



# GUTER KAFFEE DARF NICHT DIE WELT KOSTEN

# Inhalt

Titelbild: Das Motiv «Gemeinsam» hat der Kölner Streetart-Künstler «seiLeise» anlässlich der Erreichung von 100% direktem Handel exklusiv für uns entworfen.



Foto: Anna Helmke

4

Interview mit den Heilandt-Gründern

6

Direkter Handel: Was ist fair?

9

Klartext

10

Tabelle Kaffees und Preise

12

Partner\*innen

16

Im Gespräch mit Maria Eugenia Pérez

22

Nachhaltigkeit bei Heilandt

# „DIE HUNDERT WAR UNSER ZIEL. NUN IST‘S ERREICHT.“

Für unseren Transparenzbericht 2021 haben wir für euch einleitend Marc, Moritz und Heiko, die drei Gründer von Heilandt, interviewt. Was sie in den letzten Monaten bewegt hat und welche Erfolgserlebnisse in Pandemiezeiten für Lichtblicke gesorgt haben, erzählen sie uns hier.

## Wieder ist ein Jahr vergangen, viel ist passiert in dieser Zeit. Wie ist es Heilandt ergangen in den letzten 12 Monaten?

**Marc:** Als wir den letzten Transparenzbericht im Spätsommer 2020 fertigstellten, dachten wir, an Corona einen Haken machen zu können. Falsch gedacht, das vermaledeite Virus war DAS bestimmende Thema der letzten 12 Monate. Und wir gehen davon aus, dass wir auch nächstes Jahr noch darüber sprechen werden. Wir klopfen allerdings auf Holz, wir sind bislang mit einem hellblauen Auge durch die Pandemie gekommen. Während unser B2B-Geschäft und unsere Kaffeeschule stark unter den Auswirkungen gelitten haben, hat uns die Kundentreue beim To-go-Geschäft und der Ausbau unseres Online-Shops sehr geholfen, über die Runden zu kommen. Klar mussten auch wir viele Mitarbeitende in Kurzarbeit schicken. Aber wir haben alle Stellen halten können und sind darüber sehr happy.

**Heiko:** Corona hat uns ja nicht nur lokal betroffen, sondern auch massive Auswirkungen auf den Einkauf unserer Rohkaffees gehabt. Und ist auch nicht vorbei. So sind beispielsweise die Kosten für Container erheblich gestiegen, hier herrscht auf dem Weltmarkt echt Knappheit. Als Folge mussten wir für einzelne Kaffees die Preise leicht anpassen. Jedoch ist es nicht nur die Pandemie, die die Beschaffung erschwert. Im Frühjahr kamen noch politische Unruhen in Kolumbien dazu, weswegen die Zugänge für u.a. Kaffee zum Haupthafen blockiert wurden. Und Mitte Juli fielen in den beiden wichtigsten Anbauregionen Brasiliens die Temperaturen über Nacht unter null und vernichteten viele Kaffeepflanzungen. Die Auswirkungen sind noch nicht überschaubar, aber es wird bereits von 50% Ernteausfall für die nächsten 3–4 Jahre gesprochen. Kaffee ist eben ein Naturprodukt und Menge sowie Qualität sind wesentlich von den klimatischen Bedingungen abhängig. Der Klimawandel ist für die gesamte Branche eine ganz wesentliche Herausforderung.

**Wenn ihr mal kein Corona-Krisenmanagement betreiben musstet, was waren die bestimmenden Themen mit denen ihr euch beschäftigt habt? Welche Highlights gab es?**

**Moritz:** Allem voran war die Erreichung der 100% das Highlight in 2021. Als eine von nur wenigen Röstereien in Deutschland beziehen wir von nun an alle unsere Rohkaffees im direkten Handel. Die Hundert war unser Ziel und nun ist's erreicht. Zu diesem Anlass hat der Kölner Street-Art Künstler «seiLeise» 100 Kaffeetüten von uns zu Unikaten gemacht, die wir – ebenso wie ein grosses Original – für einen guten Zweck verkauft haben. Mit Hilfe unseres Partners Thomas Pinggen werden wir mit dem Geld aus dem Verkauf jungen Menschen in Mexiko eine Perspektive im Kaffeeanbau aufzeigen.

**Marc:** Und dann haben wir, für alle ersichtlich, unsere neuen Kaffee-Tüten eingeführt. Neues Design und neue Materialien. Nach längerer Recherche haben wir uns letztlich für eine reine Kunststoff-Variante entschieden. Das ist nachhaltiger als der Materialverbund, den wir bis dahin hatten. Und durch die Wahl von besonders dünnen Folien und kleineren Formate sparen wir zusätzlich über 25% an Gewicht. Uns ist bewusst, dass Kunststoff nicht die ultima ratio ist. Allerdings erfüllen momentan kompostierbare Materialien nicht die hohen Anforderungen an Kaffeeverpackungen. Aber auch hier tut sich viel und wir haben das Ziel, im nächsten Schritt noch nachhaltiger zu werden.

**Heiko:** Auf Produktseite freue ich mich darüber, dass wir mit Petúnia, Colombian Spirit und Osito drei neue Kaffeepartner gefunden haben, die uns den Zugang zu ausgezeichneten Kaffees aus Brasilien, Kolumbien und Äthiopien ermöglichen. In diesem Bericht werden wir sie euch näher vorstellen. Wir haben unser Qualitätsmanagement in der Rösterei ausgebaut, um unsere bestehenden Röstungen häufiger zu kontrollieren, die Qualität zu gewährleisten und neue Rohkaffees ausgiebiger testen zu können. Wir haben ein tolles Team an Röster\*innen auf die Beine gestellt und ihre Expertise wollen wir nutzen, uns stetig zu verbessern.



Gründer Marc Paluch, Heiko Schmidt und Moritz Eylandt

## Gibt es noch etwas, das ihr loswerden möchtet?

**Moritz:** Es muss an dieser Stelle mal erwähnt werden, dass wir einfach ein tolles Team haben. Die letzten 18 Monate waren für alle Beteiligten alles andere als leicht. Nicht nur beruflich, sondern auch privat war Corona eine enorme Herausforderung für jede und jeden. Dass wir bei Heilandt diesen Widrigkeiten zum Trotz doch recht gut durchgekommen sind, ist ausschliesslich unserem Team zu verdanken. Insofern ein ganz grosses Dankeschön an alle, ihr seid grossartig!

Heiko

Marc

Moritz



# DIREKTER HANDEL



B I O ?

S I E G E L ?

F A I R T R A D E ?

## WAS IST FAIR?

Fair Trade Siegel werdet ihr auf unseren Kaffees nicht finden. Denn wir handeln nach unserem Direct Trade Standard, der deutlich über die offiziellen Fair Trade Ansprüche hinausgeht und den wir deshalb gerne auch mit #mehralsfair bezeichnen. So zahlen wir beispielsweise in 2021 für unsere Arabicas 80% mehr als den offiziellen Fair Trade Preis. Kaffeefarmen müssen für Zertifizierungen viel Geld investieren, was manchen schlichtweg nicht möglich ist. Deshalb verschaffen wir uns lieber selbst oder über unsere Partner\*innen die Gewissheit, dass die Farmen zum Beispiel Bio-Standards erfüllen und meist sogar übertreffen. Lediglich fünf unserer Kaffees tragen die offizielle Bio-Zertifizierung, alle anderen werden jedoch auch unter mindestens ebensolchen ökologischen Bedingungen produziert.

Uns ist es wichtig, an dieser Stelle noch einmal zu betonen, dass wir ohne unsere Partner\*innen nicht in der Lage wären, auch mit Kleinstfarmen direkt zu handeln. Röstereien, die ähnlich aufgestellt sind wie wir, sind ansonsten nur bei größeren und bereits wohlhabenderen Farmen in der Lage, ohne zwischengeschaltete Partner\*innen direkt einzukaufen. Diesen Farmen ist es möglich, sich digital zu vernetzen, selbst den Export zu organisieren und mitunter auch eigene Lagermöglichkeiten, zum Beispiel in Europa, zu haben. Natürlich haben diese Farmen auch hervorragende Kaffees, die am Markt gefragt sind. Der regelmäßige, persönliche Kontakt unserer

Verbündeten zu Kleinstfarmen ermöglicht uns jedoch ausgefallene und sehr rare Kaffees zu bekommen, die uns immer wieder faszinieren. Und es ermöglicht uns diese Farmer\*innen in ihrem Bestreben nach immer hochwertigeren Kaffees zu unterstützen.

### Für alle unsere Kaffees garantieren wir die folgenden Standards:

- Es gibt einen direkten Kontakt zu Farmer\*innen oder es ist höchstens eine Person oder Partnerorganisation unseres Vertrauens dazwischen geschaltet.
- Die Kaffeefarmer\*innen werden im Schnitt mindestens 50% über dem Fair Trade Preis bezahlt und die Preise direkt verhandelt.
- Wir schaffen Transparenz wie, wo und von wem der Kaffee produziert wurde.
- Der Rohkaffee stammt von Farmer\*innen, die sich landwirtschaftlich nachhaltigen Praktiken verpflichten und unseres Wissens nach gerechte Arbeitsbedingungen bieten.
- Lange Handelsbeziehungen zu den Produzent\*innen und qualitätsfördernde Maßnahmen auf den Plantagen sind unabdingbar, um diese nachhaltig durch das Vermitteln von Wissen und Equipment zu fördern.

@ [www.heilandt.de/direct-trade](http://www.heilandt.de/direct-trade)

## THE PLEDGE

Die meisten von euch wissen längst, dass wir vor allem eine Rösterei sind und wir euch in unseren Cafés zum Probieren und Genießen unseres Handwerks einladen. Doch wo und wie wir unsere Rohkaffees beziehen und ob es nur eine reine Marketingstrategie ist, wenn wir euch von direktem Handel erzählen, ist nicht immer leicht nachvollziehbar. Daher sind wir seit 2019 stolz darauf, Teil von *The Pledge* zu sein, um in Sachen Transparenz und Direct Trade etwas Licht in die Welt des Spezialitätenkaffees und den dazugehörigen Röstereien zu bringen. *The Pledge* ist ein weltweiter Zusammenschluss von Kaffeeröstereien, die unsere Werte teilen. Es fühlt sich gut an, den eingeschlagenen Weg gemeinsam weiter zu gehen.

@ [www.transparency.coffee](http://www.transparency.coffee)



# KLARTEXT

Die **Tabelle** auf der folgenden Doppelseite gibt euch einen genauen Einblick in alle unsere Rohkaffee-Bezüge für unser Sortiment in 2021. Neben Angaben zu den Farmen und unseren Partner\*innen, findet ihr auch die Dauer der Zusammenarbeit, die jeweilige Kaffeesorte sowie die zugehörige SCA (Specialty Coffee Association) Punktzahl. Wie viel wir von jedem Kaffee gekauft haben, wie sich die Preise aufteilen und wie wir den Kaffee finanziert haben, könnt ihr ebenfalls der Übersicht entnehmen. Wie aber sind die angegebenen Preise zu verstehen?

Der **FOB (Free On Board) Preis** wird gezahlt, bevor der Rohkaffee auf das Schiff geladen wird. Aus ihm geht jedoch nicht hervor, wie viel Geld die Farmer\*innen am Ende wirklich behalten können. Denn nach der Ernte wird der Kaffee kleinerer Farmen häufig in sogenannten Mills aufbereitet und nicht auf der jeweiligen Farm selbst. Dafür fallen Kosten an, wie auch für das Abfüllen, Verpacken und den Transport zum Schiff. Der **Farm Gate Preis** zeigt den gezahlten Preis an die Farmer\*Innen an. Die Differenz daraus sind die Kosten für die Mills. Produzent\*innen bei denen FOB und Farm Gate Preis gleich sind, besitzen eine eigene Mill und bringen ihren Kaffee selbst zum Hafen.

Beim sogenannten **Marktpreis** berufen wir uns auf aktuelle Angaben der International Coffee Organisation vom 15. September 2021. Der Preis für Rohkaffee ist innerhalb des letzten Jahres weltweit um über 60% gestiegen. Die Gründe dafür sind klimabedingte Ernteausfälle vor allem

in Brasilien, die Unruhen in Kolumbien und die Folgen der Covid-19 Pandemie. Die Verträge für viele der in diesem Jahr gerösteten Kaffees wurden von uns allerdings schon Ende 2020/Anfang 2021 geschlossen.

Die **Zahlungsmodalitäten** sind momentan noch recht divers. Die Abkürzung v.E. steht für „vor Ernte“. Im besten Fall erhält die Farm 60% Vorschuss zu Beginn der Ernte und 40%, wenn unser Kaffee aufs Schiff geht. Das gibt den Farmen die nötige finanzielle Absicherung der jeweils aktuellen Erntesaison. Sie erhalten das Geld, wenn es benötigt wird, um ihre Kosten zu decken und die Ernte qualitativ hochwertig durchführen zu können. Diese Vorleistung finanzieren wir überwiegend aus unserer Liquidität. Da wir nach Bezahlung noch ca. 9 Monate auf den Rohkaffee warten müssen, ist diese Art der Finanzierung für uns mit erheblichen Risiken versehen.

**Bezahlung bei Teilabruf in Hamburg** ist für uns dagegen die risikoärmste, aber nicht die nachhaltigste Variante, weil die Farmer\*innen oder die Partner\*innen in Vorleistung treten müssen. Wir kommen allerdings unserem Ziel, alles soweit wie möglich vorzufinanzieren, immer näher, damit Kaffeefarmen gesichert ihre Ernte planen können. Unser durchschnittlicher Einkaufspreis (gewichtet) liegt für Arabica bei 2.95 USD/ lb (libra = 0,4536kg) und für Robusta bei 1.64 USD/ lb. Gemessen an den offiziellen Fair Trade Preisen 2021 zahlen wir bei Arabica 84% und bei Bio-Robusta 9% mehr.



KAFFEE	PRODUZENT	DIRECT TRADE PARTNER / IMPORTEUR	PARTNER SEIT	SORTE	MENGE ROH-KAFFEE (Kg)	FOB PREIS (USD /lb)	FARM GATE PREIS (USD/lb)	MARKTPREIS (USD / lb)	ZAHLUNGS-MODALITÄTEN	SCA PUNKTE
Brasil „Petunia“	Alison	Petunia Coffee	2020	Arabica	180	6,84	3,45	1,81	Bei Abruf in HH	88
Brasil „Zeze“	ZéZé Cruz	Petunia Coffee	2020	Arabica	180	5,02	3,05	1,81	Bei Abruf in HH	87
Brasil Sao Domingos	Fazenda Sao Domingos	Ocafi	2019	Arabica	19.200	2,33	2,13	1,82	Bei Abruf in HH	84
Columbia „El Trebol“ Decaff	El Trebol Frauenverband	Colombian Spirit	2020	Arabica	1.794	2,60	wie FOB	2,40	Bei Abruf in HH	84
Columbia „Excelso“	Sebastian López Botero	Don Antonio Cafe	2018	Arabica	1.466	2,05	1,74	2,40	Bei Abruf in HH	84
Ethiopia „Bookkisa“	Ture Waji	Osito	2021	Arabica	2.700	4,38	wie FOB	1,81	Bei Abruf in HH	88
Ethiopia „Konga“	Small Producer Lots / Community Blend	Cuprima	2020	Arabica	2.340	3,75	wie FOB	1,81	Bei Abruf in HH	88
Ethiopia Halo Beriti GRADE 1	Small Producer Lots / Community Blend	Cuprima	2020	Arabica	420	3,78	wie FOB	1,81	Bei Abruf in HH	88
Guatemala Finca La Senda „Maria“	Arnoldo & Maria Eugenia Pérez	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	Arabica	276	6,07	wie FOB	2,23	60 % v.E. / 40 % FOB	88
Guatemala Finca La Senda „Arnoldo“	Arnoldo & Maria Eugenia Pérez	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	Arabica	414	7,94	wie FOB	2,23	60 % v.E. / 40 % FOB	86
Guatemala Finca La Senda „Credo“	Arnoldo & Maria Eugenia Pérez	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	Arabica	276	6,62	wie FOB	2,23	60 % v.E. / 40 % FOB	88
Indonesia „Orang Utan“	Wih Bersih Community Blend	Orang Utan Regenwald GmbH	2013	Arabica	8.142	4,19	wie FOB	2,23	Bei Abruf in HH	84
Kenya „Monkey Hill“	Small Producer Lots / Community Blend	Mehrwert Kaffee	2020	Arabica	540	5,38	wie FOB	2,40	100 % während der Ernte	89
Mexico „Mazateca“	Narciso Bolaños	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	Arabica	414	3,90	3,50	2,23	35 % v.E. / 65 % FOB	88
Mexico „Mixteca“ Bio #1	Small Producer Lots / Community Blend	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	Arabica	1242	3,20	2,80	2,23	60 % v.E. / 40 % FOB	85
Mexico „Mixteca“ Bio #2	Small Producer Lots / Community Blend	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	Arabica	3.450	2,70	2,30	2,23	60 % v.E. / 40 % FOB	84
Mexico „Oaxaca“	Small Producer Lots / Community Blend	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	Arabica	2415	3,10	2,70	2,23	60 % v.E. / 40 % FOB	85
Mexico „Ozolotepec“	Saul Gallardo	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	Arabica	345	3,90	3,50	2,23	35 % v.E. / 65 % FOB	87
Mexico Finca Chelin „Graciela“	Enrique Lopez	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	Arabica	276	5,00	wie FOB	2,23	35 % v.E. / 65 % FOB	88
Mexico Robusta Bio	Kooperative ISMAM / Small Producer Lots	ISMAM / RBCL / Heilandt	2020	Robusta	20.010	1,62	1,50	1,50	100 % FOB	x
Mexico RTB	Salomon Pérez	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	Arabica	1.035	2,10	2,00	2,23	60 % v.E. / 40 % FOB	83
Mexico Robusta Bio „Hundert“	Kooperative ISMAM / Small Producer Lots	ISMAM / RBCL / Heilandt	2020	Robusta	2.415	1,82	1,70	1,50	100 % FOB	x
Peru „Adelita“	Ana Adelita Montealvan	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	Arabica	300	4,00	3,60	2,23	35 % v.E. / 65 % FOB	87
Peru „Eli Roman“	Eli Roman	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	Arabica	414	3,90	3,50	2,23	35 % v.E. / 65 % FOB	88
Peru „La Laguna“	Chirinos Community Blend	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	Arabica	9.177	2,32	2,20	2,23	35 % v.E. / 65 % FOB	84
Peru „La Laguna“ Bio	Chirinos Community Blend	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	Arabica	5.175	2,42	2,30	2,23	35 % v.E. / 65 % FOB	84
Peru „Los Pintados“	Geschwister Pintados	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	Arabica	345	4,20	3,8	2,23	35 % v.E. / 65 % FOB	87
Peru „Tabaconas“	Chirinos Community Blend	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	Arabica	897	2,35	2,30	2,23	35 % v.E. / 65 % FOB	84
Peru „Wilmer Toro“	Wilmer Toro	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	Arabica	120	5,50	5,10	2,23	35 % v.E. / 65 % FOB	87
Peru Atipanaku	Mario Jesus Rufasto Zulueta	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	Arabica	180	5,20	wie FOB	2,23	35 % v.E. / 65 % FOB	90
Peru RTB	Chirinos Community Blend	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	Arabica	3.450	1,95	1,85	2,23	35 % v.E. / 65 % FOB	83
Thailand „Doi Chang“	Mystic Hill Tribe	Mystic Hill Tribe	2014	Arabica	720	4,12	3,92	2,23	Bei Abruf in HH	84
Thailand „Pang Khon“	Mystic Hill Tribe	Mystic Hill Tribe	2014	Arabica	480	4,77	4,57	2,23	Bei Abruf in HH	87

# PARTNER\*INNEN

## Ohne unsere Verbündeten und euch sind wir nix!

Wir schätzen die Menschen, mit denen wir zusammenarbeiten und teilen die Freude an unserem gemeinsamen Produkt Kaffee. Dabei geht es uns um ein direktes Handelsmodell auf Augenhöhe und eine gerechte Preiskultur. Wir möchten genau wissen, woher und über wen wir unsere Rohkaffees beziehen. Für uns ist es deshalb essentiell, Verbündete zu finden, denen wir vertrauen können und dass ihr uns wiederum euer Vertrauen schenkt.

In unserem diesjährigen Bericht freuen wir uns, euch mit Osito, Petúnia und Col-Spirit drei neue Partner\*innen mit einem kurzen Portrait vorzustellen.

## Hier die komplette Übersicht:

- [Don Antonio Kaffee](#) | **Mauricio L. Friedrich**
- [Mystic Hill Tribe](#) | **Jürgen Wittmann**
- [Orang Utan Coffee Project](#) | **Regina Frey**
- [Red Beetle Coffee Lab](#) | **Thomas Pingen**
- [Ocafi](#) | **Niklas Krüger**
- [mehrwert kaffee](#) | **Chris Pfeiffer**
- [Osito](#) | **Kyle Bellinger & Jose Jadir Losada**
- [Petúnia Coffee](#) | **Timo Plötz**
- [Col-Spirit](#) | **Andreas Tischendorf & Maria Mercedes Grajales**



# OSITO

## Kyle Bellinger & Jose Jadir Losada

Nach der Entscheidung, zusammen eine Farm in Kolumbien zu bewirtschaften, gründeten der US-Amerikaner Kyle Bellinger und der Kolumbianer Jose Jadir Losada 2018 Osito Coffee, um anfangs Kaffee von Kolumbien in die USA zu exportieren bzw. zu importieren. Kyle Bellinger macht keinen Hehl daraus, dass Osito Coffee also eigentlich ein Logistikunternehmen ist. Aber wer sich mit ihm und seiner Arbeit beschäftigt versteht schnell, dass viel mehr hinter Osito steht. „Wir wollten die Beziehungen zwischen Kaffeebauern und Kaffeeröstern erleichtern. Das bedeutete für uns, dass wir eine Exportfirma in Kolumbien und ein Importunternehmen in den USA gründeten. Unser Ziel ist recht einfach: Wir wollen die Art und Weise, wie Rohkaffee traditionell gekauft und verkauft wurde, ändern und den Schwerpunkt auf den Aufbau und die Pflege langfristiger Beziehungen verlagern“, erklärt Kyle.

Osito Coffee bekommt von kleinen Röstereien, die direkt handeln möchten, oft Absagen mit der Begründung, dass sie über Osito nicht direkt Kaffee einkaufen könnten. Doch dieser sogenannte Direct Trade, ohne dass ein Partner vor Ort und ein Exporteur dazwischengeschaltet sind, gelingt nur mit schon recht wohlhabenden Farmen, die sogar manchmal

ein eigenes Lager zum Beispiel in Europa haben. Langfristige Beziehungen zu kleinen Farmen, die nicht die Möglichkeit haben durch das Internet oder Mobiltelefone einfach mit der Spezialitätenkaffee-Branche in Kontakt zu treten, hat sich Osito Coffee zur Aufgabe gemacht. Den Kleinstbauern nicht nur die absoluten Spitzenkaffees, sondern auch die etwas niedriger bewerteten Rohkaffees zu angemessenen Preisen abzukaufen, ist Kyle wichtig. Das Hauptanliegen von Osito Coffee: „Wir legen die Preise für alle Qualitäten im Voraus fest, damit die Erzeuger wissen, dass sie sich nicht ändern werden. Meiner Meinung nach ist die Preisfestsetzung der beste Weg für die Landwirte, sich von den üblichen Hungerlöhnen zu befreien, die der Rest der Branche bietet.“

Wir sind sehr froh darüber, dass Thomas Pingen uns mit Osito Coffee in Kontakt gebracht hat und wir somit einen neuen Partner gefunden haben, der durch seinen Ansatz noch einmal gut erklärt, warum wir in unserer eigenen Definition von direktem Handel darauf hinweisen, dass Direct Trade, so wie es uns als relativ kleines Unternehmen möglich ist, nur mit starken Partner\*innen vor Ort funktioniert.



Kyle Bellinger (3.v.l.) und das Osito Team



@ [www.ositocoffee.com](http://www.ositocoffee.com)

f [ositocoffee](#)

📷 [ositocoffee](#)

# PETÚNIA COFFEE

## Timo Plötz

„Kaffee von heute für die Welt von morgen“ ist das Motto unseres Partners Timo Plötz von Petúnia Coffee in Brasilien. Timo ist 2016 mit seiner Frau und seinen Töchtern aus dem beschaulichen Mittelfranken nach Brasilien in die Region Sul de Minas auf die Farm seiner Schwiegereltern gezogen. Kaffee war dort bis dato eher nur ein Nebengeschäft. Doch Timo stellte die Kaffeeproduktion komplett um. Vom Anbau bis zur Aufbereitung des Kaffees nach der Ernte. Die Farm hat sich der Nachhaltigkeit verschrieben und es werden neue Arabica-Varietäten gepflanzt. Geerntet werden nur noch die wirklich reifen Kaffeekirschen und das per Hand. Als gelernter Schreiner hat Timo Trockenbetten für den geernteten Kaffee und vor Ort kürzlich eine eigene Rösterei gebaut und eingeweiht.

Leider haben Frostschäden in den letzten beiden Jahren die Kaffeepflanzen auf seiner eigenen Farm Fazenda Pinheirenses schwer beschädigt. Doch Timos veränderte Anbaustrategie bleibt bei benachbarten Farmen nicht unbemerkt und Timo leistet vor Ort viel Aufklärungsarbeit, wie zum Beispiel, dass qualitativ hochwertiger Kaffee auch viel bessere Preise erzielt. Das Netzwerk von Petúnia Coffee besteht derzeit aus 25 Farmen der Region, die angefangen haben sich von den eingefahrenen Strukturen der Kaffeewirtschaft im Kaffeeland Brasilien zu lösen. Dieses Jahr sind wir in den Genuss von zwei hervorragenden Microlots der benachbarten Farmern Zézé Cruz und Alison gekommen und sind sehr gespannt, welche neuen geschmacklichen Offenbarungen die Ernte bereithält.



Timo Plötz

**Petúnia.**  
specialty coffee

@ www.petunia.coffee  
petunia.coffee

# COL-SPIRIT

## Andreas Tischendorf & Maria Mercedes Grajales

Decaf, der so natürlich wie möglich entkoffeiniert wird, und auch noch schmeckt – so einen Kaffee haben wir dank Colombian Spirit mit unserem El Trebol im Sortiment. Colombian Spirit ist das Paar Maria Mercedes Grajales und Andreas Tischendorf. Marias Familie führt die eigene Farm La Cristalina in Quimbaya in Quindío, Kolumbien schon in der fünften Generation. Quindío ist Teil der Kaffeeregion des Landes. Viele Freunde von Maria und ihrer Familie haben Kaffeefarmen und kämpfen darum, diese am Laufen zu halten. Marias und Andreas Idee war es deshalb, sich zu einem Netzwerk zusammenzuschließen und befreundete Farmen darin zu unterstützen, ihren Kaffee weltweit direkt vermarkten zu können.

Nachdem die beiden gemerkt haben, dass sie vielen Menschen in der Kaffeewirtschaft fördern können, indem sie ihnen bei der Verbesserung der Kaffeeverarbeitung und dem Export ihres Kaffees helfen, schufen sie mit Colombian Spirit ein Programm zur Unterstützung aller Farmen, die exportieren wollten. Den Kaffee einfach zu kaufen war schnell keine Option mehr. Maria und Andreas wollen mehr tun und so begleiten sie nun ihre Partner\*innen während des gesamten Prozesses, von der Ernte bis zur Bohne.

Zurzeit kaufen die beiden bei mehr als 30 unabhängigen Produzent\*innen und drei Vereinigungen, wie der Frauenverband El Trebol in Santander, von welchem wir unseren leckeren Decaf für euch beziehen. Dieser Verband besteht aus 74 von Frauen geleiteten Farmen. Hier arbeiten die Frauen als Pflückerinnen und Farm-Administratorinnen. Sie sind auf den Kaffeeanbau angewiesen, um ihren Lebensunterhalt zu bestreiten und ihre Familien zu ernähren.

Der Verein entstand aus der Notwendigkeit heraus, den Kaffee unabhängig vom Marktpreis zu verkaufen. Dabei hilft ihnen unser neuer Direct Trade Partner Colombian Spirit. Maria: „Wir unterstützen sie, indem wir höhere Preise als den C-Preis (Marktpreis) zahlen und ihnen Techniken zur Verbesserung der Kaffequalität beibringen, wie zum Beispiel die Verbesserung der Ernte oder die Fermentierung in geschlossenen Tanks.“ Auch das Entkoffeinieren durch Sugar Cane E.A. – zu dt. Zuckerrohrethylacetat ist eine Technik, die Colombian Spirit bei unserem El Trebol unterstützt. Da Zuckerrohr in Kolumbien leicht verfügbar ist, ist es wirtschaftlich sehr sinnvoll, diese reichliche Ressource als Ergänzung zur Kaffeewirtschaft zu nutzen, vor allem, weil es eine natürliche Form ist, das Koffein aus der Bohne zu lösen.



Andreas Tischendorf & Maria Mercedes Grajales



@ www.col-spirit.com  
colombianspirit  
col\_spirit\_



# — IM GESPRÄCH MIT MARIA EUGENIA PÉREZ



Maria Eugenia Pérez, Farm-Chefin  
der Finca La Senda in Guatemala

**Liebe Maria Eugenia, zu allererst möchten wir sagen, wie froh wir hier bei Heilandt sind, jetzt schon im dritten Jahr eure exzellenten Rohkaffees kaufen und rösten zu dürfen. Eure Kaffees sind vor allem durch eure furchtlose Experimentierfreudigkeit in der Aufbereitung ein großer Gewinn für unser Sortiment und wir sind begeistert von den facettenreichen Aromen eurer Kaffees!**

**Die wichtigste Frage vorab: Wie trinkst du deinen Kaffee zu Hause am liebsten?**

Zunächst einmal vielen Dank an Heilandt und das gesamte Team, Teil eures Transparenzberichts sein zu dürfen. Als kleine Farm für Spezialitätenkaffee freuen wir uns über das Gespräch mit euch. Dass eure Kund\*innen unsere Kaffees wertschätzen, ist der stärkste Motor und die Motivation für unsere tägliche Arbeit in Guatemala.

Wie wir unseren Kaffee zu Hause zubereiten, hat sich im Laufe der Zeit sehr verändert. Traditionell haben wir Wasser in einer Pfanne gekocht, es etwas abkühlen lassen und dann den gemahlene Kaffee in die Pfanne gegeben. Zum Schluss wurde die Extraktion mit etwas kaltem Wasser abgekühlt, gefiltert und serviert. Diese Methode, „café apagado“ genannt, ist immer noch eine der am häufigsten verwendeten Extraktionstechniken in Guatemala. Seit wir mit der Verarbeitung von Spezialitätenkaffee begonnen haben, haben wir die

Palette der Techniken erweitert, vor allem durch die fähigen Hände der Röster, die wir bisher auf unserer Farm begrüßen durften. Schritt für Schritt haben wir gelernt, die Geschmacksprofile unserer Kaffees besser zu schätzen.

**Du führst mit deinem Mann Arnaldo die Finca La Senda in der zweiten Generation und ihr du habt euch etwa 2017 dazu entschlossen auf Spezialitätenkaffee umzustellen. Wie kam es zu diesem Schritt und inwiefern war eure Tochter Yancy in diesen Entscheidungsprozess involviert?**

Die Anfänge der Farm gehen auf die 1940iger Jahre zurück, als Arnaldos Vater, Andrés Pérez, Pionierarbeit im Kaffeeanbau in der Umgebung der Aldea el Socorro in Acatenango leistete. Seitdem konnten wir den Betrieb durch den Kauf von benachbarten Parzellen, hauptsächlich von Verwandten, leicht ausbauen. Bis vor Kurzem wurde der Kaffee geerntet und an die lokale Kooperative verkauft.

Die Entscheidung, uns dem Spezialitätenkaffee zu widmen, ist das Ergebnis vieler, teilweise sehr lustiger Zufälle im Leben. Wahrscheinlich begann unsere Reise mit dem Interesse meiner Tochter Yancy und ihres Mannes Paolo an guten Kaffees. Da Paolo Schweizer ist, leben meine Tochter Yancy, Paolo und ihre beiden Kinder in der Schweiz. Jedes Mal, wenn die Familie uns besuchte, baten sie uns, ein paar Kilo grüne Bohnen zu verarbeiten, die dann

*„Die Entscheidung, uns dem Spezialitätenkaffee zu widmen, ist das Ergebnis vieler, teilweise sehr lustiger Zufälle“*

Verwandten Gustavo Pérez geröstet wurden. Das ging so weit, dass sie ihr ganzes Gepäck nur noch mit Kaffee füllten. Schließlich, während ihres Besuchs zu Weihnachten 2016, dachten wir beim Kaffeetrinken während eines Familientreffens, dass es ein schöner Traum wäre, unseren Kaffee nach Europa zu exportieren. Etwa zur gleichen Zeit stieg ein Freund von Paolo in den Spezialitätenkaffee ein und bat uns, die Farm zu besuchen. Im März 2017 besuchte uns Pira Balasingam von Sendero Specialty Coffee gemeinsam mit Thomas Pinggen. Ihr Besuch war ein Augenöffner für uns, denn dank ihnen erkannten wir das Potenzial unseres Kaffees. Bei der ersten Verkostung, welche in einer benachbarten Farm stattfand, die bereits Spezialitätenkaffee produziert, erzielten die Kaffees unserer Farm überraschende Ergebnisse. Auf der Rückfahrt nach Senda saßen wir alle im selben Pickup und fuhren langsam über eine holprige Waldstraße, euphorisch und begeistert von den soeben erzielten Ergebnissen, als die Frage aufkam: „Was wäre, wenn wir selbst mit der Kaffeeaufbereitung nach der Ernte beginnen würden?“ Während dieser Fahrt waren wir uns alle einig, dass dies ein großartiges Projekt wäre, das wir verfolgen sollten. Dies war die Initialzündung für unsere aufregende Reise in die Welt der Kaffeespezialitäten.

**War es nicht sehr teuer, die Finca für die neuen Aufbereitungsmethoden umzubauen? Und habt ihr beim Anbau der Kaffeepflanzen auch Dinge verändert?**



Finca La Senda, Guatemala

Ja, und sicherlich haben wir den menschlichen und wirtschaftlichen Investitionsbedarf unterschätzt. Obwohl wir den Vorteil hatten, „auf der grünen Wiese“ zu beginnen und wussten, worauf es uns ankam, insbesondere auf hohe Qualitätsstandards, geringen Wasserverbrauch und ökologische Nachhaltigkeit, mussten wir einen kostspieligen Lernprozess durchlaufen, vor allem beim Aufbau unserer Wetmill und der Infrastruktur für neue Arten der Aufbereitung. In den letzten drei Jahren haben wir unsere Wetmill nach jeder Ernte modifiziert und investieren weiterhin in Maschinen, Ausrüstung und Know-how.



Finca La Senda, Guatemala

Wenn ich darauf zurückblicke, wie wir angefangen haben, bin ich stolz auf das, was wir erreicht haben. In den letzten Jahren konnten wir den ohnehin schon bescheidenen Wasserverbrauch um über

80% senken, wir haben die Arbeitsabläufe in der Wetmill verbessert, wir haben die bestehenden Schattendächer um Trockenbetten und natürlichen Schatten ergänzt. Es wurden weitere Behälter für die Fermentierung und Geräte zur Überwachung von Temperatur, PH-Wert, Feuchtigkeit, Brix und anderen wichtigen Parametern, die es bei der Aufbereitung von Kaffee zu beachten gilt, angeschafft. Was für mich noch wichtiger ist: Wir haben die Arbeit unserer Mitarbeitenden sicherer und weniger anstrengend gemacht. Dazu haben wir die Wetmill umgestaltet, um die körperliche Anstrengung zu verringern, eine elektrische Seilwinde zum Heben des Kaffees installiert und die Kaffeesäcke durch Kartons ersetzt, um das Heben von Gewicht zu verringern und die Hygiene zu verbessern, da wir Kaffee als wichtiges Lebensmittel betrachten. Dies ist ein kontinuierlicher Prozess, in den wir jedes Jahr investieren, aber wir müssen dies sehr diszipliniert und nach und nach tun, da die wirtschaftlichen Ressourcen begrenzt sind und viel von den Preisen abhängt, die wir für unsere Kaffees erzielen.

Auf den Feldern haben wir hart daran gearbeitet, die Pflanzenernährung zu verbessern, indem wir Bodenanalysen durchgeführt und Zellstoff und Abwasser („agua miel“) als Düngemittel wiederverwendet haben. Auf diese Weise verschwenden wir keinen einzigen Liter Wasser, den wir verbrauchen.

*„Wenn ich zurückblicke, wo wir angefangen haben, bin ich stolz auf das, was wir erreicht haben“*

**Wie groß ist eure Anbaufläche für Kaffee eigentlich ungefähr und welche Varietäten baut ihr an?**

Die Finca erstreckt sich von den Grenzen des Dorfes bis zum Berg Balàm, dem „Hügel des Jaguars“ in der Sprache der Indigenen. Der Kaffee wird auf einer Höhe zwischen 1.550 und 1.970 Metern angebaut, während die Natur weiter oben am Berghang ihren eigenen Weg geht und die einzigartige Biosphäre unberührt bleibt. Der Kaffee wird auf einer Fläche von etwa 27 Hektar vulkanischen Bodens geerntet. Zu den angebauten Varietäten gehören roter und gelber Caturra, Bourbon, Typica und neuerdings auch Pacamara und Geisha.

**Wie wichtig ist euch biodiverses Arbeiten auf der Finca? Habt ihr Vieh und baut ihr noch andere Produkte an?**

Biodiversität ist uns sehr wichtig. Da die Finca entlang des Berges Balàm ansteigt, haben wir verschiedene Höhenlagen und auch verschiedene Mikroklimata, die von den topografischen Bedingungen abhängen. So haben wir verschiedene schattenspendende Bäume und ein reiches Angebot an Obst und anderen Früchten wie Bananen, Avocados, Zitronen, Orangen, Brombeeren, Erdbeeren, Papaya, Guaven, Mispeln und viele andere. Darüber hinaus gibt es eine große Vielfalt an Pilzen, die wir als sehr wichtig für das Ökosystem erachten. All dies geht einher mit einer reichen Tierwelt, insbesondere

Vögeln und Raubtieren, aber auch Insekten, vor allem Bienen. Wir fördern die biologische Vielfalt aktiv, indem wir die Eingriffe des Menschen auf das Notwendige beschränken und der Natur ihren Raum zur Entfaltung lassen.



Arnoldo Pérez mit seiner Tochter Yancy

**Macht sich der Klimawandel in Guatemala auch schon sehr bemerkbar, wie jetzt vor Kurzem zum Beispiel der Frost in Brasilien?**

Guatemala ist vom Klimawandel ebenso betroffen wie andere Regionen. In den letzten Jahren haben wir einen Anstieg der Temperaturen beobachtet, und der Kaffee gedeiht in immer höheren Lagen von weit über 2000 Metern über dem Meer. Auch der Regen ist immer unberechenbarer geworden. In diesem Jahr waren die normalerweise sehr trockenen Monate April und Mai extrem regenreich, was die Trocknung unseres Kaffees um fast zwei Monate verlängerte.





Erntehelfer sortieren sorgfältig die Kaffeekirschen

**Habt ihr eine neue Aufbereitungsmethode, die ihr mit der nächsten Ernte ausprobieren möchtet?**

Wir möchten die Erfahrungen der letzten Jahre nutzen und weiter mit noch längeren Gärungen (dieses Jahr haben wir ein kleines Lot über 500 Stunden fermentiert), Temperaturprofilen, Hefen und Milchsäuregärung experimentieren. Wir werden dies in kleinen Schritten tun, da ich Angst habe, ein ganzes Microlot zu beschädigen. Persönlich macht es mir viel Spaß, unsere Aufbereitungsart Carbonic Maceration weiterzuentwickeln, die eine Art Markenzeichen für unsere Finca la Senda geworden ist, ebenso wie unsere natürlichen Hefen.

**Zum Abschluss noch die Frage: Was können wir als eure Kunden besser machen?**

Sowohl Heilandt als unser geschätzter Partner als auch eure Kundschaft, die eure Spezialitätenkaffees kauft, sind wichtige Mitglieder der Kaffeefamilie und der Wertschöpfungskette. Ihr spielt eine entscheidende Rolle bei der Förderung interessanter Kaffeesorten und der Einführung eurer Kund\*innen in die spannende Welt des Spezialitätenkaffees. Dies trägt dazu bei, die Komplexität von Kaffee besser zu verstehen und die einzigartigen Aromen von Qualitätskaffees zu schätzen, fördert aber auch die Transparenz über die leidenschaftliche und harte Arbeit, die im Ursprung erforderlich ist. Jedes Natural, Carbonic Maceration oder Honey Lot,

das wir auf der Finca la Senda produzieren, wird mindestens 6–8 Wochen lang verarbeitet und getrocknet (2 Wochen Fermentierung, 4–6 Wochen Trocknung auf afrikanischen Trockenbetten), wobei mindestens 10 Hände sich täglich darum kümmern und weitere 6 jeden Abend den Kaffee in Grainpro-Säcken sammeln. Diese langwierige und sorgfältige Verarbeitung, die dafür erforderliche Infrastruktur und das menschliche Talent sind mit deutlich höheren Kosten verbunden als bei der herkömmlichen Verarbeitung. Wenn die Kund\*innen diesen Aufwand erkennen und honorieren, hilft uns das sehr.



Maria arbeitet sehr detailorientiert, um eine hohe Qualität zu sichern

Wir werden jedenfalls nicht aufhören, so vielen Leuten wie möglich persönlich oder auch über unsere sozialen Medien zu erzählen, wie hochwertig und lecker euer Kaffee ist und freuen uns sehr, immer neue Kaffees von euch probieren und genießen zu dürfen.



Das Team um Familie Pérez bei der täglichen Arbeit in Gutaemala

**Vielen lieben Dank, Maria Eugenia für dieses Gespräch!**

Liebe Freundinnen und Freunde von Heilandt, liebe Leserinnen und Leser, es war uns eine Ehre und ein Vergnügen, auf diese Art mit euch zu kommunizieren und uns näher zu kommen. Unser kleines Team, Arnaldo, meine Tochter Yancy und ich, würden uns freuen, euch auf der Finca la Senda in Acatenango, Guatemala, begrüßen zu dürfen. Alternativ beantworten wir auch gerne eure Kommentare oder Nachrichten auf unserem Instagram-Account „Finca la Senda“.

*Un fuerte abrazo y hasta pronto, familia Pérez Escobar.*



Familie Pérez: María Eugenia mit ihrem Mann Arnaldo, Tochter Yancy mit ihrem Mann Paolo, sowie deren beiden Kinder



**Wir haben mit unserer Nachhaltigkeitsbeauftragten Ricarda gesprochen, die sich bei uns stark für Verpackungsfreiheit und gegen Lebensmittelverschwendung einsetzt. Natürlich sind wir nicht perfekt. Es gibt noch einige Baustellen, an denen wir arbeiten, um Schritt für Schritt nachhaltiger zu werden. Wenn ihr Ideen habt, wie wir uns verbessern können, haben wir immer ein offenes Ohr für Euch!**

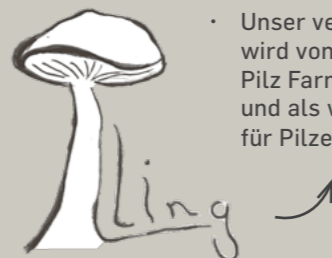


### Weiterverwendung von alten Kartons

- spart Material und Kosten
- gibt alten Kartons einen neuen Nutzen
- Hinweis durch unseren Aufkleber „Back in the Game“

### Weiterverwendung vom Kaffeesatz

- Unser verbrauchter Kaffeesatz wird von der urbanen Kölner Pilz Farm „Pilzling“ abgeholt und als wertvoller Nährboden für Pilze weiter genutzt.



### Kaffee unverpackt

- Mit eigenem Behälter können Kunden ganze Bohnen oder frisch gemahlene Kaffee unverpackt in der Rösterei mitnehmen
- So kann jeder den Kaffee auch ohne Verpackungsmüll zu Hause genießen



- Außerdem haben wir kleine, aber feine 4 Kilo Eimer, in denen wir den Kaffee im Kölner Gebiet direkt an unsere Büro- und Gastrokunden liefern. Hier sparen wir also den Versandkarton sowie das „logistische hin und her“ durch direkte Lieferungen



### Gemeinsame Zeit

- Wir sind ein Team und verbringen auch gerne Zeit miteinander, ohne zu arbeiten
- Fußballspielen, Yoga oder einfach ein Bierchen trinken – Hauptsache gemeinsam!



### Emissionsfrei unterwegs

- Dank unseres neuen E-Rollers kommt unser Kollege Julian leise und nur mit Strom geladen von der Rösterei zu allen Kölner Gastro- und Bürokunden



# NACHHALTIG?

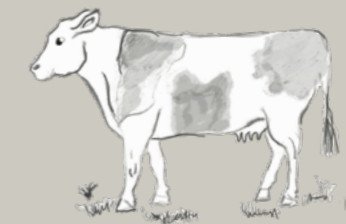
### Reinigungsmittel



- Produkte der Marke „Frosch“ oder „Gryn“
- vegane und ökologisch nachhaltige Inhaltsstoffe
- Frosch: Verpackungen aus recyceltem Material
- Gryn: Lieferung als Konzentrat in großen Kanistern: so sparen wir einzelne Sprühflaschen
- waschbare Schwämme und Putzlappen, um diese möglichst oft wiederzuverwenden

### Lokale & nachhaltige Lieferanten

- So kommt beispielsweise unsere Milch schon jahrelang vom „Hielscher Hof“ im Rheinland, unser Kuchen seit 2019 von der „Kuchenmanufaktur“ in Sankt Augustin und der reine und unbehandelte Blütenhonig vom „Bienenwerk“, einer kleinen Kölner Stadtkerei
- Allen gemeinsam sind der Qualitätsanspruch und die Liebe zum Handwerk



### Mehrwegsystem

- Wir bieten Kaffee und Kuchen zum Mitnehmen auch in wiederverwendbaren Vytal Bechern bzw. Behältern an und sparen somit jede Menge Einwegbecher



### Naturstrom

- Unsere Cafés werden mit Naturstrom versorgt: 100 % deutscher Ökostrom aus Sonne, Wind und Wasser



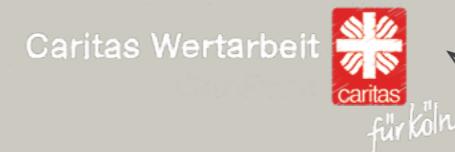
### Gegen Lebensmittelverschwendung

- Übrig gebliebene Backwaren oder abgelaufene Getränke stellen wir entweder auf der Plattform „Foodsharing“ zur Verfügung, spenden sie an den Kölner Laden „The Good Food“ oder verteilen sie intern im Team
- Aber auch an Obdachlose wurde schon das ein oder andere Croissant verteilt – hauptsache es landet nichts im Müll



### Caritas Wertarbeit Köln

- Wir arbeiten schon seit 2016 mit der Caritas in Köln zusammen und unsere Tüten werden dort von Menschen mit Behinderung beklebt





**HEILANDT** GmbH & Co.KG | Girlitzweg 30 / Tor 5 | 50829 Köln  
Fragen, Kritik oder Anregungen gerne an [botschaft@heilandt.de](mailto:botschaft@heilandt.de)

[www.heilandt.de](http://www.heilandt.de)