

# ACPCU (Ankole Coffee Producers' Co-operative Union)

Art der Organisation:  
**Kooperativen-Dachverband**

Ort:  
**Afrika, Uganda, Ishaka**

Mitglieder:  
**Rund 8.200**

Homepage:  
**www.acpcultd.com**

GEPA Partner seit:  
**2006**

GEPA-Code:  
**181**



## Über den Partner

Der Kooperativen-Dachverband ACPCU hat seit seiner Gründung im Jahre 2006 besonders in die Verarbeitung seines Rohkaffees investiert. ACPCU wurde dabei umfassend von der GEPA beraten. Zudem ist die Förderung von Frauen im Kaffeesektor ein wichtiges Thema dieses GEPA-Partners. Im Vorstand sind inzwischen rund 40 Prozent Frauen. Circa 30 Prozent der Mitglieder des Kooperativen-Dachverbandes sind Frauen. Von den ACPCU-Mitgliedern erhält die GEPA ausgezeichnete Bio Robusta-Kaffees (auch Canephora genannt) für die Bio Espresso-Sorten. Die Kaffeekirschen wachsen an den fruchtbaren Hügeln des Bushenyi Distrikts bis zu den hohen Bergen von Bunyaruguru. Benannt ist der Kooperativen-Verband übrigens nach dem Königreich Ankole, das südöstlich des Edward-Sees lag. Dieser See bildet heute die Grenze zum Kongo.

## Die Produzentinnen und Produzenten

Zu ACPCU gehören derzeit 19 Kooperativen. Eines der Mitglieder des Kooperativen-Dachverbandes ist die Kaffeebäuerin Agnes Tumuramy, die in ihrem Kaffeegarten auch Bananen, Ananas, Avocados und verschiedene Wurzelpflanzen wie Kasava anbaut, zudem Schweine hält und 40 Bienenstöcke besitzt. Agnes Tumuramy arbeitet als Lehrerin und Bäuerin, ihr Mann nur als Bauer. Außerdem sind fast ausschließlich Frauen für die Kontrolle des Rohkaffees in der Verarbeitungsanlage verantwortlich. Jede Frau prüft pro Tag drei bis vier Säcke Rohkaffee à 60 Kilogramm.

## Produkte: Kaffee



**Bio Espresso  
Kampala,  
Bohne**



**Bio Caffè  
Crema  
Bassaja,  
Bohne**



**Bio Espresso  
Ankole,  
Bohne**



**Bio Café  
Maliba,  
gemahlen**

## Zur Geschichte

**2017**

Besuch von Franziska Bringe, GEPA-Einkaufsmanagerin Kaffee

**2016**

Besuch von Katharina Nickoleit, freie Journalistin und Christian Nusch, freier Fotograf

**2016**

Besuch von Alexandra Urban, ehemalige GEPA Einkaufsleiterin Kaffee

**2015**

Besuch von Hans-Jürgen Wozniak, früherer GEPA-Produktmanager Kaffee mit einer GEPA-Delegation

**2013**

Besuch von Hans-Jürgen Wozniak, damaliger GEPA-Produktmanagers Kaffee

**2007**

Besuch von Hans-Jürgen Wozniak, früherer GEPA-Produktmanagers Kaffee

## Das wurde durch den Fairen Handel erreicht



### Gesundheit

Bei ACPCU entstand eine große Krankenstation, deren Bau u.a. durch den Fairen Handel möglich war. Dort arbeitet ein Arzt, der regelmäßig Sprechstunde für die Bauern aus der Region abhält. Er kann z.B. Blutuntersuchungen durchführen, Malaria behandeln und kleinere Operationen durchführen.



### Frauen

Im Rahmen eines Gender-Projektes sind zurzeit 116 Frauen und Männer als „Gender-Agents“ in den Kooperativen tätig. Sie sollen Frauen stärken und ermutigen. So entstanden u.a. Frauen-Spargruppen und Mädchen erhalten Stipendien.



### Bildung

„Das ich alle meine Kinder zur Schule schicken kann, das ist für mich manchmal immer noch wie ein Wunder. Ohne den Fairen Handel wäre das nicht möglich, denn erst durch meine Mitgliedschaft bei ACPCU habe ich gelernt, wie ich mehr und besseren Kaffee produzieren (...) kann“, sagt die Kaffeebäuerin Agnes Tumuramy.



### Bio

Seit 2013 stellen die Bäuerinnen und Bauern von ACPCU ihren Kaffeeanbau auf „bio“ um.



### Fairer Preis

Die GEPA bezahlt im Durchschnitt mehr als die von Fairtrade International (FLO) festgesetzte Preisregelung pro 100 amerikanische Pfund. Dazu kommen die Fair-Trade-Prämie, die Bio-Prämie sowie ein GEPA-eigener Qualitätszuschlag. So profitieren die Partner von steigenden Preisen, sind aber nach unten abgesichert.



### Aufbau

In der Zentrale entstand eine große neue Anlage, mit LKW-Waage, Trockengestellen, Lagerhallen und einer Kaffee-Sortieranlage. Die Reinigung und Sortierung des Kaffees ist computer-gesteuert, aber es wird von Hand nachgelesen. ACPCU vergibt zudem Zuschüsse für Schulen, Brücken und Straßenbau.



### Qualität

Der erstklassige Robusta, auch Canephora genannt, wird nach der Computer-gesteuerten Reinigung und Sortierung noch einmal von Frauen von Hand verlesen. So erhält die GEPA von ACPCU absolute Spitzenqualität. Südlich des Äquators wird Robusta von Mai bis September geerntet, die Nebensaison ist im Januar.



### Zugang zum Markt

Die Zusammenarbeit zwischen ACPCU und der GEPA ermöglichte dem Kaffee-Dachverband den Zugang zum Weltmarkt.

## Plus – Das ist noch zu tun



### Ökologie

Der weltweite Klimawandel führt in ihrer Region zunehmend zu Dürren oder aber zu sehr heftigem Regen.



### Soziales

Die Bevölkerung in Uganda wächst schnell, was dazu führt, dass die Parzellen immer kleiner werden und die Bauern immer weniger davon leben können.