

„Wir führen die Cooperative in die Zukunft.“

Vor Ort unterstützen wir die Weiterentwicklung der Cafetaleros mit dem Ziel die Qualität und den Ertrag nachhaltig und ökologisch zu fördern:

SCHULUNG

Fortbildung der Agrar-Ingenieure, Schulungen der Cafetaleros, strukturierte Anleitungen zu Anbau, Pflege und Aufbereitung („höherer Ertrag bei bester Qualität“), Weiterbildung Qualitätsmanager (Q-Grader), internationaler Erfahrungsaustausch.

COACHING

Betriebsführung, Unternehmensstrukturen, strategische Planung, künftige Anforderungen (Markt, Klimawandel), Workshops (Tassenprofile, neue Varietäten).

KONTROLLE

Qualitätskontrolle vor Ort (Water-Activity und pH-Wert), Eigene Q-Grader, Messgeräte, Laboreinrichtung, eigene Kaffeeröstung und -zubereitung, akkreditierte Laboruntersuchungen.

FINANZIERUNG

Kredite für neue Projekte, Neuanpflanzungen, BIO-Dünger, Investitionen in Infrastrukturmaßnahmen.

FÖRDERPROJEKTE

Entwicklungspartnerschaften, z. B. mit der GIZ. Durch die Herstellung von BIO-Kaffeeirschen Tee wird den Kleinbauern ermöglicht ihr Einkommen zu erhöhen und dabei die Umwelt zu schonen.

Ecoselva (Regenwald- und Umweltschutz, Freiwilligenprogramm).

Klimaschutzprojekte, Lieferkettengesetz-Projekt.

UNSER VERSPRECHEN:

Hohe Qualität unseres Gourmetkaffees.
Langfristige, zuverlässige Partnerschaft.
Kontinuität und Liefertreue.



KNAUER KNAUER

Knauer&Knauer GmbH
Direktimport – Beratung

Hechtseestraße 26
81671 München / Deutschland
Telefon +49 89 402 696 30, Mobil +49 176 305 22 545
E-Mail: info@peru-kaffee.de

www.peru-kaffee.de @pachamamakaffee



DE-ÖKO-037
Peru
Landwirtschaft



EUDR-Anforderungen, PLUS „Next-Level Farming“

Unser „Direct Trade Projekt“ macht es möglich, die EUDR-Anforderungen aus Europa in Peru umzusetzen und gleichzeitig die Digitalisierung der Kleinbauern auf das „Next-Level Farming“ vorzubereiten.

Mit der **Farmmanagement**-Option haben wir die Möglichkeit, Qualität und Effizienz zu steigern. Wir sind besser auf die zukünftigen Herausforderungen wie Klimaveränderung und Kaffeekrankheiten, vorbereitet.

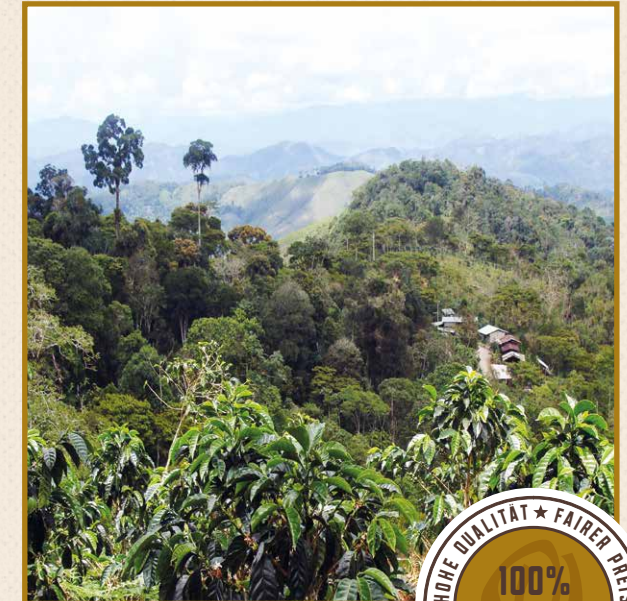
Wirtschaftliches Carbo-Farming

Dadurch wird CO₂ Ausstoß vermieden und die CO₂ Speicherung belohnt. Das ist sowohl für die Landwirte als auch für die Umwelt sinnvoll.

HIER IST PACHAMAMA ERHÄLTLICH:



PachaMama[®]
HOCHLANDKAFFEE AUS PERU



Hohe Qualität ✓

Fairer Preis ✓

Soziale Verantwortung ✓



„PACHAMAMA“ – DER NAME VERPFLICHTET

PachaMama war schon bei den Inkas der Begriff für die Verehrung der **Mutter Erde**. Wir haben unserem Hochlandkaffee diesen Namen gegeben, weil er die Wertschätzung zum Ausdruck bringt, die wir dem Boden, auf dem er wächst, und den Menschen, die ihn anbauen, entgegenbringen.

PachaMama 100% BIO-Arabica Gourmet Kaffee wird von ca. 60 Familien aus dem Dorf Miguel Grau kultiviert. Es gehört zur Region Chanchamayo, eines der besten Kaffeeanbaugebiete Perus.

Das Kultivieren der Kaffeesträucher auf bis zu 1.820 m Höhe ist aufwändig, dafür der Kaffee umso gehaltvoller. Die Kaffeekirschen reifen langsamer, bleiben länger am Strauch und entfalten dadurch mehr Aromen und natürliche Süße. Außerdem ist der Boden äußerst nährstoffreich. Nur die reifen, roten Kaffeekirschen werden von Hand gepflückt, schonend von der Sonne getrocknet und sorgfältig weiterverarbeitet.



DEUTSCHE QUALITÄT – MADE IN PERU

Anbau, Düngung, Ernte, Aufbereitung und Qualität werden vor Ort unterstützt und kontrolliert von Michael Scherff, einem deutschen Manager, der durch seine peruanische Frau nach Lima kam und sich dem Kaffeeanbau verschrieben hat. Er fördert und fordert die Cafetaleros in der Cooperative. Nur die Bohnen, die den höchsten Qualitätsansprüchen genügen, finden den Weg nach Deutschland.

Import und Vertrieb liegen hier in den Händen seines Partners Walter Knauer und dessen Frau Margot. Von München aus wird die Lieferung an Röster organisiert. Auch hier gelten die deutschen Werte: Zuverlässigkeit, Liefertreue und gleichbleibend hohe Qualität.

PACHAMAMA 100% BIO-ARABICA GOURMET KAFFEE

– *Hohe Qualität, vielseitig, ausgewogen* –

BESCHREIBUNG

Peruanischer Hochlandkaffee SHG EP, Arabica-Varietäten:
Caturra/Catuai

ANBAU

Höhe: 1.320–1.820 m. Schattenbau, um einen ausgewogenen Reifezyklus zu ermöglichen.

AUFBEREITUNG

Handgepflückt, nass aufbereitet, sonnetrocknet.
Erntezeitraum: Juni, Juli, August.
Sortierung nach Größe, Gewicht und Farbe.
Mit GrainPro hermetisch geschützt, in Jutesäcke eingnäht.

BEWERTUNG

Beim Cupping erreicht der Kaffee bereits Punkte von 84 bzw. > 86, zudem bieten wir noch Microlots. Die Qualität des Kaffees wird kontinuierlich erhöht und die Geschmacksprofile werden weiterentwickelt.

JURYBESCHREIBUNG

„**Hell geröstet**“: Die Aromen werden stärker betont. Geschmack von Schokolade, Mandel, leicht fruchtige Note. Mit ausgewogenem Körper, lange anhaltend, seidig im Abgang.

„**Dunkel geröstet**“: Weniger Säure, dafür kommen mehr karamellige, nussige oder dunkle Kakaoaromen zum Tragen.



PachaMama[®]
HOCHLANDKAFFEE AUS PERU

PachaMama ist markengeschützt und kann durch Röstung / Verkauf verwendet werden.

FAIRER PREIS & SOZIALE VERANTWORTUNG

Fairer Preis durch „Direct Trade“: Der Preis, den wir für Qualitätskaffee an die Kaffeebauern bezahlen, liegt weit über dem Weltmarktpreis – übrigens auch über dem „Fair Trade“-Preis – bei uns gibt es keinen Zwischenhandel. So bleibt jedem Cafetalero mehr zum Leben.

Vor Ort unterstützen wir Projekte für Umwelt (z.B. BIO-Düngung), Gesundheit (z.B. Zahnhygiene), Bildung (z.B. Ausstattung von Schulen).



REISEN FÜR RÖSTER

Wissen, woher der Kaffee kommt und die kulturelle Vielfalt des Landes genießen, z.B. Machu Picchu, Titicacasee.

Näheres unter
<http://peru-kaffee.de/reiseangebot-fuer-roester/>