

WÜPAKA

2024

KAFFEE POST

Im Heft

News

Reisebericht
Tansania

Das Kaffee-Experiment

Jochen Hackstein
im Interview

Bye bye, Arabica?

Liberica,
der klimaresistente Kaffee

Wer bekommt was
bei unserem fairen Kaffee?

Projektförderung 2023

WÜPAKA in Zahlen

Unser Sortiment





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

was Sie hier in Händen halten, ist unsere Kaffeepost, die über unsere Aktivitäten der letzten Monate berichtet.

Ich freue mich sehr darüber, dass wir im Jahr 2023 eine besondere Marke übersprungen haben. Seit Gründung des Vereins im Jahr 1998 konnten wir insgesamt 1.034.576 Euro an Sozialprojekte in Tansania spenden. Damit wurde u. a. der Bau einer Schule finanziert, eine Ausbildungsschneiderei gestartet, eine Krankenstation mitfinanziert, eine Maschine zur Herstellung von Seife gekauft, Brillen für Kinder mit Albinismus angeschafft und vieles andere mehr.

Das macht uns sehr stolz. Auf unserer Webseite www.wuepaka.de können Sie unter dem Reiter „Sozialprojekte“ alles über diese Projekte nachlesen.

Was können Sie noch in dieser Kaffeepost lesen? Zum Beispiel:

- Wie durch eine von uns finanzierte Ausbildung zur Schneiderin junge Frauen in Tansania Taschen und Haargummis herstellen, die Sie bei uns im Laden kaufen können
- Was unser Projektkaffee für Kinder mit Albinismus in Tansania bewirkt hat

- Warum auch Kaffee in Würzburg wächst und was wir mit diesem gemacht haben

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 März 2024

Jochen Hackstein
Geschäftsführer
Würzburger Partnerkaffee e.V.





1 — *S. 06*
NEWS

2 — *S. 08*
**REISEBERICHT
TANSANIA 2023**

3 — *S. 15*
**DAS
KAFFEE-
EXPERIMENT**

4 — *S. 18*
**JOCHEN HACKSTEIN
IM INTERVIEW**

Inhalt

5 — *S. 20*
**BYE BYE,
ARABICA?**

6 — *S. 22*
**LIBERICA, DER
KLIMARESISTENTE
KAFFEE**

7 — *S. 24*
**WER BEKOMMT
EIGENTLICH WAS
BEI UNSEREM
FAIREN KAFFEE?**

8 — *S. 26*
**PROJEKTFÖRDERUNG
2023**

9 — *S. 37*
**WÜPAKA
IN ZAHLEN**

10 — *S. 38*
UNSER SORTIMENT

11 — *S. 40*
**WIR ÜBER UNS /
VEREINSMITGLIEDER**

News

Was gibt's Neues?

KAFFEELADEN

Verlängerte Öffnungszeiten



Wir freuen uns, dass wir unsere Öffnungszeiten für euch verlängern konnten!

Geöffnet haben wir nun

Montag bis Donnerstag: 10–18 Uhr

Freitag: 13–18 Uhr

Samstag geschlossen

Unseren Kaffeeladen findet ihr in der Semmelstraße 33 in Würzburg.

Wir freuen uns auf euren Besuch!

NEU!

Winterkaffee



Unser exklusiver Fair Trade Winterkaffee ist ein mild-aromatischer Genuss, veredelt mit winterlichen Gewürzen (Zimt, Nelken, Anis, Kardamom, Ingwer, Fenchel). Verpackt in edler Goldtüte mit Banderole – zum selbst Genießen oder Verschenken zu Weihnachten und während der Wintermonate!

Wieder erhältlich ab Oktober 2024.

NEU!

Wir erweitern unser Spezialitäten Sortiment

Im Frühjahr 2024 bringen wir zwei weitere Spezialitätenkaffees heraus und erweitern somit unsere Special Edition-Linie, die wir mit dem Tansania Kilimanjaro begonnen hatten. Dabei handelt es sich um ganz besondere Kaffees, die sich durch exklusive Geschmackserlebnisse auszeichnen: Ein wunderbarer Arabica aus den Wäldern Äthiopiens und ein fruchtiger Liberica Espresso aus Uganda.

Mehr zu den beiden „Neuen“ findet ihr auf Seite 23.





NEU!

Handgenähte Taschen und Haargummis

Unsere beiden Neuheiten im Sortiment sind etwas ganz Besonderes für uns. Es geht um unsere Tragetaschen und Haargummis aus Tansania, genäht aus wunderschönen bunten Kitenge-Stoffen. Geschneidert werden sie in der Ausbildungsschneiderei der St. Josef Berufsschule in Mbinga – einem neuen Ausbildungszweig, der 2022 überhaupt erst durch unsere Spende eingerichtet werden konnte.

Denn für jedes Kilo fair gehandelten Röstkaffee, das du bei uns kaufst, spenden wir 76 Cent an soziale Projekte unserer Partner:innen in Tansania.

Die Herstellung der Taschen und Haargummis ist nun eine schöne Projektarbeit, um die Auszubildenden auf ihren Beruf vorzubereiten und den ersten Verdienst für sie zu generieren. Wir freuen uns, dass wir durch dieses Produkt die Ausbildungsschneiderei nachhaltig unterstützen können.



GOOD NEWS

Tolles Ergebnis für Projektkaffee

Im Juni 2023 brachten wir den Projektkaffee „Kinder mit Albinismus“ heraus. Wir informierten über die ernsten und bedrohlichen Lebensumstände von Menschen mit Albinismus in Tansania. Von jeder verkauften Tüte dieses Kaffees kamen 38 Cent dem St. Wilhelms Wohnheim in Mbinga zugute, in dem Kinder mit Albinismus in Sicherheit aufwachsen können. Durch die Aktion wurden von uns **sensationelle 4.495,64 €** generiert. Die Heimleitung hat mit dem Geld unter anderem dringend benötigte Spezial-Brillen für die Kinder angeschafft, da diese aufgrund ihrer Krankheit besonders an Sehproblemen leiden. Wir freuen uns riesig darüber!



Die Kids zeigen stolz ihre neuen Brillen und halten ein Schild mit der Aufschrift „Asante sana“ (Vielen Dank) hoch

Reisebericht

Tansania 2023

Eindrücke von unserer Mitarbeiterin
Susann Scharrer



Bukoba am Victoriasee



Zu Gast bei der KCU in Bukoba

Es ist wieder soweit: Im September 2023 macht sich ein Teil unseres Teams gemeinsam auf, um unsere Partner:innen in Tansania zu treffen. Für mich ist dies bereits der dritte Besuch im Ursprungsland unseres fair gehandelten Kaffees. Diese Reisen sind für uns unsagbar wertvoll, denn wir lernen jedes Mal viel dazu. Als wir Spätabends in Dar es Salaam aus dem Flughafen treten, schnuppere ich zufrieden. Es riecht nach Tansania – nach Feuerholz und irgendwie würzig auf diese unvergleichliche Art.

Früh am nächsten Morgen geht es weiter in den Norden, ins Anbauggebiet unseres Bio-Robustas in der Kagera-Region. Für mich das erste Mal dort. Wir fliegen nach Bukoba, das wunderschön am Victoriasee gelegen ist. Unser Projektkoordinator Father Lukas Komba begleitet uns.

Bio-Kaffeeanbau in Kagera

Unser erster Weg führt zur Zentrale der KCU (Kagera Cooperative Union). Die KCU ist ein Zusammenschluss von zahlreichen kleinen Kooperativen, eine Art Dachverband, der die Vermarktung des Kaffees übernimmt. 31 der Mitgliedskooperativen sind Bio-zertifiziert. Wir erfahren einiges darüber, wie die KCU die Einhaltung der Bio-Richtlinien garantiert. Sie hat eigens Angestellte, die mit den Kooperativen arbeiten und diese überprüfen. Wir spüren sofort eine Professionalität, ein Selbstbewusstsein, das im Süden deutlich geringer ausgeprägt scheint. Man merkt, die Leute von der KCU sind alte Hasen im Geschäft und wissen genau, was sie tun.

Tags darauf geht es über's Land, denn wir besuchen die Kooperative Buhendangabo PCS LTD, von der wir unter anderem unseren Bio-Robusta beziehen. Hier sprechen wir mit einem Teil des Vorstands und weiteren Kaffeeproduzierenden. Mich überrascht die Aussage, dass hier die Farmer:innen privat gerne den eigenen Kaffee trinken – Tansania ist ansonsten ein ausgesprochenes Teetrinker-Land.

Ich frage, ob die Leute mit dem Bioanbau zufrieden sind. Absolut, sagt man mir. Die Farmer:innen würden die positiven Auswirkungen auf die Gesundheit spüren und der höhere Preis wird sehr geschätzt. Man bestätigt uns, dass dieser die Einbußen durch die geringere Ernte ausgleicht, welche zwangsläufig die Folge des Verzichts auf chemische Dünger und Pestizide ist. Im Süden, in unserer Partnerkooperative Mahenge Amcos, ist dies die größte Angst und stärkstes Hindernis auf dem Weg zur Bio-Zertifizierung. Nur wenige trauen sich bisher, umzustellen.

Wir machen einen Spaziergang zum Feld eines Kaffeebauern ganz in der Nähe und ich bin überrascht. Der Robusta-Kaffee wird in bunter Mischkultur angebaut, direkt zwischen Bohnenpflanzen, Bananenstauden und Vanillesträuchern. Richtig schön.

Im Anschluss zeigen uns die Produzierenden, wie Robusta nach der Ernte verarbeitet wird. Der Vorgang ist mit erheblich geringerem Arbeitsaufwand verbunden als bei Arabicakaffee. Die Kaffeekirschen werden in der Sonne getrocknet. Eine Maschine entfernt die getrocknete Pulpe. Danach wird gesiebt. Es gibt nur eine Qualität – alles, was im Sieb hängenbleibt. Was kleiner ist und durchfällt, verwenden die Bäuerinnen und Bauern selbst. Abschließend wird händisch nachsortiert – fertig.



Bei der Bio-Kooperative Buhendangabo



Gespräch am Feldrand in Bukoba



Sonnengetrockneter Robusta



Im Gespräch mit Mahenge Amcos



Gemeinsamer Abendspaziergang mit einigen Kindern mit Albinismus



Lukas und Jochen mit den neuen Stockbetten in Utiri

Zurück in den Süden

Voll mit neuen Eindrücken geht es tags darauf zurück nach Dar es Salaam und von dort in die Region Ruvuma, in die Stadt Mbinga. Uns begeistern die zu dieser Jahreszeit lila blühenden Jakaranda-Bäume überall entlang der Straßen. Es ist ein bisschen wie heimkommen. Wir treffen auf viele lieb gewonnene Menschen und werden herzlich empfangen.

Gleich am ersten Nachmittag steht ein Termin mit dem Management-Team von Mahenge Amcos an. Wir sprechen über interne Probleme, mit denen die Kooperative gerade zu kämpfen hat – der Grund, warum die Mahenge Secondary School bisher nicht eröffnet werden konnte. Die Preisverhandlungen über die neue Ernte, die wir diesmal wohl fast komplett abnehmen können, sind schnell beendet und alle sind sehr zufrieden mit dem Ergebnis. Mit dem neuerlichen Fairtrade-Premiumgeld kann die Kooperative an der Schule weiterbauen.

Unser Geschäftsführer Jochen Hackstein fragt nach dem Status in Sachen Umstellung auf Bio-Anbau und wir erfahren, dass es langsam aber stetig vorangeht. Damit ist unser wohl wichtigster Termin der Reise auch schon vorbei.

Abends treffen Franziska und ich bei einem Spaziergang zufällig auf einige Mädchen, die im St. Willhelm-Wohnheim leben, das wir mit unserem Projektkaffee „Kinder mit Albinismus“ unterstützen. Sie begleiten uns eine Weile und wir lachen gemeinsam. Es ist schön zu sehen, wie unbeschwert sie sind.

Kochkurs auf tansanische Art

Am nächsten Tag geht es ins Dorf Utiri zu einem ganz besonderen Erlebnis. Eine Gruppe von Frauen wird uns die Zubereitung tansanischer Gerichte zeigen. Als wir eintreffen, gibt es ein großes Hallo und meine Kollegin Franziska und ich bekommen eigens angefertigte Kochschürzen und -mützen angelegt.

Franziska möchte für den WÜPAKA ein Kochbuch schreiben und macht sich viele Notizen. Die Frauen sind super nett und haben bereits eine Menge vorbereitet. Sie zeigen

uns alle Zutaten und erklären uns viel. Beim Schnippeln von Gemüse wird geplaudert. Gekocht wird über offenem Feuer, alles wird frisch zubereitet. Man zeigt uns, wie hier Kokos geraspelt wird und vieles mehr. Der Duft von Feuerholz, Knoblauch und Ingwer liegt in der Luft. Das Ganze dauert mehrere Stunden, dann dürfen wir alles probieren und sind begeistert.

Ebenfalls in Utiri zeigt uns Father Lukas, was mit unseren Spendengeldern in Höhe von 4.000 Euro für das Wohnheim der Grundschule passiert ist. Neben stabilen Stockbetten wurde ein neues Tor angeschafft und Renovierungen an den Sanitäranlagen durchgeführt. So können die Kinder sicher und behütet übernachten.

Besuch bei der Nuru Group

Tags darauf freue ich mich besonders, in Mbinga die wunderbaren Frauen von der Nuru Natural Products Group wiederzusehen. Von ihnen beziehen wir unsere leckeren gerösteten Erdnüsse. Bei meinem letzten Besuch standen sie noch ganz am Anfang ihrer unternehmerischen Tätigkeit und träumten davon, eine Maschine zur Seifenherstellung zu kaufen. Seitdem hat sich viel getan. Durch unsere Spende wurde die Maschine tatsächlich angeschafft. Die Frauen verkaufen Seife für den lokalen Markt. Es ist bewegend, zu hören, wie sich seitdem ihre Lebensumstände verbessert haben. Sie wirtschaften gut und können sich durch den Gewinn gesündere Ernährung leisten sowie Schulgeld für ihre Kinder. Schriftführerin Judith erzählt, dass sie in der Stadt nun einen gewissen Status haben, empowert sind. Eine ältere Dame namens Gerda hat Tränen in den Augen, als sie berichtet, dass sie früher nur einsam zuhause saß, durch die Gruppe nun etwas tun kann und nicht mehr alleine ist. Ich freue mich riesig für die Frauen.

Wir sprechen lange darüber, ob sie auch Seife für unsere deutschen Kund:innen herstellen könnten und welche Inhaltsstoffe dafür in Frage kämen. Vielleicht eine Kaffeeseife? Die Frauen schlagen mir die Verwendung von Kokosöl vor und ich frage, ob sie vielleicht auch Gewürze einarbeiten könnten, damit die Seife fein duftet. Ich bin gespannt auf die ersten Proben, die wir in ein paar Monaten erwarten.



Viele Infos zur tansanischen Küche für Franziska



Susann und Franziska mit der Nuru Group



Susann im Gespräch über Seifenherstellung mit der Nuru Group



Übergabe der ersten Taschen aus der Schneiderei



Abschied von Mbanga

Auf dem Bild rechts
seht ihr einen
der lila blühenden
Jakaranda-Bäume

Neue Geschäftsideen

In unserer Zeit in Mbanga besuchen wir auch die Ausbildungsschneiderei, für die wir letztes Jahr 3.200 Euro spendeten, damit Nähmaschinen angeschafft werden konnten. Wir schlagen vor, dass die Auszubildenden sich etwas dazuverdienen können, wenn sie Taschen für uns nähen, die wir dann in Deutschland verkaufen wollen. Das kommt gut an. Franziska erklärt, worauf es ankommt, und so schneiden die Frauen erst einen Prototyp und dann noch eine kleine Anzahl Taschen aus wunderschönen Kitenge-Stoffen und Haargummis für uns, die wir direkt am letzten Tag mitnehmen können.

Des weiteren besuchen wir noch eine lokale Rösterei, die richtig gut läuft und bereits in ganz Tansania Kaffee verkauft. Wir träumen davon, vielleicht eines Tages hier einen Teil unseres Kaffees rösten zu lassen, damit noch mehr Wertschöpfung im Land bleiben kann. Wir werden sehen, ob sich dies als gangbar erweist.

Zurück in die Heimat

Erfüllt von zahlreichen Eindrücken, neuen Ideen und einem nach vielen spannenden Gesprächen tieferen Verständnis für die tansanische Mentalität geht es auch schon wieder zurück nach Deutschland. Auch diesmal wieder lässt mich die Reise erfüllt, aber auch nachdenklich zurück. Wunderbares Tansania, du fehlst mir jetzt schon. Asante sana – und hoffentlich bis bald!





ICH BIN EINE
KAFFEE
PFLANZE

(COFFEA ARABICA)



Ich stamme aus den Bergwäldern Afrikas
und gedeihe am besten auf über 1.000
Höhennetern bei Temperaturen zwischen
15 - 23 Grad

Das Kaffee-Experiment

Röstung vom Kaffeestrauch in unserem Büro

Unser Kaffeestrauch im WÜPAKA Büro trägt jedes Jahr Früchte. Gemeinsam mit den Röstfreunden entschieden wir uns spontan für das spannende Experiment, die geernteten Bohnen zu rösten. Aber schmeckt dieser „deutsche“ Kaffee auch?

Vorweg müssen wir darauf hinweisen, dass wir gewöhnlich unseren fair gehandelten Kaffee von den Profis unserer Partnerkooperativen in Tansania importieren. Wir haben den Prozess der „nassen Aufbereitung“ von Rohkaffee schon mehrfach vor Ort begleiten dürfen, doch unser Wissen ist auf die Theorie beschränkt. Umso spannender, sich einmal selbst ins ungewohnte Terrain der Praxis zu begeben.

Anfang Juni 2023 ernteten wir also munter unsere Kaffeekirschen. Diese ließen wir zunächst drei Tage antrocknen, denn so lässt sich die Pulpe leichter abschälen.

Das Aufschneiden der Kirschen und entfernen der Bohnen ist eine recht klebrige Angelegenheit, aber gut mit einem Obstmesser zu bewerkstelligen. Zurück bleibt die Schale mit Pulpe, die wir trockneten, um sie für Cascara (Kaffeekirschen-Tee) zu verwenden.

Wir legten die Kaffeebohnen in Wasser ein, um eine leichte Fermentierung zu ermöglichen. Das Einweichen hilft auch dabei, schwimmende Kaffeebohnen zu entfernen. Im Wasser steigen Bohnen von geringerer Qualität oft an die Oberfläche. Bei uns waren das durchaus einige.

Nach dem Waschen erhielten wir 130 Gramm feuchte Kaffeebohnen, die sich leicht schwammig, etwa wie Dosenerbsen anfühlten. Wir legten sie aus, um sie zu trocknen.

Links im Bild:
unser Kaffeestrauch

Unsere Ernte



Der intensivste und zeitaufwändigste Arbeitsschritt folgt, wenn die Bohnen trocken sind. Nun muss die steinharte Pergamenthaut entfernt werden, um den grünen Rohkaffee freizulegen. In Tansania wird dies von einer Rüttelmaschine erledigt. Wir mussten es per Hand machen – was buchstäblich an die Fingernägel geht und für die Fingerkuppen schmerzhaft wird, je länger man herumpult.

Die gesamte Pergamenthaut machte ganze 9 Gramm aus. Wir erhielten Rohkaffee in der mageren Menge von 39 Gramm.

Nun ging es an die Röstung, und wer sollte das besser machen als Röstmeister Falco von den Röstfreunden? Mit seinem kleinen Probenröster kam er bei uns im Büro vorbei.

Spannend, denn wir hatten nur einen Versuch! Wie sich zeigte, waren die Bohnen wahrscheinlich noch nicht ganz durchgetrocknet, denn das Silberhäutchen löste sich nur teilweise ab.

Der Kaffee kam etwas dunkler heraus, als wir geplant hatten, roch jedoch vielversprechend. Das Silberhäutchen ließ sich durch leichtes Reiben entfernen. Heraus kamen 33 Gramm Röstkaffee. Ganz klar: unsere Kaffeebohnen waren winzig im Vergleich zu denen unserer Partnerkooperative!



Die Ausbeute

Wir ließen den gerösteten Kaffee übers Wochenende in einem Kaffeetütchen ruhen und trafen uns gleich am Montagmorgen erneut mit den Röstfreunden in unserem Büro, alle ganz gespannt, wie der Kaffee schmecken würde.

Wir brühten im Handfilter auf und bekamen definitiv genug Kaffee, um alle probieren zu können. Wie aber schmeckte unser Kaffee nun?

Auf alle Fälle interessant, wobei er besser roch als er schmeckte. Leider wussten wir nicht, mit welcher Varietät wir es zu tun hatten. Wir meinten, Noten von Grapefruit zu erschnuppeln. In der Tasse war der Kaffee dann eher unauffällig und etwas bitter im Nachgeschmack. Ihm fehlte Körper und man merkte einfach, dass ihm beim Wachsen Sonne, Anbauhöhe (Arabica wächst optimal in Höhen von 600 bis 2.300 Metern) und Nährstoffe gefehlt hatten. Allerdings war unser „deutscher“ Kaffee durchaus trinkbar!

Fazit: Das Experiment hat uns allen großen Spaß gemacht! Den Verarbeitungsprozess einmal von vorne bis hinten selbst in der Hand zu haben, war überaus lehrreich. Vielen lieben Dank an die Röstfreunde! Schön, dass ihr dabei wart!



Röstvorgang im Proberöster



Links unser Kaffee, rechts Kaffee aus Tansania



Beim Brühen

Kostprobe



Unser Geschäftsführer Jochen Hackstein im Interview



Jochen mit Kaffeebäuerin Elizabeth

Lieber Jochen, erzähle uns bitte kurz wer du bist und was deine Aufgabe bei uns ist.

Ich bin Jahrgang 1967, seit 1990 verheiratet und habe vier erwachsene Kinder. Aufgewachsen bin ich in Glattbach bei Aschaffenburg. In jungen Jahren habe ich eine Ausbildung als Elektroniker gemacht, später dann die Ausbildung zum evangelischen Diakon in Rummelsberg bei Nürnberg und noch etwas später einen Master in Nonprofit Management in Münster.

Beim Würzburger Partnerkaffee e.V. bin ich der Geschäftsführer des Vereins. Ich unterstütze den ehrenamtlichen Vorstand in allen Belangen, welche die Geschäftsführung des Vereins betreffen. Also alle Bereiche in Bezug auf das Kaffeegeschäft, die Finanzen, das Personal und die Öffentlichkeitsarbeit.

Was hat dich daran gereizt, für den WÜPAKA zu arbeiten?

Vor meinem Job beim WÜPAKA war ich geschäftsführender Vorstand eines Vereins, der Entwicklungszusammenarbeit hauptsächlich durch Spenden ermöglicht. Ich wollte einmal für einen Verein tätig werden, der Menschen auf der Südhalbkugel ermöglicht, durch ihrer eigene Hände Arbeit ein Einkommen zu erwerben. Dadurch, dass wir beim WÜPAKA den Kaffeebauern in Tansania einen fairen Preis für ihren Rohkaffee bezahlen, ist dies möglich.

Du reist regelmäßig zu unseren Produzent:innen nach Tansania. Was war bisher dein schönstes Erlebnis dort?

Zweimal im Jahr bin ich in Tansania. Unser Projektkoordinator vor Ort ist ein Priester der dortigen katholischen Diözese. Father Lukas Komba ist eine warmherzige und menschenzugewandte Person. Obwohl er selbst relativ wenig hat, kümmert er sich um viele hundert Menschen in seiner Umgebung. Mich beeindruckt immer wieder, welche tollen Projekte er uns vorstellt, die wir durch



Jochen in Tansania mit Projektkoordinator Lukas

unsere Projektförderung unterstützen können. Von jeder verkauften 500g Kaffeetüte unterstützen wir ja mit 38 Cent Sozialprojekte vor Ort. Pro Jahr also ca. 45.000 Euro.

Gibt es ein Projekt, das wir gefördert haben, das dich nachhaltig beeindruckt hat?

Das ist mit Sicherheit das Nuru Frauenprojekt in Mbinga. Ca. 15 Frauen haben eine kleine Firma gegründet. Sie stellen Seife her und rösten Erdnüsse. Beides verkaufen sie lokal. Als WÜPAKA haben wir die Anschaffung einer Maschine zur Seifenherstellung unterstützt und die Produktion von Erdnüssen durch ein kleines Startkapital. Inzwischen sind die leicht gesalzene Erdnüsse fester Bestandteil unseres Sortiments. Und das Erdnussmus, das wir hier in Würzburg aus diesen Erdnüssen herstellen, ist ein echter Renner geworden. Welch ein Erfolg!

Wie sagte schon Desmond Tutu, der südafrikanische anglikanische Erzbischof von Kapstadt: „If we are going to see real development in the world then our best investment is women.“ (Wenn wir echte Entwicklung in der Welt erreichen wollen, dann ist die Investition in Frauen die Beste.)

Was würdest du am weltweiten Kaffeehandel ändern, wenn du könntest?

Alle Kaffeebäuerinnen und -bauern sollten einen fairen Preis für ihren Rohkaffee bekommen, von dem sie ihre Familie ernähren können. Im Süden Tansanias bezahlen

wir als WÜPAKA für das Kilo Rohkaffee zwischen 4,50 - 5,50 USD. Die großen Kaffeehändler bezahlen zwischen 2,00 - 3,00 USD. Für die Kaffeekooperative, mit der wir seit Jahren zusammenarbeiten (Mahenge Amcos) und von der wir jährlich ca. 96.000 kg Rohkaffee abnehmen, bedeutet das, dass sie von uns ca. 240.000 USD mehr bekommen als bei Großhändlern. Pro Bauernfamilie (ca. 150 Familien) sind das ca. 1.600 USD zusätzlich im Jahr oder 133 USD im Monat. Dieses zusätzliche Einkommen entspricht in etwa einem normalen Monatsgehalt im Süden Tansanias.

Was wünschst du dir für den WÜPAKA für die nächsten Jahre?

Natürlich, dass uns unsere Kundinnen und Kunden treu bleiben. Nur durch den Verkauf des fair gehandelten Kaffees hier in Deutschland können wir auch die Menschen in Tansania unterstützen. Als Zweites wünsche ich mir, dass sich noch mehr Menschen dazu entscheiden, unseren fairen Kaffee zu kaufen. Damit könnten wir noch mehr Gutes bewirken. Und zu guter Letzt wünsche ich mir für den WÜPAKA, dass wir innovative (Frauen) Projekte in Tansania finden und diese unterstützen. So träume ich z.B. von einem Kaffeeladen und einer Rösterei in Tansania. Damit könnten wir dort noch mehr Arbeitsplätze schaffen und die Wertschöpfung bliebe im Land. Mal sehen...

Bye bye, Arabica?

Klimawandel – Ein ernstes Problem für den Kaffeeanbau

Es sind schlechte Neuigkeiten für Kaffeefans: Die Zukunft des beliebten Arabica-Kaffees ist ungewiss. Schuld daran sind die in den Anbauländern steigenden Temperaturen und sich verschiebende Regenzeiten. Zwar mag die Arabicapflanze es subtropisch, doch sie ist sehr hitzeempfindlich, weshalb sie in höheren, kühleren Lagen wächst – sie ist eben „Hochlandkaffee“.

In manchen Anbaugeländen „verbrennt“ die Sonne in zunehmender Hitze förmlich die Kaffeekirschen und lässt sie platzen, der Regen bleibt aus und die jährliche Durchschnittstemperatur steigt. Ganze sechzig Prozent aller derzeit angebauten Kaffeearten sind vom Klimawandel bedroht. Doch nicht überall liegt es an steigenden Temperaturen.

Unsere Partner:innen in Tansania leiden ebenfalls unter klimabedingten Ernte-Einbußen. Der Trend der vergangenen Jahre zeigt, in ihrer Region dauert die Regenzeit immer länger, nachts wird es kälter und die Arabica-Kaffeekirsche, die eine sehr lange Reifezeit hat, wird so zum Teil nicht mehr reif bevor schon die nächste Regenperiode losgeht. So verfaulen die Früchte am Strauch.

Die Wiederentdeckung unbekannter Kaffeearten

Was also tun? Die Lösung liegt in widerstandsfähigeren Kaffeearten. Sicherlich wird Robusta in Zukunft in höhere Lagen vordringen, in denen sich bisher nur Arabica wohlfühlte. Doch Robusta-Kaffee kann geschmacklich Arabica nicht ersetzen – er ist dafür zu „erdig“, zu wenig fruchtig.

So bekommen plötzlich auch unbekanntere Arten einen neuen Chance. Derzeit ist Liberica-Kaffee in aller Munde. Doch damit der fruchtige Geschmack ihrer Kaffeebohnen herausgearbeitet werden kann, ist die dazu nötige Verarbeitung aufwendig und teuer, die resultierende Ausbeute gering.

Dafür wurzelt die robuste Liberica-Pflanze tief, wächst auch in niedrigen Höhenlagen und gedeiht sogar auf Lehmböden. Mehr zu Liberica Kaffee erzählen wir auf Seite 22.

Hybride Kaffeearten könnten helfen

Vielleicht liegt die Zukunft auch in Hybriden. Hybride Pflanzen entstehen durch eine besondere Form der Züchtung, in der verschiedene Arten miteinander gekreuzt werden. Doch nicht immer steckt menschliches Eingreifen dahinter – in der Natur kommen ebenfalls hybride Kaffeearten zustande, wenn sich die Pflanzen gegenseitig befruchten.

Vorteil der Hybriden ist ein breites Repertoire an genetischen Informationen, was sie anpassungsfähiger macht.

Das Ende von Arabica-Kaffee?

Laut einer Studie der Universität Zürich wird in traditionellen Arabica-Anbaugeländen wie in Brasilien oder auch bei unserer Partnerkooperative in Südwest-Tansania spätestens im Jahr 2050 kein Arabica mehr gedeihen. Eine Katastrophe für die Farmerinnen und Farmer.

Für die Kaffeeproduzent:innen, die weiterhin Arabica anbauen wollen, gibt es nicht viele Möglichkeiten. Im Prinzip müssten sie ihre Felder in noch höhere Lagen verlegen. Zudem müssen sie mulchen und mehr Schatten schaffen durch Bäume im Kaffeefeld. Beides ist bei unseren Partner:innen ohnehin schon der Fall. Sollte es aber trockener werden, hätten sie ein großes Problem, denn eine künstliche Bewässerung ist auf den entlegenen Feldern am Berghang nicht praktikabel.

Wohin die Reise gehen wird, ist derzeit noch nicht abzusehen. Nur eins wissen wir mit Sicherheit: So, wie es ist, wird es nicht mehr lange bleiben. Was für Kaffeekonsument:innen allenfalls eine Umstellung auf andere Geschmacksrichtungen in ferner Zukunft bedeutet, bedroht in den Anbauländern jetzt schon Existenzen. Der Klimawandel liegt nicht in weiter Ferne, er hat längst begonnen.



Liberica, der klima- resistente Kaffee

Ursprünglich stammt Liberica aus Westafrika und verbreitete sich im späten 19. Jahrhundert aufgrund seiner Resistenz gegen Schädlinge und Krankheiten in anderen tropischen Regionen. Weil er so widerstandsfähig ist, wird er gerne als "klimaresistent" bezeichnet. Liberica gedeiht auch bei höheren Temperaturen und längeren Trockenperioden. Er wächst im Flachland und kann als Baum sogar eine Wuchshöhe von 20 Metern erreichen.

Libericafrüchte sind im Vergleich zu Arabica oder Robusta härter und saftloser. Sie enthalten weniger Zucker und mehr Koffein. Liberica Kaffee ist extrem selten. Der Anteil an der weltweiten Kaffeeproduktion macht nur ca. 1% aus. Nicht nur die Seltenheit, auch der höhere Arbeitsaufwand bei der Verarbeitung macht den Anbau von Liberica teurer als den von Arabica und Robusta.



Liberica © Gollücke & Rothfos GmbH



Uganda Liberica Excelsa Leaf © Gollücke & Rothfos GmbH

Wie schmeckt Liberica Kaffee?

In der Vergangenheit wurde Liberica gelegentlich ein unangenehmer Geschmack zugeschrieben, was an Schwierigkeiten bei der Verarbeitung und Trocknung der Kaffeebohnen lag. Die Verarbeitung der Früchte benötigt aufgrund ihrer Größe und Dicke besondere Aufmerksamkeit. Inzwischen weiß man, dass Liberica-Kaffee überaus lecker ist, wenn man ihn nur richtig aufbereitet. Fachleute schwärmen von tropischen Noten aus Mango, Papaya und Jackfruit. Geschmacklich ist Liberica also sehr fruchtig und leicht säuerlich.

Wir waren neugierig auf Liberica. Deshalb haben wir geforscht und konnten erstmals tatsächlich eine kleine Menge Liberica Excelsa aus Uganda einkaufen. Der Kaffee stammt von einer kleinen Kooperative, wird von nur 19 Bäuerinnen und Bauern angebaut und ganz traditionell aufbereitet. Im Mai 2024 werden wir einen eigenen Liberica Espresso als Teil unserer Spezialitätenlinie herausbringen – ihr könnt den klimaresistenten Kaffee also bei uns probieren!

Neu!

UGANDA LIBERICA ESPRESSO



Liberica, der klimaresistente Kaffee – aufgrund seiner Resistenz gegen Schädlinge und Krankheiten ist er derzeit in aller Munde. Liberica gedeiht auch bei höheren Temperaturen und längeren Trockenperioden, wird aber extrem selten angebaut. Geschmacklich ist Liberica sehr fruchtig und leicht säuerlich.

Sorte

100% Liberica Excelsa

Geschmacksprofil

reife Papaya, Banane und Aprikose

Erhältlich ab Mai 2024



Artikel-Nr. 8023
250g ganze Bohne

Neu!

ÄTHIOPIEN WALDKAFFEE



In der Region Sidamo gewachsener Bio-Waldkaffee der Spitzenqualität mit floralen sowie fruchten Noten und einem vollmundigen und erfrischenden Geschmack. Äthiopien gilt als Ursprungsland des Arabica-Kaffees. Dort wird der Kaffee in naturbelassenen Waldgärten geerntet, wo noch wilde Kaffeebäume wachsen.

Sorte

100% Arabica

Geschmacksprofil:

Jasminblüte, Schwarztee & Vanille

Erhältlich ab April 2024



Artikel-Nr. 8012
250g ganze Bohne

Wer bekommt eigentlich was bei unserem fairen Kaffee?

Stand Juni 2023



Während konventioneller Handel große Gewinne auf dem Rücken der Produzent:innen einstreicht, möchten wir, dass vor allem diejenigen am Kaffee verdienen, die ihn in harter Arbeit anbauen.

Wir leben unser Motto "Einfach mehr fair" und zahlen deutlich mehr an die Produzent:innen in Tansania als im konventionellen Handel üblich.

Denn der sogenannte Weltmarktpreis, der normalerweise für den Rohkaffee (ungeröstete Kaffeebohnen) bezahlt wird, wird an der Börse ausgehandelt und schwankt stark. So haben die Bauernfamilien nie ein sicheres Einkommen.

Deshalb setzen wir auf Fairen Handel und direkte, langfristige Handelsbeziehungen. Und du als Kundin und Kunde weißt – bei uns kommt deutlich mehr bei den Produzent:innen in Tansania an.



Projekt- förderung 2023

MITzKITS Bootcamp im Gunzert House

Der MWANZA e.V. hat in Zusammenarbeit mit dem erfahrenen, tansanischen Bildungsunternehmen MITzKITS im letzten Jahr einen spannenden Workshop für Kinder zwischen 9-16 Jahren angeboten, den wir mit 3.500 Euro unterstützen konnten.

Der Workshop fand im Gunzerthaus in Mwanza statt und dauerte 7 Tage inklusive Verpflegung. Die Veranstaltung war speziell auf die Septemberferien ausgerichtet, um den Kindern eine tolle Möglichkeit zur sinnvollen Freizeitgestaltung zu bieten.

Ziel des Workshops war es, den Teilnehmenden die Grundlagen der Robotik und Programmierung zu vermitteln. Hierbei wurden auch physikalische Grundlagen erläutert, um ein besseres Verständnis für die Technik zu schaffen.

Verschiedene Schulen in Mwanza wurden im Vorfeld kontaktiert und es wurden zwei kostenlose Robotik-Bootcamps während der Ferien angeboten. Die Teilnahmevoraussetzung war, ein kurzes Video auf Instagram oder Facebook hochzuladen, in dem Ideen für Erfindungen oder ein Statement abgegeben wurden, warum man gerne teilnehmen möchte. Über 70 Kinder nahmen teil, und glücklicherweise musste niemand abgelehnt werden, sodass zwei 5-tägige Workshops stattfinden konnten. Dabei wurde besonders auf die Interessen von Mädchen geachtet, die in extra Gruppen arbeiten konnten.

Der Tag begann jeweils mit einem kurzen schriftlichen Test zum Thema des Vortages und einem theoretischen Teil von etwa 1-1,5 Stunden, in dem die Grundlagen des jeweiligen Tages-Themas besprochen wurden. Anschließend folgte nahtlos der praktische Teil, in dem die Gruppen mit erstaunlich wenig Unterstützung ihre eigenen Projekte umsetzten. Am Ende des Tages präsentierten die Schüler:innen oft stolz das Gelernte, selbst die jüngsten Teilnehmer:innen überwandten ihre Zurückhaltung und erzählten von ihren Erfahrungen und Fortschritten. Im Lauf der Woche wurden die Themen „Grundlagen der Elektronik“, „Elektromagnetismus“, „Computer und Sensoren“ behandelt. Am vorletzten Tag wurde das Highlight, ein Bluetooth gesteuertes elektrisches Auto, gebaut und am letzten Workshop Tag den Eltern vorgestellt.

Der Workshop kam bei den Kindern und Jugendlichen so gut an, dass unser Vereinsmitglied MWANZA e.V. auch für die kommenden Ferienzeiten wieder Robotik-Bootcamps anbieten will.



Präsentation der selbst gebauten Autos

Begegnungswochen von Jugendlichen

Diese Delegationsreise knüpfte an die Erfahrungen der interkulturellen Begegnungsreise 2022 nach Tansania an. Hier hatten 15 junge Menschen die Möglichkeit das Leben und die Jugendarbeit in Tansania kennen zu lernen. Um eine Partnerschaft auf Augenhöhe zu erleben, hatte der BDKJ (kurz für „Bund der deutschen katholischen Jugend“) im August vergangenen Jahres die Tansanier:innen nach Deutschland eingeladen. Wir vom WÜPAKA konnten die Reisekosten mit 2.000 Euro unterstützen.

Insbesondere die Lebenssituation und Zukunftsperspektive junger Menschen in Bezug auf die Landwirtschaft, die Jugendarbeit und das Leben in Deutschland und Tansania wurden bei dieser Begegnung thematisiert. Das Zusammenleben und der Austausch mit den Gästen soll das Verständnis für die jeweils andere Kultur fördern, den eigenen Erfahrungshorizont erweitern und somit Grundlage für dauerhaften und nachhaltigen Kontakt sein und damit Verbundenheit zwischen den Partner:innen in Würzburg und Mbinga schaffen.

Zahlreiche Unternehmungen, viele Begegnungen, das Eintauchen in den deutschen Alltag und das gemeinsame Leben in den Gastfamilien haben den tansanischen Gästen die Kultur und Spiritualität nahebringen können. Viele Freundschaften wurden während des fast vierwöchigen Aufenthalts geschlossen.

Eines der zahlreichen Highlights des Aufenthaltes in Würzburg war auch der Besuch unseres Ladengeschäftes in der Semmelstrasse, was uns als Team von WÜPAKA auch besonders gefreut hat.

Alle Teilnehmenden waren sich am Ende einig: Es war eine gelungene Reise, bei der alle persönlich sehr viel mitnehmen und lernen konnten.



Gemeinsamer Ausflug zur Residenz



Gemeinsame Zeit im Biergarten

„Bildung für alle!“

Im Fokus dieses Projekts stehen Kinder mit Behinderungen in Tansania. Ihr Alltag und Lebensumfeld werden durch geeignete Rehabilitationsmaßnahmen und Hilfsmittel so gestaltet, dass ein Schulbesuch möglich ist. Dazu gehört der Zugang zu Leistungen wie rekonstruktiven Operationen zur Korrektur ihrer Behinderungen sowie der Kauf und die Bereitstellung von Rollstühlen, Gehhilfen und Prothesen. Ebenso wichtig sind Hilfsmittel für Kinder mit Seh- und Höreinschränkungen.

Das übergeordnete Thema ist Inklusion. Es bedeutet, dass die Gesellschaft die einzelnen Menschen mit ihren jeweiligen Begabungen und Einschränkungen respektiert und Maßnahmen ergriffen werden, um allen Menschen ihre Grundrechte auf Gesundheit, Bildung und Teilhabe zu gewährleisten. Oberstes Ziel ist es, dass die Kinder ein möglichst selbstbestimmtes Leben führen können.

In Tansania arbeitet unser Vereinsmitglied DAHW in der Region Kagera mit dem „Karagwe Community Based Rehabilitation Project“ (KCBRP) zusammen. Verantwortlich für die DAHW ist dort die einheimische Mitarbeiterin Grace Mwasuka.

Ein Beispiel ist Francis. Er ist ein 6-jähriger Junge, der an einer zerebralen Lähmung leidet. Er lebt mit seinen Eltern und seinen zwei Schwestern im Dorf Itega im Bezirk Kyerwa in der Region Kagera im Nordwesten Tansanias. Die Familie lebt von der Landwirtschaft; sie besitzt einen halben Hektar Land, auf dem Bohnen, Kaffee und



DAHW-Mitarbeiter:innen besuchen Francis



Francis mit seiner Familie

Bananen angebaut werden. Francis war eines von vielen Kindern, die das Team des Projekts „Bildung für alle“ kennenlernte, als es eine Kampagne zur Früherkennung und Frühförderung von Kindern mit Behinderung im Dorf Itega im Kyerwa-Distrikt in Tansania durchführte.

Damals war Francis unterernährt, trug schäbige Kleidung und war allein im Haus eingesperrt, ohne jemanden, mit dem er spielen konnte. Die Mutter war es leid, ihn auf dem Rücken zu tragen, da sie auf dem Hof arbeiten musste, um für die Familie zu produzieren, während seine Schwestern zur Schule gehen mussten. Das Projekt vermittelte ihm eine physiotherapeutische Behandlung und stellte ihm später einen Rollstuhl zur Verfügung. Seine Eltern wurden in der Pflege von Kindern mit Behinderungen geschult und mit Ernährungswissen sowie einer Milchziege ausgestattet, die Francis und die Familie mit Proteinen versorgt. Mit dem Rollstuhl, der an seine besonderen Bedürfnisse angepasst wurde und ihm die nötige Unterstützung und Bequemlichkeit bietet, ist Francis in der Lage, an Familientreffen teilzunehmen, seine Familie in die Kirche zu begleiten, mit anderen Kindern im Dorf zu spielen und die einfachen Freuden des Lebens zu genießen, die früher für ihn unerreicht waren.

Neben Francis konnten wir vom WÜPAKA noch weitere Kinder und deren Familien vor Ort unterstützen – insgesamt 3.600 Euro hat unser Vereinsmitglied DAHW für dieses tolle Projekt von uns erhalten.

Bau eines kleinen Ladens zum Verkauf von Backwaren und anderen Produkten

Ganz im Südwesten Tansanias, in der Ortschaft Litumbandyosi, liegt der jüngste Missionsstandort der „Mkombozi“ Sisters, der Erlörschwestern, unserem Vereinsmitglied. Im Jahre 2015 begannen die Schwestern dort im neuen Schwesternhaus mit ihrer Arbeit, errichteten einen Kindergarten und begleiten junge Frauen im ersten Jahr ihrer Ordensausbildung.

2022 entstand die Idee, einen eigenen Laden zu eröffnen und damit das notwendige Einkommen zum Unterhalt des Kindergartens und des Schwesternhauses zu erwirtschaften. Gleichzeitig soll sich der Kontakt mit der Dorfbevölkerung intensivieren und den jungen Aspirantinnen die Möglichkeit geben, erste berufliche Erfahrungen zu sammeln.

Es hat Tradition, dass die Mkombozi Sisters ihr Brot an allen Missionsstandorten selber backen. Weder in Litumbandyosi selbst, als auch in den umliegenden Dörfern gibt es eine Bäckerei und die Bevölkerung kauft immer mehr Backwaren für Sonntage und besondere Feste. Was liegt also näher, als mit dem Verkauf von Brot als Einkommensquelle im Laden zu starten.

Neben leckeren Broten und Kuchen wird es noch eine ganze Reihe anderer Produkte in diesem Laden geben, die die Schwestern selbst herstellen. Ein kleines Sortiment an Schreibmaterialien wird ebenfalls angeboten, da es diese Dinge in der Umgebung nirgendwo zu kaufen gibt. Für die Dorfbewohner ist der Laden eine große Bereicherung.

Der Bau des Ladengeschäftes hat nun begonnen und schon bald werden Schwester Katharina, Schwester Martina und Schwester Yustina die ersten Kund:innen begrüßen können. Für die Schwesternschaft ist dieses Projekt ein wichtiger Schritt in die wirtschaftliche Eigenständigkeit, den wir als WÜPAKA mit insgesamt 5.300 Euro unterstützen konnten.



Schwester Katharina, Schwester Martina und Schwester Yustina



Der Bau des Ladens geht voran



Kinder im Ruvuma Distrikt, Tansania



Beim Unterricht

Weiterfinanzierung des Projekts Jirani Mwema

Sie haben Träume, wollen Arzt und Ärztin, Lehrer:in, Krankenpfleger:in, Schreiner:in oder Automechaniker:in werden. Gute Schul- und Berufsausbildung sind die Voraussetzungen dazu.

Im Rahmen des Projektes „Jirani Mwema – Der gute Hirte“ unterstützte das evangelische Dekanat Würzburg in Zusammenarbeit mit der evangelischen Partnerdiözese Ruvuma im Süden Tansanias bereits seit 2008 Waisenkinder und Kinder aus schwierigen Verhältnissen.

Malaria, AIDS und andere Krankheiten sind oftmals Grund dafür, dass in Tansania Kinder zu Waisen werden. Auch in Ruvuma sind sehr viele Kinder davon betroffen. Waisenhäuser gibt es in der tansanischen Tradition nicht. Die Kinder werden in den Familien von nahen Verwandten aufgenommen. Großeltern, Onkel oder Tante sehen sich in der Pflicht, die Kinder zu versorgen, sind aber oft damit überfordert. Es fehlt Geld für das zusätzliche Familienmitglied, insbesondere für den Schulbesuch.

Hier greift die tansanische Organisation „Jirani Mwema“ unterstützend ein, indem zum Beispiel Schulgebühren, Schuluniform oder Schulmaterial finanziert werden. 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.

–

IM JAHR 2023 KONNTE BENSON DIE 2. KLASSE DER BERUFSSCHULE ZUM ELEKTRIKER BESUCHEN, HINDO ERREICHTE DEN BERUFSABSCHLUSS ZUM ELEKTRIKER UND AUCH SELINA KONNTE IHRE AUSBILDUNG ZUR DRUCKERIN BEENDEN.

–

So konnte im Jahr 2023 zum Beispiel Benson die 2. Klasse der Berufsschule zum Elektriker besuchen, Hindo erreichte den Berufsabschluss zum Elektriker und auch Selina konnte ihre Ausbildung zur Druckerin beenden.

Wir vom WÜPAKA haben das Projekt im Jahr 2023 mit 2.000 Euro ein weiteres Mal unterstützen können und freuen uns sehr, dass diese sinnvolle Arbeit von „Jirani Mwema“ auch weiterhin vielen Kindern zugute kommen kann.

Endoskopieeinheit für Nansio Hospital

Seit 2015 engagiert sich unser Vereinsmitglied medmissio gemeinsam mit Partnerinstitutionen in mehreren Projekten zur Bekämpfung der Krankheit Schistosomiasis.

Schistosomiasis ist eine Wurmerkrankung, die in warmen Binnengewässern in vielen tropischen und subtropischen Ländern übertragen werden kann. Zu Spätkomplikationen der Erkrankung gehört die Entwicklung von Krampfadern in der Speiseröhre, die zu lebensbedrohlichen Blutungen führen können.

In der Region rund um den Viktoriasee im Norden Tansanias ist diese Erkrankung in der Bevölkerung sehr weit verbreitet, so auch im Einzugsgebiet rund um die Stadt Nansio auf der Insel Ukerewe, die im Viktoriasee liegt. Bis zu 70% der Erwachsenen dort sind infiziert.

Bisher konnten viele Patient:innen nur konservativ mit Bluttransfusion und intravenöser Flüssigkeitsgabe behandelt werden. Dabei steht mit Hilfe der Endoskopie eine Möglichkeit zur Verfügung, die Krampfadern zu behandeln und erneuten Blutungsereignissen vorzubeugen. Diese Behandlungsmethode stand bisher nur in einem weit entfernten Krankenhaus in Mwanza zur Verfügung.

Wir vom WÜPAKA konnten mit insgesamt 5.300 Euro eine Endoskopieeinheit für das Nansio Hospital mit einer speziellen Untersuchungsliège, einem gebrauchten Endoskop und einem weiteren Zusatzgerät sowie Verbrauchsmaterial mitfinanzieren und damit die Ausstattung des Krankenhauses in Nansio komplettieren.

–
BIS ZU 70% DER ERWACHSENEN
IN DER STADT NANSIO SIND MIT
DER WURMERKRANKUNG
SCHISTOSOMIASIS INFIZIERT.
–



Vorführung der Endoskopieeinheit

Workshopwoche für Kunsthandwerkerinnen

Ende November 2023 fand die Workshopwoche „Auf- und Ausbau unternehmerischer Fähigkeiten von Kunsthandwerkerinnen“ im historischen Gunzert-Haus* in Mwanza, der Partnerstadt Würzburgs, statt. Zusammen mit der St. Augustin University haben die beiden Städte diesen Workshop ins Leben gerufen. Im Rahmen des Projekts wurden Frauen-Selbsthilfegruppen, deren Mitglieder kunsthandwerkliche Souvenirs herstellen, durch gezieltes Training unter anderem in den Bereichen Marketing, Buchhaltung und Nachhaltigkeit in der Produktentwicklung geschult. So verbessern sich die Einkommensmöglichkeiten der Teilnehmerinnen, zu denen auch Frauen mit körperlicher Beeinträchtigung und Angehörige des marginalisierten Stammes der Massai zählten. Durch die Vernetzung der verschiedenen Gruppen eröffneten sich außerdem Anknüpfungspunkte für zukünftige Zusammenarbeit. Bei einem Seminarausflug am vierten Tag der Workshops besuchten die Teilnehmerinnen die Produktionsstätten verschiedener Selbsthilfegruppen. Vor Ort lernten sie verschiedene Produktionsschritte kennen und entwickelten unter Leitung von Dr. Delphine Kessy, Dozentin am Department for Tourism and Hospitality Management der St. Augustin University, Handlungsempfehlungen für ihre Mit-Teilnehmerinnen. Krönender Abschluss der Woche war die Errichtung der „WÜPAKA Sales Booth“ (dt. „Verkaufsstand“) im Gunzert-Haus. Diese ermöglicht es den Teilnehmerinnen, ihre Produkte zukünftig den einheimischen und internationalen Besucher:innen der historischen Stätte, die nach umfangreichen Renovierungsarbeiten heute als Museum und Kulturzentrum genutzt wird, in einer ansprechenden Umgebung zu präsentieren. Nach der erfolgreichen Workshopwoche werden die Teilnehmerinnen von Frau Dr. Kessy weiter bei der Anwendung der Lerninhalte begleitet und unterstützt.

Wir freuen uns sehr, dass wir diesen tollen Workshop mit 2.700 Euro unterstützen konnten und auch, dass der neu eingerichtete Verkaufsstand unseren Namen trägt.



Der fertige Verkaufsstand im Gunzert House



Das Gunzert House in Mwanza

****Kleiner Geschichtsausflug:***

Das Gunzert House in Mwanza ist eine kulturhistorische Stätte, die während der deutschen Kolonialzeit als Residenz des Regionalverwalters erbaut und in den vergangenen Jahren mit Mitteln des Auswärtigen Amtes renoviert wurde. Die tansanische Gunzert House Foundation (GHF) betreibt das Gebäude seitdem als Museum und Kulturzentrum. Sie hat es sich dabei zum Ziel gesetzt, die Entwicklung des Kulturtourismus in Mwanza zu fördern und dabei die Lebensbedingungen marginalisierter Gesellschaftsteile zu verbessern.

Monitore für das St. Benedict Ndanda Hospital

Das St. Benedict Ndanda Hospital liegt in einer ländlichen Region im Südosten von Tansania. Es verfügt über 300 Betten und bietet eine qualitativ hochwertige, spezialisierte medizinische Versorgung für ein Einzugsgebiet mit mehr als zwei Millionen Menschen.

Die Menschen in der Region leben überwiegend von Subsistenzwirtschaft. Durch den Verkauf von Cashewnüssen, Mais und anderen Produkten können sie ein geringes Einkommen erzielen, welches für eine durchschnittliche Familie in der Größenordnung von ca. 500 €/Jahr liegt.

Die Preise sind im St. Benedict Ndanda Hospital so niedrig angesetzt, dass die meisten Patient:innen sich eine Behandlung leisten können. Beispielsweise kostet bei einer stationären Aufnahme das Bett pro Tag 6.000 Tsh, das entspricht 2,40 €.

Unser Vereinsmitglied, die Abtei Münsterschwarzach, ist mit Bruder Jesaja vor Ort tätig, der dort als Arzt arbeitet.

Über die letzten Jahre konnten verschiedene Abteilungen des Krankenhauses renoviert und erneuert werden und es ist somit zu einem wichtigen Eckpfeiler der medizinischen Versorgung dort geworden. So wurde unter anderem im Jahr 2022 die internistische Männer- und Frauenstation umfassend renoviert. Dabei wurden u.a. auch sogenannte „High-Dependency Units“ eingerichtet.

Dabei handelt es sich um jeweils zwei Betten in unmittelbarer Nähe zum Schwesternstützpunkt, in denen die Patienten engmaschig überwacht werden können, ähnlich wie auf einer Intensivstation. Die Überwachung sollte mit einem Patientenmonitor erfolgen, der das EKG und die Vitalparameter der Patienten kontinuierlich bzw. in regelmäßigen Zeitabständen misst.

Wir vom WÜPAKA konnten nun mit 4.000 Euro dafür sorgen, dass zwei unterschiedliche Monitore für die internistische Frauenstation beschafft wurden. Seit Mitte letzten Jahres sind die Monitore nun regelmäßig im Einsatz und ermöglichen eine optimale Überwachung der Patientinnen auf der Station.



Die neuen Patientenmonitore

—
ÜBER DIE LETZTEN JAHRE KONNTEN
VERSCHIEDENE ABTEILUNGEN
DES KRANKENHAUSES RENOVIRT UND
ERNEUERT WERDEN UND ES IST SOMIT
ZU EINEM WICHTIGEN ECKPFEILER DER
MEDIZINISCHEN VERSORGUNG
DORT GEWORDEN.
—

Seifenherstellung NURU Group

Die „Nuru Natural Products Group“ besteht aus 11 Frauen verschiedenen Alters, die sich in Mbinga als Kleinunternehmerinnen zusammengeschlossen haben und uns bereits seit 2022 mit Erdnüssen beliefern.

Für den lokalen Markt stellen sie bereits Seife und Reinigungsartikel her und generieren so ein eigenes Einkommen. Um der Nachfrage von Hotels und Privatpersonen in und um Mbinga gerecht zu werden, müssen viele Rohstoffe eingekauft und vorab finanziert werden.

Über unser Vereinsmitglied, dem Katholischen Deutschen Frauenbund, konnten wir diesen Geschäftszweig der innovativen Frauengruppe mit insgesamt 2.100 Euro unterstützen. Langfristig ist von den Frauen geplant, auch jungen Menschen Arbeit bieten zu können und so etwas gegen die hohe Jugendarbeitslosigkeit zu tun.



Die Nuru Group mit Seifenstangen

Eine eigene Seifenmaschine für NURU Frauengruppe

Bereits im Jahr 2022 hatten wir die „Nuru Natural Products Group“ in Mbinga unterstützt, damit sich die Frauen als Kleinunternehmerinnen etablieren konnten.

Als weiteren Schritt konnten wir nun mit 5.100 Euro dazu beitragen, dass sie in der Produktion von Seife unabhängig wurden. Mit unserer Unterstützung haben sie vor Ort einem Bekannten eine Maschine zur Seifenherstellung abkaufen können. Die Maschine formt die Seife für den lokalen Markt zu Stangen. Davon werden dann kleine Stücke abgeschnitten, welche auf dem Markt angeboten werden.

Wie uns die Vorsitzende der Gruppe berichtet, wächst die Nachfrage nach den „NURU“ Seifen der Frauen stetig.



In der Seifenküche

Unterstützung der mobilen Klinik des Litembo Krankenhauses

Dem Litembo Krankenhaus sind wir seit langer Zeit sehr verbunden, bei jeder unserer Reisen schauen wir dort vorbei und tauschen uns aus. Auch den Bau der Krankenpfleger:innenschule haben wir über die letzten Jahr begleitet.

Um auch in entlegenen Gebieten eine ärztliche Versorgung gewährleisten zu können, entsendet das Litembo Diocesan Hospital seit 2017 zweimal jährlich eine „Mobile Klinik“ - ein Jeep ausgestattet mit Instrumenten, Medikamenten und einem Ärzteteam aus verschiedenen Fachrichtungen, die umfassende Leistungen der medizinischen Grundversorgung bieten und so Krankheiten frühzeitig erkennen können.

So können kleinere Beschwerden direkt vor Ort behandelt, chronische Krankheiten überwacht und Vorsorgeuntersuchungen angeboten werden.

Bei einer Tour werden im Schnitt fünf verschiedene Orte angefahren und über 1.000 Patient:innen behandelt. Für alle Teilnehmenden, seien es Ärzt:innen, Assistent:innen oder auch den Fahrer des Jeeps bedeuten dies sehr lange, arbeitsreiche und intensive Tage.

Die Straßen sind oft in schlechtem Zustand, sodass allein die Anreise im Jeep viel Zeit in Anspruch nimmt.

An einem Ort angekommen, warten oft schon viele Patient:innen auf eine Behandlung.

Die „Mobilen Kliniken“ sind ein kostenloses Angebot, was allen sehr entgegen kommt, die sich eine medizinische Versorgung nicht leisten können oder einfach zu weit entfernt von einem Gesundheitsstützpunkt oder Krankenhaus leben.

Mit insgesamt 4.000 Euro unserer Projektförderung haben wir die „Mobilen Kliniken“ unterstützen und so dazu beitragen können, dass das Angebot auch in den kommenden Jahren weiter kostenfrei bleiben kann.



Schwierigkeiten auf durchweichten Straßen



Reger Andrang



Unterricht in der Schneiderei



Vorbesprechung zur Taschenherstellung



Die neuen Stockbetten

Gehalt für eine Ausbilderin für Schneiderei am St. Joseph Training Centre

2022 haben wir bereits für die Grundausstattung der neuen Abteilung am St. Joseph Training Centre in Mbinga sorgen können – mit unserer Hilfe konnten 8 Nähmaschinen und zwei weitere Produktionsmaschinen angeschafft werden.

Die ersten Schülerinnen wurden im vergangenen Jahr bereits ausgebildet, bei unserem Besuch im September 2023 war der Kurs sehr gut besucht und ein erster kleiner Probeauftrag – Taschen und Haargummis für unser Ladengeschäft in Würzburg – wurde gefertigt.

Mit 1.000 Euro unterstützen wir nun bei der Zahlung des Gehaltes der Ausbilderin für Schneiderei.

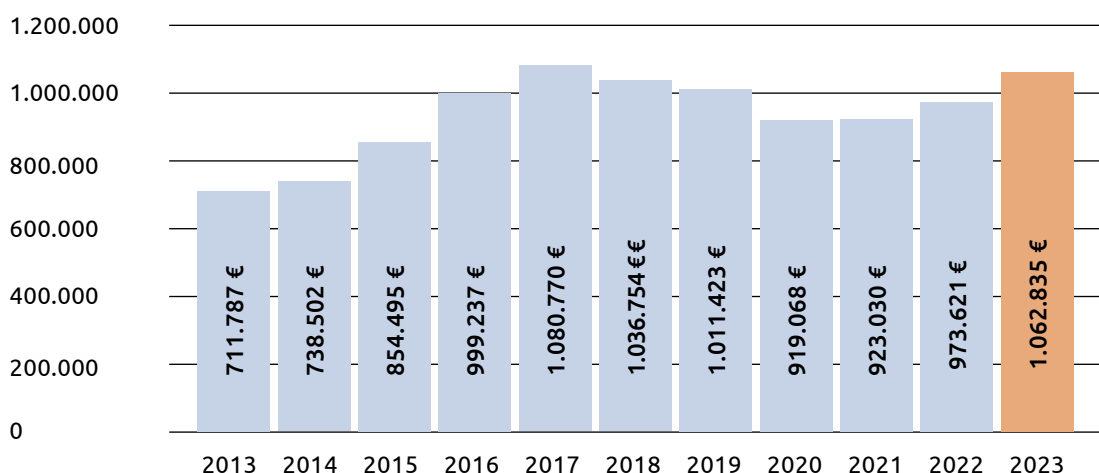
Stockbetten für Utiri Primary School

Unser Projektkoordinator Fr. Lukas leitet in seiner Heimatgemeinde Utiri, etwa eine halbe Stunde von Mbinga entfernt, eine Grundschule. Das Einzugsgebiet der Schule ist sehr groß und nicht alle Kinder können am Nachmittag nach Unterrichtsende nach Hause laufen. Daher ist der Schule auch ein Wohnheim angeschlossen. Mit 4.000 Euro konnten wir nun die Utiri Primary School unterstützen und für eine kindgerechte Ausstattung sorgen. Mit dem Geld wurden unter anderem Stockbetten gekauft, das Hoftor der Schule erneuert und weitere kleine Renovierungen vorgenommen. So können die Kinder nun mit Freude und konzentriert lernen!

WÜPAKA in Zahlen

2023

Umsatzentwicklung seit 2013



Umsatzanteile unserer verschiedenen Kundengruppen

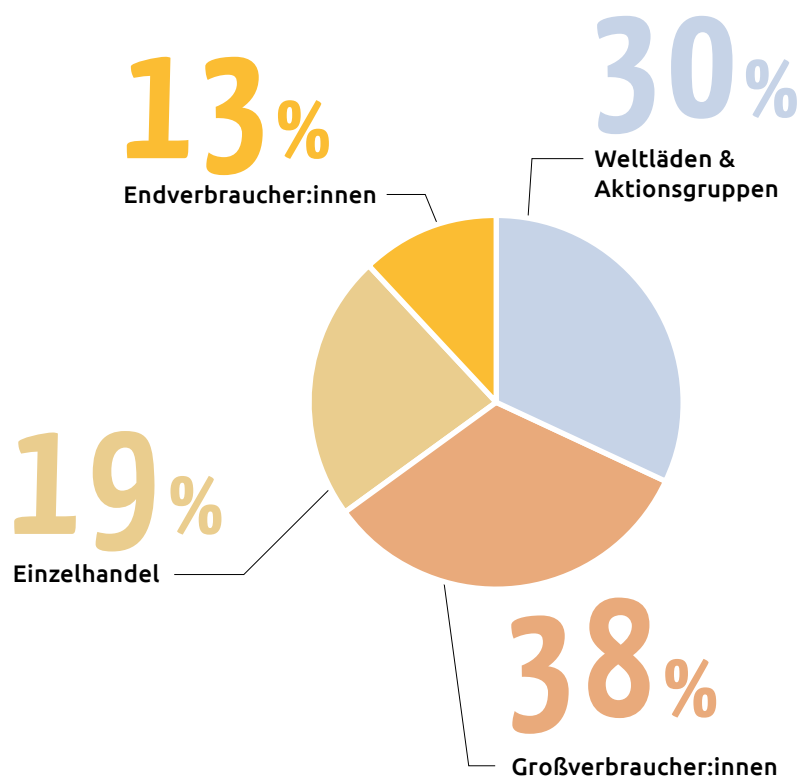
Die Großverbraucher:innen machen bei unserem Umsatz mit 38% den größten Anteil aus.

Das sind z.B. Krankenhäuser, Tagungshäuser, Schulen, Kindergärten und verschiedene Firmen.

Die Weltläden und Aktionsgruppen mit einem Anteil von 30% sind ebenfalls nach wie vor stark vertreten.

Das Geschäft mit dem Einzelhandel ist einem starken Verdrängungswettbewerb ausgesetzt. Wir sind froh, dass wir trotzdem im Jahr 2023 einen Anteil von 19% erzielen konnten.

Durch längere Öffnungszeiten bei unserem Laden in Würzburg, durch verschiedene Social Media Kampagnen und durch unseren ansprechenden Onlineshop konnten wir den Anteil der direkt bei uns kaufenden Endverbraucher:innen auf 13% steigern.



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 Kaffeeirschen per Hand ernten. Deshalb ist unser Kaffee nicht nur super fair, sondern auch besonders lecker!

TANSANIA CLASSIC



Art.-Nr. 1100
250g gemahlen

Art.-Nr. 1000
500g gemahlen

Art.-Nr. 1002
500g ganze Bohne

Sorte

100% Arabica

Geschmacksprofil

dunkle Schokolade, Mandarine,
Orange und Johannisbeere

TANSANIA CREMA



Art.-Nr. 1010
500g gemahlen

Art.-Nr. 1012
500g ganze Bohne

Sorten

Arabica, Bio Robusta

Geschmacksprofil

Schokolade, Karamell und Aprikose

TANSANIA SERENGETI



Art.-Nr. 1020
500g gemahlen

Art.-Nr. 1022
500g ganze Bohne

Sorte

100% Bio Robusta

Geschmacksprofil

dunkle Schokolade, Walnuss und Honig



Art.-Nr. 1505
150g Softpads

TANSANIA KAFFEEPADS



Sorten

Arabica, Bio Robusta

Geschmacksprofil

Karamell und Aprikose

Art.-Nr.
1110
250g
gemahlen



WÜRZBURGER STADTKAFFEE



Sorten

Arabica, Bio Robusta

Geschmacksprofil

Kakao, Aprikose und Toffee

SPECIAL EDITIONS

Ausgesuchte Kaffeesezialitäten aus Ostafrika

BUKOBA ESPRESSO



Sorte

100% Bio Robusta

Geschmacksprofil

Honig, Walnuss und
dunkle Schokolade



Art.-Nr. 1023
500g ganze Bohne

TANSANIA KILIMANJARO



Sorte

100% Arabica

Geschmacksprofil

Karamell und Trockenpflaume



Art.-Nr. 8002
250g ganze Bohne

LITEMBO ESPRESSO



Art.-Nr. 1100
250g gemahlen

Art.-Nr. 1003
500g ganze
Bohne

Sorten

Arabica, Bio Robusta

Geschmacksprofil

Haselnuss und Zartbitterschokolade



Art.-Nr. 8012
250g ganze Bohne



ÄTHIOPIEN WALDKAFFEE



Sorte

100% Arabica

Geschmacksprofil

Jasminblüte, Schwarztee & Vanille
erhältlich ab April 2024

UGANDA LIBERICA ESPRESSO



Sorte

100% Liberica Excelsa

Geschmacksprofil

reife Papaya und Aprikose
erhältlich ab Mai 2024



Art.-Nr. 8023
250g ganze Bohne

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, Susann
Scharrer, Würzburger Partnerkaffee e.V.**

Layout
www.gretemachtgrafik.de

Druck
Printzipia, Würzburg

Umweltfreundlich in Deutschland
auf Blauer Engel zertifiziertem
Recyclingpapier gedruckt



Ladenöffnungszeiten

(Achtung, Öffnungszeiten verlängert)

Mo - Do	Fr
10-18 Uhr	13-18 Uhr

Samstag geschlossen

Online bestellen

www.wuepaka.de – wir versenden deutschlandweit.

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

Abonniere unseren Newsletter!

Erhalte regelmäßig Infos zu Neuheiten im Sortiment, besondere Angebote, Kaffeewissen und unsere Projekte und Partnerschaften.

