

Tatico



Tatico

250 g gemahlen Fr. 5.60

500 g Bohnen Fr. 9.95

Preisreduktion:
10 kg 10%, 20 kg 15%, 40 kg 20%,
+ Porto und Verpackung

Bestellung/Verkauf:

Schweizer Kolpingwerk
St. Karliquai 12, 6004 Luzern
041 410 91 39
kolping@bluewin.ch
www.kolping.ch



**Oder bei einer Kolpingfamilie in
Ihrer Nähe.**

Mit dem Kauf von Kolping Tatico-Kaffee unterstützen Sie direkt die Kaffeebauern in Majoval, Mexiko, und leisten einen Beitrag für den fairen Handel.



Tatico

Der Kolping-Kaffee aus dem mexikanischen Hochland





Hilfe zur Selbsthilfe ist ein zentrales Anliegen des Schweizer Kolpingwerkes und seiner Projektarbeit. Die Zusammenarbeit mit den Kaffeebauern im mexikanischen Hochland ist ein gutes Beispiel für diesen Grundsatz.

Das Dorf Majoal ist eine rund 800 Einwohner zählende Bauerngemeinschaft, welche ausschliesslich vom Kaffeeanbau lebt. Armut und Kindersterblichkeit sind hoch, dazu kommt eine stete Abwanderung von jungen Bewohnern in die Städte.



Um diesen Menschen zu helfen, hat das Schweizer Kolpingwerk mit der ansässigen Bauerngenossenschaft einen Abnahmevertrag geschlossen, der den üblichen Zwischenhandel ausschliesst. Den Bauern in Majoal werden so Preise garantiert, die bis zu 50% über dem sonst üblichen Niveau liegen. Zusätzlich ersparen sich die Bauern horrenden Wucherzinsen, welche die Zwischenhändler auf kurzfristige Kredite erheben.



Von der Kaffee Frucht bis zur aromatischen Tasse TATICO



Aus seiner Urheimat Ostafrika hat der Kaffee seit dem 14. Jahrhundert die Welt erobert. Kaffee wächst heute in der tropischen Zone zwischen 28° nördlicher und 30° südlicher Breite entlang des Äquators. TATICO wird in Chiapas (Mexiko) angebaut.

Die Kaffeepflanze wird ca. 4 m hoch und hat lederartige, dunkelgrüne Blätter. Drei bis vier Jahre nach der Aufzucht tragen die Pflanzen Blüten, aus denen innerhalb von 8 bis 10 Monaten Kaffeekirschen entstehen. Die reife Frucht hat festes weissgelbliches Fruchtfleisch. Es umschliesst die Samen, die eigentlichen Kaffeebohnen, die mit den flachen Seiten gegeneinander liegen.



Die reifen Kaffeekirschen werden in Handarbeit (!) von den Zweigen gepflückt. Anschliessend wird im sogenannten «Despulpador» das Fruchtfleisch abgequetscht. Die verbleibenden Fruchtfleischreste werden durch Waschen entfernt und hinterher getrocknet. Das noch verbleibende Pergaminohäutchen wird im sogenannten «Beneficio» von der Bohne getrennt. Jetzt kann der Kaffee den Weg über den Ozean antreten. Der TATICO Mexiko Kaffee wird bei der Fritz Bertschi AG in Birsfelden geröstet.

Erst beim Rösten entstehen das typische Aroma und der Röstkaffee-Geschmack. Temperatur und Dauer der Röstung müssen genau aufeinander abgestimmt werden. So wird der Kolping Tatico-Kaffee nach seinem langen Weg beim Verbraucher zum echten Kaffeegenuss.