



Transparenzbericht 2019

1.	Die Hofröster – Mission Statement	2
1.1	Biozertifizierung	2
1.2	Fairtrade Zertifizierung	2
2.	Unsere Partner in Europa	3
2.1	Quijote Kaffee, Hamburg	3
2.2	Kaffeefabrik, Wien	3
2.3	Kaffeepura, Giesen	3
3.	Unsere Partner und Partnerinnen in den Erzeugerländern	4
3.1	Kooperativen von denen wir den Kaffee direkt importieren – Direct Trade	4
3.2	Kooperativen, deren Kaffee wir über unsere europäischen Partner importieren	4
4.	Unsere Rohkaffeesorten	4



1. Die Hofröster – Mission Statement

Wir Hofröster sind ein kleines Kollektiv von Menschen, deren Herz begeistert für Kaffee schlägt. Uns ist aber nicht nur die Qualität des Kaffees wichtig, den wir rösten (und nicht zuletzt auch selber trinken), sondern vor allem auch die lückenlose Nachvollziehbarkeit der Herkunft des Kaffees.

Dabei geht es uns vor allem eine umweltfreundliche und solidarische Herangehensweise beim Kaffeeanbau, ebenso aber auch um eine faire Entlohnung der Kaffeebauern und -bäuerinnen. Eine sorgfältige Qualitätssicherung sowohl bei der Produktion als auch bei der Lagerung und beim Transport des Rohkaffees sehen wir als selbstverständliche Draufgabe, um ein Produkt zu produzieren, das auch unseren eigenen hohen Ansprüchen genügen kann. Daher arbeiten wir mit verschiedenen Partnern, denen es gelungen ist, aufgrund ihrer langjährigen Erfahrung in diesem Bereich, unser volles Vertrauen zu gewinnen. Mit diesem Transparenzbericht versuchen wir nun, diese Ansprüche auch nach außen hin zu dokumentieren.

Oft werden wir gefragt, ob wir für unsere Kaffees denn auch Zertifikate vorweisen können, vor allem eine Biozertifizierung und eine Fairtrade Zertifizierung. Die Antwort darauf lautet: Ja und Nein.

1.1 Biozertifizierung

Alle unsere Rohkaffees sind biozertifiziert. Damit wir unsere Röstkaffees auch als Biokaffee verkaufen können, sind darüber hinaus auch noch die gesamte Lieferkette (Exportpartner und Zwischenlager) und natürlich unsere Hofröster - Rösterei biozertifiziert. Als praktizierender Bio Landwirt ist es mir/uns ein besonderes Anliegen, dass die Philosophie der nachhaltigen Kreislaufwirtschaft global gedacht wird.

1.2 Fairtrade Zertifizierung

Hier ist die Situation ähnlich. Fast alle unsere Rohkaffees sind Fairtrade zertifiziert, wir verkaufen sie aber dennoch derzeit ohne Fairtrade Siegel. Das hat 2 Gründe:

1. In unserer derzeitigen Größe als Rösterei (ca. 1 Tonne Rohkaffee/Jahr) erscheint es uns sinnvoller, unsere Einkaufspreise und unsere Rohkaffee Mengen transparent gegenüber unseren Kunden zu gestalten. Mittels des hiermit vorgelegten Transparenzberichts soll dies gelingen.
2. Weiters sind wir, dass es Fairtrade Mindestpreise für Rohkaffee gibt, damit die Bauern eine gewisse Planbarkeit und einen Kalkulationsspielraum haben. Unsere Rohkaffees erreichen ein gewisses Qualitätsniveau, wo dadurch die Preise deutlich über den Fairtrade Preisen liegen.
3. Und wir übernehmen – genauso wie bei Fairtrade zertifiziertem Kaffee – einen Teil des Erzeugerrisikos, indem wir die Einkäufe zu 60% vorfinanzieren, um die Liquidität der Bauern in kostenintensiven Perioden zu unterstützen (z.B. biologischen Düngung bzw. Neupflanzung von Kaffee, Investitionen in Aufbereitungsanlagen, etc.).



2. Unsere Partner in Europa

2.1 Quijote Kaffee, Hamburg

Das [Quijote](#) Kollektiv kauft alle Rohkaffees direkt bei kleinbäuerlichen Produzentengemeinschaften ein, übernimmt das Importrisiko und den hohen zeitlichen Aufwand für die Qualitätskontrolle vor Ort und die Export-Import Formalitäten inklusive Transport, Versicherung, etc.

Mit Quijote Kaffee in Hamburg arbeiten wir bereits seit 2017 intensiv zusammen, seit 2018 auch als Ko-Importeure. Als solche übernehmen wir als direkte Vertragspartner der kleinbäuerlichen Produzentengemeinschaften selber das Importrisiko, profitieren aber von Quijotes Organisationsstrukturen und müssen den Import und den Transport nicht selbst organisieren. Dafür bezahlen wir an Quijote eine Bearbeitungsgebühr von 5% des Rohkaffeepreises.

Quijotes Transparenzbericht steht hier zum Download bereit: <https://www.quijote-kaffee.de/transparenz/>

2.2 Kaffeefabrik, Wien

Die [Kaffeefabrik](#) arbeitet als Teil von [Roasters United](#) mit strengen Mindeststandards – vom Preis über den biologischen Anbau bis hin zu jährlichen persönlichen Besuchen. Alle Rohkaffees die von Kaffeefabrik bzw. Roasters United als „direct trade“ bezeichnet werden, werden direkt in eigener Verantwortung und auf eigenes Risiko von den erzeugenden Kooperativen – ohne Zwischenhändler in den Anbauländern oder in Europa eingekauft. Dadurch ist sichergestellt, dass der bezahlte Preis vollumfänglich bei den ProduzentInnen ankommt und ein Erfahrungsaustausch stattfinden kann, von dem beide Seiten in Bezug auf Qualität wie auf Nachhaltigkeit – ökologisch wie ökonomisch – gleichermaßen profitieren. Im Unterschied zu den meisten anderen „direct trade“ Konzepten arbeiten Kaffeefabrik bzw. Roasters United ausschließlich mit Kooperativen oder ähnlich gemeinschaftlich strukturierten Organisationen und nicht einzelnen Farmern zusammen, um alle ProduzentInnen einer Gemeinschaft einzubeziehen.

Da wir Hofröster als Betrieb zu klein sind, um Mitglied bei Roasters United werden zu können, wurde uns erlaubt, mit der Kaffeefabrik mit zu importieren. Wir übernehmen zwar auch hier selber das Importrisiko, indem wir die Rohkaffees zu 60% vorfinanzieren, allerdings sind wir in diesem Fall nicht selber die Vertragspartner der erzeugenden Kooperativen. Wir verkaufen den Kaffee, den wir aus den Rohkaffees dieser Kooperativen erzeugen also nicht als „direct trade“ Kaffee. Nichtsdestotrotz legen wir im vorliegenden Transparenzbericht auch für diese Kaffees die bezahlten Preise offen.

2.3 Kaffeepura, Giesen

Das Unternehmen [KAFFEE PURA](#) wurde im Sommer 2011 in der Universitätsstadt Gießen gegründet. Vision dieser Gründung war der Aufbau einer Marke, die für den Vertrieb von hochwertigem, sortenreinem äthiopischen Kaffee unter sozialen und ökologischen Aspekten steht. Von KAFFEE PURA importiert den Kaffee direkt aus Äthiopien, die Kaufverträge für den Rohkaffee stehen uns nicht zur Verfügung. Von KAFFEE PURA beziehen wir derzeit nur unseren [Yirgacheffe](#), wir sind hier jedoch nicht am Import beteiligt.



2.4 El Rojito, Hamburg

[el rojito](#) ist ein Verein, der seit 1987 mit Kaffee handelt, um die Produzent_innen zu unterstützen. Bei El Rojito kaufen wir in erster Linie Kaffee der honduranischen Kooperative COMBRIFOL zu, wenn unsere selbst importierten Mengen nicht ausreichen.

3. Unsere Partner und Partnerinnen in den Erzeugerländern

3.1 Kooperativen von denen wir den Kaffee direkt importieren – Direct Trade

Honduras:

- COMSA

Peru:

- CENFROCAFE

Guatemala:

- COIPEC

3.2 Kooperativen, deren Kaffee wir über unsere europäischen Partner importieren

Honduras:

- APROLMA
- COMBRIFOL

Äthiopien:

- Schilicho
- Taramesa
- Konga

Indien:

- Organic Wayanad

Ecuador:

- ACRIM

4. Unsere Rohkaffeesorten

Honduras COMSA: Ko-Import über Quijote Kaffee

- **Produzentin:** Kooperative COMSA – Bauer Montgomery Melghem, Finca San Pablo
- **Region:** Marcala
- **Anbau:** unter Schattenbäumen 1400m - 1700m
- **Aufbereitung:** gewaschen bzw. honey
- **Varitäten (100% Arabica):** Blend aus Bourbon, Lempira, Ihcafé90

Peru CENFROCAFE: Ko-Import über Quijote Kaffee

- **Produzentin:** Kooperative CENFROCAFE
- **Region:** San Ignacio
- **Anbau:** unter Schattenbäumen 1650m – 1800m
- **Aufbereitung:** nasse Aufbereitung: Die Bohnen werden geschält und gewaschen, danach luftgetrocknet und handverlesen
- **Varitäten (100% Arabica):** Blend aus Bourbon, Tipica, Catuai

Guatemala COIPEC: Ko-Import über Quijote Kaffee



- **Produzentin:** Kooperative COIPEC
- **Region:** Atitlán See
- **Anbau:** unter Schattenbäumen 1600m-1800m
- **Aufbereitung:** nasse Aufbereitung: Die Bohnen werden geschält und gewaschen, danach luftgetrocknet und handverlesen **Varietäten (100% Arabica):** Blend aus Caturra, Catuai, Tipica

Honduras APROLMA: Ko-Import über Kaffeeabrik/Roasters United

- **Produzentin:** Vereinigung Freier Produzentinnen aus Marcala - APROLMA
- **Region:** Montecillos-Marcala
- **Anbau:** unter Schattenbäumen 1250m – 1650m
- **Aufbereitung:** nasse Aufbereitung: Die Bohnen werden geschält und gewaschen, danach luftgetrocknet und handverlesen
- **Varietäten (100% Arabica):** Blend aus Catuai, Bourbon, Lempira, Tipica, Caturra, Pacas

Honduras COMBRIFOL: Ko-Import über Kaffeeabrik/Roasters United

- **Produzentin:** Kooperative COMBRIFOL
- **Region:** Marcala
- **Anbau:** unter Schattenbäumen 1300m – 1700m
- **Aufbereitung:** nasse Aufbereitung: Die Bohnen werden geschält und gewaschen, danach luftgetrocknet und handverlesen
- **Varietäten (100% Arabica):** Blend aus Bourbón, Tipica, Salchimor, Catuai

Ecuador ACRIM: Ankauf über Quijote Kaffee

- **Produzentin:** Kooperative ACRIM
- **Region:** Zumba, Rio Mayo
- **Anbau:** unter Schattenbäumen 1300m – 1900m
- **Aufbereitung:** nasse Aufbereitung, manuelle Ernte und Aussortierung

Indien, ORGANIC WAYANAD: Ankauf über Quijote Kaffee

- **Produzentin:** Kooperative ORGANIC WAYANAD
- **Region:** Wayanad, Kerala
- **Anbau:** 800m – 900m
- **Aufbereitung:** Robusta, semi-wet, manuelle Ernte und Aussortierung

Äthiopien, Sidamo gewaschen: Ankauf über Kaffeeabrik/Roasters United

- **Produzentin:** Kooperative Schilicho
- **Region:** Sidama
- **Anbau:** unter Schattenbäumen 1600m-1800m
- **Aufbereitung:** nasse Aufbereitung: Die Bohnen werden geschält und gewaschen, danach luftgetrocknet und handverlesen

Äthiopien, Sidamo trocken: Ankauf über Kaffeeabrik/Roasters United

- **Produzentin:** Kooperative Taramesa
- **Region:** Sidama



- **Anbau:** unter Schattenbäumen 1600m-1800m
- **Aufbereitung:** trockene Aufbereitung: Die Bohnen werden luftgetrocknet und handverlesen, danach geschält

Äthiopien, Yirgacheffe: Ankauf von KAFFEE PURA

- **Produzentin:** Kooperative Konga
- **Region:** Sidama
- **Anbau:** unter Schattenbäumen 1800m-2300m
- **Aufbereitung:** nasse Aufbereitung: Die Bohnen werden geschält und gewaschen, danach luftgetrocknet und handverlesen



Land	Honduras	Honduras	Honduras	Honduras	Guatemala	Peru	Äthiopien	Äthiopien	Äthiopien	Ecuador	Indien
Produzent	COMBRIFOL (via Quijote)	COMBRIFOL (via El Rojito)	COMSA	APROLMA	COIPEC	CENFROCAFE	SCHILICHO	TARAMESA	KONGA	ACRIM	Organic Wayanad
Direkt Trade	Nein	Nein	Ja	Nein	Ja	Ja	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein
Biozertifiziert	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Fairtrade zertifiziert	Nein	Nein	Ja	Ja	Nein	Ja	Ja	Ja	Nein	Nein	Nein
FOB \$/lb	2,75 \$ (2019)		3,15 \$ (2018)	2,85 \$ (2019)	2,85 \$ (2019)	2,90 \$ (2019)	3,10 \$ (2019)	3,25 \$ (2019)		3,40 \$ (2019)	2,85 \$ (2019)
FOB €/kg		7,48 € (2019)							7,80 € (2018)	7,67 € (2019)	6,28 € (2019)
Gekaufte Menge	3 x 69kg	2 x 25kg 1 x 26kg	1 x 69kg	1 x 69kg	3 x 69kg	1 x 69kg	2 x 60kg	1 x 60kg	1x 60 kg	1 x 69kg	1 x 60kg
Handels- beziehungen seit	2019	2019	2017	2019	2018	2018	2019	2019	-	2019	2019
SCA Score	85	85		85	84	85	86	85			Robusta
Vorfinanzierung	60%		60%	60%	60%	60%					

FOB \$/lb Gibt den Preis für den Kaffee an, den wir an die Genossenschaft / den Produzenten gezahlt haben. Dies ist der Preis, der auch in Verträgen zu finden ist und traditionell in US-Dollar pro Pfund berechnet wird. Free on Board (FOB) Preise beinhalten die kompletten Produktions- und Verarbeitungskosten am Ursprungsort. Genauer sind dies die Bezahlung an den Produzenten, der Bonus für besondere Qualität, das Abfüllen in Säcke, der Straßentransport in der Ursprungsregion, Exportgebühren und die Qualitätssicherung. Mit anderen Worten, alle Kosten vom Baum bis zur Verladung der Kaffeesäcke am Ursprungshafen.

FOB €/kg Zum besseren Verständnis haben wir für manche Kaffees den Euro pro kg Preis zum Zeitpunkt der Zahlung dargestellt. Da der Dollar-Euro-Wechselkurs schwankt, kann ein und derselbe \$/lb-FOB zu unterschiedlichen €/kg-FOB führen.

Gesamtzahl der aktuell verwendeten Kaffees: 10

Anzahl der transparent gehandelten Kaffees: 9

Anzahl der „direct trade“ Kaffees: 3

Anzahl der Fairtrade zertifizierten Kaffees: 5

Anzahl der biozertifizierten Kaffees: 10

Prozentsatz des transparent gehandelten Kaffees (nach Gewicht): 87%