

Fracht unter Segeln - Die AVONTUUR kehrt nach Hamburg zurück

Am 18. Juni kommt der Frachtsegler AVONTUUR von seiner sechsten Reise zurück. Das Schiff wird im Museumshafen Harburg nach acht Monaten auf See und rund 13.000 Seemeilen erwartet, um dort mit Hilfe eines historischen Krans 60 Tonnen Stückgut auf traditionelle Weise zu löschen.

Die 101 Jahre alte AVONTUUR will Flaggschiff sein für ein Umdenken im schadstoffbelasteten Seetransportwesen, das stetig weiterwächst. Ziel der „Mission Zero“ ist es, umweltschonend und klimafreundlich all jene Güter nach Europa zu transportieren, die lokal nicht angebaut werden können, aber dennoch Teil unseres alltäglichen Lebens sind. Der Frachtsegler will so die Transportlücke zwischen biologisch und fair produzierten Waren und umweltbewussten Verbraucher:innen schließen und ein Bewusstsein für aktiven Klimaschutz im Konsumverhalten fördern.

Gesegelte Güter sind ein Beitrag zu einer längst überfälligen Debatte: Zum zukunftsfähigen Wirtschaften zählt auch ein zukunftsfähiges Transportwesen. Kleine, engagierte Einzelinitiativen können die Probleme des schwerölbetriebenen Containerfrachttransports zwar nicht lösen, doch sie können – in einem Nischenmarkt – alternative Ansätze aufzeigen. Und sie können die Auseinandersetzung um notwendige politische Leitplanken anstoßen, die es für eine Umgestaltung des internationalen Gütertransports braucht – im Zeichen von Klimaschutz und der Achtung von Menschen- und Arbeitsrechten entlang der Lieferkette.

Was passiert am 18. Juni?

Nach harter Arbeit und mit vielen Tonnen Ladung an Bord freut sich die 15-köpfige Crew sehr, im Harburger Museumshafen einzulaufen. Doch nicht nur die Crew freut sich auf die Ankunft am Lotsekai, des Harburger Binnenhafens: Am 18. Juni 2021 werden über 60 Tonnen Stückgut aus Nicaragua, Honduras, Mexiko und von den Azoren entladen. Bis unter den Lukendeckel ist der Laderaum mit ökologisch produzierten und fair gehandelten Waren für die Unternehmen *Café Chavalo*, *El Puente* (Partner der MITKA), *Segelwerk*, *Sol Nocturno Coffee*, *Teikei Coffee*, *EZA Fairer Handel*, *el rojito*, *Brigantes*, *Choco Del Sol*, *Herufek*, *Zotter Schokolade*, *echtöl*, *Inla Kesh* und *Mogens Hoirup* gefüllt.

Leider kann auch dieses Jahr das Segelschiff durch die andauernde Pandemie nicht per Hand entladen werden, weswegen dieses Jahr im Museumshafen Harburg mit der Unterstützung eines historischen Krans die Ware gelöscht wird. An Land helfen 30 Freiwillige dabei die 60 Tonnen Kaffee- und Kakaosäcke an Land zu bringen und für den Transport ins Lager vorzubereiten. Besucher:innen können sich auf dem weitläufigen öffentlichen Platz aufhalten und so Teil dieses besonderen Events sein. Auf Anfrage kann man als Journalist:in direkt vor Ort dabei sein.

Ort: Am Museumshafen Harburg, Lotsekai, 21079 Hamburg (www.muahar.de)

Datum: Freitag, den 18. Juni 2021

Zeit: ca. 11-18 Uhr

Genauere Beschreibung der teilnehmenden Projekte und Unternehmen

Die sechste Reise der AVONTUUR hatte es in sich

Wind, Wetter und Hafenbehörden haben auch dieses Jahr das Unterfangen faire und ökologische Waren möglichst emissionsfrei per Segelschiff zu transportieren auf eine harte Probe gestellt. Am Anfang der Reise machte die Pandemie die Pläne zunichte, Olivenöl aus Griechenland aufzunehmen und in Italien eine Kunstaustellung an Bord zu begrüßen. Im Februar segelte die AVONTUUR schließlich von den Kanaren aus über den Atlantik, um Kaffee, Kakao und Rum aus der Karibik und Lateinamerika zu laden.

Die Beladung in Honduras wurde zur Zitterpartie. Hier warteten rund 40 Tonnen Kaffee auf ihre Verladung. Doch die Behörden verweigerten zunächst ihre Zustimmung. Es zeigte sich erneut, wie sehr die weltweiten Prozesse auf die Arbeit mit standardisierten Containern ausgerichtet sind. Denn die Verladung der losen Kaffeesäcke sorgte nicht zuletzt bei der Drogenpolizei für Skepsis. Nach langen Verhandlungen und größtmöglicher Geduld aller Beteiligten landete am Ende jedoch jeder einzelne Sack im Laderaum der AVONTUUR.

Und auch die Besatzung der AVONTUUR musste Corona-bedingt einiges mitmachen: So wurde etwa in der Karibik eine andere Insel als vorgesehen angesteuert, um einen nötigen Crewwechsel zu gewährleisten, den Einreisebestimmungen andernorts nicht zugelassen hatten. Darüber hinaus konnten sich die Klimasegler:innen auch nicht in allen auf der Reise gemachten Stopps vor Ort in den Häfen frei bewegen. Dennoch haben sich seit Oktober vergangenen Jahres insgesamt 36 mutige Berufsseeleute und ambitionierte Laien aus neun verschiedenen Nationen wie Kanada, Schweden oder Polen gemeinsam auf den Seeweg gemacht, um das Projekt „Mission Zero“ um den Frachtsegler AVONTUUR tatkräftig zu unterstützen.

Timbercoast – Cargo under sail

Das Frachtsegelprojekt, das es sich zu Aufgabe gemacht hat, Waren emissionsfrei und ohne Belastung für unsere Umwelt über See zu transportieren, musste auf dieser Reise einige Hürden nehmen. Trotz aller Widrigkeiten segelt die AVONTUUR weiter für einen emissionsfreien, nachhaltigen und fairen Seetransport. Seit 2016 ist der wieder instandgesetzte Frachtsegler auf dem Nordatlantik zwischen Europa, Nord-, Mittel- und Südamerika unterwegs, um alternative Transportwege zu bestreiten und Waren nach Deutschland zu segeln.

An Land traf die Krise die Timbercoast GmbH, die als Reederei und Handelsgesellschaft hinter der AVONTUUR steht, besonders hart. „Wir mussten unseren Lagerbestand und das Büro-Geschäft in Elsfléth aufgeben, um unsere Mission am Leben zu halten. Das hat auch unser Team hart getroffen,“ so Bockermann. „Es mussten einige schmerzhaft Entscheidungen getroffen werden. Aber wir bleiben zuversichtlich und setzen alles daran, durchzuhalten und bald auch wieder mit eigenen Produkten wie Kaffee, Rum und Gin von den Azoren neu loszulegen.“

Mit der Neugründung Timbercoast cargo under sail UG (haftungsbeschränkt) segeln wir weiter und setzen alles daran, schon bald wieder gesegelte Waren anbieten zu können. Wir demonstrieren weiterhin aktiv, dass sauberer Seetransport machbar und möglich ist. Auch wenn das in diesen Zeiten des Öfteren bedeutet, Rückschläge einzustecken: wir segeln

weiter in eine bessere, nachhaltigere und fairere Zukunft. Um es mit Aristoteles zu sagen: „Wir können den Wind nicht ändern, aber die Segel anders setzen!“

Informationen und Kontakt Timbercoast cargo under sail UG (haftungsbeschränkt)
Cornelius Bockermann
info@timbercoast.com / +49 (0)4485 816

Café Chavalo & Tierra Nueva

Café Chavalo wurde gegründet, um ein Zeichen zu setzen. Ein Zeichen für ein faires Miteinander und einen verantwortungsvollen Umgang mit der Natur und eine andere Form des Wirtschaftens. Dabei darf der Transport des Kaffees für Café Chavalo von Mittelamerika nach Europa nicht ausgeklammert werden. Mit dem Segelkaffee zeigt Café Chavalo, dass es eine Alternative zu konventionellen Transports- und Wirtschaftsformen gibt. Gemeinsam mit den anderen Ladungspartner:innen der Timbercoast stehen sie für die Mission Zero, einen Transport, der anstrebt, nahezu emissionsfrei zu werden.

Der Segelkaffee von Café Chavalo ist ein fair gehandelter Bio-Kaffee aus Nicaragua. Die Kleinbauern und -bäuerinnen der Genossenschaft Tierra Nueva bauen ihn in Waldgärten an und ernten von Hand. Über ein Aufforstungsprojekt in Nicaragua gleicht Café Chavalo den CO₂-Rucksack des Kaffees aus. Inzwischen ist der Kaffee von Tierra Nueva zum vierten Mal an Bord der AVONTUUR und Café Chavalo konnte die Importmenge im Vergleich zum ersten Jahr mehr als verzehnfachen.

Rund 250 Kleinbäuerinnen und Kleinbauern haben sich zum Verband Tierra Nueva zusammengeschlossen. Sie kultivieren im Umland der Stadt Boaco Arabica-Kaffee. Mit dem Geld aus dem Sozialfonds des Fairen Handels kauft Tierra Nueva zum Beispiel Schulmaterial, verbessert die Infrastruktur und vergibt Stipendien. Seit 2017 ist die Kooperative auch Mitglied der Café Chavalo eG in Deutschland. Über den geseelten Kaffee sagt Geschäftsführer Pedro Pablo Zuniga P.: „Wir sind froh darüber, Teile unseres Kaffees per Segelschiff zu transportieren. Die Folgen des Klimawandels sind in Nicaragua bereits deutlich zu spüren. Umso wichtiger ist es für uns, aktiv ein Zeichen für mehr Klima- und Umweltschutz zu setzen.“

Informationen und Kontakt Café Chavalo eG
Jens Klein
jens@cafe-chavalo.de / 0175 - 9490562

El rojito

El rojito hat sich den solidarischen Kaffeehandel schon vor über 30 Jahren auf die Fahnen geschrieben – und auch heute noch verfolgt das Unternehmen dieses Ziel weiter. Darunter verstehen sie einen Welthandel, der sowohl allen beteiligten Menschen zugutekommt als auch schonend mit den natürlichen Ressourcen unseres Planeten umgeht. El rojito pflegt langjährige Handelsbeziehungen mit Partnerkooperativen in Nicaragua, Honduras und anderen Ländern Lateinamerikas. Darüber hinaus haben sie sich das Ziel gesetzt, solidarischere Strukturen entlang der gesamten Handelskette zu unterstützen.

„Unser Segelkaffee *Café Vela* ist für uns der Versuch, damit anzufangen. Denn es braucht dringend Alternativen zur herkömmlichen Seefracht, die sozialen und ökologischen

Standards viel zu oft nicht standhält. Die Frachtsegelei steht für einen klima- und umweltschonenderen Transport“ (Christiane Wegener, *el rojito*). Damit leistet der *Café Vela* nicht nur einen Beitrag zum solidarischen Handel mit den Produzent:innen, sondern symbolisiert auch die Forderung nach einer ökologisch und sozial verträglichen Seefracht.

Informationen und Kontakt el rojito

Christiane Wegener

c.wegener@el-rojito.de / 0157 - 38 303 62

El Puente & MITKA

El Puente ist Mitglied der WFTO, der World Fair Trade Organisation, und hat sich dem ganzheitlichen Ansatz des Fairen Handels verschrieben. Bei dieser holistischen Idee geht es nicht allein um faire Preise und Handelsbeziehungen. Fair Trade geht immer auch Hand in Hand mit Umweltschutz und Nachhaltigkeit. Darum segelt dieses Jahr wieder Rohkaffee der Kooperative Cosatin-Tierra Nueva aus Nicaragua, importiert über die MITKA (Mittelamerikanische Kaffee Im- und Export GmbH), mit dem Segelfrachtschiff AVONTUUR. Das Segelschiff und der damit transportierte „Kaffee Ahoi“ verbindet das nachhaltige Engagement der Produzent:innen in Lateinamerika mit dem der europäischen Kund:innen.

„Der Transport unseres Fair Trade-Kaffees mit dem Segelschiff ist ein wichtiger Schritt in Richtung Klimaschutz. Doch dieses Engagement steht nicht für sich allein. Seit 2018 arbeitet El Puente am Standort im niedersächsischen Nordstemmen klimaneutral. Außerdem haben wir große Pläne für unseren Kaffee allgemein: Das gesamte Sortiment soll noch in diesem Jahr klimaneutral werden“, so Martin Moritz, Geschäftsführer der El Puente GmbH.

Bereits seit den 70er Jahren arbeitet El Puente als Fairhändler mit einer Vision von Solidarität und einem fairen Miteinander. Besonders die Pandemie hat die weltweite Verknüpfung und Abhängigkeit verdeutlicht. Von Anbeginn der Pandemie hat El Puente seine Handelspartner weltweit unterstützt. Keinerlei Bestellungen wurden gekürzt oder storniert und durch aktive finanzielle Nothilfen des El Puente Entwicklungsfonds konnten die Menschen vor Ort notwendige Lebensmittel oder medizinische Schutzausrüstung kaufen.

Informationen und Kontakt

El Puente

Anna-Maria Ritgen

anna-maria.ritgen@elpuente.de / 050 - 69 3489 45

MITKA Mittelamerika Kaffee Im- und Export GmbH

Anne Löwisch

anne.loewisch@mitka.de / 030 - 61288163

Ensamble Cafés Mexicanos

Ensamble ist ein Projekt, um nachhaltigen mexikanischen Kaffee an die Welt zu verteilen. Auch dieses Jahr ist hochwertiger Kaffee aus Veracruz von Ensamble für die Unternehmen Sol Nocturno, Brigantes und Cafe Chavalo an Bord. “Our network includes coffee growers, agronomists, mills, transporters, logisticians, quality control specialists, and roasters. The project of Ensamble started off with a bio-dynamic farm in the state of Veracruz, where

we develop and test technologies and knowledge around agro-ecological agriculture. We think diverse and healthy ecosystems are the base for economic stability and social welfare. In parallel we are developing our network of producers and partners across four coffee producing states of Mexico, with the aim of transferring our knowledge around agro-ecology. We also aim to revalue Mexican coffee in the international market, and work directly with producers to provide for and access the specialty market. Specialty for us is about fairness and stability of the supply chain” (Laura Meunier, Ensembles International).

Informationen und Kontakt Ensembles International (UK) Limited
Laura Meunier
sales@ensemblescafe.com / +44 776 216 8062

EZA Fairer Handel

„Kaffeekultur bedeutet nicht nur guten Kaffee für uns, sondern auch ein gutes Leben für die Menschen am Anfang der Lieferkette“ – Diesem Grundsatz folgt die EZA Fairer Handel, Pionierin des Fairen Handels in Österreich, seit 45 Jahren. Damit die Welt ein lebenswerter Ort für alle wird und eine gute Zukunft hat, braucht es viele Bausteine. Der Einsatz von EZA Fairer Handel für eine sozial gerechtere und ökologisch tragfähige Wirtschaftsweise soll einer davon sein.

Direkte und verlässliche Handelsbeziehungen mit Kleinbauerngenossenschaften in Lateinamerika und Afrika sind das Fundament der mittlerweile breiten Auswahl an Arabica-Hochlandkaffees. Mit ihrer Art der kleinstrukturierten, vielfältigen und biologischen Landwirtschaft leisten die Partner:innen der EZA einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz. Durch bessere Bezahlung und langfristige Zusammenarbeit trägt EZA dazu bei, dass sie selbstbestimmter agieren können, demokratische Strukturen gestärkt werden und Kooperativen ihren Mitgliedern Rückhalt geben können.

Ein noch zartes Pflänzchen unter den EZA-Kaffees ist der „Segelkaffee - special & limited“, der in einer lokalen Rösterei nahe Salzburg im schonenden Langzeitverfahren verarbeitet wird. 2019 erstmals lanciert, wurde die EZA durch ihre Kund:innen bestärkt, diesen Weg weiterzugehen. Der aktuelle Segelkaffee hat seinen Ursprung am Rand eines Biosphärengebiets in süd-mexikanischen Chiapas. Die Kleinbäuerinnen und -bauern der Kooperative SPOSEL kultivieren ihre Kaffeesträucher eingebettet in die natürliche Umgebung der Selva Lacandona, einem artenreichen Urwaldgebiet. „So tragen wir dazu bei, den Urwald zu erhalten, denn er speichert Kohlendioxid und versorgt uns mit der Luft zum Atmen. Zusätzlich forsten wir Flächen wieder auf, die in der Vergangenheit an Baumbestand verloren haben“, erklärt Kaffeebauer Pedro Díaz Montejo. Dabei nützt auch die zusätzliche Klimaschutzprämie, die die EZA für die Rohkaffees an die Genossenschaft bezahlt.

„Unseren ‚Segelkaffee – special & limited‘ verstehen wir als Beitrag zu einer längst überfälligen Debatte: Zu zukunftsfähigem Wirtschaften zählt auch ein zukunftsfähiges Transportwesen. Kleine, engagierte Einzelinitiativen können die Probleme des schwerölbetriebenen Containerfrachttransports zwar nicht lösen, doch sie können – in einem Nischenmarkt – alternative Ansätze aufzeigen. Und wir können die Auseinandersetzung um notwendige politische Leitplanken anstoßen, die es für eine Umgestaltung des internationalen Gütertransports, braucht – im Zeichen von Klimaschutz und der Achtung von Menschen- und Arbeitsrechten entlang der Lieferkette“ (Andrea Reitinger, EZA Fairer Handel).

Informationen und Kontakt EZA Fairer Handel
Andrea Reitingner
andrea.reitingner@eza.cc / +43 664 8545088

Inla Kesh

YO SOY TU Y TU ERES YO (Ich bin du und du bist ich) - Maya Sprichwort. Inla Kesh ist ein gemeinschaftliches Forschungsprojekt im Hochland von Chiapas, Mexiko. Inmitten grüner Landschaft, umgeben von kleinen indigenen Dörfern, lebt eine Gruppe aktiver Menschen. Inla Kesh arbeitet am Aufbau eines Zentrums, in welchem die Grundlagen für eine zukünftige, planetarische Kultur des Friedens erforscht, exemplarisch entwickelt und gelebt werden.

Die Vision ist es, ein hoffnungsbringendes, nachhaltiges und gemeinschaftliches Lebensmodell zu kreieren, welches im Einklang mit allem wirkt, was um und in den Menschen lebt. Auf dem Land von Inla Kesh, welches in den Berghängen der Sierra Madre in der Peripherie des Biosphärenreservates EL TRIUNFO liegt, lernen sie die Kultivierung, Schönheit und Vielfalt der Kaffeepflanze kennen. Inmitten des Nebelwaldes reifen die Kaffeekirschen, umgeben von reicher Biodiversität zu roten Delikatessen mit kostbarem Inhalt heran. Die Pflanze wird mit höchster Sorgfalt, Liebe und Dankbarkeit verarbeitet.

Der Kaffee erhält seine Komplexität durch das Zusammenspiel verschiedener Arabica Sorten. Die Mischung verwöhnt unseren Geruchssinn mit süßer Leichte und unseren Gaumen mit cremigem Körper und fruchtig, schokoladigen Noten, sowie der typisch leichten Säure des Arabicas. „Vielen Dank für die Unterstützung unseres Projektes, welches Alternativen für ein Leben in mehr Einheit, Kooperation und Harmonie auf unserem Planeten sucht. Inlakesh“ (Monika Hösterey, San Isidro, Chichihuiatan, Chiapas, Mexiko).

Informationen und Kontakt Inla Kesh
www.inlakeshchiapas.org
Monika Hösterey / monikamacro@gmail.com

SEGELWERK & KOOPERATIVE COMBRIFOL /Honduras

Die Segelwerk GmbH in Leipzig gibt es seit Januar 2021 – sie importiert ausschließlich geseigelten Kaffee aus Latein-Amerika. Der Kaffee ist zudem direkt gehandelt (d.h. für uns: die Einkaufspreise liegen noch über denen des Fairen Handels) und ökologisch angebaut. Es sind drei dicke Pluspunkte, für die es gilt, Kaffeegenießer:innen zu sensibilisieren.

Segelwerk ist der festen Überzeugung, dass all unsere Handlungen, unsere Denkweisen, unser Konsumverhalten, der Umgang mit Natur und den natürlichen Ressourcen Auswirkungen haben. Dazu zählen Klimawandel, Pandemien und Flüchtlingsströme. Segelwerk möchte die Zusammenhänge deutlich machen, gegen Ausbeutung, Umweltzerstörung und gedankenlosen Konsum ein Zeichen setzen und zeigen: Es geht auch anders!

Einer der drei Gründer der Segelwerk GmbH hat die diesjährige Reise der AVONTUUR von Honduras bis zu den Azoren als Shipmate begleitet – als Einkäufer von Rohkaffee, als

Journalist und Hilfsmatrose. Er hat gefilmt und fotografiert, Kaffeesäcke geschleppt, geholfen Segel zu setzen – und hat die Verschmutzung gesehen, die von Containerschiffen ausgeht. „Wenn wir es nicht schon gewusst hätten: Es braucht eine Alternative zum herkömmlichen Containerfrachtverkehr. Windkraft und die Entwicklung moderner Segelschiffe sind Meilensteine auf dem Weg zu einem nachhaltigeren Warentransport“ (Jörg Pfeifer, Segelwerk).

Auf der AVONTUUR reisen in diesem Jahr rund 10 Tonnen Kaffee für die Segelwerk GmbH nach Deutschland – Arabica aus Honduras und Robusta aus Mexico. Der Anbaupartner in Honduras ist die Kooperative Combrifol in Marcala/La Paz, der wohl bekanntesten Kaffeeregion von Honduras. Combrifol ist eine kleine Kooperative mit rund 74 Mitgliedern (23 Frauen und 51 Männer). Sechs davon verkaufen ihren Kaffee (z.T. ausschließlich) an die Segelwerk GmbH, darunter drei Frauen. Zwei der Bäuerinnen kamen zur Ankunft der AVONTUUR in den honduranischen Hafen La Ceiba – sie waren überwältigt vom Anblick des Schiffes und der Idee des klimaschonenden Warentransportes. Jeden Tag spüren sie auf ihren Feldern die Folgen des Klimawandels – es wird Zeit, die Lebensgrundlage der Bauern und Bäuerinnen in den Anbauregionen nicht länger mit Füßen zu treten.

Informationen und Kontakt Segelwerk GmbH

Jörg Pfeifer

joerg@segelwerk.org / 0171 – 5325645

SOL NOCTURNO – Coffee Shared Among Friends

Sol Nocturno ist der Name einer kleinen Kaffeefarm hoch in den Bergen von Veracruz, Mexiko. Unter dem Blätterdach unterschiedlichster Bäume wächst hier, teils wild, der Kaffee von Diego heran, der das Land vor fünf Jahren kaufte, um es zu schützen und um von ihm auf nachhaltige Weise leben zu können.

Das gemeinsame Projekt „Sol Nocturno“ entspringt einer engen Freundschaft und Verbundenheit in ähnlichen Werten und Zielen zwischen Diego und Luca, die sich 2019 in Mexiko trafen. Der Wunsch: Eine kleine Gemeinschaft an Menschen zusammenzubringen, die Lust hat, der Anonymität in globalen Lieferketten mit direktem Austausch und Transparenz zu begegnen. Was daraus erwachsen soll, ist ein Miteinander statt ein Gegeneinander und ein voneinander und über Kaffee Lernen. So kann gemeinsam das nachhaltige Wachstum der kleinen Kaffeefarm Sol Nocturno möglich gemacht werden. Mit Respekt füreinander und für die Umwelt. Professionell unterstützt wird Sol Nocturno dabei von der Farm Cafetal El Equimite und Ensembles Cafés Mexicanos in Coatepec, die die sehr wichtigen Aufgaben der weiteren Verarbeitung der Bohnen, der Qualitätskontrolle, als auch der Exportabwicklung übernehmen.

Was bei einem solch persönlichen und nachhaltigen Projekt nicht fehlen darf, ist natürlich ein Segelschiff, welches die gut behüteten Bohnen gemütlich von Welle zu Welle schaukelt. Alles andere wäre inkonsequent. Nach einigen Wochen Überfahrt und dem vertrauensvollen Import durch Café Chavalo, landet der Kaffee dann nachhaltig transportiert in Hamburg. Dort wird er nach einem freudigen Empfang auf Lastenräder geschnallt und über Stock und Stein in die befreundete Kaffee-Rösterei Avenir nach

Lüneburg geradelt. Frisch geröstet landet er anschließend in den Küchen aller Sol Nocturno Freund:innen.

Mit nur 210 Kg Kaffee ist Sol Nocturno einer der kleinsten Partner der Timbercoast und freut sich, direkt im ersten Bestehungsjahr im Bauch der AVONTUUR mitsegeln zu können.

Informationen und Kontakt Sol Nocturno

Luca Windolph

luca@solnocturno.org / 0176 - 81691042

Teikei Coffee

Teikei Coffee bringt Kaffee von Kleinbäuerinnen und -bauern in Mexiko zu Kaffeeliebhaber:innen in Europa, die sich in lokalen Verbrauchsgemeinschaften organisieren. Dabei ist die Mission, ein rundum nachhaltiges Produkt zu kreieren.

Teikei Coffee wirtschaftet gemeinschaftsgetragen und auf Augenhöhe. Als transatlantische Partnerschaft orientiert sich Teikei Coffee an den Prinzipien der Community Supported Agriculture / Solidarischen Landwirtschaft, die nach und nach auf den globalen Handel übertragen werden. Auch im Jahr 2021 ist Teikei Coffee wieder mit an Bord der AVONTUUR und importiert die Ernte der angeschlossenen Höfe aus dem Sierra Mixteca, Oaxaca, und wenige Tonnen der Kooperative Triunfo Verde, Chiapas, nach Europa. Bereits das vierte Jahr wird die Ernte der Höfe mit der AVONTUUR über den Atlantik nach Europa transportiert. Das Segelschiff ist dabei das Verbindungselement dieser globalen Kaffeegemeinschaft und transportiert die grünen Kaffeebohnen zukunftsfähig nach Hamburg.

Bei Teikei Coffee geht es um mehr als nur um Kaffee. Es geht darum, über Transport, über Anbaumethoden nachzudenken und diese zu wandeln. Einen Weg zu gestalten, hin zu einem fairen Anbau-, Verteilungs- und Wirtschaftssystem mit Landwirt:innen, Seeleuten und Konsument:innen auf Augenhöhe. Es geht Teikei Coffee um Planungssicherheit und langfristige Beziehungen für alle Beteiligten. David Akle Cantú (Biologe und Koordinator von Teikei Coffee Mexiko/[Marchantia](#)) beschreibt die Arbeit in Mexiko so: "We work directly with specialty coffee producers striving towards ecosystem resilience; We build links between different ecosystems and cultures".

Die Gemeinschaft in Europa garantiert, dass die Ernte abgenommen und fair finanziert wird. "Wir sollten Kaffee nicht nur trinken, um aufzuwachen, sondern Kaffee als Metapher sehen, als Bild: Teil dieses Projekts zu sein, soll uns aufwecken. Kaffee ist dabei nur ein Beispiel, das sich gut für einen Start eignet." (Esteban Acosta Pereira, Mitgründer und Initiator in Mexico).

Informationen und Kontakt Teikei Coffee

Charlotte v. Wulffen

charlotte.wulffen@teikeicoffee.org / 01577 – 7751319

Zotter Schokolade, Choco del Sol & Herufek Chocolate

Schokolade aus Leidenschaft, die keine Leiden schafft – dieses Grundprinzip verbindet die drei Schokolademacher aus Deutschland, Tschechien und Österreich, die sich zusammengetan haben, um den besonderen Kakao von Maya Mountain aus Belize segelverschifft mit der AVONTUUR nach Europa zu bringen. Ob eine Schokoproduktion in der imposanten Rochsburg, inmitten von idyllischen Obstgärten im Süden von Tschechien oder in den sanften Hügeln des oststeirischen Vulkanlandes, überall wird der Kakao mit viel Liebe und biologischen Zutaten zur Vollendung gebracht. Und trotz der Verwendung des gleichen Kakaos interpretieren die drei Schokolademacher die Schokoladen so verschieden, dass jeder ganz andere Nuancen aus den Bohnen zum Vorschein bringt.

Maya Mountain hat den Kakao aus Belize, der dort schon seit Generationen traditionell von Maya Stämmen angebaut wird, auf die Weltkarte der Schokolade gebracht. Seitdem ist die Ernte dort jedes Jahr heiß begehrt. In den Dörfern hilft man sich gegenseitig mit der Arbeit in den Kakaogärten und gönnt sich auch den eigenen Kakao täglich als dampfendes Schokoladegetränk. Maya Mountain hat geholfen die Produzent:innengemeinschaften besser zu organisieren und garantiert die verlässliche Abnahme des Kakaos über das ganze Jahr, was für die Kakaobauern und -bäuerinnen auch ein vorhersehbares Einkommen zu guten, stabilen Preisen bedeutet. Dies ist nun die dritte Ladung Kakao aus Belize, die mit der AVONTUUR über die Welt gereist ist.

Informationen und Kontakt

Choco Del Sol

Patrick & Peggy Walter

patrick@chocodelsol.com

Herufek Chocolate

Michal & Jitka Herufek

cokoladove.lanyze@gmail.com

Zotter Schokolade

Julia Zotter

julia@zotter.at