

Aprocafe

Im Jahr 1999 schloss sich in der bolivianischen Provinz Caranavi eine Gruppe Kaffeebauern zusammen. Sie wollten unabhängig von den Zwischenhändlern werden und ihren Kaffee lieber selbstständig und direkt vermarkten. Unter dem Namen Asociación de Productores de Café Ecológico, oder kurz „Aprocafe“, sind heute etwa 60 Produzentenfamilien vereint. Der Zusammenschluss hilft ihnen, gemeinsam Rücklagen zu bilden und in den Ausbau und die Pflege ihrer kleinen, biologischen Kaffeeplantagen zu investieren.

In den Bergen, zwischen 900 und 1.700 Metern Höhe, wird der Arábica-Kaffee kultiviert. Das subtropische Klima lässt die Kaffeepflanzen gut gedeihen. Der Anbau erfolgt in Mischkulturen: Große Bäume spenden den Kaffeesträuchern Schatten. Der sorgsame Umgang mit ihrer Umwelt ermöglicht es den Produzenten, aromatische Kaffeekirschen mit hohem Säuregehalt zu produzieren. Die Kaffeekirschen reifen am Strauch, bis sie von den Kaffeebauern in Handarbeit geerntet und anschließend genau kontrolliert und verlesen werden. Nur die besten gelangen in die Weiterverarbeitung und ergeben nach sorgsamer Fermentierung einen aromatischen Kaffee.

Die Kaffeebohnen reifen langsam, bis sie von den Kaffeebauern in Handarbeit geerntet und anschließend genau kontrolliert und verlesen werden. Jede Familie verfügt über eine eigene, kleine Anlage für die erste Nassverarbeitung: Die frisch geernteten Kaffeekirschen werden geschält und für 12 bis 16 Stunden fermentiert. Anschließend

werden die Kaffeebohnen zum Trocknen auf großen Tischen im Freien ausgebreitet. Hier trocknen sie etwa vier bis fünf Tage, bis sie die ideale Restfeuchtigkeit von 10 - 12% erreicht haben. Nun sind die Bohnen lagerfähig und durchlaufen eine weitere Auslese, bis sie bereit für den Export sind.



Asociación Aprocafe exportiert den Hochland-Arábica-Kaffee zum größten Teil über den Fairen Handel. Biologischen Anbau betreiben die Bauern aus Überzeugung. Der Großteil ihrer Kaffeefelder ist bereits seit vielen Jahren bio-zertifiziert. Die Felder einiger neuer Mitglieder befinden sich noch im Zertifizierungsprozess. Durch die Fairhandels-Partnerschaften ist es der Organisation und den vielen Kaffeebauern möglich, langfristig zu planen und ihrer Zukunft positiv entgegenzuschauen.

Produkte von Asociación Aprocafe finden Sie bei EL PUENTE mit dem Projektcode bo3.