Wie erklären sich die unterschiedlichen Kaffeepreise im Handel?

Das haben Sie sich vermutlich auch schon gefragt. Beispiel: Aldi und Lidl unterbieten sich gegenseitig mit dem billigsten Kaffee. So gehen bis zu 90% der Massenkaffees zu Aktionspreisen über den Ladentisch. Mit diesen „Lockvogel-Angeboten“ kann der Handel allerdings keine Gewinne machen. Doch erhofft er sich, über den billigen Kaffee Kunden anzulocken, die dann weitere Produkte kaufen. Wie der Kaffee produziert wird, interessiert die Firmen nicht. Aber billiger Kaffee macht arm und auch krank. Die Beschäftigten, oft ganze Familien, arbeiten bis zu 12 Stunden pro Tag zu einem Hungerlohn. Dabei sind sie schutzlos den Pestiziden ausgesetzt. Das berichtet Homero Fuentes. Er ist Leiter einer nichtstaatlichen Kommission, welche die Arbeitsbedingungen in Kaffeeplantagen in Guatemala untersucht. Sie produzieren auch für deutsche Firmen.

Das Los der Kinder auf den Kaffeeplantagen ist erschütternd.
Denn auch die Kinder arbeiten bis zu 12 Stunden täglich und dies an sechs Tagen in der Woche. Die Kleinen heben schwere Lasten, oft das Doppelte des eigenen Körpergewichts und leiden noch stärker unter den giftigen Chemikalien. Gerade bei Kindern wirkt das Gift besonders stark. Auch kam es bereits zu sexuellen Übergriffen bis hin zu Vergewaltigungen gegenüber Mädchen durch männliche Arbeiter. Die Kinder können auch nicht in die Schule gehen, denn die Fincas liegen zu weit von Ortschaften entfernt. Einen Transport zu den Schulen gibt es nicht. So haben die Kinder später keine anderen Erwerbsmöglichkeiten. Sie bleiben, wie ihre Eltern und Großeltern, arm. Das ist der Preis des billigen Kaffees.

Der höhere Preis für fair gehandelten Kaffee ist berechtigt.
Für die Kaffeepartner ist der Faire Handel ein stabiler Faktor. Denn er bedeutet Planungs- und Existenzsicherheit für die Produzenten. Dabei liegen die Preise immer über den Weltmarktpreisen und Fair Handelsimporteure gehen langfristige Handelsbeziehungen ein. Sie zahlen immer einen Fair Trade-Aufschlag plus Qualitäts- und evtl. Biozuschläge auf den Weltmarktpreis, egal wie hoch er gerade ist. Der wird auf jeden Fall gezahlt, auch wenn der Weltmarktpreis gerade im Keller ist.

Fairer Kaffee ist ein Gourmet-Kaffee. ÖKO-TEST zählte den gepa-Kaffee „Bio Cafe Yungas“, eine Rarität, zu den sechs besten unter 23 getesteten Kaffees.
Neu bei der Bewertung ist, dass wichtige Mindestkriterien eingehalten werden. Das bedeutet, dass Produkt- und Sozialqualität zusammengehören und Kinderarbeit natürlich ausgeschlossen ist. Für „Unfairen Handel“ können 1 bis 2 Noten abgezogen werden. Es gibt also genügend Gründe, doch wenigstens ab und zu, Fair-Kaffee zu genießen. (Quellen: gepa, Großhandel für Fair-Produkte, CIR, Christl. Initiative Romero)

Warum es wichtig ist, Fairen Kaffee zu kaufen. Kurzbericht über die Kaffeekooperative OCFCU/Äthiopien.
Aus Äthiopien, dem Ursprungsland des Kaffees, kommt ein besonders aromatischer Kaffee. Nach einer Legende soll Hirten aus der Region Kaffa im Südwesten aufgefallen sein, dass ihre Ziegen, die von einem Strauch mit weißen Blüten und roten Früchten gefressen hatten, bis in die Nacht hinein putzmunter blieben. Ein Lieblingsgetränk war entdeckt. Von Äthiopien aus gelangte der Kaffee im 14. Jahrhundert durch Sklavenhändler nach Arabien und eroberte die Welt. Heute wollen wir Kaffee nicht mehr vermissen.

Doch, obwohl der Faire Handel vor über 40 Jahren mit Kaffee startete, werden bei uns bis heute nur zwei von 10 Tassen Kaffee fair getrunken. In anderen Ländern sind es mehr als 5%.

Äthiopien zählt zu den ärmsten Ländern der Welt, darum ist der Faire Handel für das Land so wichtig.
Dies bestätigt Tadesse Mescela, der Geschäftsführer von OCFCU: „Wir sind froh, dass von unserer Kleinbauernkooperative OSFCU alle Mitglieder profitieren. Dies erreichen wir durch die Ausschaltung des Zwischenhandels. Mit Hilfe des Fairen Handels konnten 30 Schulen, 7 Gesundheitsstationen und 67 Trinkwasseranlagen gebaut werden. Auch wurden neue Nass- und Trockenverarbeitungsanlagen erstellt. Dadurch und mit Schulungen der Kaffeebauern konnten wir die Qualität steigern und nun auf hohem Niveau halten."

Café Sidamo, erlesener Arabica-Kaffee aus kontrolliert ökologischem Anbau und Fairem Handel durch dwp (Dritte Welt – Partner Ravensburg)
Aus der Wiege des Kaffees stammt dieser sortenreine Arabica – ein Highlight für Genießer. Er besitzt eine Fülle von Aromen, ist nussig und trotz seiner Würze säurearm und nicht zu kräftig. Eine schonende Langzeitröstung von bis zu 20 Minuten macht diesen Kaffee besonders verträglich. Geeignet für alle Kaffeevollautomaten und gängigen Zubereitungsarten.

Autor: Hildegard Huber