

25 Jahre  
**WÜPAKA**

2022/2023

# KAFFEE POST

**Im Heft**

News

Biozertifizierung

Projektkaffee  
Kinder mit Albinismus

**25 Jahre  
WÜPAKA**

Projektförderung 2022

Der Weg der  
Kaffeebohne

WÜPAKA in Zahlen

Unser Sortiment





## **Liebe Freundinnen und Freunde des Würzburger Partnerkaffee e.V.,**

ich freue mich, Ihnen die neue Kaffeepost vorstellen zu dürfen. Sie finden hier einen bunten Blumenstrauß an Informationen über unsere Aktivitäten der letzten Monate.

Wir haben unser Büro umgebaut und vor allem ein neues Schaufenster einbauen lassen. Wir haben Kaffeeschütten angeschafft und können nun unseren Kaffee auch ganz nachhaltig unverpackt anbieten. Seit wenigen Wochen importieren wir Erdnüsse aus unserer Kaffeeregion in Tansania. Neu haben wir einen „Würzburger Stadtkaffee“ im Angebot, der sich hervorragend als Geschenk an Verwandte und Freunde eignet. Wir haben einen weiteren Schritt hin zur Biozertifizierung unseres Kaffees gemacht. Sie erfahren, was es mit dem Projektkaffee „Kinder mit Albinismus“ auf sich hat und welche weiteren Sozialprojekte wir in Tansania unterstützen.

Besonders freuen wir uns über unser 25jähriges Jubiläum, das wir dieses Jahr feiern.

Dies alles und noch viel mehr können Sie in dieser Kaffeepost nachlesen. Ich wünsche Ihnen viel Freude dabei.

Wir vom Würzburger Partnerkaffee e.V. bedanken uns sehr herzlich für alle Treue und Verbundenheit und wünschen Ihnen weiterhin guten Kaffeegenuss!

---

Für das gesamte Team des WÜPAKA,  
im April 2023

**Jochen Hackstein**  
*Geschäftsführer*  
*Würzburger Partnerkaffee e.V.*





1 — *S. 04*  
**NEWS**

2 — *S. 06*  
**BIOZERTIFIZIERUNG**

3 — *S. 08*  
**ALBINISMUS  
IN TANSANIA**

## Inhalt

4 — *S. 10*  
**25 JAHRE  
WÜPAKA**

6 — *S. 18*  
**DER WEG DER  
KAFFEEBOHNE**

5 — *S. 12*  
**PROJEKTFÖRDERUNG  
2022**

7 — *S. 23*  
**WÜPAKA  
IN ZAHLEN**

8 — *S. 24*  
**UNSER  
SORTIMENT**

9 — *S. 26*  
**WIR ÜBER UNS /  
VEREINSMITGLIEDER**

## News

# Was gibt's Neues?

---

### UNVERPACKT: Kaffeebohnen aus der Schütte

---



Neu bei uns im Laden! Ihr könnt bei uns alle unsere Sorten Kaffee unverpackt aus der Schütte kaufen. Die Mindestabnahme beträgt 100g. Auf Wunsch mahlen wir euch die Kaffeebohnen auch frisch. Am besten direkt selbst eure Kaffeedose mitbringen, wir befüllen sie gerne für euch.

---

### NEU! Würzburger Stadtkaffee

---

Juchhu, Würzburg hat einen eigenen Stadtkaffee, ein feiner Blend aus Arabica und Robusta! Tansania Hochlandkaffee bester Qualität aus fairem Handel und Manufaktur-Langzeitröstung. Und so schmeckt unser Würzburger Stadtkaffee: Samtige Noten von Kakao, Aprikose und Toffee.



---

### UNSER LADEN: Für euch aufgehübscht

---



Wir haben unseren Laden für euch neu gestaltet. Neben unseren fairen Kaffees findet ihr ein stetig wachsendes Sortiment an fair gehandelten Leckereien und nachhaltigem Kaffeezubehör. Kommt vorbei und stöbert, wir freuen uns auf euch!

NEU!

## Unsere Tansania Erdnüsse

150 g Tansanische Erdnüsse, auf traditionelle Art geröstet, leicht gesalzen. Die Erdnüsse werden ungeschält gegessen und haben ein besonders feines, leckeres Aroma. Ganz anders als das, was man aus deutschen Supermärkten kennt.



NEU!

## Frisch gemahlener Erdnussmus

Exklusiv in unserem Laden in Würzburgs Semmelstraße 33 bekommt ihr ab Februar 2023 frisch gemahlener Erdnussmus, das aus diesen tansanischen Erdnüssen hergestellt wird. Wir haben dafür extra eine Maschine angeschafft und ihr könnt dabei zusehen, wie das Mus hergestellt und abgefüllt wird.



## Die Frauen hinter den Erdnüssen – die Nuru Group

Hilfe zur Selbsthilfe in Kombination mit Frauenförderung, das ist genau unser Ding. Bei unserer Teamreise Anfang 2022 lernten wir eine tolle Frauengruppe in Mbinga kennen. Die „Nuru Natural Product Group“ besteht aus Frauen verschiedenen Alters, die sich als Kleinunternehmerinnen zusammengeschlossen haben. „Nuru“ bedeutet „Licht“ - und genau das möchten sie sein, ein Licht, das inspirieren soll.

Die Gruppe ist lebhaft, lustig und total aufgeschlossen. Mit einer Projektförderung in Höhe von 2.100 Euro gaben wir den Frauen Startkapital für ihr unternehmerisches Tun.



### Traditionelle Erdnussröstung

Die Frauen rösten unter anderem Erdnüsse aus lokalem Anbau. Die Röstung im Topf erfolgt auf heißem Sand. Sie werden hauptsächlich vor Ort in Mbinga verkauft, doch wir importieren eine kleine Menge, um sie in Deutschland anzubieten. Wir freuen uns besonders über den herzlichen Kontakt zu unseren Partnerinnen. Sie selbst sind begeistert über den super fairen Preis, den wir ihnen für die Erdnüsse bezahlen.



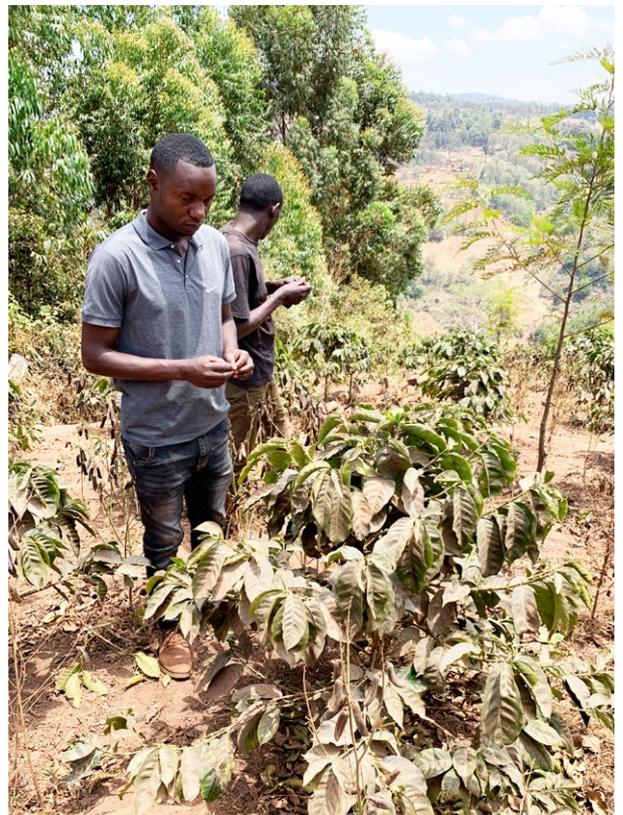
Die Nuru Group: eine Gruppe Kleinunternehmerinnen, die für uns die leckeren Erdnüsse rösten

## Update

# Biozertifizierung

Seit mehreren Jahren setzen wir uns dafür ein, dass unsere Partnerkooperative Mahenge Amcos auf zertifizierten Bio-Anbau umstellt. Von ihr beziehen wir unseren Arabicakaffee. 2021 haben wir bereits umfassende Trainings mit einem Experten für Bio-Anbau für die Kooperative mit 15.000 Euro gesponsert. Mittlerweile wurden alle Mitglieder geschult und über die Vorteile des ökologischen Kaffeeanbaus aufgeklärt. Dennoch herrscht noch immer große Skepsis bei den Bäuerinnen und Bauern, ob der Verzicht auf chemische Dünger und Spritzmittel funktionieren kann. Sie haben große Angst vor Ernteeinbußen. In ihrer Region gibt es noch keine biozertifizierte Kooperative, die als Vorbild dienen könnte. Mut macht jedoch das Bio-Testfeld, das die Kooperative mittlerweile angelegt hat und das Erfolge zeigt.

Inzwischen haben sich immerhin 52 Kooperativenmitglieder registrieren lassen und starten mit dem Bio-Anbau. Wir hoffen, dadurch in ein bis zwei Jahren zunächst kleinere Mengen zertifizierten Bio-Kaffee von Mahenge Amcos importieren zu können. Zeitgleich suchen und schulen wir weitere potentielle Partner:innen in Tansania, um neben unserem Bio-Robusta baldmöglichst auch einen leckeren Bio-Arabica ins Sortiment aufnehmen zu können.



Bioversuchsfeld der Kooperative

Neu!

# TANSANIA KILIMANJARO



Mit diesem wunderbaren Kaffee starten wir unsere neue Spezialitäten-Linie, in der wir euch ausgesuchte Besonderheiten präsentieren. Zu diesem Zweck haben wir uns mit einer exklusiven Kleinrösterei nahe Würzburgs zusammengesetzt, die in kleinen Chargen schonend in der Trommel röstet, so dass sich die ganze Vielfalt des Aromas optimal entfalten kann.

Der Kaffee wird von nur 30 Kleinbauernfamilien angebaut. Sie setzen rein natürliche Schädlingsbekämpfer ein und machen sich beim Anbau das Ökosystem zu nutze. Sorgfältige Ernte per Hand, Waschung und Trocknung im milden Klima verleihen diesem Kaffee hervorragende Qualität.

Zusätzlich zum super fairen Preis, den die Kaffeeproduzierenden erhalten, fließen Gelder in den Bau von Schulen und Brunnen zur Verbesserung der Lebensbedingungen in der Ursprungsregion.



Art.-Nr. 8002  
250g ganze Bohne

## Sorte: 100% Arabica

Nuancierter Single Origin Arabica aus der Kilimanjaro Region, blumig und vollmundig, mit Geschmacksnoten von Karamell und Trockenpflaume. Umweltfreundlich ohne den Einsatz von Pestiziden angebaut, veredelt von einer fränkischen Kleinrösterei in traditioneller Handröstung.

*Erhältlich ab Mai 2023*

# Albinismus in Tansania

## Zwischen Verfolgung und Hoffnung

Aberglaube ist hartnäckig, und er kann schreckliche Folgen haben. Dies erfahren auf drastische Weise Menschen mit Albinismus in Ostafrika, ganz besonders in Tansania. Laut eines UN-Menschenrechts-Berichts von 2017 sollen nach Schätzungen etwa 18.000 Menschen mit Albinismus im Land leben und machen damit 0,03 % der Bevölkerung aus.

Albinismus ist eine seltene genetisch vererbte Erkrankung, die durch helle Haut-, Augen- und Haarfarbe, eingeschränkte Sehschärfe, hohe Sonnenempfindlichkeit und extrem hohe Anfälligkeit für Hautkrebs gekennzeichnet ist.

## Tödlicher Zauberglaube

In Tansania sind Erkrankte starker Diskriminierung und sozialer Ausgrenzung ausgesetzt. In den Augen der Dorfgemeinschaft bringt die Geburt eines Kindes mit Albinismus Schande über die Familie. Weil sie oft an Hautproblemen leiden, werden Menschen mit Albinismus wie Aussätzige behandelt, als „Geister“ gesehen. Besonders in abgelegenen Dörfern ist dieser Glaube verbreitet.

Diese Entmenschlichung trägt dazu bei, dass Menschen mit Albinismus in Tansania von klein auf um ihr Leben fürchten müssen. Skrupellose Hexendoktoren behaupten, dass es Glück und Reichtum bringt, ihre Körperteile zu besitzen. Auf dem Schwarzmarkt wird ein Vermögen dafür bezahlt.

Die Opfer sind besonders häufig Kinder. Ihre Körper werden mit Macheten zerstückelt, Arme, Beine oder Geschlechtsteile abgehakt. Laut der kanadischen Wohltätigkeitsorganisation Under the Same Sun wurden in den letzten zwanzig Jahren mindestens 78 Menschen mit Albinismus in Tansania ermordet, 98 weitere überlebten Attacken, oft mit schweren Verstümmelungen. (Stand Januar 2023)

## Maßnahmen zum Schutz

Die tansanische Regierung hat eine Reihe von Maßnahmen ergriffen, um Menschen mit Albinismus zu schützen und hartes Vorgehen gegen Hexendoktoren angeordnet. Nationale Kampagnen zur Beendigung der Gewalt tragen Früchte. Mit Al-Shaymaa Kwegyir kam 2008 sogar eine Frau mit Albinismus ins Parlament. In Großstädten ist es bereits sicherer. Doch bis die Aufklärungsarbeit überall Wirkung entfaltet, ist der Weg noch weit.

Bis dahin benötigen vor allem Kinder mit Albinismus besonderen Schutz. Fernab ihrer Dörfer können Heime und Schulen eine sichere Umgebung bieten. Viele Kinder haben Angst, jemals zu ihren Familien zurückzukehren. Wem sie vertrauen können, wissen sie nicht. Manchmal sind es die eigenen Verwandten, die zu Tätern werden.

## Ein Zufluchtsort, der Leben rettet

Eine solche Schule mit Wohnheim speziell für Kinder mit Albinismus gibt es in der Stadt Mbinga in der Region Ruvuma. Von dort stammt auch der Großteil unseres fair gehandelten Arabica-Kaffees, insbesondere unser Projektkaffee.

In der St. Wilhelm Pre and Primary School lernen und leben aktuell 27 Kinder.



Die St. Wilhelm Pre and Primary School in Mbinga



Das ist Anna © Steffen Boseckert

## Annas Geschichte

Eins der Mädchen dort ist Anna Bemeald Haule. Sie wurde 2006 als siebtes und letztes Kind der Familie geboren. Außer Zweien leiden alle Kinder an Albinismus. Die Familie lebt im Dorf Liuli bei Mbinga und ist eine der ärmsten dort - eine schwerwiegende Folge von sozialer Ausgrenzung.

Als Dreijährige kam Anna ins St. Wilhelm Kinderheim, denn damals erschütterte eine Welle von brutalen Morden an Menschen mit Albinismus das Land.

Für Anna bedeutete die St. Wilhelm Pre and Primary School weitaus mehr nur Schutz und Zuflucht. Als sie ankam, war sie sehr schwach und extrem unterernährt. Annas Eltern waren dankbar, dass sich hier gut um ihre Tochter gekümmert wurde. Besonders schön war für das Mädchen, dass eine ihrer älteren Schwestern bereits dort lebte. So konnte Anna mit gesunder Ernährung aufgepäppelt werden und das Lachen wieder lernen.

Heute ist Anna siebzehn Jahre alt und lebt noch immer im Heim, da sie sich in der Schule schwertut. Kürzlich kam ein Kind einer ihrer älteren Schwestern ins St. Wilhelm-Heim, das wie viele Menschen mit Albinismus unter Hautkrebs leidet. Die Schulleitung hofft, dass durch gute ärztliche Behandlung eine Heilung möglich sein wird.

Ab Ende Mai neu im Sortiment

## Projektkaffee „Kinder mit Albinismus“



Menschen mit Albinismus sind in Tansania enormer Diskriminierung und Verfolgung ausgesetzt. Aus Aberglauben heraus werden vor allem Kinder grausam ermordet.

Schutz bietet ihnen eine Schule mit Kinderheim in Mbinga, die St. Wilhelm Pre and Primary School. Dort können sie behütet und sicher aufwachsen und erhalten eine gute Schulbildung. Aus derselben Region stammt dieser Kaffee.

Um diese wichtige Einrichtung zu fördern, bringen wir eigens unseren „Tansania Classic“ in einer Special Edition als Projektkaffee an den Start. Von jedem verkauften Kilo dieses Kaffees gehen 76 Cent direkt an das St. Wilhelm Heim.

Weitere Infos auf unserer Webseite:  
[albinismus.wuepaka.de](http://albinismus.wuepaka.de)



Anpflanzung von durch uns gesponserten Kaffeeseetzlingen in den Usambara-Bergen



Präsentation unseres Kaffee im Rathaus 1998



Klaus Veeh mit Maria Leitner 2011

## Jubiläum

# 25 Jahre WÜPAKA

*Wir feiern 25 Jahre Würzburger Partnerkaffee e. V. und haben für euch in der Fotokiste gekramt. Dazu wollen wir euch die Highlights aus unserer bisherigen Vereinsgeschichte erzählen...*

**Darum gibt es uns** – In den Neunzigern fand sich in Würzburg eine Gruppe engagierter Menschen zusammen, die etwas für den Fairen Handel tun wollten. Sie alle waren Vertreter:innen von Organisationen und Vereinen mit Verbindungen nach Tansania. Pater Athanasius von der Abtei Münsterschwarzach hatte in den Usambara-Bergen die Armut der Kaffeeproduzent:innen erlebt. Dieser wollten wir durch bessere Bezahlung entgegenwirken und die Rechte der Kleinproduzent:innen stärken.

**1998 Vereinsgründung** – Im Juli 1998 wurde in Würzburg unser gemeinnütziger Verein Würzburger Partnerkaffee e.V. gegründet - auf Initiative der Abtei Münsterschwarzach, der Stadt Würzburg, des Weltladen Würzburg, der Diözese Würzburg, des Evangelisch-Lutherischen Dekanats Würzburg und des Missionsärztlichen Instituts. Zum Vorsitzenden wurde Karl-Heinz Hein-Rothenbücher gewählt.

Im November konnten wir im Rathaus den ersten Kaffee präsentieren und damit an den Start gehen.

**Kleine Misserfolge und große Erfolge** – Zu Beginn ließen wir unseren Kaffee in Tansania rösten. Leider schwankte die Qualität damals so stark, dass er sich nicht verkaufen ließ. So entschieden wir uns schweren Herzens im Jahr 2000, lieber mit einer Familienrösterei in Deutschland zusammenzuarbeiten. Das brachte zum Glück den entscheidenden Qualitätsschub, der unseren

Kaffee immer beliebter werden ließ. So verkauften wir 1998 gerade mal 280 Kilo Kaffee - 2000 bereits 10 Tonnen. 2001 übernahm Klaus Veeh die Geschäftsführung von Ludger Heuer.

**Eine feste Partnerin** – Nachdem wir unseren Kaffee viele Jahre von verschiedenen Kooperativen gekauft hatten, wuchs der Wunsch nach einer festen Partnerkooperative.

2012 schaffte es durch unsere Unterstützung die Kooperative Mahenge Amcos in der Region Ruvuma in Südwest-Tansania als eine der ersten überhaupt im Land eine Fairtrade-Zertifizierung zu erhalten. Seitdem importieren wir den Großteil unseres Kaffees von ihr und freuen uns über eine lebendige Partnerschaft.

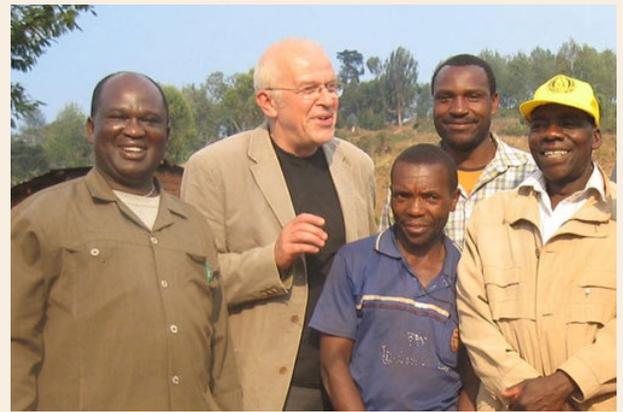
**Personelle Veränderungen** – Als 2016 plötzlich unser langjähriger Vorsitzender Karl-Heinz Hein-Rothenbücher verstarb, stand unser Verein vor einem Umbruch.

2017 übernahm Maria Leitner den Vorsitz. Wir zogen um in Geschäftsräume in der Semmelstraße und eröffneten einen eigenen Kaffeeladen.

2019 übernahm Jochen Hackstein den Posten des Geschäftsführers.

**Marken-Relaunch** – Im Oktober 2021 gingen wir erfolgreich nach intensiver Planungsphase mit einem komplett überarbeiteten Look und erweitertem Sortiment mit der Marke WÜPAKA an den Start.

**25 Jahre fairer Kaffee** – 2023 feiern wir unser 25jähriges Bestehen und freuen uns riesig darüber, dass wir mit inzwischen 60 - 70 Tonnen verkauftem Kaffee pro Jahr schon sehr viele Leben in Tansania positiv verändern konnten. Durch unsere Kaffeeverkäufe konnten wir schon fast 1 Million Projektförderung an Sozialprojekte spenden.



v.l.: Father Lukas Komba und Karl-Heinz Hein-Rothenbücher bei unserer Partnerkooperative



Das hauptamtliche Team 2023



Von 1998 bis heute – unsere Kaffeeverpackung im Wandel der Zeit



**Herzlichen Dank an alle Kaffeefans, die dies ermöglicht haben! Auf die nächsten 25 Jahre!**



Kaffee trinken und  
dabei soziale  
Projekte in Tansania  
unterstützen!



Auf jeder unserer Kaffeepackungen findet ihr den Hinweis, dass von uns 76 Cent pro Kilo Röstkaffee für Sozialprojekte in Tansania gespendet werden. Aber was heißt das genau? Und was wird da gefördert? Wir wollen einfach mehr fair sein! Deswegen gehen wir noch einen Schritt weiter und über die Leitlinien des Fairen Handels hinaus. Denn wir denken, dass wir unsere Partner:innen in Tansania noch mehr unterstützen können.

## **76 Cent machen den Unterschied**

Unser Kaffee-Verkaufspreis beinhaltet 76 Cent pro Kilo Röstkaffee, unsere sogenannte Projektförderung. Diese 76 Cent legen wir immer vom Erlös zurück, um sie im Folgejahr zu spenden. Seit unserer Gründung 1998 konnten wir dadurch insgesamt bereits 997.838 € in Tansania investieren. (Stand 2022) Die Anträge werden von Partner:innen in Tansania direkt an unsere Vereinsmitglieder eingereicht.

## **Ein Überblick**

# Projekt- förderung 2022

## **Ein Schulbus für Humura Special Unit in Mwanza**

Über unser Vereinsmitglied MWANZA e.V. haben wir 2022 die Schule Huruma, eine gemeinnützige Schule für geistig und körperlich beeinträchtigte Kinder in Mwanza in Norden Tansanias kennengelernt.

Diese Schule besteht seit 2004. In Tansania ist es für Familien mit behinderten Kindern und Jugendlichen schwer, eine angemessene Bildung und Betreuung zu erhalten.

65 Kinder besuchen aktuell diese spezielle Schule in Mwanza. Huruma bedeutet auf Swahili „Mitgefühl“. Vor Ort erhalten die Kinder eine spezielle schulische Förderung, therapeutische Hilfen und täglich eine warme Mahlzeit. Von den Eltern werden keine Schulgebühren verlangt, was für sie eine große finanzielle Entlastung ist.

Seit einigen Jahren schon versucht die Schule, eine bessere Möglichkeit anzubieten, mit der die Kinder, speziell auch die Kinder mit physischen Handicaps, in die Schule kommen können – zum Teil kommen sie aus weit entlegenen Stadtteilen Mwanzas. Ein öffentlich gut ausgebauten Nahverkehrssystem ist meist nicht vorhanden und daher die Anreise oft mit vielen Hürden versehen.

Mit unserer Hilfe und einer Spende von 6.000 Euro konnte nun endlich ein Bus angeschafft werden, ein sogenanntes „Dalla Dalla“. Wir freuen uns, dass es nun mit dem schuleigenen Kleinbus für die Kinder viel einfacher ist, am Schulgeschehen teilzunehmen und zu lernen.

## Begegnungswochen in Mbinga zwischen Jugendlichen aus Deutschland und Tansania

Ende September 2022 machten sich 15 Jugendliche vom BDKJ (Bund der Deutschen Katholischen Jugend) im Bistum Würzburg auf den Weg nach Mbinga in Tansania, um dort drei Wochen lang an einer interkulturellen Begegnungsreise mit UVIKAMI, der Jugendorganisation des Bistums Mbinga teilzunehmen. Wir vom WÜPAKA unterstützten das Projekt mit 6.000 Euro.

Egal, wo die Jugendlichen hinkamen, mit einem herzlichen „Karibuni – Willkommen“ wurden sie überall empfangen. Es gab vieles zu entdecken und kennenzulernen – nach einer Woche intensiven Austausches über Lebenspläne und Ansichten wurde klar: Das Leben in Tansania ist an vielen Stellen ganz anders als in Deutschland.

Besonders deutlich wurde es den Jugendlichen beim Thema Zukunftspläne. Während die deutschen Teilnehmenden alle am Beginn ihres Studien- und Berufslebens stehen, warten einige der tansanischen Teilnehmenden mit abgeschlossener Ausbildung seit Jahren auf eine freie Stelle und versuchen sich mit einzelnen Projekten über Wasser zu halten.

Auch in ganz praktischen Dingen zeigte sich, wie unterschiedlich das Leben ist: Zur großen Verwunderung der tansanischen Jugendlichen packten auch die Männer beim gemeinsamen Kochen und Spülen an – traditionell reine Frauensache in Tansania. ►



Das „Dalla Dalla“ – ein Schulbus für die Kinder der Huruma Schule



Begegnungswochen in Mbinga zwischen Jugendlichen aus Deutschland und Tansania

–  
NACH EINER WOCHEN INTENSIVEN AUS-  
TAUSCHES ÜBER LEBENSPLÄNE UND  
ANSICHTEN WURDE KLAR: DAS LEBEN IN  
TANSANIA IST AN VIELEN STELLEN GANZ  
ANDERS ALS IN DEUTSCHLAND.  
–

Das Highlight war für beide Seiten auf jeden Fall die Unterbringung der deutschen Teilnehmenden bei einer tansanischen Gastfamilie – ein ganzes Wochenende durften sie den tansanischen Alltag hautnah miterleben! Auch gemeinsame Ausflüge zu einer Kaffeeplantage, ein Besuch beim Litembo Hospital, ein Ausflug zum Nyassa See und nächtlichem Fischfang und zum Abschluss eine Safari im Nyerere-Nationalpark haben die Reise zu etwas ganz Besonderen für alle gemacht.

Alle Jugendlichen waren sich einig: Die Eindrücke und Erlebnisse waren total prägend und werden in guter Erinnerung bleiben!

Und noch etwas nehmen sie aus den drei gemeinsamen Wochen mit: Viele neue Freundschaften und die tansanische Gewissheit, dass sich für jedes Problem eine Lösung finden lässt.

## Weiterer Ausbau für Mahenge Secondary School

Die Kaffeekooperative Mahenge Amcos ist seit langem unser beständiger Partner in Sachen Rohkaffee, von dort beziehen wir unsere Arabica Bohnen.

Die Kooperative hat in den vergangenen Jahren – mit eigenen finanziellen Mitteln aus dem Verkauf von Fair-trade Kaffee – eine weiterführende Schule in der Nähe von Mbinga gebaut.

Es gibt zwar viele Grundschulen, jedoch fehlt es auch in der Region rund um Mahenge immer noch an weiterführenden Schulen für Jugendliche.

Im letzten Jahr haben wir den weiteren Ausbau der Schule mit 22.000 Euro unterstützt. Das Geld wird für die Fertigstellung von drei Klassenräumen und dem Bürogebäude verwendet und stellt sicher, dass alle staatlichen Auflagen zur Lehrerteilung erfüllt werden.

80 Jugendliche werden dann an der Mahenge Secondary School unterrichtet – ein toller Erfolg für die Kaffeefarmer:innen!



Kinder des Zentrums Jirani Mwema

## Unterstützung der Arbeit des Waisenzentrums „Jirani Mwema“

Seit 2008 unterstützt die evang.-luth. Diözese Ruvuma im Süden Tansanias Waisenkinder in der Stadt Songea. Krankheiten wie AIDS/HIV oder Malaria führen dazu, dass viele Kinder zu Waisen werden. Es ist traditionell üblich, dass diese Kinder von Großeltern, älteren Geschwistern oder Tanten und Onkels aufgenommen werden. Diese sind aber häufig mit der Betreuung überlastet. Die Kinder müssen im Alltag mitarbeiten und – da das Geld oft knapp ist – können sie oftmals auch die Schule nicht besuchen.

Hier greift die tansanische Organisation „Jirani Mwema“ unterstützend ein, indem zum Beispiel Schulgebühren, Schuluniform oder Schulmaterial finanziert werden. „Jirani Mwema“ bedeutet so viel wie „der gute Hirte“ und ist sinngebend für die Organisation. So hilft sie auch beim Kauf von Lebensmitteln, Medikamenten und Kleidung. „Jirani Mwema“ bietet zusätzlich Beratungen und Schulungen der verantwortlichen Betreuer der Kinder über rechtliche Aspekte, gesundheitliche Themen oder Schulbildung an und sorgt unter anderem auch dafür, dass die Kinder als Waisenkinder registriert werden und somit eine kleine Waisenrente erhalten.

„Jirani Mwema“ hat bereits vielen Waisenkindern eine fundierte Schulausbildung ermöglicht, so dass einige sogar ein Studium anschließen und erfolgreich ihren Abschluss in EDV, Ernährungswissenschaft, Biochemie oder Pädagogik machen konnten. Andere absolvierten eine Berufsausbildung z.B. Kindergärtner:in, Schreiner:in, Elektriker:in oder KFZ-Mechaniker:in.

Wir haben das Projekt im Jahr 2022 mit 6.000 Euro unterstützen können und freuen uns sehr, dass diese sinnvolle Arbeit der „Jirani Mwema“ auch weiterhin vielen Kindern zugute kommen kann.

## Solaranlagen für Laela Secondary School

Die Missionsbenediktiner in Münsterschwarzach sind eines der Gründungsmitglieder des Würzburger Partnerkaffee e.V. und seit 25 Jahren aktiv in unserem Verein tätig.

Es besteht eine langjährige und enge Partnerschaft der Missionsbenediktiner zum Südwesten Tansanias – Sumbawanga ist eine kleine Stadt zwischen dem See Rukwa und dem See Tanganyika. Der dortige Bischof Beatus hat es sich zur Aufgabe gemacht, vor allem das Bildungswesen vor Ort zu stärken, um so die Zukunftsperspektiven der Kinder und Jugendlichen vor Ort zu verbessern.

In diesem Gebiet gibt es bisher noch zu wenig weiterführende Schulen – durch den Bau und die Eröffnung zweier neuer Schulen konnte in den vergangenen Jahren ein erheblicher Beitrag zu den Bildungsmöglichkeiten der 13 bis 20 Jahre alten Jugendlichen geleistet werden.

Die Laela Secondary School verfügt jedoch noch nicht über eine sichere Stromversorgung, was nicht nur eine verlässliche Beleuchtung, als auch eine zuverlässige Wasserversorgung durch elektrisch betriebene Tiefbrunnenpumpen gewährleisten soll.

Mit 4.000 Euro unterstützen wir den Bau einer Solaranlage und können damit dazu beitragen, dass die Jugendlichen auch in Sumbawanga einen wertvollen Schulabschluss ablegen können.

Mit einer kleinen Verzögerung soll der Bau der Solaranlage nun im Frühjahr 2023 beginnen, wir wünschen gutes Gelingen!

DURCH DEN BAU UND DIE ERÖFFNUNG  
ZWEIER NEUER SCHULEN KONNTE  
IN DEN VERGANGENEN JAHREN EIN  
ERHEBLICHER BEITRAG ZU DEN  
BILDUNGSMÖGLICHKEITEN VON  
JUGENDLICHEN GELEISTET WERDEN.

EINE MASCHINE, MIT DER SEIFENSTÜCKE  
PRODUZIERT WERDEN KÖNNEN,  
IST NUN AN DER PRODUKTIONSSTÄTTE  
BEI DER FRAUENGRUPPE IN MBINGA  
EINGETROFFEN

## Nuru Women Group in Mbinga – Seifen- und Erdnussprojekt

Die Frauengruppe „Nuru Natural Product Group“ in Mbinga stellt verschiedene Hygieneprodukte her und verkauft sie in einem kleinen Shop. Über diese tolle Gruppe entstand die auch die Idee, Erdnüsse und eine speziell für uns entworfene Kaffeeseife zu importieren.

Wir vom WÜPAKA haben ein Startkapital von 2.100 Euro gestellt – inzwischen sind die leicht gesalzene Erdnüsse fester Bestandteil unseres Sortiments geworden. Welch ein Erfolg!

Mehr dazu findet ihr auch auf Seite 5.

Eine Maschine, mit der Seifenstücke produziert werden können, ist nun an der Produktionsstätte bei der Frauengruppe in Mbinga eingetroffen, in Kürze werden wir die ersten Prototypen der Kaffeeseife erhalten und sind schon sehr gespannt darauf. ▶



## Erweiterung der Ausbildungsmöglichkeiten: Schneiderei in der Berufsschule

Die Berufsschule in Mbinga besteht seit 1997 – dort können Jugendliche zwischen mehreren Ausbildungsberufen wählen: Automechaniker:in, Elektroinstallateur:in oder Klempner:in.

Seit längerem besteht allerdings schon der Wunsch, eine weitere Ausbildung anbieten zu können.

Mit Hilfe des WÜPAKA konnte dies nun umgesetzt werden: Ab sofort wird es auch die Möglichkeit geben, den Beruf Schneider:in zu erlernen.

Mit der Projektförderung von 3.200 Euro wurden insgesamt 8 Nähmaschinen und 2 weitere Produktionsmaschinen für die Berufsschule angeschafft.

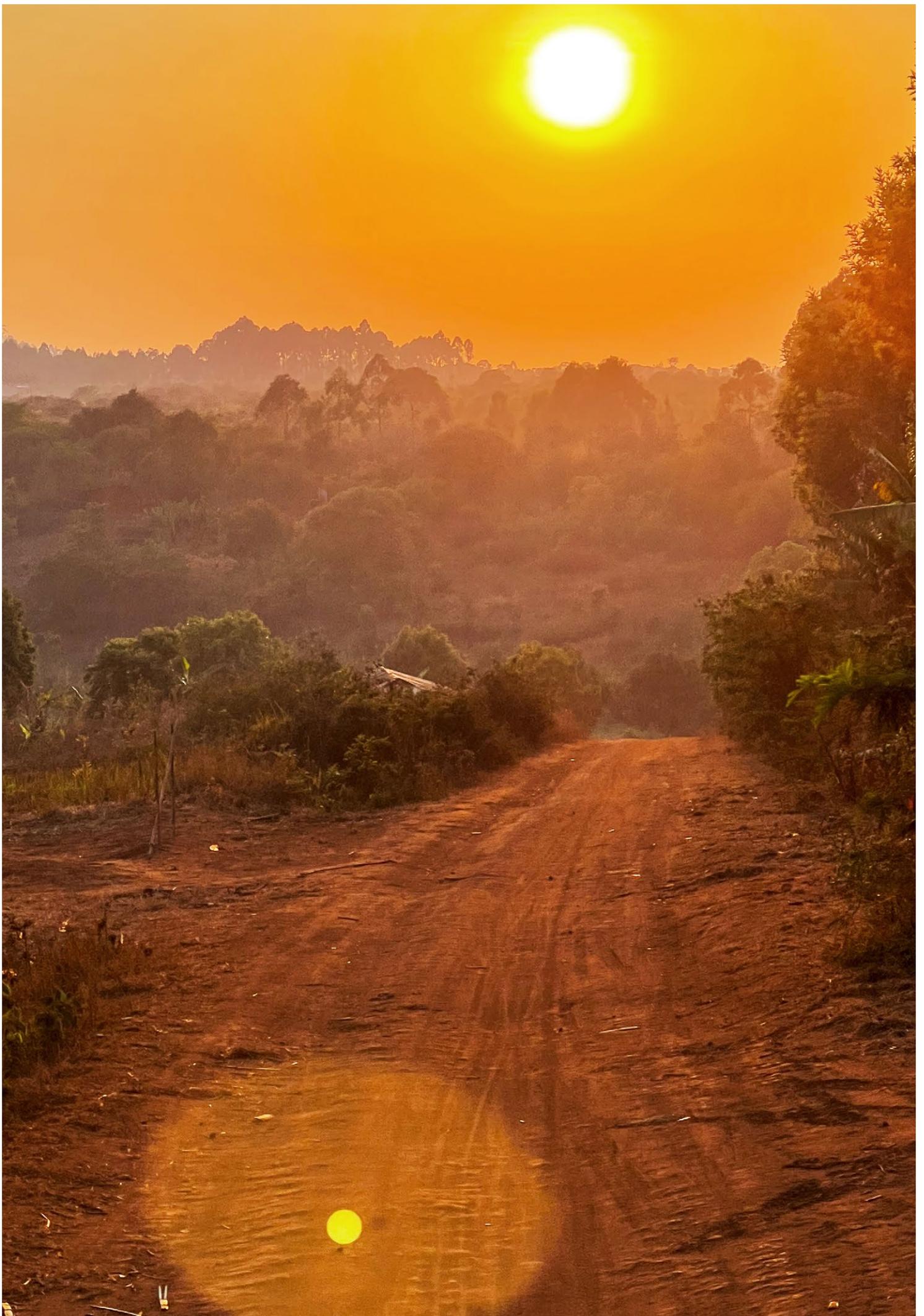
Nun wird der Ausbildungsberuf der Schneider:in den Berufsschülern von einer versierten Lehrkraft näher gebracht – nach erfolgreichem Abschluss können die jungen Erwachsenen dann entweder in einem Angestelltenverhältnis oder auch mit einer eigenen Schneiderei selbstständig arbeiten.

Angedacht ist für die Zukunft eine eigene WÜPAKA Einkaufstasche aus traditionellen Khanga Stoffen, das sind farbenfrohe Baumwollstoffe mit unterschiedlichsten Mustern und Bedeutungen aus Tansania – die in der Berufsschule hergestellt werden und die dann vielleicht schon bald unser Sortiment bereichern werden.



Ausbildungsschneiderei

—  
MIT DER PROJEKTFÖRDERUNG VON  
3.200 EURO WURDEN INSGESAMT  
8 NÄHMASCHINEN UND 2 WEITERE  
PRODUKTIONSMASCHINEN FÜR DIE  
BERUFSSCHULE ANGESCHAFFT.  
—



# Der Weg der Kaffeebohne

***Bis unser fair gehandelter Kaffee geröstet und verpackt werden kann, legt er bereits einen langen Weg zurück. Viele einzelne Arbeitsschritte durchläuft jede Kaffeebohne bei den Kleinbäuerinnen und Kaffeebauern unserer Partnerkooperativen. Fast alles ist Handarbeit. So stellen unsere Partner:innen ausgezeichnete Qualität sicher. Wir zeigen euch, was in der sogenannten "nassen Aufbereitung" von Arabicabohnen passiert.***

Die Produzent:innen pflegen ihre Sträucher auch außerhalb der Erntezeit. So wird z.B. zurückgeschnitten oder der Boden gelockert.



Der Kaffeestrauch blüht weiß. Aus der Jasmin-ähnlich duftenden Blüte entstehen zunächst grüne Kaffeekirschen.



Wenn sie reifen, werden die Kirschen rot. Eine Kaffeekirsche enthält ein bis zwei Bohnen.

Jede Kaffeekirsche wird per Hand gepflückt. Die Arbeit (meist am Hang) ist mühsam. Da nicht alle Früchte gleichzeitig reif werden, muss mehrfach das ganze Feld durchgearbeitet werden. Die Erntezeit dauert in dieser Region ungefähr von Mai bis November.



Die Produzent:innen liefern ihre Ernte bei der CPU (Coffee Processing Unit) der Kooperative ab. Dort werden noch schlechte und unreife Bohnen aussortiert. Dann wird alles gewogen und genau erfasst, denn nur so weiß die Kooperative, welche Bezahlung jedem Mitglied zusteht.

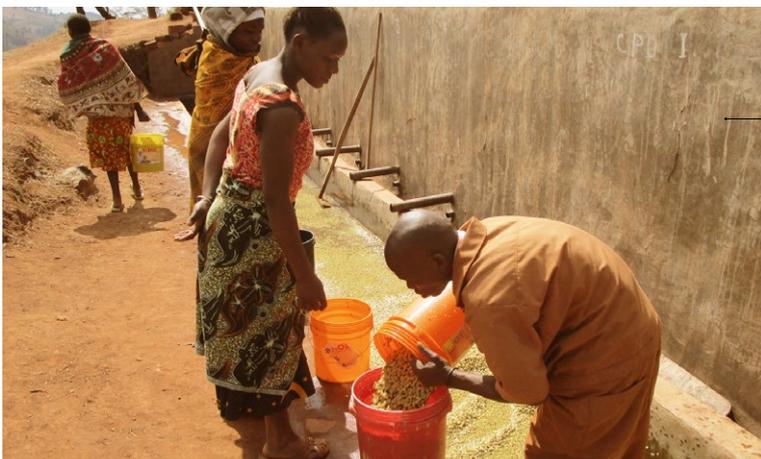
In der Quetschmaschine werden die Bohnen vom Fruchtfleisch getrennt. Diese Methode nennt man "nasse Aufbereitung". Das Wasser wird bei der Kooperative Mahenge Amcos aufgefangen, gereinigt und wiederverwendet. ▶





Die Bohnen werden in die Schwemmbecken der CPU gespült. Sie sind noch von einer Schleimschicht umschlossen, die durch Fermentierung und anschließendes Waschen gelöst wird.

Bei der Fermentierung laufen mit Hilfe von Bakterien chemische Prozesse ab. Sie bestimmen maßgeblich die späteren Geschmackseigenschaften und die Qualität des Kaffees.



Nun werden die gewaschenen Bohnen auf Trockennetze gehievt, eine schweißtreibende Arbeit.

Mehrmals werden die Bohnen gewendet. Die natürliche Trocknung durch Sonne und Wind erzeugt die beste Qualität und dauert etwa eine Woche.



In mühevoller Handarbeit werden nochmals schlechte Bohnen (Verfärbungen bis hin zu schwarzen Bohnen oder auch Schäden durch Insekten) und Fremdkörper aussortiert. Die Handverlesung ist sehr arbeitsintensiv.

Ungeschälte Kaffeebohnen aus nasser Aufbereitung. Diese gilt als besonders mild. ▶





Der Rohkaffee wird von der Kooperative in die Kaffeefabrik in Mbinga transportiert und dort zunächst aus den Transportsäcken geholt. Eine Schälmaschine entfernt anschließend die getrocknete Pergamenthaut und möglichst viel vom Silberhütchen.

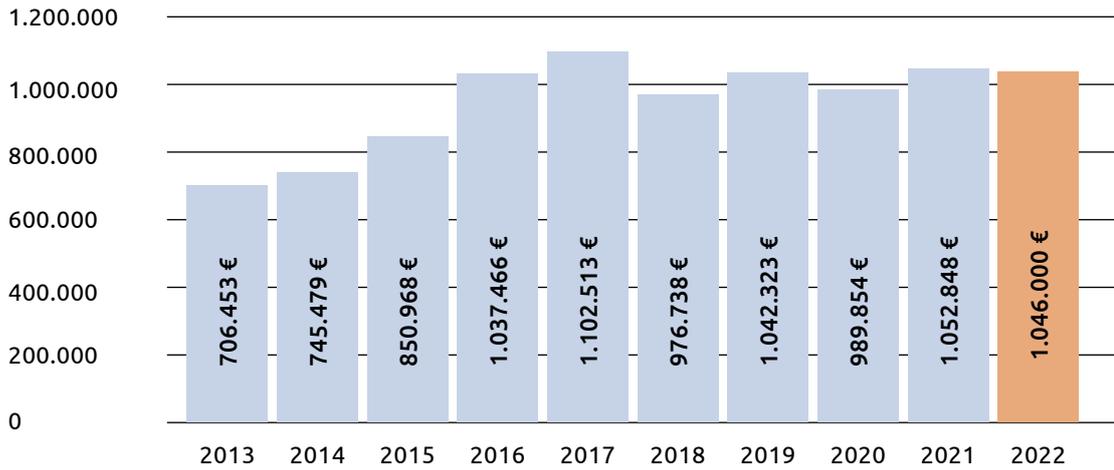
Der geschälte, grüne Rohkaffee wird in mehreren Schritten maschinell nach Qualitäten sortiert (Gewicht und Größe).



In Säcke verpackt wird der Rohkaffee in den Hafen von Dar es Salaam gebracht und im Container nach Hamburg verschifft. Von dort gelangt er zu unserer Rösterei. In Deutschland wird er geröstet, verpackt und vermarktet.

Die Kaffeebauer:innen sind stolz auf den wunderbaren Kaffee, den sie anbauen.





# WÜPAKA in Zahlen

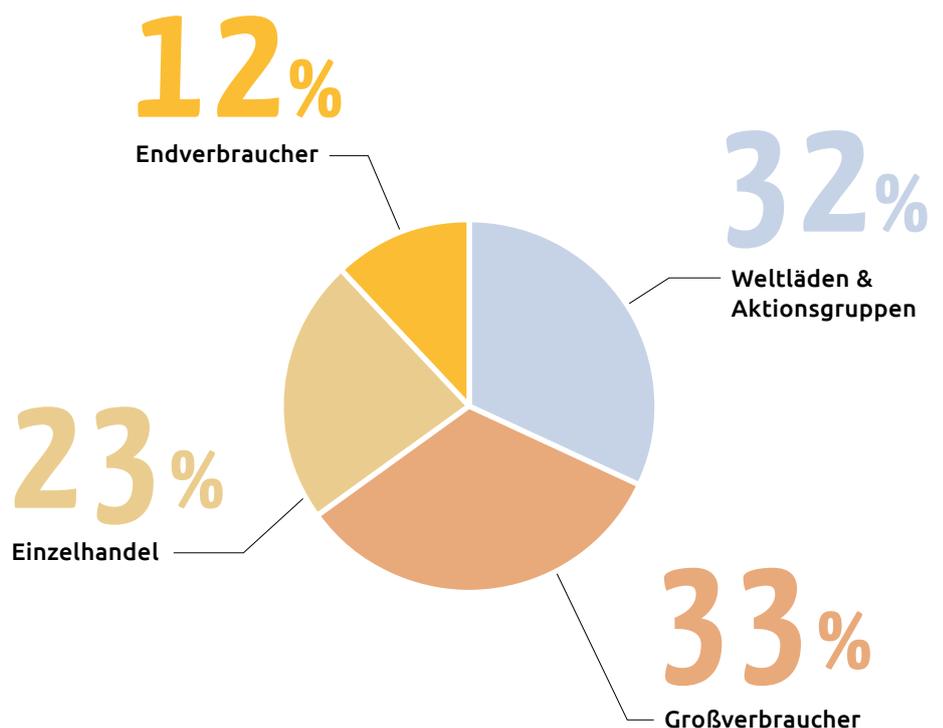
2022

## Umsatzentwicklung seit 2013

Wir sind froh, dass wir die Coronajahre 2020 und 2021 gut überstanden haben und auch das Jahr 2022 für uns, mit allen negativen Einflussfaktoren wie steigende Energiekosten und steigender Inflation, stabil war.

## Umsatzanteile unserer Kundengruppen

Wer kauft am meisten beim Würzburger Partnerkaffee e.V.? Wir sind begeistert vom großen Einsatz der Weltläden, die fast unseren größten Umsatzanteil ausmachen. So kommt unser Kaffee in vielen Gemeinden in ganz Deutschland an die Verbraucher:innen.



# Unser Sortiment

Von mild bis kräftig und immer superfair

Unser besonderer Kaffee stammt aus zertifiziertem Fairem Handel. Wir zahlen einen super fairen Preis und arbeiten langfristig mit unseren Partnerkooperativen zusammen, damit sie Planungssicherheit haben. So verbessert sich der Lebensstandard der Familien und ihre Kinder können zur Schule gehen. Die Mitglieder der Kooperativen sind Kleinbäuerinnen und Kleinbauern, die den Kaffee sorgsam hegen und pflegen und nur die wirklich reifen Kaffeekirschen per Hand ernten. Deshalb ist unser Kaffee nicht nur super fair, sondern auch besonders lecker!

## TANSANIA KAFFEEPADS



Sorten: Arabica, Bio Robusta

Ausgewogen fruchtig-feiner Fairtrade Kaffee aus Tansania mit genussvollen Noten von Karamell und Aprikose



Art.-Nr. 1505  
150g Softpads

## TANSANIA CLASSIC



Art.-Nr. 1100  
250g gemahlen



Art.-Nr. 1000  
500g gemahlen



Art.-Nr. 1002  
500g ganze Bohne

Sorte: 100% Arabica

Angenehm milder, ausgewogener Fairtrade Kaffee aus Tansania mit cremigem Körper und harmonischen Geschmacksnoten von dunkler Schokolade, Mandarine, Orange und Johannisbeere

## TANSANIA KILIMANJARO



Sorte: 100% Arabica

Nuancierter Single Origin Arabica aus der Kilimanjaro Region, blumig und vollmundig, mit Geschmacksnoten von Karamell und Trockenpflaume. Umweltfreundlich ohne den Einsatz von Pestiziden angebaut, veredelt von einer fränkischen Kleinrösterei in traditioneller Handröstung.

*Erhältlich ab Mai 2023*



Art.-Nr. 8002  
250g ganze Bohne



Art.-Nr. 7000  
500g gemahlen

## PROJEKTKAFFEE KINDER MIT ALBINISMUS



Sorte: 100% Arabica

Wir spenden für jedes verkaufte Kilo dieses Kaffees 76 Cent an das Heim für Kinder mit Albinismus in Mbinga.

*Erhältlich ab Ende Juni 2023*

## TANSANIA CREMA



Art.-Nr. 1010  
500g gemahlen

Art.-Nr. 1012  
500g ganze Bohne

Sorten: Arabica, Bio Robusta

Ausgewogen dezent fruchtig-feiner Fairtrade Kaffee aus Tansania mit genussvollen Noten von Schokolade, Karamell und Aprikose mit einer samtweichen Crema

## TANSANIA SERENGETI



Art.-Nr. 1020  
500g gemahlen

Art.-Nr. 1022  
500g ganze Bohne

Sorte: 100% Bio Robusta

Ausgewogener Fairtrade Biokaffee aus Tansania mit kräftig-würzigem Körper und erdigen Geschmacksnoten von dunkler Schokolade, Walnuss und Honig

## LITEMBO ESPRESSO



Art.-Nr. 1110  
250g gemahlen

## WÜRZBURGER STADTKAFFEE



Sorten: Arabica, Bio Robusta

Samtige Noten von Kakao, Aprikose und Toffee



Art.-Nr. 1100  
250g gemahlen

Art.-Nr. 1003  
500g ganze Bohne

Sorten: Arabica, Bio Robusta

Eleganter Fairtrade Espresso aus Tansania mit vollmundigem Körper und Geschmacksnoten von Haselnuss und Zartbitterschokolade mit angenehm süßlichem Abgang

## BUKOKA ESPRESSO



Art.-Nr. 1023  
500g ganze Bohne

Sorte: 100% Bio Robusta

Ausgewogener Fairtrade Bio-Espresso aus Tansania mit kräftig-würzigem Körper und erdigen Geschmacksnoten von Honig, Walnuss und dunkler Schokolade

# Vereins- Mitglieder

## Wir über uns

**UNSER VEREIN:** Unseren gemeinnützigen Verein Würzburger Partnerkaffee e.V. (WÜPAKA) gibt es seit 1998. Damals fand sich in Würzburg eine Gruppe engagierter Menschen zusammen, die etwas für den Fairen Handel tun wollte. Sie alle waren Vertreter:innen von Organisationen und Vereinen mit Verbindungen nach Tansania. In dem ostafrikanischen Land gibt es ausgezeichneten Kaffee. Da lag es nahe, fair gehandelten Kaffee aus Tansania zu beziehen und in Deutschland zu vertreiben.

**UNSERE GESCHICHTE:** 1998 wurde in Würzburg unser gemeinnütziger Verein auf Initiative der Abtei Münsterschwarzach, der Stadt Würzburg, des Weltladen Würzburg, der Diözese Würzburg, des Evangelisch-Lutherischen Dekanats Würzburg und des Missionsärztlichen Instituts gegründet.

In unserer Stadt gab es schon damals viele Partnerschaften mit Tansania, zum Beispiel die Städtepartnerschaft Würzburgs mit Mwanza, die katholische Diözesen-Partnerschaft mit Mbinga und die evangelische Dekanats-Partnerschaft mit Ruvuma. Solche Verbindungen wollten wir stärken und gleichzeitig am Beispiel des fairen Kaffeehandels Aufklärungsarbeit leisten. Denn der konventionelle Welthandel ist alles andere als fair, besonders gegenüber Produzent:innen in Ländern des globalen Südens.

2012 schaffte es durch unsere Unterstützung die Kooperative Mahenge Amcos in Südwest-Tansania, als eine der ersten überhaupt im Land eine Fairtrade-Zertifizierung zu erhalten. Seitdem importieren wir den Großteil unseres Kaffees von ihr und freuen uns über eine lebendige Partnerschaft, die das Leben der Kooperativenmitglieder nachhaltig verbessert hat.





## Impressum

---

Herausgeber  
Würzburger Partnerkaffee e.V.  
Semmelstraße 33  
D-97070 Würzburg

---

Text & Redaktion  
Susann Scharrer, Franziska Hubert,  
Jochen Hackstein

---

Fotos  
Steffen Boseckert, Martin Scharrer,  
Heidi Frank, Johannes Kiefer,  
Würzburger Partnerkaffee e.V.

---

Layout  
[www.gretemachtgrafik.de](http://www.gretemachtgrafik.de)

---

Druck  
Printzipia, Würzburg

Umweltfreundlich in Deutschland  
auf Blauer Engel zertifiziertem  
Recyclingpapier gedruckt



Serengeti

Litembo

Bukoba

KUBAN

## Ladenöffnungszeiten

<b>Mo + Di</b>	<b>Mi + Do</b>
<b>10-18 Uhr</b>	<b>10-16 Uhr</b>

*Freitag und Samstag geschlossen.*

Online bestellen: [www.wuepaka.de](http://www.wuepaka.de)  
Wir versenden deutschlandweit.

In der Region Würzburg gibt's  
unseren Kaffee auch in vielen  
Weltläden und EDEKA-Märkten.