

First, Coffee!

Für viele ist Kaffee der tägliche Wachmacher, mit Biog geht das „fair“ und umweltbewusst

In den meisten Ländern Europas trinkt über die Hälfte der Bevölkerung mehrmals täglich Kaffee. In Deutschland steht das koffeinhaltige Heißgetränk sogar ganz oben auf der Liste der konsumierten Getränke überhaupt – die jährlich getrunkene Menge liegt bei über 160 Litern pro Kopf. Filterkaffee erlebt dabei seit einiger Zeit ein Comeback, zum Beispiel als „cold brew“, also kaltgebrauter Café oder Café-cocktail.

Große Beliebtheit geht mit starker Nachfrage einher und diese erfordert einen verantwortungsbewussten Umgang mit der Herstellung und dem Vertrieb des Produkts. Die größten Kaffeeproduzenten sind in Südamerika beheimatet, so beliefert z.B. Peru mit seinen Anbaugebieten auf zwischen 1 000 und 2 000 Metern Höhe die Welt mit grünen Kaffeebohnen. Auch der Bio-Kaffee von Biog, der Marke der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg und des Großhändlers Biogros, stammt größtenteils aus dem Hochland Perus, wo sich Kleinbauern zu Landwirtschaftsgenossenschaften zusammengeschlossen haben und Arabica-Kaffeepflanzen nach biologischen Richtlinien und fair für alle in der Wertschöpfungskette anbauen. Weitere Kooperativen, die „faire“ Biog-Kaffeebohnen liefern, sind in Mexiko, Äthiopien und Indien beheimatet.

Röstung in Luxemburg

Der geschmacklich als „kräftig“ bekannte Arabica-Kaffee ist bei Biog als „Café biologique“ in ganzen Bohnen und in zwei Größen erhältlich, 500 und 1 000 Gramm. Zuhause gemah-



Der geschmacklich als „kräftig“ bekannte Arabica-Kaffee ist bei Biog als „Café biologique“ in ganzen Bohnen und in zwei Größen erhältlich, 500 und 1 000 Gramm. Foto: S.

len, kann der Café dort nicht nur maximal frisch aufgebrüht werden, sondern er verströmt auch einen herrlich aromatischen Duft. Seit der Sortimentserweiterung diesen Sommer ist er auch gemahlen in der 500 Gramm-Packung zu bekommen und auch ein „Biog Espresso“ aus Arabica- und Robustabohnen erweitert seit Kurzem das Sortiment. Im Verarbeitungsprozess aller Biog-Kaffees kommt auch ein lokales Unternehmen zum Zuge: die Rösterei „Torréfaction Bruno“ mit Sitz in Windhof, die die Kaffeebohnen röstet, je nach Sorte auch mahlt und verpackt. Bei dem traditionellen Handwerk des Röstens ist Fingerspitzengefühl gefragt,

schließlich werden die Kaffeebohnen unter Hitzezufuhr von rund 200 Grad komplexen, chemischen Reaktionen ausgesetzt, wodurch die grünen Bohnen schließlich auch ihre braune Farbe annehmen. Beim Rösten bilden sich zudem neue chemische Verbindungen und Aromen, was Kaffee zu einem der aromatischsten Lebensmittel überhaupt macht. Die „Torréfaction Bruno“ hat mit diesem vielschichtigen Prozess eine besonders lange Erfahrung, denn hier werden schon seit 90 Jahren Kaffeebohnen veredelt.

Ökologisch innovativ verpackt

Die Zubereitung für Filterkaffee, Cappuccino, Café Latte,

Latte Macchiato, Espresso, Café Crema und Frappés – um die bekanntesten Formen von Kaffeespezialitäten zu nennen – sind mit den Biog-Kaffeesorten möglich. Und dabei ist nicht nur die Bio-Qualität und der Fairtrade-Aspekt hervorzuheben, der den ohnehin schon großen Genuss des kräftig-aromatischen Kaffees und Espressos verstärkt, sondern auch die innovative Verpackung.

Gerade bei Kaffee stellt die Suche nach der optimalen Verpackung eine echte Herausforderung dar. Die fetthaltigen Kaffeebohnen sollen schließlich lange aromatisch bleiben, Transport und Lagerung überstehen, ohne dass die Qualität

der Bohnen respektive des gemahlene Kaffees beeinträchtigt wird. So besteht die Tüte mit den Biog Kaffees zu 89 Prozent aus erdölfreiem, biobasiertem Material (Zellulose und Zuckerrohr) und stellt gleichzeitig den Aromaschutz sicher.

Da es sich beim Biog Kaffee um Fairtrade-Kaffee handelt, unterstützen die Konsumenten mit jeder Tasse Biog Kaffee auch gleich die Familien der an der Herstellung beteiligten Kleinbauern im Anbaugebiet. Faire Handelsbedingungen ermöglichen ihnen und ihren Arbeitern eine nachhaltige Zukunft. Die peruanische Genossenschaft Centrocaca ist einer der größten Produzenten, die Kaffeebohnen für den Biog Kaffee liefern. Im Jahr 1999 von 220 Mitgliedern gegründet, arbeiten und produzieren heute mehr als 1 800 Kleinproduzentenfamilien für die Organisation unter Fairtrade-Bedingungen.

Mit Respekt für Mensch und Umwelt

Die Mitglieder von Centrocaca erhalten eine Fairtrade-Prämie, die sie in ein Vorzeigeprojekt der Kooperative investiert haben: eine Kaffeeverarbeitungsanlage sowie weitere Maschinen, die für die Produktion, die Verarbeitung und den Transport des Kaffees benötigt werden. Hiermit kann die Kooperative einen größeren Teil der Wertschöpfungskette übernehmen und somit bessere Einkommen für die Mitglieder ermöglichen.

Darüber hinaus wurden diverse Solidaritätsfonds geschaffen, um z.B. die Kosten für Arztbesuche und Medikamente zu decken, die die Arbeiter und ihre Familien benötigen, sowie bei der Sanierung oder dem Bau ihrer Wohnungen zu helfen. Die Fairtrade-Prämie ermöglicht es zudem, durch regelmäßige Schulungen zur wirtschaftlichen Unabhängigkeit der Frauen beizutragen.

Um auch in Zukunft weiterhin nachhaltig und im Respekt der Umwelt wirtschaften zu können, hat die Kooperative in Schulungen investiert sowie in den Anbau von Pflanzen für mehr Windschutz und Schatten. Dies schützt nicht nur die wertvollen Kaffeepflanzen, sondern hilft den Kleinproduzenten auch, sich an die steigenden Temperaturen und weitere Folgen des Klimawandels anzupassen.

Der Biog Kaffee und Biog Espresso ist also ein rundum gutes Produkt für Genuss auf allen Ebenen und erhältlich in den Naturata Bio-Märkten sowie in Luxemburger Supermärkten mit Bio-Angebot.

