

Der Kaffee kam ca. 1799 nach Honduras.  
Erste schriftliche Festlegungen findet man am 12.09.1799.

1804 schrieb ein General: „Der Kaffee ist hier von so hervorragender Qualität wie der Mocca. Es wird vermutet, dass er nur wenige Jahre zuvor angepflanzt wurde.“

## APROLMA – Kaffee

### Über den Partner

Reine Frauenorganisationen sind äußerst selten im Kaffeesektor. Eine von ihnen ist der GEPA-Partner APROLMA (Asociación de Productoras Libres de Marcala). Ziel dieser 2013 gegründeten Frauenkooperative ist die Vermarktung von hochwertigem Bio-Kaffee. Aus der Region Marcala kommen die besten honduranischen Arabica-Kaffees.



Alle Fotos: GEPA - The Fair Trade Company; A. Welsing

Der Verkauf des Kaffees ist wichtig für das Familien-Einkommen. Deshalb führen APROLMA und die GEPA gemeinsam das Projekt „Röstung im Ursprung: APROLMA-Kaffee“ durch. Die Frauen rösten und verpacken seit 2018 ihren eigenen Rohkaffee in einer kleinen Verarbeitungsanlage in Marcala, die sie für diesen Zeitraum mieten. Die GEPA bietet diesen Röstkaffee in Deutschland an. Auf ihre Weiterqualifizierung sind die Frauen besonders stolz! APROLMA ist eine sehr engagierte und soziale Organisation, die die Anliegen und Interessen von Frauen vertritt.

### Die Produzentinnen

Nur Frauen können Mitglied von APROLMA sein.

Eine von ihnen ist die Kaffeebäuerin Irma Esperanza Quintero, die sechs Kinder hat und mit einem Tischler verheiratet ist. Ihr Mann hat ihr einen Teil seines Landes überschrieben. Auf 1,4 Hektar baut sie Kaffee unter Zitrusbäumen, Guayaba-, Mango- und Papaya-Bäumen sowie Bananenstauden, Yuca- und Chilipflanzen an. Das Anbaugelände liegt auf 1.200 – 1.600 m Höhe. Die Temperatur beträgt dort durchschnittlich ca. 15 – 20 Grad. Es herrscht subtropisches Klima. Der Boden ist nährstoffreich und fruchtbar durch Vulkanausschüttungen, die aus Salvador angeweht werden. Der Boden wird z.T. ausschließlich mit Fruchtfleisch der Kaffeekirschen angereichert, wodurch das Wachstum der Kaffeepflanze angeregt wird.



Durch das langsame Wachsen der Pflanzen können sie zusätzliche Geschmacksträger in sich aufnehmen (Pfirsich, Orange, Zitrone) und ein schokoladenes Aroma bilden. Gelegentlich findet man auch Nuancen von Mandeln und Nüssen.

Seit 1804 wurden die Anbaugelände erweitert und Honduras wurde zu den 10 größten Kaffeeproduzenten der Welt gezählt.

Erst 1963 versuchte man, eine stabile Ordnung in den Weltmarkt für Kaffee zu bringen: es kam zum ersten **Internationalen Kaffeeabkommen** zwischen den Erzeugerländern und den produzierenden Ländern.

Ziele waren:

- übermäßige Schwankungen auf dem Weltmarkt zu verhindern
- die Ausfuhrerlöse der Erzeugerländer auf angemessenem Niveau zu stabilisieren
- eine störungsfreie Versorgung der Verbraucherländer zu annehmbaren Kosten zu gewähren.

Erreicht werden sollte das durch ein System aus Exportquoten und Richtpreisen, das vom Internationalen Kaffeerat ausgestaltet wurde.

1989 kam es zu Interessengegensätzen zwischen den Ländern, und die Kaffeepreise fielen drastisch. Die Folge war: Es wurde mehr Wert gelegt auf Qualität und Internationale Zertifikate wie „Bio“ und „Fair“.

1993 wurde die Vereinigung Kaffeeproduzierender Länder gegründet.

Ab 1994 wurde das Internationale Kaffeeabkommen fest installiert für jeweils 5 Jahre. Zur Zeit gilt das 5. Abkommen. Die bescheidenen Ziele sind jetzt:

- Förderung der internationalen Zusammenarbeit
- Erhaltung der Internationalen Kaffeorganisation ICO. Diese arbeitet mit internationalen Fonds für Rohstoffe zusammen.

Zur Zeit sind 36 Erzeugerländer und 17 Verbraucherländer im Internationalen Kaffeeabkommen zusammengeschlossen.