

KOPAKAMA (Koperative y'abahinzi ba Kawa ba Mabanza)

Art der Organisation:
Kooperative

Ort:
Afrika, Ruanda, Mabanza

Mitglieder:
Rund 1.000

Homepage:
www.kopakama-rwandacoffee.com

GEPA Partner seit:
2015

GEPA-Code:
191



Über den Partner

Hohe Kaffeequalität und Frauenförderung – das zeichnet die Arbeit der Kooperative KOPAKAMA (Koperative y'abahinzi ba Kawa ba Mabanza) in Ruanda aus. Ziel der 1998 gegründeten Kooperative ist es, den Menschen nach dem Völkermord in Ruanda eine Perspektive zu geben. Mit Erfolg! Hatte die Kooperative zu Beginn 48 Mitglieder, sind es derzeit rund 1.000 – davon rund ein Drittel Frauen. Ihre Förderung u.a. durch Weiterbildung, ist ein wichtiges Anliegen von KOPAKAMA. Denn viele Frauen haben während des Bürgerkrieges ihre Männer oder Väter verloren und mussten danach die Kaffeegärten alleine bewirtschaften. Der Kaffee wächst an den Hängen des großen Kivu-Sees, der die Grenze zum Kongo bildet. Der Faire Handel ermöglichte zum Beispiel den Bau von zwei Anlagen zur nassen Kaffee-Aufbereitung, einer Gemeinschaftshalle und den Zugang zu Strom.

Die Produzentinnen und Produzenten

Die Kaffeebäuerinnen und –bauern von KOPAKAMA leben in Streusiedlungen am Ufer des großen Kivu-Sees. Ihren erstklassigen Kaffee (Arabica Bourbon) bauen sie in kleinen Kaffeegärten an. Dort wachsen zum Beispiel noch Maniok, Süßkartoffeln, Bohnen, Bananen und Mais. Seit die Bäuerinnen selbst Mitglied von KOPAKAMA sind, können sie u.a. selbst über die Einnahmen verfügen und haben auch zu Hause ein größeres Mitspracherecht. Für die Kaffeebäuerinnen, die beim Frauenprojekt „Ejo Heza“ („Für eine bessere Zukunft“) mitmachen, hat KOPAKAMA Gemeinschaftsland erworben.

Produkte: Kaffee

Zur Geschichte

2018

Besuch von Franziska Bringe, GEPA Einkaufsmanagerin Kaffee und Stephan Beck, GEPA Abteilungsleiter Einkauf & Qualitätssicherung

2014

Besuch von Nilufar Verjee, Marketing-Leiterin von Twin Trading, Großbritannien

Das wurde durch den Fairen Handel erreicht



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

Bei KOPAKAMA wurde mit Unterstützung von Fair-Handelsorganisationen zwei Anlagen zur nassen Kaffee-Aufbereitung gebaut. Und es entstanden ausreichend beschattete und vom Regen geschützte Trockentische. So können die Kaffeebohnen langsam in der Sonne trocknen.



Qualität

Der Kaffee aus Ruanda war weltweit aufgrund seiner Qualität sehr geschätzt. Während des Bürgerkrieges konnten die Kaffeegärten nicht bearbeitet werden. KOPAKAMA setzt von Anfang an auf eine ausgezeichnete Qualität. Die Kooperative hat mehrmals den „Cup of Excellence Award“ (für Spezialitätenkaffees) gewonnen.



Traditionelles Produkt

Ruanda war immer für ausgezeichnete Kaffees bekannt. Durch den Bürgerkrieg kam die gesamte landwirtschaftliche Produktion zum Erliegen. Seit 2000 erholt sich der Kaffeesektor wieder. Jedes Jahr werden wieder zwischen vier und sechs Millionen Kaffeepflanzen neu gesetzt.



Zugang zum Markt

Die Mitglieder von KOPAKAMA können durch den Fairen Handel ihren hochwertigen Arabica nach Europa verkaufen und dadurch langfristig ihr Familieneinkommen steigern. Die GEPA bezieht diesen Rohkaffee zu fairen Bedingungen von Twin Trading, Großbritannien.



Frauen

Bei KOPAKAMA werden Frauen u.a. durch Schulungen gefördert. Im Rahmen ihres Projekts „Ejo Heza“ („Für eine bessere Zukunft“) hat die Kooperative z.B. Land gekauft, das gemeinsam nur von einer Gruppe von Frauen bewirtschaftet wird. Mit der Feldarbeit waren sie vertraut, nicht jedoch mit dem Handel. Das hat sich durch „Ejo Heza“ bereits geändert.



Bio

KOPAKAMA setzt sich für die Umstellung auf einen ökologischen Kaffeeanbau ein. Seit 2018 sind circa 30 Prozent der Mitglieder bio-zertifiziert. Schritt für Schritt sollen mehr Produzentinnen und Produzenten in die Biozertifizierung aufgenommen werden.

Plus – Das ist noch zu tun



Bio

KOPAKAMA setzt sich für die Umstellung auf einen ökologischen Kaffeeanbau ein. Seit 2018 sind circa 30 Prozent der Mitglieder biozertifiziert.