

# Ecuador „organic“

da kaffee „auswärts“ BIO  
da esbresso „fiarzen“ BIO



## Die Bohne

<b>Lage / Gebiet / Region:</b>	Puyango Region und der westl. Teil von Zamora-Chinchipec im Süden
<b>Anbauform:</b>	Kooperative Fapecafes
<b>Anbauhöhe:</b>	1.500 m
<b>Varietät:</b>	Typica, Caturra
<b>Klassifizierung:</b>	Altura EP
<b>Aufbereitung:</b>	washed, sonnengetrocknet



**Eigenschaften / Geschmack:** sehr feine Säure, sehr harmonisch, florale Noten, Aroma von süßer Nuss, kräftiger Körper



## Informationen:

Ecuador gehört zu den abwechslungsreichsten Ländern der Erde. Dadurch bedingt, bestehen in Ecuador große Differenzen in Temperatur und Niederschlagsmengen, die sich über Höhenunterschiede von 0 bis fast 6.000 Metern erstrecken. Die Wirtschaft Ecuadors ist neben dem Hauptexport Erdöl bekannt für besondere Landwirtschaftliche Produkte: Bananen, Blumen, Kakao und Kaffee. Während Bananen und Blumen in riesigen Mengen angebaut werden—bei beiden Produkten gehört Ecuador zu den weltweit größten Exporteuren—ist die Kaffeeproduktion eine vergleichsweise junge Tradition.

**Ecuador ist ein vom Äquator durchquertes Land**

# Ecuador „organic“ ein nussiges Früchtchen

Rund 80 Prozent der Mitglieder von FAPECAFES bebauen jeweils 0,5 bis 3 Hektar Kaffee. Sie bauen außerdem andere Nahrungsmittel an und betreiben oft auch eine kleine Viehzucht. Die Bauern selbst arbeiten ausschließlich manuell auf Ihren kleinen Familienbetrieben. Um Ihre Existenz zu sichern, müssen Produzenten mit wenig Land oft saisonal in den städtischen Zentren und an der Küste in der ausbeuterischen Landwirtschaftsindustrie arbeiten.

Rund 20 Prozent der Produzenten haben mehr als 4 Hektar Kaffee. Während der Zeit der Ernte stellen diese Produzenten temporär für 8 bis 12 Wochen externe Arbeiter an.

Im Gegensatz zu den industriellen Plantagen, beruhen die Familienbetriebe der Mitglieder von FAPECAFES auf der Erhaltung der Umwelt. Durch die Anpflanzung großer schattenspendender Bäume zwischen den Kaffeesträuchern bildet sich eine natürliche Laub- und Ästeschicht. Ihre natürliche Kompostierung trägt zur Erhaltung der Fruchtbarkeit der Böden bei.

Die von FAPECAFES unterstützte Kaffeekultur schützt die Selbsterhaltungskapazitäten des Waldökosystems, indem unterschiedliche Nahrungsmittelkulturen wie Fruchtbäume (Zitrusfrüchte), Kochbananen, Maniok und andere Waldbäume kombiniert werden. Dieses System trägt zum Schutz der Böden bei und nutzt die natürlichen lokalen Gegebenheiten. So wird eine große pflanzliche, aber auch tierische Biodiversität erhalten. Denn der geschützte Anbau der Kaffeepflanzen und die Kombination unterschiedlicher Pflanzenkulturen fördern die Lebensbedingungen von Vögeln beträchtlich.



**DE-ÖKO-003**  
Nicht-EU Landwirtschaft