

## Gumutindo Coffee Cooperative Enterprise Ltd.

Produkt(e) ..... Bio Kaffee  
 Organisation ..... Kooperativen-Dachverband  
 Herkunft ..... Mbale, Uganda  
 Mitglieder ..... 10 Basiskooperativen, insgesamt über 6.500 Mitglieder  
 Homepage ..... Nicht vorhanden  
 GEPA-Partner seit ..... 2005

An den Hängen des Vulkans Mount Elgon im Osten Ugandas kultivieren die Kleinbauern der Gumutindo Coffee Cooperative Enterprise Ltd. (GCCE) auf einer Höhe von 1300 – 2600 Metern feinsten Arabica Hochlandkaffee. Mit der Umstellung auf ökologischen Anbau wurde bereits 2000 begonnen. Im Mittelpunkt der Arbeit von GCCE steht das Ziel, die eigenen Mitglieder bei der Produktion eines qualitativ hochwertigen Bio Kaffees zu unterstützen und diesen zu fairen Konditionen zu vermarkten.



### Bio Kaffee von den Hängen des Vulkans

Der Kaffeeanbau hat in Uganda eine lange Tradition. Produziert wird der Kaffee vor allem von Kleinbauernfamilien. Auf fast 500.000 Kleinbetrieben werden rund 97 Prozent der Landesproduktion erwirtschaftet. Durch den Kaffeeanbau erzielen die Kleinbauern Geld für die dringendsten Ausgaben: für Nahrungsmittel, die nicht selbst produziert werden können, Kleidung, den Arzt, Schulgebühren für die Kinder etc. Im Rahmen der Liberalisierung der Kaffeeindustrie 1991 haben private Investoren – viele von ihnen lokale Subunternehmen transnationaler Handelshäuser – beinahe alle Bereiche der vormals staatlich kontrollierten Kaffeeindustrie übernommen. Die Interessen der Bauernfamilien am Anfang der „KaffeeKette“ blieben dabei unberücksichtigt.

Im Jahr 1998 entstand im Gebiet des Vulkans Mount Elgon mit Unterstützung der britischen Fair Handelsorganisation Twin Trading ein Projekt zur Verbesserung der Kaffeequalität, die sich seit der Liberalisierung des Kaffeesektors deutlich verschlechtert hatte. Im Rahmen des „Gumutindo Coffee Project“ ging es jedoch nicht nur um die Entwicklung eines qualitativ hochwertigen Exportkaffees, sondern auch um die Umstellung von traditionellem auf ökologischen Kaffeeanbau.

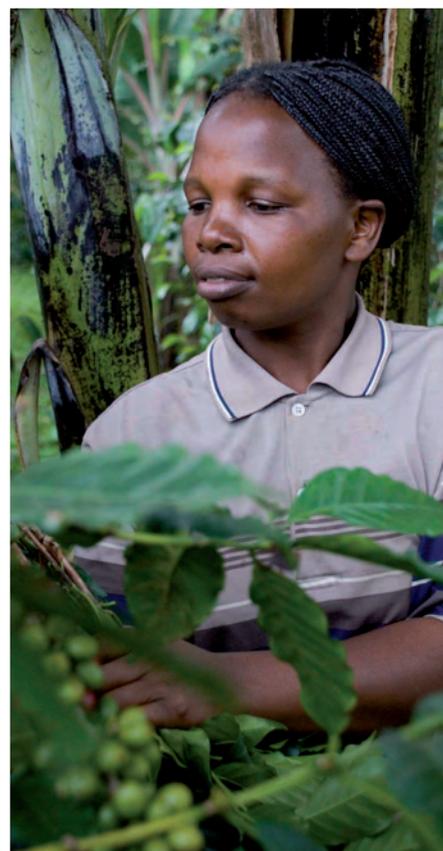


In der lokalen Sprache Lugisu bedeutet der Name Gumutindo „exzellente Qualität“ – er formuliert somit Anspruch und Programm des Projekts. Mit dem Ziel, den Bio Kaffee im eigenen Namen zu vermarkten, kam es im Oktober 2003 zur Gründung der Gumutindo Coffee Cooperative Enterprise Ltd. (GCCE). Sie ist der Dachverband von mittlerweile 10 Basiskooperativen mit insgesamt über 6.500 Mitgliedern und verfügt über eine eigene Exportlizenz (Stand 2009).

Die Flächen, die den Bauern von GCCE für den Kaffeeanbau zur Verfügung stehen, sind im Schnitt 0,25 bis 0,5 Hektar groß. Neben Kaffee werden vor allem Grundnahrungsmittel für den Eigenbedarf angebaut wie beispielsweise Bananen, Mais, Tomaten und Bohnen. Einige Familien besitzen auch ein oder zwei Kühe und können sich so mit Milch versorgen. Die Mehrzahl der Produzenten würde gerne mehr Kaffee anbauen, hat hierfür jedoch nicht genügend Land.

## Vorteile des Fairen Handels

Der Dachverband GCCE exportiert den Bio Kaffee seiner Mitglieder ausschließlich über den Fairen Handel. Nach derzeitiger Vereinbarung verbleibt ein Teil der Mehreinnahmen aus dem Fairen Handel beim Dachverband und wird zur finanziellen Stärkung der Organisation und teilweise zur Deckung der laufenden Geschäftskosten benutzt. Der andere Teil wird an die Basiskooperativen weitergegeben, wo in Mitgliederversammlungen über die Verwendung der Gelder entschieden wird. Meistens wird ein Teil des Geldes (bis zu 70 Prozent) an die Bauern anteilig ausgezahlt, abhängig von der Menge Kaffee die sie geliefert haben. Der Rest wird für geschäftliche und soziale Gemeinschaftsprojekte verwendet (zum Beispiel zum Erwerb von eigenen Lagerstätten für den Kaffee, Ausbesserung der Zubringerstraßen, Verbesserung der Schulen und Erweiterungen der Gesundheitsstationen). Da die GCCE eine relativ junge Organisation ist, trägt der Faire Handel mit seinen auf Langfristigkeit angelegten Handelsbeziehungen und dem Mehrpreis wesentlich zur Stärkung des Kooperativen-Dachverbandes bei.



## Im GEPA-Sortiment erhältlich



**Café Wunderbar**  
Artikel-Nr. 8900947



**tazpresso gemahlen**  
Artikel-Nr. 8900927



**tazpresso Bohne**  
Artikel-Nr. 890092701



**Bio Crema Pads**  
Artikel-Nr. 8900948