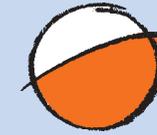


Ganz klar,

dass die sowohl auf Genuss und guten Geschmack, als auch auf Fairness bedachten Lübecker/innen jetzt nur noch Lübeck-Kaffee trinken möchten. Es ist sehr erfreulich, dass die Hansestadt und der Stadtpräsident, Herr Sünnewold als Schirmherr, den Lübeck-Kaffee unterstützen. Der Adler, das Hoheitszeichen der Stadt, darf auf der Packung über dem Holstentor schweben. Und so haben viele Lübecker Lebensmittelhändler den Kaffee in ihr Sortiment aufgenommen.

Natürlich – neben Marzipan und Rotsporn wird der Lübeck-Kaffee auch als Gastgeschenk oder willkommenes Souvenir für die Hansestadt werben. Einige Besucher werden die Idee eines fairen Stadtkaffees bereits kennen – denn so überzeugend sie ist, erfunden haben wir sie nicht. Aber welche Stadt sonst kann die Kombination von aromatischem, fair gehandelten Kaffee und einzigartigem Marzipan anbieten?

Eine ständig aktualisierte Liste der Geschäfte, bei denen Sie den Lübeck-Kaffee erhalten, finden Sie auf der Website.



FairHandeln!



Impressum:

Info-Zentrum „Eine Welt“

Fleischhauerstraße 32

23552 Lübeck

Tel. 0451 3993830

Fax 0451 3993832

Email: iz1w@gmx.de

Vertrieb:

FairHandeln! GmbH

24103 Kiel

Tel. 0431 671008

Fax 0431 61123

www.luebeck-kaffee.de

Mit Unterstützung durch die Lotterie für Umwelt und Entwicklung BINGO



LÜBECK KAFFEE

Feinster kolumbianischer Hochlandkaffee
100 % Arabica
aus kontrolliert biologischem Anbau für die
Hansestadt Lübeck

LÜBECK KAFFEE

www.luebeck-kaffee.de

Sollte Ihr bevorzugtes Geschäft noch nicht als Verkaufsstelle gelistet sein, fragen Sie dort bitte nach dem Lübeck-Kaffee.

Lübeck-Kaffee!

Lübecker Marzipan ist weltberühmt und hat eine lange Tradition, Lübecker Rotsporn ist bekannt und beliebt – aber was ist Lübeck-Kaffee?

Die klimatischen Verhältnisse erlauben doch keinen lohnenden Kaffeeanbau in unseren Breitengraden! Trotzdem gibt es jetzt eine besondere Verbundenheit: Die Lübecker/innen lieben den heißen Muntermacher, im Durchschnitt trinkt jede/r 800 Tassen Kaffee im Jahr. Mit dem Lübeck-Kaffee eröffnen sich für diese Konsumenten/innen erfreuliche Perspektiven: Besonderer Genuss und Fair-Ständnis „global denken und lokal handeln“.

Dreifacher Genuss:

- Lübeck wirbt mit einem hochwertigen Produkt, einem sehr bekömmlichen Hochlandkaffee von bester Qualität.
- Der Kaffee stammt aus kontrolliert biologischem Anbau, schon so die Umwelt und unsere Gesundheit.
- Der Lübeck-Kaffee steht für faire Handelsbeziehungen zu den Kleinbauern in Kolumbien. Mit dem Mehrerlös werden soziale Projekte wie Schulen, Kindergärten und Krankenstationen aufgebaut und unterhalten.

Frei nach dem Slogan »Trade not Aid« – Handel statt Almosen, ist Gerechtigkeit mehr als eine Frage des guten Geschmacks. Dank eines angemessenen Preises führt jede Tasse Lübeck-Kaffee die erfolgreiche Aufbauarbeit in Kolumbien fort. Hier zeigt sich, dass Qualität, wettbewerbsfähige Endverbraucherpreise und Fairer Handel, bei menschenwürdigen Arbeitsbedingungen in den Erzeugerländern, einander sinnvoll ergänzen.

Was ist das Faire am Lübeck-Kaffee?

Der Rohkaffee kommt als Direktimport u.a. von der Kooperative »Nuevo Futuro« nach Deutschland. Langfristige Abnahmeverträge und die Vorfinanzierung der Produktion helfen den Kleinbauern, sich eine Existenz aufzubauen und sich ein Einkommen ohne den Anbau von Drogen zu sichern. Die Zahlung fairer Preise deutlich über dem Weltmarktniveau und ein Zuschlag für den biologischen Anbau sind selbstverständliche Merkmale des Fairen Handels. Die Kooperative garantiert dafür einen demokratischen Umgang mit dem Mehrerlös und soziale Arbeitsbedingungen, die ein Verbot von Kinderarbeit enthalten. In der Kooperative »Nuevo Futuro« leben heute fast 200 Familien vom Kaffeeanbau. Das Projekt »Bio-Kaffee statt Koka-Anbau« wurde in Kolumbien mit maßgeblicher Unterstützung der Gesellschaft für technische Zusammenarbeit (GTZ) entwickelt und aufgebaut.

Beim Schreiben ist er pedantisch. Nach einem strikten Zeitplan unterteilt sich Thomas Mann seinen Arbeitstag. Um acht Uhr morgens steht er auf und trinkt eine frisch gebrühte Tasse Kaffee. Dann macht er sich gestärkt ans Werk ... Gekauft wurde dieser Kaffee damals in Lübeck gewiss in einem Kolonialwarengeschäft. Historisch war Kaffee ein Luxusgut aus den Kolonien im fernen Süden. Heute ist Kaffee einerseits Kult und andererseits Teil unseres Alltags. Gemessen an der Kaufkraft der meisten Konsumenten/innen, ist Kaffee ein ausgesprochen günstiges Genussmittel.

Die Kaffee-Erzeugergemeinschaft »Nuevo Futuro« ist im kolumbianischen Cauca gelegen. Hier hatte sich der Anbau von Koka und Mohn zunehmend ausgeweitet und wurde zur Haupteinnahmequelle der Kleinbauern. Die Einnahmen aus dem Verkauf legaler Kulturen sind demgegenüber eher bescheiden. Besonders durch die langanhaltende Kaffee Krise und die fehlenden Vermarktungschancen haben viele Bauern ihre Kaffeeplantagen vernachlässigt oder vollständig aufgegeben. Der Kaffeeanbau in der Region wird nun wiederbelebt.

Aus einem Interview mit Edison Patina, Sprecher der kolumbianischen Erzeugergemeinschaft »Nuevo Futuro«:

„Herr Patina, welche Veränderungen haben sich im Leben der Menschen durch die Umstellung von Koka auf Bio-Kaffee ergeben?“

Edison Patina:

„Im Anfang war das eine Sache, die man nicht glauben wollte, weil das unvorstellbar war, der biologische Anbau. Mit der Zeit haben sich dann aber die Vorteile herausgestellt. Zum einen was den Verkauf angeht und zum anderen, dass sich die Lebenssituation auf den Fincas (den Bauernhöfen) deutlich verbessert hat.“

