

Qualität hat viele Aspekte

Das fair gehandelte Kaffee-Sortiment hierzulande sorgt für Abwechslung und Genuss. Denn FAIRTRADE-Kaffee gibt es aus verschiedenen Anbauregionen in unterschiedlichen Qualitäten – zu kaufen als Single Origin oder verpackt in raffinierten Mischungen, sogenannten Blends. Einige der Kaffees sind sogar preisgekrönt.



Ausgezeichnete Nachhaltigkeit



FAIRTRADE wurde auf der „World of Coffee 2025“-Messe in Genf mit dem Sustainability Award der Specialty Coffee Association ausgezeichnet – eine große Anerkennung für unser weltweites Engagement für einen gerechteren Kaffeehandel.

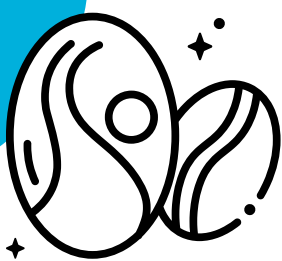


90 Jahre Kaffeehauskultur in Wien

Das Café Hummel feierte im Frühjahr 2025 ein großes Jubiläum: Seit rund zehn Jahren wird hier zudem nur noch FAIRTRADE-Kaffee verwendet – und der muss den hohen Qualitätsansprüchen der Top-Gastronomie entsprechen. Wir haben die Chefin Christina Hummel zum Interview getroffen – nachzulesen unter:



So holst du das Maximum aus jeder Bohne:



Was macht eine schöne Crema?

Sie legt sich weich auf die Oberfläche, dicht, cremig, beinahe ölig – wer Crema mag, wird Blends von Arabica-mit Robusta-Bohnen lieben. Ideal ist dafür ein Mischverhältnis von 80 zu 20 Prozent.

Melange oder Cappuccino?

Der Unterschied liegt im Detail. In der Regel enthält die Melange mehr Milch und ist milder im Geschmack. Für beide gilt: Die Milch wird geschäumt



und bildet im Idealfall eine homogene Einheit mit der Crema. Tipp für Veganer:innen: Am besten hierfür ist Hafermilch als Ersatz geeignet.

Grob zum Kaffee sein ist okay ...

... für den Filterkaffee zum Beispiel. Generell zu beachten: Wenn die Wassermenge größer ist, braucht man eher grob gemahlene Kaffee. Für Espressomaschinen oder bei Mokkakannen werden feiner gemahlene Bohnen verwendet.

Golden Cup



Der Name ist Programm: Beim internen FAIRTRADE-Wettbewerb werden die besten Spezialitätenkaffees ausgezeichnet. Dabei können sich die FAIRTRADE-Kooperativen auch austauschen und voneinander lernen. Hier geht es zu einem Video der Veranstaltung.



Starke Wurzeln, neue Wege

Qualität hat viele Facetten – die brasilianische Kaffee-Kooperative Cafesul zeigt eindrucksvoll, was eine engagierte ländliche Gemeinschaft erreichen kann. Bereits seit 2008 trägt sie auch das FAIRTRADE-Siegel.

1998 schlossen sich 20 bauerliche Familien aus dem Süden des brasilianischen Bundesstaates Espírito Santo zusammen, um die nachhaltige Entwicklung ihrer Region aktiv mitzugestalten. Heute blickt man auf eine beinahe drei Jahrzehnte währende Erfolgsgeschichte zurück – und sucht zugleich nach Lösungen für die Herausforderungen unserer Zeit. Die Mitgliederzahl ist seither auf 180 angewachsen.

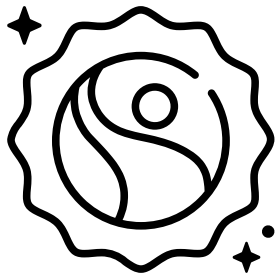
Ertrag sichern, Qualität verbessern

Für viele Kaffeebauernfamilien weltweit waren die vergangenen Jahre geprägt von Unsicherheit. Der Klimawandel, zunehmende Temperaturschwankungen und extreme Wetterlagen gefährden die Ernten. Das wirkt sich auch auf den Weltmarkt aus: Zwar sind die Preise hoch, doch aufgrund rückläufiger Mengen bleibt den Menschen in den Ursprungsländern häufig weniger Gewinn. Bei Cafesul reagiert man darauf mit Anpassung. Hier wird vor allem Robusta statt Arabica angebaut – eine Sorte, die ursprünglich bis 550 Höhenmeter kultiviert wurde. Doch mittlerweile gedeiht sie – klimabedingt – sogar auf bis zu 800 Metern.

„Bei Robusta ist der Name Programm. Er ist robuster gegenüber Hitze, Schädlingen und Krankheiten – und daher eine wichtige Option für Bauernfamilien, die trotz globaler Erwärmung weiter Kaffee anbauen möchten“, erklärt Carlos Theodoro, der Präsident von Cafesul. Bereits seit 2010 arbeiten die Familien gezielt an der Qualitätsverbesserung des sogenannten „Conilon“-Kaffees. Mit großem Erfolg: Zwischen 2018 und 2024 wurde ihr Robusta mehrfach als bester Brasiliens ausgezeichnet.

Vergoldete Qualität

Cafesul hat bereits mehrmals mit Robusta-Kaffees den FAIRTRADE-Bewerb „Golden Cup“ gewonnen. Exklusive Selektionen, handverlesen und sorgfältig verarbeitet, haben dort mit ausgezeichneter Qualität überzeugt.



Innovationen als Erfolgsfaktor

„Wir veranstalten unter anderem Feldtage direkt bei den Kaffee-Bauernfamilien, um unsere Mitglieder zu Best Practices für hochwertigen Kaffee zu beraten“, sagt Theodoro. Technische Hilfsmittel wie Entpulper, Trocknungsöfen oder Feuchtigkeitsmesser erleichtern den Anbaualltag. Zudem betreibt die Kooperative ein modern ausgestattetes Kaffeeverkostungslabor zur kontinuierlichen Qualitätskontrolle. Während der Erntezeit reichen die Mitglieder Rohkaffeeproben ein, erhalten Rückmeldung zur Qualitätseinstufung – und konkrete Hinweise für Verbesserungen.

Ein weiterer Meilenstein: Seit 2023 ist Cafesul auch bio-zertifiziert – ein zunehmend nachgefragtes Kriterium unter Konsument:innen. Doch damit gibt man sich nicht zufrieden. So testet man ertragreichere, widerstandsfähigere Sorten, die auch auf kleiner Fläche hohe Qualität liefern. „Wir haben eine eigene Setzlingsbaumschule gegründet, um genau solche Sorten zu fördern“, berichtet Theodoro. Die Geschichte von Cafesul beweist: Wenn Tradition auf Innovation trifft, kann Wandel gelingen.



Insgesamt produziert Cafesul 25.000 Säcke zu je 60 Kilogramm Robusta-Kaffee pro Jahr.



Junge Frauen werden hier explizit gefördert und erzielen mit ihren Kaffee-Kreationen bereits große Erfolge.



Vor bald 30 Jahren begann die Erfolgsgeschichte der brasilianischen Kaffee-Kooperative.

Frauenpower in der Kooperative

Um die Geschlechtergerechtigkeit in der Kaffeeproduktion zu fördern, wurde von Cafesul eine eigene Frauengruppe gegründet. Diese hat sich auf die Produktion von hochwertigem Kaffee spezialisiert und wird gezielt unterstützt – u. a. durch technische Schulungen, eigene Verarbeitungsgeräte und spezielle Vermarktungsinitiativen. Der Erfolg spricht für sich: Beim renommierten Wettbewerb „Coffee of the Year“ auf der Internationalen Kaffeewoche 2024 in Belo Horizonte belegten Produzentinnen der Kooperative die ersten drei Plätze sowie den fünften Platz.



Die Kooperative stellt sowohl kleine exklusive Spezialitätenkaffees als auch günstigere Kaffees her.

Gemeinsame Messeauftritte

Das FAIRTRADE-Produzentenetzwerk für Lateinamerika und die Karibik stellt mit dem **Golden-Cup-Preis** ausgezeichnete Kaffees einem internationalen (Fach-)Publikum vor. Während der „World of Coffee“-Messe 2025 in Genf war auch Cafesul mit Gewinnersorten des Golden Cup Brasil vertreten.





Die Kaffeeernte erfordert Handarbeit und Augenmaß.

Kaffee mit Herz und Haltung



Carlos Theodoro ist langjähriger Präsident der FAIRTRADE-Kooperative Cafesul. Er geht einen konsequenten Weg der Menschlichkeit und des Miteinanders. Für ihn ist klar: Nur gemeinsam lässt sich Großes schaffen und eine erfolgreiche Zukunft gestalten.

Du bist schon lange Präsident von Cafesul. Was ist das Erfolgsrezept eurer Gemeinschaft?

Carlos Theodoro: Mein Fokus liegt auf Projekten mit sozialem und ökologischem Mehrwert. Besonders wichtig war dabei die FAIRTRADE-Zertifizierung, die unsere Kooperative unter meiner Leitung erhalten hat. Sie basiert auf den drei Säulen der Nachhaltigkeit – Umwelt, Soziales und Wirtschaft. Diese Bereiche greifen ineinander und können nur gemeinsam wirklich wirksam sein.

Kannst du uns konkrete Beispiele nennen?

Wir setzen bewusst auf Synergien, die Mensch, Umwelt und Wirtschaft gleichermaßen zugutekommen. Nachhaltige Praktiken sind bei uns kein Lippenbekenntnis, sondern Grundlage unseres Erfolgs. So nutzen wir Solarenergie, bauen Versickerungsbecken und kleine Staudämme, um Wasser zurückzuhalten und zu speichern. Wir haben Klärgruben zur Reduktion der Gewässerverschmutzung eingeführt, biologische Pflanzenschutzmittel gefördert, Recyclingprogramme für Müll etabliert und zahlreiche gemeinschaftliche Initiativen zum Umweltschutz umgesetzt.

Hat sich dieser nachhaltige Weg auch auf die Qualität eures Kaffees ausgewirkt?

Auf jeden Fall! Unsere Anstrengungen spiegeln sich direkt in der Qualität unseres Kaffees wider. Wir konnten bereits zahlreiche Auszeichnungen gewinnen – darunter der von dem FAIRTRADE-Produzentennetzwerk für Lateinamerika initiierte „Golden Cup“ oder Preise der Rio Coffee Nation. Ein besonderes Highlight war 2024 der Wettbewerb „Coffee of the Year“ auf der internationalen Kaffeewoche in Belo Horizonte: Dort belegten wir gleich die ersten drei Plätze sowie den fünften Platz.

Wie hilft euch FAIRTRADE dabei, eure Ziele zu erreichen?

Die FAIRTRADE-Prämie ermöglicht unzählige Projekte. Welche, wird auf der jährlichen Generalversammlung der Mitglieder gemeinsam beschlossen. Wir haben dank der FAIRTRADE-Prämie beispielsweise eine Kühlkammer zur Lagerung von Spezialitätenkaffees gekauft.

Zudem wurden 92 Solarpaneele angeschafft. Diese erzeugen genügend Strom für den Eigenverbrauch, mit Überschuss, der in Verarbeitungszentren in unseren Einsatzgebieten verteilt wird.

Für das hiesige Seniorenheim kann wiederum Kaffee gratis zur Verfügung gestellt werden. Ebenfalls sehr wichtig: Dank der FAIRTRADE-Prämie können wir unsere Teilnahme an internationalen Kaffeemessen finanzieren – in diesem Jahr z. B. für die World of Coffee in Genf. Dadurch können wir neue Kund:innen gewinnen, unsere Spezialitätenkaffees vorstellen und auch weltweite Markttrends beobachten.



Carlos Theodoro



Wir müssen Strukturen schaffen, die das Leben auf dem Land attraktiv machen.

In Zeiten globaler Unsicherheit: Wie motiviert ihr junge Menschen, der Landwirtschaft und dem Kaffeeanbau treu zu bleiben?

Das ist eine der großen Herausforderungen, nicht nur für die Kaffeebranche, sondern für die Landwirtschaft weltweit. Wir müssen Strukturen schaffen, die das Leben auf dem Land attraktiv machen – besonders für junge Menschen. Dazu gehören faire und existenz-

sichernde Einkommen, die über die Produktionskosten hinausgehen und ein gutes Leben ermöglichen: mit leistbarem Wohnen, gesunder Ernährung, Zugang zu Bildung, Technologie und Freizeitangeboten. Nur so bleibt der ländliche Raum lebendig und zukunftsfähig.

Was wünschst du dir von Unternehmen und Konsument:innen, die euren Kaffee kaufen und trinken?

Die Zukunft des Kaffees hängt auch von Forschung und Innovation ab. Universitäten und Institute müssen Lösungen für die immer größeren Herausforderungen entwickeln, die der Klimawandel mit sich bringt. Dafür braucht es Investitionen – und ein Umdenken in den Lieferketten sowie bei den Konsument:innen. Wir müssen Win-win-Situationen schaffen. Alle, die guten Kaffee lieben, sollten verstehen: Nur gemeinsam können wir seine Zukunft sichern.



Für ein halbes Kilo Kaffee braucht man 2,5 Kilo Kaffeekirschen.

Zur Person: Carlos Theodoro ist selbst Milch- und Kaffee-Bauer. Er hat einen Abschluss in Informationstechnologie und studiert derzeit Projektmanagement. Der 64-Jährige wurde bereits zum vierten Mal als Präsident von Cafesul gewählt. Zudem ist er Vertreter Brasiliens bei CLAC, dem FAIRTRADE-Produzentennetzwerk für Lateinamerika.



Hier wächst der Kaffee nicht nur als Nutzpflanze, sondern als Teil eines harmonischen Ökosystems – gepflegt von den Händen jener, die seit Generationen mit dieser Erde verbunden sind.

Welcher Kaffee-Typ bist du?



Ein Quiz mit Fragen zu deinem Kaffee-Geschmack, bei dem es nur richtige Antworten gibt? Ja, das gibt es. Egal wie du dich hier entscheidest, du kannst nur gewinnen. Denn wir verlosen maßgeschneiderte Kaffee-Packages unter allen Teilnehmer:innen. Mitmachen kannst du, indem du den folgenden QR-Code scannst und online fünf Fragen beantwortest. Deine Antworten im Kaffee-Quiz von FAIRTRADE zeigen dir, welcher Kaffee-Typ du bist. In diesem Sinne wünschen wir dir vorab viel Spaß beim Gustieren und Glück beim Gewinnspiel.



FAIRTRADE-Stadtkaffees: Sichtbar. Nachhaltig. Fair.



Ob Salzburg, Lienz, ganz Niederösterreich oder der Biosphärenpark Lungau: Sie alle kombinieren Regionalität mit globaler Verantwortung. Der hier verwendete FAIRTRADE-Kaffee hat sogar seine eigene Verpackung und lokales Design.

Je mehr FAIRTRADE-Kaffee in Österreich konsumiert wird, umso mehr profitieren die Bauernfamilien im Ursprung von stabilen Mindestpreisen und zusätzlichen Prämien. Die öffentliche Beschaffung spielt dabei eine entscheidende Rolle: In FAIRTRADE-Gemeinden wird in Amtshäusern, Schulen oder Kantinen tonnenweise FAIRTRADE-Kaffee konsumiert. Viele kleine Initiativen erzielen am Ende eine große Wirkung – auch was die Vorbildfunktion in der Bevölkerung angeht.

Starkes Netzwerk

Doch nicht nur FAIRTRADE-Gemeinden setzen auf fair gehandelten Muntermacher. Unsere FAIRTRADE-Mitgliedsorganisati-

onen leisten hier ebenfalls einen wertvollen Beitrag. Die Caritas etwa kauft Jahr für Jahr rund 24 Tonnen FAIRTRADE-Kaffee ein, nicht nur für die eigenen Mitarbeiter:innen, sondern auch in den Einrichtungen der Caritas. Das ist ein starkes Signal für soziale Gerechtigkeit im Alltag.

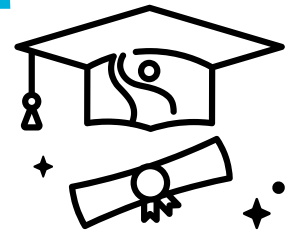
Ob exklusiver FAIRTRADE-Stadtkaffee mit eigener Mischung und Verpackung oder eine bewusste Konsumentenscheidung für fairen Handel: Das steht für Zusammenarbeit entlang der gesamten FAIRTRADE-Lieferkette – von engagierten Gemeinden über österreichische Röstereien bis hin zu den Bauernfamilien im Globalen Süden.

Ihr seid eine FAIRTRADE-Gemeinde und wollt auch einen Stadtkaffee? Dann meldet euch unter: kampagnen@fairtrade.at



Neue Kampagne für Schulen

Mit unserer Kampagne „Fair durchs Schuljahr“ holen wir spannende Fragen rund um Welthandel und globale Gerechtigkeit direkt ins Klassenzimmer. Hier gibt's mehr Informationen dazu.



FAIRTRADE
ÖSTERREICH

Impressum

Herausgeber: FAIRTRADE Österreich
Ölzeltgasse 3, Stiege 1, Top 9A,
1030 Wien
Tel.: + 43 1 533 09 56

E-Mail: office@fairtrade.at
fairtrade.at
ZVR-Nummer: 881545394
Fotoredaktion: Safia El Maataoui

fairtrade_at

FAIRTRADE Österreich

DER FAIRTRADE KANAL

FAIRTRADE Österreich

Redaktion:
Veronika Polster,
Peter Ehrenberger,
Bernhard Moser

Layout & Satz: Dreimalig, Köln
Lektorat: Stefania Schenk Vitale
Druck: Athesia Druck GmbH, klima-
neutraler Druck (climate partner)



Fotos: Seite 1 Header: FAIRTRADE Österreich/Safia El Maataoui; Fairtrade Max Havelaar/Lia Studerus; CLAC; CLAC/Thiago Lemes Mendonca | Seite 2 Cafesul; CLAC | Seite 3 Header: Fairtrade/Santiago Engelhardt; Fairtrade/NAPP; Cafesul; Fairtrade/Santiano Engelhardt | Seite 4 Foto oben: FAIRTRADE Österreich/Safia El Maataoui; Foto Mitte: Fairtrade Deutschland/Sparked