

# WIR LASSEN DIE HOSEN RUNTER

---

Transparenzbericht 2018/2019  
der HEILANDT Kaffeemanufaktur





# unser credo.

---

**Guter Kaffee für jedermann, der so nachhaltig wie möglich produziert und auf einem bestmöglichen Handelsweg geliefert wird, sodass alle in der Kette davon leben können – so in etwa kann man HEILANDT in Worte fassen.**

Wir wollen diese Worte mit unserem in Zukunft jährlich erscheinenden Bericht so transparent wie möglich untermauern, über Preise reden und einen Blick in die Abläufe unseres täglichen Schaffens geben.

Von der schon fast 10 Jahre währenden weltweiten Suche nach Spezialitätenkaffee und den Menschen auf der ganzen Welt, die Kaffee anbauen und aufbereiten, der unseren sozialen, nachhaltigen und qualitativen Ansprüchen gerecht wird, bis hin zum Rösterei- und Gastrobetrieb mit unserer Belegschaft hier in Köln.

Kaffee muss immer eine Reise machen. Was passiert auf diesem Weg von der Kaffeepflanze bis zum perfekten Espresso in eurer Tasse, zubereitet durch unsere Baristi? Wie erreichen wir unser langfristiges Ziel, als finanziell unabhängiges Unternehmen unsere Quote an direkt gehandelten, Bio-Standards entsprechenden Kaffees sukzessiv zu erhöhen?

Um Situationen, Probleme, Entwicklungen und Begebenheiten in den Ursprungsländern einschätzen und besser verstehen zu können, müssen wir den Kaffee auf seinem Weg zurückverfolgen und im besten Falle in den Ursprung reisen.

Heiko hat schon als Teenager ein Jahr in Guatemala gelebt und Moritz war ganz zu Beginn des HEILANDTs in Panama und Costa Rica. Das Orang Utan Coffee Project führte uns mit Hilfe von Regina Frey schon zwei Mal nach Sumatra, Greta war letztes Jahr in Thailand auf den Spuren unseres DOI CHANG Filterkaffees unterwegs und Heiko und Marc waren im März 2019 mit unserem Kaffee Scout Thomas Pinggen





im Bundesstaat Oaxaca in Mexiko. Im September machen sich Phillip und Moritz dann ebenfalls mit Thomas auf nach Peru.

Thomas ist für uns ein sehr wichtiger Partner geworden und ermöglicht uns sehr aufschlussreiche Einblicke, verdeutlicht uns klimatische Veränderungen und damit einhergehende Bedrohungen wie zum Beispiel Dürre, Kaffeerost oder verregnete Ernten. Er klärt uns über viele Dinge auf, die uns bisher nicht bewusst waren oder die wir schlichtweg noch nicht wussten. Das, was Thomas von anderen im Business unterscheidet, ist sein großes Anliegen, die Produzenten bezüglich der nötigen Anschaffung von neuen Maschinen

und in weiteren Technik-Fragen zu beraten sowie sie bei der Ernte mit seinem Wissen zu unterstützen.

Wir sind immer noch ein relativ kleines Unternehmen. Kontrolliertes und langsames Wachstum ist uns wichtig, um unabhängig zu bleiben und ein qualitativ hochwertiges, auf allen Ebenen nachhaltiges Produkt anbieten zu können. Das bedeutet aber auch, dass wir noch nicht die Kapazitäten haben, um regelmäßig in Anbaugebieten vor Ort zu sein. Deshalb benötigen wir besondere Partner in den verschiedenen Ländern, um unseren Anteil an Direct Trade Kaffees weiter zu steigern.

---

## direct trade

### **Was bedeutet direkter Handel für die Heilandt Kaffeemanufaktur und wie möchten wir im Idealfall unsere Rohkaffees einkaufen?**

Diese Frage stellen wir uns oft und kommen immer wieder in einem Punkt auf denselben Nenner: So transparent und direkt wie möglich!

Dabei geht es uns um ein direktes Handelsmodell auf Augenhöhe und eine angemessene Preiskultur, die es allen Beteiligten in der Handelskette ermöglicht, ein selbstbestimmtes Leben zu führen.

Grundvoraussetzungen hierfür sind konstante, langjährige Handelsbeziehungen und das Wahren der Unabhängigkeit von volatilen Märkten und Großkonzernen.

Wir möchten detailliert und genau wissen, woher und über wen wir unsere Rohkaffees beziehen. Dazu gehört es, Partner zu finden, denen wir vertrauen und Kunden zu haben, die uns vertrauen.



Fairtrade Siegel werdet ihr auf unseren Kaffees nicht finden und Bio Siegel nur gelegentlich, da wir unser eigenes Direct Trade Siegel definiert haben, vor allem, damit sich unsere Produzenten das Geld für teure Zertifizierungen sparen können und wir uns selbst Garantien schaffen, dass als „organic“ deklarierte Kaffees auch wirklich bio sind.

Geschmack hat für uns absolute Priorität. Bei all unseren Kaffees handelt es sich um Spezialitätenkaffees. Diese werden preislich hoch gehandelt und sind überwiegend handgepflückt. Für unsere Arabica-Röstungen verwenden wir ausschließlich Kaffees mit einer Mindestpunktzahl von 83 Punkten Cupping Score nach der Einteilung der Specialty Coffee Association (SCA).

Die **SCA** ist eine gemeinnützige Organisation, die Kaffeespezialisten weltweit vertritt, vom Produzenten bis zum Barista. Entwickelt wurde ein international anerkanntes Bewertungssystem für die Qualität von Rohkaffee, in dem der Kaffee physisch und sensorisch bewertet wird.

Da wir nicht fremdfinanziert sind, haben wir noch nicht die finanziellen Mittel, alle Rohkaffees direkt zu handeln. Wir freuen uns deshalb sehr, dass wir ab diesem Jahr auch direkt gehandelten Robusta Kaffee in unserem Sortiment haben. **Der prozentuale Anteil an Direct Trade betrug im Juni 2019 37 %. Im September 2019 sind es schon 45%.**

Die übrigen 55 % Rohkaffee beziehen wir über die Rohkaffee-Spezialitätenhändler Interamerican und Rehm. Über diese können wir leider keine detaillierten Infos über Preise in Erfahrung bringen.

## **Für die Kaffees, die unser Direct Trade Siegel tragen, garantieren wir die folgenden Standards:**

- Es gibt einen **direkten Kontakt zum Produzenten** oder es ist höchstens ein Partner / Kaffeescout unseres Vertrauens zwischengeschaltet.
- Unsere Kaffeeproduzenten werden im Schnitt **mindestens 50 % über dem Fair Trade Preis** bezahlt und die Preise mit ihnen direkt verhandelt.
- Wir schaffen **Transparenz** wie, wo und von wem der Kaffee produziert wurde.
- Der Rohkaffee stammt von Farmern, die sich **landwirtschaftlich nachhaltigen Praktiken** verpflichten und unseres Wissens nach gerechte Arbeitsbedingungen einhalten.
- **Lange Handelsbeziehungen** zu den Produzenten und qualitätsfördernde Maßnahmen auf den Plantagen sind unabdingbar, um diese nachhaltig durch das Vermitteln von Wissen und Equipment zu fördern.





# transparenz vom farmer bis zu euch.

---

## Jetzt mal Butter bei die Fische und Zahlen auf den Tisch!

Die nachfolgende Tabelle (*übernächste Seite*) gibt euch einen Überblick zu allen Kaffees in unserem Sortiment. Neben den Produzenten und Importeuren findet ihr auch die Dauer der Zusammenarbeit, die Kaffeesorte sowie die zugehörige SCA Punktzahl.

Des Weiteren wird durch die Tabelle verdeutlicht, wie viel wir gekauft haben, wie sich die Preise aufteilen und wie wir den Kaffee finanziert haben.

Als Anhaltspunkt für euch hier die Info, dass der Fair Trade Preis 2018 für nicht biozertifizierten Kaffee bei 1,60 USD lag.

**Unser durchschnittlicher Einkaufspreis liegt bei 2,39 USD. Vergleicht man ihn mit dem Fair Trade-Preis, liegen die von uns gezahlten Preise im Schnitt mindestens 50% darüber.**

Beim Börsenpreis bzw. dem sogenannten **Marktpreis** berufen wir uns auf die Angaben der International Coffee Organisation. Der **FOB** (Free On Board) Preis ist der Preis, der gezahlt wird, bis der Kaffee im Ursprung auf das Schiff geladen wird. Er wird häufig auch als **RTO** (Return To Origin) Preis deklariert. Aus ihm geht jedoch noch nicht hervor, wie viel Geld am Ende wirklich beim Farmer/Produzenten hängen bleibt.

Denn nach der Ernte wird der Kaffee häufig bei kleineren Farmen zum Beispiel in sogenannten Mills aufbereitet. Dafür fallen natürlich auch noch Kosten an, sowie für Abfüllen und Verpacken und den Transport zum Schiff. Deshalb versuchen wir, soweit es uns möglich ist, den genauen Preis, den der Produzent zahlt (**Farm Gate Price**), zu recherchieren.



Die **Transportkosten ab Hafen** in Deutschland fallen zusätzlich für uns an und sind deshalb hier nicht gelistet, weil sie von uns gesondert getragen werden.

Da dies unser erster Report dieser Art ist, haben wir bei den Handelspartnern, mit denen wir schon seit mehreren Jahren zusammenarbeiten, die letzten abgenommenen Mengen angegeben und durch die Jahreszahl in Klammern gekennzeichnet.

Die **Zahlungsmodalitäten** sind momentan noch recht divers. Die für die Produzenten beste Variante ist : 60% Vorschuss und 40%, wenn unser Kaffee aufs Schiff geht. Das gibt dem Produzenten die nötige Absicherung für die Planung der aktuellen Erntesaison. Für uns ist dies natürlich die riskanteste Variante, da wir hauptanteilig für ca. 9 Monate das finanzielle Risiko tragen. So haben aber die Produzenten

genau zur richtigen Zeit, wenn der Kaffee geerntet wird, das nötige Geld, um Kosten zu decken und die Ernte qualitativ hochwertig durchführen zu können.

Es gibt natürlich immer noch andere Möglichkeiten wie beim India Robusta. Hier zahlen wir zu 100% den FOB, da es sich um einen großen Produzenten handelt.

**Bei Abruf in Hamburg** ist für uns die risikoärmste aber nicht die nachhaltigste Variante, weil der Bauer oder Importeur in Vorleistung treten muss.

**Unser Ziel ist es hier ganz klar in Zukunft in der Lage zu sein, alles soweit wie möglich vorzufinanzieren, damit der Produzent gesichert seine Ernte planen kann.**



KAFFEE	PRODUZENT	IMPORTEUR	Handels- beziehungen seit	Sorte/ Varietät	Menge Rohkaffee (kg)	FOB Preis (USD/lb*)	Produzenten Preis (USD/lb*) (Farmgate)	Marktpreis (USD/lb*)	Zahlungs- modalitäten	SCA Punkte
Orang Utan, Sumatra, Indonesia	Bauern aus Wih Bersih	Orang Utan Regenwald GmbH	2013	Arabica washed	6217,8 (2018)	3,27 \$	nicht bekannt	1,13 \$	bei Abruf in Hamburg	84
Thailand Doi Chang	Jürgen Wittmann / Mystic Hilltribe	Jürgen Wittmann / Mystic Hilltribe	2014	Arabica washed	510 (2018)	3,00 \$	2,80 \$	1,01 \$	bei Abruf in Hamburg	84
Thailand Pang Khon natural	Jürgen Wittmann / Mystic Hilltribe	Jürgen Wittmann / Mystic Hilltribe	2014	Arabica natural	480	3,50 \$	3,30 \$	1,01 \$	bei Abruf in Hamburg	87
Mexico Oaxaca Blend	Alba Zaragoza Pacheco, Isabel Pacheco, Máximo Hdz López, Maria Domingo Bautista, Cresencia Hdz, Teresita Velasco, Lucas Mtz Pérez, Flavio Mtz López, Apolonio Pascual Yescas, Irene Flores, Flavio Martinez	Thomas Pingen / Red Beetle Lab	2018	Arabica washed	1242	2,6 \$	2,43 \$	1,27 \$	60% vor Ernte / 40% FOB	85
Mexico Oaxaca Juqila	Bernardo Ojeda, Margarita Hdz,	Thomas Pingen / Red Beetle Lab	2018	Arabica washed	276	3,3 \$	3,13 \$	1,27 \$	60% vor Ernte / 40% FOB	86
Mexico Ozolotepec	Frumencio Ramos, Ezequiel, Valeriano, Aquilino Valladares, Natalio Roque, Tomás	Thomas Pingen / Red Beetle Lab	2018	Arabica washed	276	3,3 \$	3,13 \$	1,27 \$	60% vor Ernte / 40% FOB	86
Costa Rica Honey Segura	Luis Campos	Katrien Pauwels / Cup A Lot	2017	Arabica Honey	621	3,00 \$	nicht bekannt	1,02 \$	bei Abruf in Hamburg	86
Ethiopia Sidamo Gr1 Guji Blida Natural	Farmer rund um die washing Station von Hussien Wolde	Katrien Pauwels / Cup A Lot	2017	Arabica natural	600 (2018)	3,25 \$	nicht bekannt	1,13 \$	bei Abruf in Hamburg	86
Ethiopia Nansebo Bulga Gr1 Natural	Abreham Mengiste Tafese	Katrien Pauwels / Cup A Lot	2017	Arabica natural	840	3,25 \$	nicht bekannt	0,98 \$	bei Abruf in Hamburg	86
Ethiopia Yirgacheffe Gr.1 Banko Gotiti washed	Haileelliasie Ambaye	Katrien Pauwels / Cup A Lot	2017	Arabica washed	360	3,20 \$	nicht bekannt	1,02 \$	bei Abruf in Hamburg	86
Colombia Excelso La Mejorana	Sebastian López Botero	CTS Coffee Trading Stehl GmbH	2018	Arabica washed	1175	2,05 \$	1,74 \$	1,11 \$	bei Abruf in Hamburg	84
Peru La Laguna Blend	Verschiedene Bauern in Chirinos	Thomas Pingen / Red Beetle Lab	2018	Arabica washed	9320	2,00 \$	2,00 \$	1,10 \$	bei Abruf in Hamburg	83
Peru Nolberto Pérez	Nolberto Pérez	Thomas Pingen / Red Beetle Lab	2018	Arabica washed	830	3,20 \$	2,80 \$	1,10 \$	bei Abruf in Hamburg	87
Peru Maria Eva	Maria Eva	Thomas Pingen / Red Beetle Lab	2018	Arabica washed	350	3,20 \$	2,80 \$	1,10 \$	bei Abruf in Hamburg	87
India Robusta Kelagur	The Kelagur Mathias Tea & Coffee Plantation	Hans Richarz-Hilberg / Dauner Kaffee Rösterei	2019	Robusta washed	9000 (2019)	1,70 \$	wie FOB	0,71 \$	100% FOB	/





# unsere partner.

---

Als wir uns vor fast 10 Jahren entschlossen haben, eine Rösterei für Spezialitätenkaffee aufzumachen, brauchte es einiges mehr als Raum, Röster und eine Infrastruktur. Es benötigte Entschlossenheit, eine langfristige Vision und vor allem die richtigen Kontakte!

Die ersten Jahre beschränkten sich unsere Möglichkeiten darauf, unsere Kaffees ausschließlich über klassische Rohkaffeehändler für Spezialitätenkaffee zu beziehen.

Die Geschichte des HEILANDTs beginnt mit [Dalla Corte](#) als Kunden der Agentur von Marc und Heiko. Die Zusammenarbeit mit einem der innovativsten Siebträger-Espressomaschinenhersteller führte unweigerlich zu einer immer größer werdende Begeisterung für das Thema Spezialitätenkaffee und ermöglichte den Kontakt zu vielen interessanten Menschen in der Branche, wie dem Orang Utan Coffee Project.

## Regina Frey | Orang Utan Coffe Project

So entstand 2013 ein Kontakt zu Regina Frey von der [PanEco](#) Stiftung in der Schweiz und ihrem [Sumatra Orang Utan Schutzprogramms](#) (SOCP). Zwei Besuche in Sumatra und ein Besuch von Regina Frey hier bei uns in der Rösterei später, sind wir nun schon seit über 6 Jahren Teil des weltweiten Orang Utan Coffee Projects und bieten eine Filter- und eine Espressorüstung an.





## Jürgen Wittmann | Mystic Hill Tribe

2014 kontaktierte uns Jürgen Wittmann / [Mystic Hilltribe](#) aus Thailand und erzählte uns von seiner Kaffeefarm in den Bergen im Norden des Landes, die er zusammen mit seiner Partnerin Avou betreibt. Was uns sehr überraschte war, dass er uns Arabica Kaffee anbot, da in Asien der Robustaanbau überwiegt. Die ersten Samples des Mystic Hilltribe Kaffees und Jürgens und Avous Philosophie, mit der sie ihre Kaffeefarm leiten, begeisterten uns sofort und die erste Lieferung brachte Jürgen sogar persönlich in unsere Rösterei. Greta hat die Farm 2018 besucht und wir sind sehr glücklich über unseren ersten Partner für direkten Handel.



## Katrien Pauwels | Cup A Lot

Auf der Suche nach einem hochwertigen Kaffee aus Äthiopien stießen wir 2017 auf die Specialty Coffee Spezialisten von [Cup A Lot](#). Kopf des belgischen Unternehmens ist Katrien Pauwels. Sie nennt sich selbst Green Coffee Sourcer und ist ein Q Graderin und zertifizierte Richterin für den World Brewers und World Barista Cup. Katrien hält sich die meiste Zeit des Jahres im Ursprung auf und betreut die Farmen mit ihrem Wissen bei der Ernte, gibt technische Tipps und berät bei technischen Fragen. Wir haben sehr leckeren äthiopischen Kaffee von ihr bekommen und seitdem viele weitere, qualitativ umwerfende grüne Bohnen.



## Mauricio L. Friedrich | Don Antonio Kaffee

Seit 2018 haben wir jetzt auch einen heißen Draht zu [Don Antonio Kaffee](#) in Kolumbien! Mauricio Lopez Friedrich rief uns an und erzählte uns von der fast 100 Jahre währenden Familiengeschichte einer Farm in den kolumbianischen Anden auf einer Höhe von 1400-1500 Metern. Urgroßvater Don Antonio hat die 14 Hektar große Farm La Mejorana 1928 gekauft und Mauricios Cousin Carlos I. López leitet die Plantage jetzt in der dritten Generation. Mauricio wohnt mit seiner Familie in Bremen und kümmert sich um den Vertrieb dieses leckeren Kaffees. Wir freuen uns sehr, mittlerweile eine kleine Rolle in dieser Geschichte zu spielen.



## Thomas Pingen | Red Beetle Coffee Lab

Thomas Pingen, der das Cover unseres ersten Transparenzberichts zierte, kam in unseren Kaffeeladen im belgischen Viertel in Köln und stellte unserem Mitarbeiter eine auf den ersten Blick etwas seltsame Frage. Er würde gern Kaffeesamen von Peru als Röstkaffee deklariert über uns nach Mexiko transportieren, da er dort Bauern bei dem Aufbau einer neuen Plantage helfen möchte. Keno hat nicht mit der Wimper gezuckt und ihm den Kontakt zu unserer Rösterei gegeben – und wir sind ihm sehr dankbar dafür. Denn ansonsten hätten wir unseren wichtigsten Kaffee Scout nicht kennen gelernt. Seit 2018 ist Thomas für uns in Mexiko mit seinem Red Beetle Coffee Lab (einem roten Mexiko Käfer, der von ihm zum fahrbaren Kaffeelabor umgebaut wurde) sowie in Guatemala und Peru unterwegs.





# ausblick.

## wir suchen weiter.

Das ist er. Unser erster Transparenzbericht. Danke, dass ihr bis hier hin gelesen habt.

Wir freuen uns sehr, dass wir unserem Ziel, den Anteil an Direct Trades immer weiter zu erhöhen, dieses Jahr noch ein gutes Stück näher kommen werden und euch ab jetzt an dieser Entwicklung jährlich teilhaben lassen können.

Euch einen Blick hinter die Kulissen unserer Rösterei zu geben und den Weg des von uns

eingekauften und gerösteten Kaffees bis zu euch in die Tasse erzählen zu können, macht großen Spaß und erfüllt uns ein wenig mit Stolz.

Wir kennen unsere Stärken und haben unsere Schwächen im Visier. Wir gehen den eingeschlagenen Weg weiter – immer direkter und transparenter!.

Dazu gehört auch das Geschehen hier in Köln in unseren Läden und dem Röstereibetrieb vor Ort und nicht nur die Umstände in den Ursprungsländern. Wir sind stetig auf der Suche nach der perfekten Kaffeeverpackung, wollen unser Unverpackt-Angebot erweitern und alle unsere Abläufe unter die Nachhaltigkeits-Lupe nehmen.

**Wir möchten an dieser Stelle als finale Worte noch einmal betonen, dass ohne eure Unterstützung und Experimentierfreudigkeit diese ganze Arbeit und das Erreichen unseres Ziels, immer direkter zu werden, nicht möglich wäre.**

**Danke dafür und freut euch auf weitere spannende und leckere Kaffees!**





**Ihr habt Fragen, Kritik oder Anregung zu unserem Bericht?**  
Schreibt uns gerne ein Mail an [botschaft@heilandt.de](mailto:botschaft@heilandt.de)