

Wer steckt dahinter?

Lokale Identifikation in Speyer

„Speyer fairwandeln“ ist ein Zusammenschluss verschiedener Vereine, Verbände, Kirchen, Schulen und anderer Bildungseinrichtungen, dem Weltladen Speyer, städtischer Einrichtungen sowie interessierter Bürgerinnen und Bürger, der seit 2013 zusammenarbeitet, um das Thema des Fairen Handelns in alle gesellschaftlichen Gruppen und Einrichtungen zu tragen.

Für die Gestaltung des Motivs des Kaffee-Etiketts bedanken wir uns bei den Schülerinnen der Klasse 8b (Schuljahr 2021/2022) des Edith-Stein-Gymnasiums und ihrer Lehrerin.

Herzlichen Dank auch an die Kaffeerösterei Schramm für die gute Kooperation!

Bezugsquellen für den Kaffee

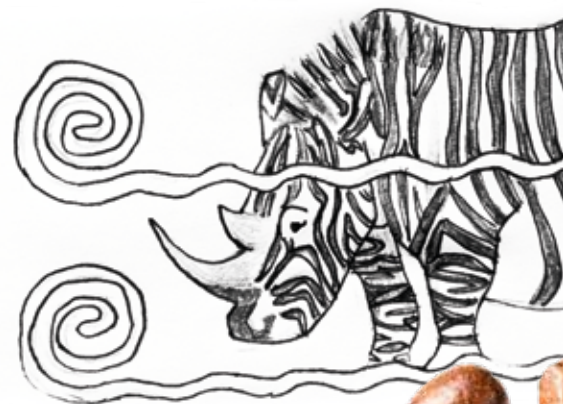
- ☪ Schramms Kaffeerösterei, Gilgenstraße 31 und
- ☪ im Industriebauhof Speyer, Franz-Kirchmeier-Straße 19
- ☪ Online-Shop: www.schramms-kaffee.de

Impressum

Speyer fairwandeln
c/o Stadt Speyer | Speyerer Freiwilligenagentur
Roland-Berst-Straße 1
67346 Speyer | 06232 142695
speyerfairwandeln@stadt-speyer.de

„inshuti“ = Freundschaft

der Partnerschaftskaffee Speyer – Ruanda



- ☪ fair gehandelt
- ☪ bio zertifiziert
- ☪ Kaffeekooperative
Kopakama
- ☪ 100% Hochland Arabica

Gestaltung: Reinhild Günther - www.speyer-trio.de | Fotos: El Puente





Partnerschaftskaffee Speyer – Ruanda

Was steckt hinter der Idee?

Der Partnerschaftskaffee Speyer-Ruanda ist ein gemeinsames Projekt von „Speyer fairwandeln“ und Schramms Kaffeerösterei in Zusammenarbeit mit der Stadt Speyer und EL Puente. Die beiden Nachhaltigkeitsziele ‚Gleichberechtigung der Geschlechter‘ sowie ‚Verantwortungsvoller Konsum‘ werden in den Vordergrund gestellt – so entstand 2019 die Idee zum Partnerschaftskaffee. Der Name ‚Inshuti‘, was ins Deutsche übersetzt ‚Freundschaft‘ heißt, wurde auch gewählt, um dem erklärten Ziel der Kooperative Kopakama ‚Versöhnung der verschiedenen Bevölkerungsgruppen‘ Ausdruck zu verleihen.

Woher kommt der Kaffee?

Die Kooperative Kopakama

Der Kaffee kommt von der ruandischen Kooperative Kopakama mit Sitz im Rutsiro District im Westen des Landes am Kivu-See. Hier bauen etwa 1000 Bäuer*innen Kaffee der Varietät „Bourbon“ an. Kaffee ist die Haupteinkommensquelle

für die Bäuer*innen. Durch den Zusammenschluss als Kooperative können sie ihren Kaffee gemeinschaftlich vermarkten. Über den Fairen Handel gelingt ein Verkauf ohne ausbeuterischen Zwischenhandel. Den Export des Kaffees organisieren sie über ihren Kooperativen-Dachverband Misozi. Der Mindestpreis im Fairen Handel garantiert den Bäuer*innen Sicherheit auch bei niedrigen Börsenpreisen.

Ökologischer Anbau

Hervorragende klimatische Bedingungen und vulkanischer Boden sorgen in einer Anbauhöhe von 1.450-2.200 m für eine langsame Reifung der Kaffeeirschen und einen reichhaltigen Geschmack. Der fair gehandelte, bio-zertifizierte und klimaneutrale Kaffee der Arabica Varietät Bourbon wird nass aufbereitet.

Wie schmeckt ‚Inshuti‘?

Der Inshuti (100% Hochland Arabica) hat Aromen von Nuss und süßen Trockenfrüchten, einen schokoladigen Abgang und verfügt über einen vollen, harmonischen Körper. Vorwiegend geeignet für: Vollautomat (Kaffee), Filterkaffee, Siebträger, Pressstempel, Karlsbader Kanne, Chemex, Hario

Weitere Informationen finden Sie unter

- www.el-puente.de/el-puente/handelspartner/kopakama
- klima-kollekte.de/projekte/energieeffiziente-kochstellen-und-sauberes-trinkwasser-mit-wasserfiltern-in-ruanda
- www.el-puente.de/fair-trade-kaffee-des-monats-kopakama-bio-kaffee/

