

Kaffee und Espresso jetzt nochmal regionaler & Kräuterversuchsanbau in Fischbachau

geschrieben von Andreas | 28. Oktober 2016

Jetzt nochmal regionaler!

Unser Kaffee-Sortiment **Maria & Josef** wird nun noch regionaler: Mit der Spezialitätenrösterei Dinzler haben wir in unserer direkten Nachbarschaft am Irschenberg den perfekten Partner gefunden, der unsere Qualitätsansprüche teilt. Bei Dinzler wird mit viel Gefühl, Geduld und Liebe wirklich das Beste aus der Bohne geholt. Wir haben länger zusammen am idealen Langzeit-Röstbild für unsere feinen Mexico-Bohnen gearbeitet und jetzt ist es soweit – Maria und Josef müssen quasi nur noch über den Hügel bis zu uns gefahren werden. Denn das Gute liegt oft ganz nah.

Kräuterversuchsanbau in Fischbachau

Eine aktive Förderung des regionalen Anbaus von Kräuter- und Gewürzpflanzen ist für uns einfach ein Herzensanliegen.

Deshalb passen Bioland und Herbaria auch perfekt zusammen: Schon seit Jahren sind für uns viele der Bioland-Kriterien ganz selbstverständlich. Mit sieben Basic-Gewürzen und der Gewürzmischung „Querbeet“ hat Herbaria längst Bioland-zertifizierte Produkte im Bio-Feinschmecker Sortiment etabliert.

Direkt im Zentrum von Fischbachau hat Herbaria nun auch im Frühjahr 2015 eigens einen Kräuter-Versuchsanbau gestartet. Hier gedeihen seit dem 29 Kräuter- und Gewürzpflanzen, einige alte Heilpflanzen wie Alant und Monarde und viele Blumen für die Bienen.

Seit Juni haben wir gemeinsam mit den Mitarbeitern von Domus Mea – einer regionalen Einrichtung für Menschen mit

Behinderung – Kräuter und Blüten geerntet und die Entwicklung der Pflanzen an unserem speziellen Standort am Fuß der oberbayerischen Alpen genau erfasst. Viele der Teekräuter haben sich trotz widriger Witterungsverhältnisse im Frühjahr mit starken Regenfällen sehr gut entwickelt.

Wir unterstützen den regionalen Anbau auch im Rahmen der Öko-Modellregion „Miesbacher Oberland“ durch das Projekt „Leitzachtaler Kräutertal“ und möchten ganz gezielt den Anbau von Holunder in unserer Gemeinde voranbringen. Somit soll langfristig auch eine regionale Bezugsquelle für unsere Tees und Gewürze aufgebaut werden. Auf dem Herbaria-Firmengelände wurde bereits ein Holler-Sortenversuch gestartet. Im teils recht rauen Klima im Süden des Landkreises Miesbach wird sich in nächster Zeit genau zeigen, welche Sorten am besten in unserer Region und in den ausgewählten Mikrolagen gedeihen.

Kontakt

Herbaria Kräuterparadies GmbH

Lisa-Maria Heimgartner *Marketing / Produktmanagement*

Tel: +49 8028 9057 29 * Fax: +49 8028 9057 56

E-Mail: lisa.heimgartner@herbaria.de

Fairtrade Kritik

geschrieben von Coffee Circle | 28. Oktober 2016

Berlin, August 2014. Die Kritik am Fairtrade System ist aktuell in aller Munde – wie auf [ZEIT Online](#), [The Guardian](#), [Huffington Post](#). Wir setzen uns mit dieser Problematik seit langem intensiv auseinander und bieten mit dem Handelsmodell von Coffee Circle [eine Antwort](#).

“Ware mit einem Fairtrade-Zeichen kann also zu 80% unfair sein” Die ZEIT, Nr. 34, 14.08.2014

Anders als im Bio-Bereich gibt es für die Vergabe von Zertifikaten für den fairen Handel keine gesetzlichen Vorschriften. Das führt dazu, dass als fair gekennzeichnete Ware nicht selten aus unfairen Produktion stammt. Auch über die Qualität eines Produktes besagt das grüne Siegel nichts. Besonders die soziale Wirkung der Siegel steht unter heftigem Beschuss, da sie zu keiner langfristigen Verbesserungen der Lebensumstände vor Ort führte. Beobachtungen in afrikanischen Ländern über mehrere Jahre zeigen, dass durch die hohen Zertifizierungskosten die Gewinnrechnung oft gegen Null läuft. Und in einigen Fällen sogar rückläufig ist.

Coffee Circle schafft den Unterschied

Jedes Jahr sind wir mit Coffee Circle persönlich in Äthiopien, besuchen die Kaffeebauern in den Kooperativen und wählen die besten Kaffees der aktuellen Ernte in sogenannten "Cuppings" aus. Die Bauern bauen die Kaffees in eigenen Waldgärten an und pflücken die reifen Kirschen von Hand. Durch die Pflanzenvielfalt können sie beim Anbau komplett auf Pestizide und Herbizide verzichten.

Qualität ist das entscheidende Auswahlkriterium, sodass wir Bauern Anreize geben diese zu steigern. So motivieren wir die Kaffeebauern, den traditionellen Kaffeeanbau in Waldgärten zu erhalten. Doch vor allem bedeutet es, dass die Bauern auf lange Sicht deutlich höhere Preise für ihren Kaffee verlangen können. Und das nicht nur von uns, sondern von allen internationalen Käufern.

Gemeinsame Projekte für langfristige Veränderungen

Wir bezahlen den Kaffeebauern Einkaufspreise, die deutlich über Weltmarktpreisniveau liegen und in Abstimmung mit den Kooperativen gezahlt werden. Zusätzlich unterstützen wir die Regionen der Kooperativen mit [Projekten in sozialen und wirtschaftlichen Bereichen](#), die durch 1 Euro pro verkauftem

Kilo Kaffee finanziert werden. Mit 1 Euro pro verkauftem Kilo geben wir derzeit [dreimal mehr](#) an die Kaffeebauern zurück, als es andere bekannte Systeme des fairen Handels tun.

Interesse geweckt?

Ist das Thema für Sie oder Ihre Kollegen interessant? Ich würde mich über eine Weiterleitung an den richtigen Ansprechpartner freuen. Jederzeit stehen die Gründer Martin & Robert und auch meine Kollegin Anne, die in Äthiopien für die Projektumsetzung verantwortlich ist, für Fragen zur Verfügung. Mehr Informationen zu diesem Thema finden Sie auf www.coffeecircle.com/blog/fair-trade-kritik/

Richtig. Gut.

Coffee Circle steht für richtig guten Kaffee. Richtig, weil wir zum Vorteil aller Beteiligten handeln. Gut, weil Dich unser Kaffee begeistern wird. Biologisch angebauter Kaffee, den wir frisch und magenschonend rösten und von dem Du weißt, woher er kommt. Jedes Jahr kaufen wir persönlich in Äthiopien ein und können so gerechte Einkaufspreise und höchste Qualität garantieren. Zusätzlich setzen wir mit den Kaffeebauern Projekte in den Bereichen Bildung, Gesundheit und Kaffeeanbau um, die Du mit jeder Tasse Kaffee unterstützt. Unser Kaffee begeistert seit 2010. So konnte Coffee Circle bereits die Lebensbedingungen von über 15.000 Menschen verbessern. Und das ist erst der Anfang. [Mehr dazu im Video!](#)

Folgen Sie uns

[Facebook](#) // [Instagram](#) // [Twitter](#) // [Newsletter](#)

Pressekontakt:

Katrin Engel, +49 (0)30 – 220 139 881,
katrin@coffeecircle.com, Lindower Straße 18, 13347 Berlin

www.coffeecircle.com