**Bildhinweise zur Pressemitteilung vom 26.10.2020**

**GEPA Orgánico 500 Gramm naturmild, Espresso und Crema**

Der GEPA-Klassiker Orgánico hat sich beim ersten „Deutschen Nachhaltigkeitspreis Design“ als einer von 26 Finalisten durchsetzen können.

„Bio Café Orgánico“ war 1986 der erste faire Bio-Kaffee auf dem deutschen Markt. Um mehr Menschen für fairen Kaffee zu gewinnen, gibt es den beliebten Klassiker für alle Zubereitungsarten, von Filter über Vollautomat bis Pads und jetzt auch als nachhaltige Kapsel – alle in neuem Design. Das auf „das Notwendigste reduzierte Verpackungsdesign“ bezeichnet die Jury als „sehr ansprechend und modern“.

*Foto: GEPA – The Fair Trade Company / C. Schreer*

**Eine Reihe: Orgánico 500 Gramm naturmild, Espresso und Crema**

Orgánico steht nicht nur für guten Kaffee, sondern für das gute Leben – die Verbindung aus bewusstem Genuss und einer nachhaltigen Zukunft für Menschen weltweit: direkt, transparent und fair gehandelt sowie CO2-neutral hergestellt. Zum Klassiker, als Filterkaffee gemahlen in der 500 Gramm Packung, ist jetzt auch Espresso und Caffè Crema hinzugekommen.

*Foto: GEPA – The Fair Trade Company / C. Schreer*

**Orgánico Kapseln**

Gerade in der Kapselmaschine macht fairer Bio-Kaffee den Unterschied. Kleinbauern erhalten dafür von der GEPA dreimal so viel Geld wie bei kommerziellen Kapseln. GEPA-Kaffeekapseln sind außerdem frei von Alu und Plastik, biologisch abbaubar und kompostierbar nach EN13432 sowie klimaneutral hergestellt. In der Jury-Begründung heißt es dazu: „Dass die Bio-Marke ihren Kaffee sogar als Convenience-Produkt in einer aus kompostierbaren Rohstoffen ohne Aluminium und Plastik klimaneutral produzierten Kapsel anbietet, ist bemerkenswert und zeigt, was möglich ist.“

*Foto: GEPA – The Fair Trade Company / C. Schreer*

**Kaffeekirschen pflücken beim GEPA-Partner APROLMA**

Die GEPA kennt die Menschen, mit denen sie handelt. Die Rohkaffees stammen direkt von Kleinbauernorganisationen. Die Bohnen für den GEPA-Klassiker Orgánico werden von Kaffeeproduzent\*innen aus Lateinamerika und Afrika angebaut. Unter anderem von APROLMA bezieht die GEPA Rohkaffee für die Orgánico-Linie.

*Foto: GEPA – The Fair Trade Company / A. Welsing*

**Fanny Portillo, APROLMA Honduras**

Fanny Portillo ist nicht nur Anwältin sondern auch Bio-Kaffeebäuerin. Sie ist Mitglied der Frauenkooperative APROLMA in Honduras – was immer noch eine Seltenheit auf dem internationalen Kaffeemarkt ist.

*Foto: GEPA – The Fair Trade Company / A. Welsing*

**Kaffeebohnen von Raos: Kaffeebäuerin Evangelina Matute Vasquez**

Die Bauern von RAOS konnten mit Unterstützung des Fairen Handels in den Anbau von Bio-Kaffee einsteigen und ihn exportieren. „Seit ich Mitglied von RAOS bin, haben wir viel erreicht“, sagt Bio-Kaffeebäuerin Evangelina Matute Vasquez.

*Foto: GEPA – The Fair Trade Company / A. Welsing*

**Kooperativen-Dachverband ACPCU, Uganda: Nagasha Dorcias Karamugire**

Die Entscheidung ACPCU beizutreten, bezeichnet Kaffeebäuerin Nagasha Dorcias Karamugire aus Uganda als eine der besten ihres Lebens. Was sie in den Workshops und Schulungen beim Kooperativen-Dachverband ACPCU gelernt hat, hat sich direkt auf ihr Einkommen und ihre Lebensverhältnisse ausgewirkt: Die Erträge sind gestiegen, die Produktionskosten gesunken und weil sie für den Fairen Handel besonders hochwertigen Bio-Kaffee produziert, bekommt sie wesentlich mehr Geld pro Sack als früher.

*Foto: GEPA – The Fair Trade Company / C. Nusch*

Alles rund um unseren GEPA-Kaffeeklassiker Orgánico erfahren Sie in unserem Online-Special unter: [www.gepa.de/faircoffeenow](http://www.gepa.de/faircoffeenow)