

Kaffee Siddharthas
Tunki Biokaffee



**Einer der besten Kaffees der Welt,
der beste prämierte Biokaffee der Welt!**

**Vom exklusiven deutschen Importeur
Kaffee Siddhartha GmbH**

**Unsere Kunden betonen die qualitativen Besonderheiten des
exquisiten Spezialitätenkaffees sowie mehrfachen Gewinners
nationaler und internationaler Verkostungswettbewerbe.**

Die Erfolge von Kleinfarmern in Peru

Neben qualitativen Eigenschaften des speziellen Biokaffees ist es vor allem der gemeinsame Erfolg besonderer Menschen und ihrer Leistungen. Die kleinstrukturierten Farmer der peruanischen Kaffeekooperative CECOVASA (im Durchschnitt produziert eine Farmerfamilie weniger als eine Tonne Kaffee) zählen heute zu den besten Kaffeeproduzenten der Welt und den Pionieren von Biokaffee. Zu ihren Spitzenprodukten zählt insbesondere Tunki Coffee. Es ist der beste prämierte Biokaffee weltweit, wie folgende Auszeichnungen nachweisen:

- Bester peruanischer Kaffee 2013, 2012, 2011, 2009, 2007 und 2005 auf der Expo Café Peru
- Zweitbesten von weltweit 51 Kaffees 2012 beim Cupping for Quality der Rainforest Alliance
- Bester von weltweit 45 Kaffees 2011 beim Cupping for Quality der Rainforest Alliance
- Bester von weltweit 140 Kaffees 2010 beim Cupping der Röstergilde auf dem SCAA-Event



CECOVASA- und Tunki-Farmer-Ehepaar

Jedes Jahr bekommt ein Kleinfarmer von CECOVASA die Gelegenheit, mit der Ernte seiner Parzelle auf Verkostungswettbewerben zu überzeugen. Wer antreten darf, entscheidet sich bei kritischer Vorauswahl durch Cuppings noch vor Ort im Dorf Putina Punco, dem CECOVASA-Zentrum im Amazonas Regenwald.

Als Teil des Qualitätsmanagements der Kooperative werden die Kleinfarmer aus- bzw. fortgebildet. Dabei erwerben sie Wissen über den nachhaltigen, traditionellen Kaffeeanbau und wie dieser erfolgen muss, damit höchste Qualität dauerhaft erhalten bleibt bzw. verbessert werden kann.

In einem Interview mit Rainforest Alliance sagte Wilson Sucaticona, Kleinfarmer und Produzent von Tunki Biokaffee, zweifacher nationaler Sieger und Gewinner der Verkostung durch die Röstergilde auf dem Event der Specialty Coffee Association of America (SCAA) 2010: „Um die hohe Kaffequalität zu bewahren, befördere ich meine Kaffeenernte drei Stunden lang zu Fuß mit einer Schubkarre zum Lager. So vermeide ich Änderungen des Kaffeearomas aufgrund von Gerüchen eines Esels oder Pferdes.“

Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras de los Valles de Sandia Ltda. (CECOVASA)

Die Anfänge von CECOVASA gehen auf den Beginn des Kaffeeanbaus in der Region Puno etwa Mitte des zwanzigsten Jahrhunderts zurück. CECOVASA bildet einen Dachverband, dem insgesamt acht einzelne Kaffeekooperativen angehören, welche sich entsprechend in acht Einzelregionen im Anbaugebiet nördlich des Titicaca-Sees unterteilen.



CECOVASA-Farmer beim Fortbildungsprogramm

CECOVASA wurde 1970 mit dem Ziel gegründet, gerechte Kaffee-Handelspreise ohne Umwege zu erzielen. Bis dahin erfolgte der Kaffeeverkauf über Zwischenhändler, direkte Beziehungen zu Abnehmern existierten nicht. Damals schlossen sich zunächst wenige Farmerinnen und Farmer in einer existenziellen Notlage zusammen. Heute gehören der Kooperative knapp 5.000 Kleinfarmer-Familien an. Seit 1993 ist die Kooperative Fair Trade zertifiziert.

Fast alle Farmer gehören den zwei indigenen Völkern Quechua und Aymara an, den Vorfahren der Inka. Sie sprechen ihre eigenen Sprachen, die sich so voneinander unterscheiden, dass sich Angehörige der zwei Gruppen untereinander oftmals nicht verstehen können. Auch gibt es Farmer vor Ort, die die gemeinsame Nationalsprache Spanisch nicht beherrschen und es somit vereinzelt nicht zu einer Verständigung kommen kann.

Die Gemeinsamkeit beider Völkergruppen ist die Verehrung der Erde als weibliche Göttin, die allen Wesen das Leben schenkt und sie nährt (Pachamama). In diesem Rahmen erfolgen an den wenigen unfruchtbaren Tagen des Jahres traditionelle Rituale, an denen die Farmerinnen und Farmer Mutter Erde symbolisch zurückgeben, was sie von ihr erhielten. Es geht um ein Leben in Einklang mit der Natur und das Ziel, ein Gleichgewicht zwischen Gegensätzen zu schaffen.



Pachamama-Ritual

Trotz mehrmaligen vergeblichen Anfragen beim peruanischen Staat um Unterstützung, waren die Farmer von Beginn an auf sich alleine gestellt. Sie lernten in Eigeninitiative die Regeln von globalen Handelsmärkten kennen. Hierbei entwickelte sich der Fokus zunehmend auf höchste Qualität. Als Resultat entstanden langfristige internationale Geschäftsbeziehungen.

Anbau

Tunki Biokaffee wird in Peru an der Grenze zu Bolivien, am Eingang zum Tambopata National Reserve kultiviert. In diesem Nationalpark ist der Andenfelsenhahn oder Tunki beheimatet, der peruanische Nationalvogel, der den Kaffee symbolisiert.



Andenfelsenhahn oder Tunki

Durch die Zusammenarbeit von CECOVASA mit Rainforest Alliance, deren Ziel in Peru der Erhalt und die Aufforstung des Amazonas Regenwaldes ist, ermöglicht der Kaffeeanbau den aktiven Schutz von Ökosystemen und des Lebensraumes lokaler Fauna und Flora, so auch des Andenfelsenhahns. Zur typischen lokalen Fauna gehören darüber hinaus z. B. der Fettschwalm und der Ozelot sowie zur Flora Bromelien und Helikonien.



Helikonien

Auf einer Höhe zwischen 1.300 und 1.800 Metern wächst Tunki Biokaffee auf traditionell angelegten Terrassenplantagen, die mit Hilfe von Holzstämmen und Steinen sowie stabilen Pflanzen wie Zitronengras natürliche Erosionsbarrieren bilden und Bodenverluste verhindern. Der Kaffee wird gemeinsam mit anderen Nutzpflanzen wie Bananen, Zuckerrohr, Limetten, Yucca sowie weiterem Obst und Gemüse zum eigenen Verzehr unter Schattenbäumen kultiviert.

Durch die Anlage von Agroforstsystemen und gleichzeitiger Kultivierung verschiedener Arten wird zum einen die Flächenintensität minimiert. Zum anderen gelangt Biomasse auf die Böden, welche die Versorgung der Kaffeepflanzen mit notwendigen Nährstoffen sichert. Zudem werden organische häusliche Abfälle kompostiert und als natürlicher Dünger auf die Anbauflächen ausgebracht. Der Anbauprozess erfolgt gänzlich ökologisch. Die Kleinfarmer verzichten auf jegliche Form von chemisch-synthetischen Dünge- und Pflanzenschutzmitteln.

Die Biozertifizierung vor Ort wird durch die von der EU akkreditierte Kontrollstelle BIO LATINA CENTRAL durchgeführt. Die Zertifizierung erfolgt für den Anbau, die Verarbeitung und den Export. Zudem sind Parzellen mit dem Zertifikat Bird Friendly des Smithsonian Migratory Bird Centers des National Zoological Parks versehen, welches den aktiven Schutz von Lebensräumen für regional typische Vögel besiegelt.



Handernte

Gepflückt wird Tunki ausschließlich von Hand. Hierdurch wird verhindert, dass unreife oder faule Kaffeekirschen, Blätter, Äste oder sonstige Verunreinigungen, die Einfluss auf die Verarbeitung oder Qualität der Kaffees nehmen könnten, in die Ernte gelangen.

Die wenigsten Kaffeepflanzungen sind mit einem Fahrzeug erreichbar. Selten sind sie nur mit einem Motorrad zugänglich, die meisten jedoch weitestgehend nur zu Fuß. Die Kleinfarmer leben in einfachsten Verhältnissen in Holz- und Lehmhütten. Da es bis heute auf den von Dörfern abgelegenen und voneinander weit entfernten Kaffeepflanzungen in der Regel keine Versorgung mit elektrischem Strom gibt, findet auch die Aufbereitung vor Ort von Hand statt.



Low-Tech-Pulper

Die aufgrund nicht lange haltbarer und nicht transportfähiger Kaffeekirschen erforderliche Entfernung von Fruchthaut und Fruchtfleisch wird mit handbetriebenen Low-Tech-Entkernungsmaschinen (Pulper) bewältigt.



Washung der Bohnen mit natürlichem Quellwasser

Gewaschen werden die entpulpten Kaffeebohnen mit natürlichen Quellwassern aus den Andengebirgen. Anschließend erfolgt die Trocknung der Kaffees durch Sonnenwärme. Hierbei werden die Kaffeebohnen breitflächig in selbst gebauten Gewächshäusern ausgelegt und mit einfachen Werkzeugen regelmäßig gewendet bzw. durchmischt.

Der gesamte Prozess von der Ernte über die erste Bearbeitung bis hin zum Transport der Kaffees erfolgt durch die Kleinfarmer unter einfachsten Bedingungen – von Hand und zu Fuß. Dabei fehlt niemals ein Lächeln.

Aufbereitung

Die Standorte von CECOVASA befinden sich an verschiedenen Orten Perus. Putina Punco bildet den Geburtsort der Kooperative und Ursprung der Spezialitätenkaffees. Der von Kaffeepflanzungen umgebene Ort im Tal des Amazonas Regenwaldes liegt auf ca. 1.300 Höhenmetern. Hier befindet sich auch das zentrale Sammelager für die Rohkaffees, welche von den Farmern her gebracht werden. Anschließend werden Parzellenkaffees im dafür eingerichteten Sensorik-Laboratorium verkostet und auf qualitative Merkmale hin untersucht und bewertet. Auf dieser Basis werden die Kaffees klassifiziert und die besten Partien als Lots und Micro Lots für die nationale und internationale Vermarktung selektiert.



Putina Punco im Andental des Amazonas Regenwaldes

Von Putina Punco aus gelangen die Rohkaffees per Lkw über die Höhen der Anden (ca. 5.500 Meter über dem Meer) hinunter nach Juliaca auf etwa 3.500 Meter Höhe, wo die Rohkaffees für den Export aufbereitet werden. Diese Reise dauert ca. zehn Stunden. Dabei überqueren die Kaffeebohnen eine gefährliche, sehr kurvenreiche und teilweise sehr ebene Strecke entlang zahlreicher, steiler Abgründe. Es gibt keine Leitplanken; vor scharfen Kurven wird der Gegenverkehr durch energisches Hupen gewarnt. Auch kreuzen Flüsse die Straßen, die Geröll und Felsenstücke aus den Gebirgen mitbringen und nicht immer gibt es Brücken, um diese Hindernisse problemlos zu überwinden.

Als Besucher muss man sich bei der Reise im Amazonas Regenwald auf warmes schwüles und in den Anden auf eisig kaltes Wetter sowie sauerstoffarme Atemluft einstellen.



Aufbereitungsanlage in Juliaca

Zur Aufbereitung der Kaffees hat CECOVASA grundlegende Investitionen in moderne Technik getätigt. Möglich wurden diese durch zusätzliche Einnahmen aus gerechtem Handel, dem Gründungsziel der Kooperative. Die Rohkaffees werden automatisch vom Fremdbesatz gereinigt und nach gewünschter Siebgröße sortiert.



Manuelle Endkontrolle

Dennoch bleibt nichts dem Zufall überlassen. Eine letzte Kontrolle der Kaffeequalität wird manuell vollzogen. Hierzu werden viele Hände eingesetzt, die entsprechend der Erwartungen des internationalen Marktes unter hygienischen Bedingungen die Fehler aussortieren, welche technologisch nicht beseitigt werden konnten. Dazu zählen insbesondere beschädigte Bohnen, die zur Beeinflussung der Qualität im späteren Röstvorgang führen können. Die Fehlerquote der exportfähigen Rohkaffees wird so auf ein Minimum reduziert.

In Lima, der peruanischen Hauptstadt, befindet sich das internationale Büro von CECOVASA und letzter Zwischenhalt vor der Verschiffung. Von hier aus werden die Gespräche mit internationalen Abnehmern geführt. Die Rohkaffees werden in der Nähe von Lima vom Seehafen Callao aus nach USA, Japan und Europa exportiert.

Preispolitik

Die Preisgestaltung zwischen CECOVASA und Kaffee Siddhartha findet losgelöst von der Preisentwicklung am Weltmarkt statt. Die Preise werden direkt mit den Kleinbauern ausgehandelt.

Während sich der Marktpreis für Rohkaffee seit der Gründung der Kaffee Siddhartha GmbH im Mai 2012 bis Ende des Jahres 2013 kontinuierlich bis unter die Grenze der Existenzsicherung reduzierte, lag der Handelspreis der beiden Geschäftspartner im Mittel durchgehend bei 2,58 USD pro amerikanisches Pfund Rohkaffee. Dies bedeutete zusätzliche Einnahmen für die CECOVASA-Kleinbauern von bis zu 145 %. In schlechtesten Zeiten, d.h. niedrigsten Kaffeepreisen in der betrachteten Periode, entsprach das 112 % Mehreinnahmen für die Kleinbauern, als die Sicherung durch Fair Trade geboten hätte.



Handelspreise von Rohkaffee

Der Einkauf der Rohkaffees wird komplett vorfinanziert, d.h. die Kleinbauern erhalten die komplett vereinbarte Geldmittelsumme im Voraus. Hierdurch stehen CECOVASA finanzielle Mittel unmittelbar zur Verfügung. Die Entlohnung der Kleinbauern und Arbeiter sowie notwendige Investitionen werden damit von Beginn der jährlichen Geschäftsvereinbarung an gesichert.

Der Kaffeehandel ist heute die wichtigste wirtschaftliche Aktivität der Region, die Kooperative CECOVASA der bedeutendste ökonomische Akteur.

Soziale Auswirkungen

Gerechte Handelspreise für Rohkaffee als Gründungsziel macht die Kooperative CECOVASA zu einer sozialen Institution. Die Organisation ermöglichte es den Kleinbauern, ihre Kaffees selbst zu exportieren, die Prozessabläufe und Kaffequalität auf höchstes Niveau zu entwickeln und ihren Lebensunterhalt dauerhaft zu steigern. Aufgrund von zusätzlichen Einnahmen wird es den Kleinbauern in Peru selbst in schwierigen Zeiten auf dem Weltmarkt möglich, die hochwertige Qualität von Tunki Biokaffee kontinuierlich zu sichern und Finanzierungen sozialer Vorhaben zu gewährleisten.



CECOVASA-Farmerinnen präsentieren den Kaffee des Jahres des SCAA-Events 2010

Seit Bestehen von CECOVASA werden Schulinrichtungen für Kinder aus der Region gebaut und Infrastrukturmaßnahmen vollzogen. Hierzu zählen der Ausbau der Kanalisation oder die Errichtung eines Wasserkraftwerks zur Stromversorgung der Dörfer der Region. Die Kleinbauern werden zu den Themen Qualität und Nachhaltigkeit aus- bzw. fortgebildet sowie mit landwirtschaftlichen Low-Tech-Maschinen und Messgeräten ausgestattet. An den zentralen Standorten werden Maschinen installiert und die Büros mit Computern ausgerüstet.

Für die Kleinbauern von Tunki Biokaffee herrschen unter den Kaffeeproduzenten beste Bedingungen. Diese Umstände sind es, welche die Kaffee Siddhartha GmbH an der Arbeit mit CECOVASA seit Beginn an sehr zu schätzen lernte.

Kaffee Siddhartha GmbH

Die Kaffee Siddhartha GmbH hat es sich zur Aufgabe gemacht, hochqualitative und exklusive Bio-Rohkaffees, ausschließlich aus zertifiziertem nachhaltigen Anbau und gerechten Handel zu importieren und Kleinröstern in Europa zur Verfügung zu stellen. Zur Entscheidungsfindung werden die Kaffees mit Fachleuten und Spezialitätenröstern begutachtet, verkostet und bewertet. Nur die besten Kaffees, deren qualitative Charaktereigenschaften vollkommen überzeugen, kommen in die enge Auswahl für den Handel.

Die Kaffee Siddhartha GmbH ist ein Familienunternehmen. Sie wurde im Mai 2012 in Saarbrücken, der Hauptstadt des kleinen Bundeslandes Saarland an der Grenze zu Frankreich von den Kaffeeliebhabern Alexandra Zapata und Christoph Pietz gegründet und nach ihrem Sohn benannt. Vor Ort in Peru wird das Unternehmen von der Hauptstadt Lima aus durch Alexandras Mama, Iris, vertreten.



Iris, Repräsentantin von Kaffee Siddhartha in Peru

Unserer Unternehmensphilosophie entsprechend haben wir uns ganzheitlich der Nachhaltigkeit verschrieben. Dies bedeutet ein profitables ökologisch sowie sozial und kulturell verantwortliches Wirtschaften.

Die Entwicklung der Geschäftsprozesse orientiert sich an einer langfristigen Denkweise. Hierbei steht im Vordergrund, ökologische und gesellschaftliche Strukturen zu Gunsten nachkommender Generationen zu erhalten bzw. in eine Richtung zu entwickeln, die eine gesunde ökologische, eine intakte ökonomische sowie sozial verträgliche Grundlage bietet.

Dabei nimmt ein kontinuierlicher Verbesserungsprozess der Aktivitäten in Zusammenhang mit Nachhaltigkeit einen hohen Stellenwert ein. Strategische Entscheidungen berücksichtigen ganzheitliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesellschaft, ohne dabei die ökonomische Unternehmensentwicklung zu vernachlässigen.

Zu der nachhaltigen Herangehensweise gehört automatisch höchste Kaffeequalität. Bewusst umfasst unser Angebot ausschließlich Kaffees aus zertifiziertem ökologischen Anbau und direktem gerechten Handel. Unser Ziel ist es außerdem, den Ursprung unserer Kaffees zu kennen und diesen für Kunden und Interessenten nachvollziehbar zu machen.



Alexandra und Christoph am Kaffee Campus 2013 Berlin

Mit unserer Nachhaltigkeitsstrategie sprechen wir Unternehmen an, die gleiche Ziele verfolgen. So gelangen wir zueinander und stärken gemeinsam die nachhaltige Entwicklung ein Stück mehr.

Aber es bleibt noch viel zu tun. Deshalb halten wir unsere Augen offen für Maßnahmen zur Weiterentwicklung unseres nachhaltigen Wirtschaftens.

Herzlichst,

Alexandra Zapata & Christoph Pietz

Tassenprofil

Körper:	sehr voll
Aroma:	Blumen
Nuancen:	Schokolade, Nuss, Tabak
Säure:	betont
Balance:	sehr ausgewogen

Anbauprofil

Höhe:	1.300 bis 1.800 m ü. NN
Menge:	140 t jährlich – Lots & Micro Lots
Art:	Agroforst (Schattenbäume), Handernte, Nasse Aufbereitung, Sonnentrocknung
Farmer:	180 Kleinfarmer der Indianervölker Quechua und Aymara (Vorfahren der Inka)
Varietäten:	Caturra, Bourbon, Typica (100 % Arabica)
Wilde Fauna:	Andenfelsenhahn (Tunki), Fettschwalm, Ozelot
Wilde Flora:	Helikonien, Bromelien
Land/Region:	Peru/Puno
Täler:	Tambopata, Inambari
Talgebiete:	Tunkimayo, Yanamayo, Pacaysuizo
Erntezeit:	Mai bis September



*Ein bemerkenswerter Kaffee, eine exquisite Tasse,
ein magisches Land, eine reiche und stolze Tradition,
tausende Hände, tausende Lächeln.*



Kontakt

Kaffee Siddhartha GmbH
Werderstr. 46
DE-66117 Saarbrücken
T: +49 (0)176 32 859 222
E: support@kaffee-sid.com
URL: www.kaffee-sid.com



Internetseiten

Kooperative CECOVASA: www.cecovasa.com.pe
Bio-Kontrollstelle in Peru: www.biolatina.com
Rainforest Alliance: www.rainforest-alliance.org
Bird CTR: nationalzoo.si.edu/scbi/migratorybirds/

