



# Transparenzbericht 2022

1.	Aktuelles: Preisentwicklung .....	2
2.	Die Hofröster – Mission Statement .....	3
2.1	Biozertifizierung .....	3
2.2	Fairtrade© Zertifizierung .....	3
2.3	The Pledge .....	4
2.4	Unser Transparenzbericht .....	4
3.	Unsere Partner in Europa .....	4
3.1	Quijote Kaffee, Hamburg.....	4
3.2	Kaffeefabrik, Wien.....	4
3.3	El Rojito, Hamburg / MITKA.....	5
4.	Unsere Partner und Partnerinnen in den Erzeugerländern .....	6
4.1	Kooperativen von denen wir den Kaffee direkt importieren – Direct Trade .....	6
4.2	Kooperativen, deren Kaffee wir über unsere europäischen Partner importieren.....	6
5.	Unsere Rohkaffeesorten.....	6



## 1. Aktuelles: Preisentwicklung

Ja, schlussendlich werden auch wir eine Preisanpassung vornehmen. Warum erst jetzt und warum überhaupt – ein Versuch einer Erklärung.

### **Preissteigerungen bei der Rohkaffee Ernte 2022:**

Grundsätzlich ist es so, dass wir Rohkaffee einkaufen, welcher über das folgende Jahr verarbeitet und geröstet wird. Das heißt, bis jetzt haben wir die Ernte 2021 verarbeitet, jedoch ist unser Rohkaffeelager schon voll mit der Ernte von 2022, welche wiederum im folgenden Jahr, sprich 2023 geröstet wird. Zwischen diesen beiden Ernten gibt es Preissteigerungen von 40 bis 50%. Diese Erhöhung resultiert aus einer Kombination vom schwachen Dollerkurs (derzeit bekommt man für einen Euro weniger als einen Dollar – Rohkaffee wird in Dollar eingekauft) und der Preissteigerung des Rohkaffees an sich. Die Preise haben sich relativ unterschiedlich je Ursprungsland erhöht, weshalb wir nun unterschiedliche Preise pro Kaffeesorte haben.

### **Preissteigerung bei den Produktionsmitteln**

Kaffee muss geröstet, gelagert und verpackt werden. Dafür braucht es neben Arbeitszeit auch Energie und Produktionsmittel wie Verpackung. Wir versuchen ohne „SchnickSchnacks“ auszukommen, denn schlussendlich geht es um hochwertigen Roh- bzw. Röstkaffee und das zählt. Jedoch wurden heuer unsere Zukäufe für Verpackung, Etiketten und Energie empfindlich teurer, was natürlich ohne Preisanpassung unsererseits nicht alleine zu stemmen ist.

### **Blick nach Vorne**

Trotzdem ist es so, dass wir als Kaffeerösterei und Biohof positiv in die Zukunft blicken. Es ist uns wichtig, uns selbst treu zu bleiben, hohe Qualität zu produzieren und dabei ein System zu schaffen, wo möglichst niemand auf der Strecke bleibt: die Kaffeeproduzent:Innen, die Kaffeeröst:Innen und die Kund:Innen.

Wir danken euch für eure bisherige Unterstützung und hoffen weiter auf eure Treue.



## 2. 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.

In der Folge findet ihr die Antworten auf diese Fragen.

### 2.1 Biozertifizierung

Alle unsere Rohkaffees sind biozertifiziert, denn als praktizierender Bio Landwirt ist es mir/uns ein besonderes Anliegen, dass die Philosophie der nachhaltigen Kreislaufwirtschaft global gedacht wird.

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. Deshalb tragen auch alle unsere Kaffees das Bio-Label für in Österreich verarbeitete Produkte aus Nicht-EU Landwirtschaft.

### 2.2 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 3 Gründe:

1. In unserer derzeitigen Größe als Rösterei (ca. 2 Tonnen 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 froh, dass es Fairtrade© Mindestpreise für Rohkaffee gibt, damit die Kaffeebauern und -bäuerinnen eine gewisse Planbarkeit und einen Kalkulationsspielraum haben. Unsere Rohkaffees haben aber ein noch höheres Qualitätsniveau als der Kaffee für den der Fairtrade© Mindestpreis gilt, weshalb die Preise, die wir bezahlen deutlich über den Fairtrade© Preisen liegen, was wir über diesen Transparenzbericht offenlegen.
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.).



## 2.3 The Pledge

Seit Ende 2019 sind wir auch Signatäre von „[The Pledge](#)“. Es handelt sich dabei um einen gemeinsamen Kodex für eine transparente Berichterstattung beim Einkauf von Rohkaffee.

Ziel von The Pledge ist die Sicherstellung einer nachhaltigen Versorgung mit Kaffee durch die Erzielung eines existenzsichernden Einkommens für die Erzeuger, damit diese weiterhin in die Zukunft ihrer Unternehmen investieren können. Die Signatäre von The Pledge fordern alle Unternehmen und Akteure entlang der Lieferkette auf, die Preise auf jeder Stufe der Lieferkette transparent zu machen.

## 2.4 Unser Transparenzbericht

Dieser Transparenzbericht ist ein wichtiges Instrument, um unseren Kund\*innen die Informationen zu liefern, die belegen, dass wir den Gedanken des fairen und solidarischen Handelns aktiv leben. Die Offenlegung der FOB-Preise (Free On Board) in diesem Bericht ist ein wichtiger Schritt in diese Richtung.

## 3. Unsere Partner in Europa

### 3.1 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, sofern von Quijote angeboten. 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/>

### 3.2 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.



Wir sind als Betrieb zwar zu klein, um Vollmitglied bei Roasters United werden zu können, wir können aber dennoch mit Roasters United mit importieren. Wir übernehmen auch hier selber das Importrisiko, indem wir die Rohkaffees zu 60% vorfinanzieren, allerdings sind wir nicht selber die Vertragspartner der erzeugenden Kooperativen. Wir verkaufen den Kaffee, den wir aus den Rohkaffees dieser Kooperativen erzeugen, deshalb nicht als „direct trade“ Kaffee. Nichtsdestotrotz legen wir im vorliegenden Transparenzbericht auch für diese Kaffees die bezahlten Preise offen.

Auch der Transparenzbericht von Kaffeefabrik ist online hier abrufbar:

<https://www.kaffeefabrik.at/so-geht-transparenz-richtig/>

### **3.3 El Rojito, Hamburg / MITKA**

[el rojito](#) ist ein Verein, der seit 1987 mit Kaffee handelt, um die Produzent\_innen zu unterstützen und auch Mitglied des Vereins Adelante. 1986 wurde [MITKA](#), die "MITtelamerikanische KAffee Im- und Export GmbH" gegründet, um für die Mitglieder des Vereins Kaffee aus Nicaragua zu importieren. Ziel war, die sandinistische Bewegung zu unterstützen und in Deutschland anhand des Produktes Kaffee über die politische Situation Nicaraguas zu informieren. Heute importiert die MITKA neben Nicaragua-Kaffee auch Kaffee aus Honduras, Guatemala, Mexiko sowie auf Wunsch der El Salvador-Solidaritätsbewegung den "La Cortadora"-Kaffee aus El Salvador. Mit einem Bestellvolumen von insgesamt über 300 Tonnen pro Jahr ist die MITKA einer der größeren alternativen Kaffeeimporteure Deutschlands. Die Bezeichnung "Im- und Export" im Namen der GmbH soll den unterschiedlichen Perspektiven der beiden am Kaffeegeschäft beteiligten Seiten Rechnung tragen.

Diese Einkaufsgemeinschaft ermöglicht auch kleineren Gruppen einen direkten Kaffeeimport. Mit einer logistisch unkomplizierten Abwicklung werden die Importkosten möglichst geringgehalten. Auch der Wettbewerb unter den MITKA-Beteiligten wird eingegrenzt: Es gibt keine Konkurrenz um einen noch günstigeren oder noch "faireren" Einkaufspreis, um ein angeblich noch besseres Projekt oder eine noch bessere Kaffeequalität. Der Wettbewerb erstreckt sich auf unterschiedliche Informations- und Werbekonzepte, Verpackungen und Röstvariationen sowie auf verschiedene Verkaufspreisgestaltungen und Vertriebswege.

Von MITKA bezogen wir über El Rojito den Rohkaffee der Cooperativa La Voz in Guatemala. Außerdem kaufen wir über El Rojito auch Kaffee der honduranischen Kooperative COMBRIFOL zu, wenn unsere selbst importierten Mengen nicht ausreichen.



## 4. Unsere Partner und Partnerinnen in den Erzeugerländern

### 4.1 Kooperativen von denen wir den Kaffee direkt importieren – Direct Trade

#### Peru:

- CENFROCAFE

#### Honduras:

- APROLMA
- COMBRIFOL

#### Äthiopien:

- Schilicho
- Taramesa

#### Indonesien/Sumatra:

- Permata Gayo

#### Indien:

- Organic Wayanad

### 4.2 Kooperativen, deren Kaffee wir über unsere europäischen Partner importieren

#### Guatemala:

- La Voz

## 5. Unsere Rohkaffeesorten

### Peru CENFROCAFE: Ko-Import über Kaffeeabrik/Roasters United bzw. Ankauf über Quijote Kaffee

- **Produzentin:** Kooperative CENFROCAFE
- **Region:** Jaén, Cajamarca
- **Anbau:** unter Schattenbäumen 1600m – 2000m
- **Aufbereitung:** nasse Aufbereitung: Die Bohnen werden geschält und gewaschen, danach luftgetrocknet und handverlesen
- **Varitäten (100% Arabica):** Blend aus Bourbón, Tipica, Catuaí

### Guatemala COIPEC: Ankauf 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 **Varitäten (100% Arabica):** Blend aus Caturra, Catuaí, Tipica

### Guatemala La Voz: Ankauf über MITKA bzw. El Rojito

- **Produzentin:** [Cooperativa La Voz](#)
- **Region:** Atitlán See
- **Anbau:** unter Schattenbäumen auf ca 1.500m
- **Aufbereitung:** nasse Aufbereitung: Die Bohnen werden geschält und gewaschen, danach luftgetrocknet und handverlesen **Varitäten (100% Arabica):** Blend aus Caturra, Catuaí, Tipica



**Honduras APROLMA: Ko-Import über Kaffeeabrik/Roasters United**

- **Produzentin:** Vereinigung Freier Produzentinnen aus Marcala - APROLMA
- **Region:** Montecillos-Marcala
- **Anbau:** unter Schattenbäumen 1200m – 1700m
- **Aufbereitung:** nasse Aufbereitung: Die Bohnen werden geschält und gewaschen, danach luftgetrocknet und handverlesen
- **Varietäten (100% Arabica):** Blend aus Catuai, Bourbon, Lempira, Típica

**Honduras COMBRIFOL: Ko-Import über Kaffeeabrik/Roasters United**

- **Produzentin:** Kooperative COMBRIFOL
- **Region:** Marcala
- **Anbau:** unter Schattenbäumen 1200m – 1900m
- **Aufbereitung:** nasse Aufbereitung: Die Bohnen werden geschält und gewaschen, danach luftgetrocknet und handverlesen
- **Varietäten (100% Arabica):** Blend aus Bourbón, Tipica, Lempira, Pache, Catuai

**Äthiopien, Sidamo gewaschen: Ko-Import 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: Ko-Import über Kaffeeabrik/Roasters United**

- **Produzentin:** Kooperative Taramesa
- **Region:** Sidama
- **Anbau:** unter Schattenbäumen 1800m-1900m
- **Aufbereitung:** trockene Aufbereitung: Die Bohnen werden luftgetrocknet und handverlesen, danach geschält

**Indien, Robusta gewaschen: Ko-Import über Kaffeeabrik/Roasters United**

- **Produzentin:** Organic Wayanad
- **Region:** Kerala
- **Anbau:** biodynamischer Anbau mit Kompostdüngung und Schädlingsbekämpfung mittels integrierter Methoden auf 750-850m
- **Aufbereitung:** Aufbereitung: semi-washed.

**Indonesien, Permata Gayo, gewaschen: Ko-Import über Kaffeeabrik/Roasters United**

- **Produzentin:** Permata Gayo Coop
- **Region:** Sumatra
- **Anbau:** unter Schattenbäumen 1600m-1800m
- **Aufbereitung:** trockene Aufbereitung: Die Bohnen werden luftgetrocknet und handverlesen, danach geschält



Land	Honduras	Honduras	Honduras	Honduras	Guatemala	Guatemala	Peru	Peru	Äthiopien	Äthiopien	Indien	Indonesien/Sumatra
Produzent	COMBRIFOL (via Roasters United)	COMBRIFOL (via El Rojito)	COMBRIFOL honey (via Roasters United)	APROLMA (via Roasters United)	COIPEC (via Quijote)	Cooperativa LA VOZ (via MITKA / El Rojito)	CENFROCAFÉ (via Roasters United)	CENFROCAFÉ (via Quijote)	SCHILICHO (via Roasters United)	TARAMESA (via Roasters United)	Organic Wayanad (via Roasters United)	Permata Gayo Coop (via Roasters United)
Direkt Trade	Ja	Nein	Ja	Ja	Nein	Nein	Ja	Nein	Ja	Ja	Ja	Ja
Biozertifiziert	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Fairtrade zertifiziert	Nein	Nein	Nein	Ja	Nein	Nein	Ja	Ja	Ja	Ja	Nein	Ja
FOB \$/lb	3,37 USD		3,37 USD	3,37 USD			3,12 - 3,28 USD		3,70 USD	3,70 USD	3,08 USD	3,31 – 3,35 USD
FOB €/kg	7,02 € (2022)	8,36 € (2022)	7,02 € (2022)	7,02 € (2022)	8,49 € (2022)	9,26 € (2022)	7,06 € (2022)	-	8,43 € (2022)	8,43 € (2022)	8 € (2022)	8,57 € (2022)
Gekaufte Menge	10 x 69kg	5 x 69kg	1 x 69kg	4 x 69kg	6 x 69kg	3 x 69kg	6 x 69kg	-	4 x 60kg	1 x 60kg	4 x 60kg	5 x 60kg
Handels- beziehungen seit	2019	2019		2019	2018	2021	2018	2018	2019	2019	2018	2022
SCA Score	min 84	min 84	min 84	min 84	min 84	min 84	min 84	min 84	min 84	min 84	min 84	min 84
Vorfinanzierung	60%	60%	60%	60%			60%		-	-	-	60%

**FOB \$/lb** Der FOB (Free on Board) Preis 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. 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.

**Anschließend als Beispiel wird eine Kalkulation für den diesjährigen (2022) Rohkaffee aus Sumatra angeführt (übermittelt von Roasters United).**

Gesamtzahl der aktuell verwendeten Kaffeesorten: 9

Anzahl der transparent gehandelten Kaffeesorten: 9

Anzahl der „direct trade“ Kaffeesorten: 8

Anzahl der Fairtrade zertifizierten Kaffeesorten: 3

Anzahl der biozertifizierten Kaffeesorten: 9

Prozentsatz des transparent gehandelten Kaffees (nach Gewicht): 100%





# HARVEST 2021-2022

	US\$	IDR	EUR	
	1	14800	0,96	
	IDR / kg	\$US / lb	EUR / kg	
Producer income (including red cherry premium)		95559,00	2,93	6,21
Collector costs / Wet processing		4080,00	0,13	0,27
Producers coop's operations / Dry Mill / Export		8358,90	0,26	0,54
FOB price			3,31	7,02
Shipping FOB to Hamburg and receiving fees				0,79
Roasters United operational costs				0,26
Roasters United non-members extra fee				0,50
<b>EXW Hamburg</b>				<b>8,57</b>