



TEIKEI

Community Supported Coffee

01. Juni 2024

TEIKEI COFFEE - solidarischer, gesegelter Kaffee

Bei TEIKEI COFFEE geht es um mehr als nur Kaffee. Es geht auch um mehr als darum, diesen möglichst emissionsfrei per Segelschiff, Bahn und Velo zu transportieren. "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, Mexico). Ein Anfang für einen Weg, hin zu einem fairen Anbau-, Verteilungs- und Handelssystem mit glücklichen Landwirt*innen, fröhlichen Seeleuten und geniesseri-schen Konsument*innen.

Unsere Vision ist, gemeinsam eine globale, solidarische Landwirtschaft zu bilden: Von Mexiko bis Europa und bis in die Schweiz. Eine gemeinschaftlich getragene Wirtschaft, die gemeinsam Kaffee produziert, transportiert, röstet, administriert, finanziert und genießt.

Anbau

In Mexiko arbeitet Teikei mit David Akle und Ana Laura Aguilar als Projektpartner zusammen. Sie arbeiten bereits mehrere Jahre mit den Bauern und Bäuerinnen zusammen in einem Netzwerk, vereinen Interesse und Expertise zu Bodenfruchtbarkeit, ökologisch nachhaltigen Anbaumethoden, Gesundheit, Ernährung, und sozialer und ökonomischer Nachhaltigkeit. Mit Teikei transportierten sie 2020 erstmals Kaffee nach Europa. Momentan arbeitet Teikei mit mehreren Projekten in den Bergen Oaxacas zusammen, wobei sich besonders auf das Tal Santiago Nuyoó (SN) in Oaxaca konzentriert wird. Der Fokus liegt auf der realen Preiskalkulation und der finanziellen Unterstützung der landwirtschaftlichen Betriebe, um gemeinsam zu einem richtigen Preis zu kommen und so vor Ort eine starke Vertretung zur Unterstützung der Fincas zu sein. Teikei bietet eine Plattform, auf der Grundsätze der solidarischen Landwirtschaft (dort: CSA - community supported agriculture) und praktische Werkzeuge geteilt werden können. Auch spielt die Bodenfruchtbarkeit eine elementare Rolle: die Bäuerinnen und Bauern der Fincas arbeiten mit der Natur; sie vereinen Waldschutz und Kaffeeanbau entsprechend den Prinzipien der Agroforstwirtschaft und der Permakultur.

Transport

Vom Hafen Veracruz in Mexico geht es mit dem Segelschiff "Avontuur" innerhalb von ca. 2 Monaten nach Norddeutschland. Näheres zur Crew und der Reederei Timbercoast findest du hier: <https://timbercoast.com>

Der Transport soll möglichst emissionsfrei und angenehm für alle Beteiligten ablaufen: Faire Bedingungen für die Seeleute, kaum Emissionen von Kohlendioxid, Schwefel, Russ und auch kein (Maschinen-)Lärm, der den Lebensraum der Meeressäugtiere massiv einschränkt. In Europa sollen die Bohnen per Bahn zu uns gebracht werden – leider ist es noch nicht gelungen die Bohnen per Bahn in die Schweiz zu transportieren. Es wird weiterhin nach Lösungen gesucht, aber noch werden die Bohnen per LKW transportiert. Die letzte Meile, also den Weg in die Depots gestalten wir per Velo, wann immer sich eine*r findet, dies zu organisieren. Alternativ geben wir den Kaffee auf eine Gemüse-Verteilfahrt per radiesli-Bus mit.

Rösten

Es gibt 3 Röstungen: Mittel (üblich für Espresso), hell (üblich für Filterkaffee), dunkel (Espresso, italienische Röstung). Geröstet wird in Deutschland bei Heiko Kahlisch von Docklands-Coffee in Seevetal bei Hamburg. Dort werden die Bohnen verpackt und an das radiesli verschickt. Teikei Coffee wird bei jeder Ernte mehrfach geprüft und erhält in der letzten Q-Grater Kontrolle 84 Punkte. Das entspricht einem [Speciality Coffee](#). Für mehr [Informationen](#) schreibt uns gern.

Menge & Verteilung

Der Kaffee wird in 1 kg Paketen abgepackt. Du wählst für ein Jahr, wie viele Pakete pro Quartal, welcher Röstung, als ganze Bohne oder gemahlene Kaffees du beziehen möchtest (mindestens 1 kg pro Quartal). Alle 3 Monate kommt der Kaffee frisch geröstet zu uns: März, Juni, September, Dezember.

Wer den Kaffee erst mal nur probieren möchte, kann das zu manchen Gelegenheiten in Worb am radieslihof machen, sich dort eine Handvoll Bohnen mitnehmen oder hier welche bestellen: bestellungen@teikeicoffee.org (Der Kaffee wird dann mit DHL verschickt.)

Mitarbeit

Wer TEIKEI COFFEE über das radiesli bezieht, hilft an einem Halbtage (3 Stunden) im Projekt mit (www.radiesli.org siehe auch Infoblatt "[Arbeiten im radiesli](#)"). Zusätzliches Engagement ist herzlich willkommen. Die Arbeitseinsätze dürfen im Zuge der Verteilung des Kaffees oder aber auch in irgendeinem Betriebszweig des radiesli geleistet werden.

Die Arbeiten werden je nach Tätigkeit von der Hofgruppe oder der Betriebsgruppe koordiniert und angeleitet. Aktuelle Arbeiten werden im radiesli-Intranet-Kalender "mys.radiesli.org" aus-

geschrieben. Dort kann man sich auch gleich anmelden. Wer sich im Kalender einträgt, bekommt den Einsatz auf seinem "Spaten-Konto" gutgeschrieben.

Kosten

Wer Kaffee über die radiesli Verbraucher*innengemeinschaft bezieht, wird radiesli Mitglied und beteiligt sich im Minimum mit 1 Anteilschein à 250 Franken, die bei einem Austritt zurückerstattet werden (siehe [Statuten](#)). Über Ausnahmen entscheidet die Betriebsgruppe.

Wer TEIKEI COFFEE beziehen will, bezahlt einen jährlichen Betriebsbeitrag, der Anbau, Transport, Rösten und vor allem den Kaffeebauern das Gute Leben¹ ermöglicht. Folgende Tabelle gibt einen Überblick für einen kostendeckenden Preis in CHF.

Wertschöpfung in Mexiko	CHF 10,50
Segeltransport	CHF 4,45
Landtransport, Import und Lagerung	CHF 3,95
Teikei Coffee Administration	CHF 10,50
Entwicklungs- und Sicherheitsrücklagen	CHF 0,90
Finanzierung	CHF 0,80
Röstung	CHF 4,25
Gewichtsverlust d. Röstung	CHF 3,30
Verpackung	CHF 0,55
Versand	CHF 0,80
Brutto	CHF 40

Mit 40 Franken pro Kilogramm Kaffee deckst du die wahren Kosten. Die Bäuerinnen und Bauern, die Kaffeeverarbeitung, das Rösten und der Transport sind gut bezahlt. Die Arbeiten für die Auftragsabwicklung und Administration sind auch bezahlt. Die Beteiligten in Mexiko und in Deutschland erhalten Löhne, die den regionalen Arbeitsbedingungen entsprechen. Mit 44 CHF/kg leistest du einen solidarischen, zusätzlichen Beitrag für die Gemeinschaft, der tiefere Beiträge von Mitgliedern mit kleineren finanziellen Mitteln ausgleicht. Wenigstens bezahlen wir 36 CHF/kg. Kommt mehr Geld zusammen als zur Deckung der Kosten nötig ist, fließt dies in einen TEIKEI Entwicklungsfond. Im TEIKEI Jahresbericht wird hierzu Transparenz geschaffen.

Die administrativen Arbeiten für unsere radiesli Verbraucher*innengemeinschaft – vor allem zur Verteilung in die Depots – werden weiterhin ehrenamtlich erledigt. Seit 2023 ist das radiesli der Knotenpunkt, von wo aus der geröstete Kaffee aus Deutschland in die ganze Schweiz weiter verteilt wird.

Für dein neues Abo meldest du dich zunächst bei radiesli an ([Mitglied werden](#)). Anschliessend erhältst du einen Link, mit dem du dich bei TEIKEI Deutschland anmelden kannst.

Die Abrechnung und Administration des Kaffees läuft direkt über TEIKEI COFFEE. Es gelten deren Allgemeine Geschäftsbedingungen ([AGB](#)). Jedes Abonnement hat eine Laufzeit von einem Jahr. Die Laufzeit beginnt mit dem Versand der Bestellbestätigung. Das Abonnement verlängert sich automatisch um ein Jahr, sofern es nicht eine Woche (7 Tage) vor Ablauf der Laufzeit ge-

¹ Das Gute Leben zielt vereinfacht dargestellt auf materielle, soziale und spirituelle Zufriedenheit für alle Mitglieder der Gemeinschaft, jedoch nicht auf Kosten anderer Mitglieder und nicht auf Kosten der natürlichen Lebensgrundlagen (https://de.wikipedia.org/wiki/Sumak_kawsay).

kündigt wurde. Dies kann über den individuellen TEIKEI Account geschehen sowie per Brief oder E-Mail direkt an TEIKEI Deutschland: bestellungen@teikeicoffee.org

Weiterlesen

In zwei Texten von Sonja Korpeter ("Solidarische Landwirtschaft global") und Esteban Acosta ("Kein Kaffeeklatsch") in [Kultur und Politik, Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge \(Ausgabe 3, 17\)](#) findest du weitere spannende Einblicke.

Aktuelles gibt es hier: <https://www.teikeicoffee.org/blog/>

Du kannst den TEIKEI Newsletter hier abonnieren: <https://www.teikeicoffee.org/kontakt/>