

# APROLMA (Asociación de Productoras Libres de Marcala)

Art der Organisation:  
Frauenorganisation

Ort:  
Amerika, Honduras, Marcala

Mitglieder:  
64

GEPA Partner seit:  
2015

GEPA-Code:  
327



## Über den Partner

Reine Frauenorganisationen sind äußerst selten im Kaffeesektor. Eine von ihnen ist der GEPA-Partner APROLMA (Asociación de Productoras Libres de Marcala). Ziel dieser 2013 gegründeten Frauenkooperative ist die Vermarktung von hochwertigem Bio-Kaffee. Die Region von Marcala gilt als die wichtigste Kaffeeanbauregion in Honduras. Von dort kommen die besten Arabica-Kaffees des Landes. Der Verkauf des Kaffees ist wichtig für das Familien-Einkommen. APROLMA sieht sich selbst als soziale Organisation, die die Anliegen und Interessen von Frauen vertritt. Neben der landwirtschaftlichen Weiterbildung wie z.B. Bio-Anbau, führt APROLMA auch Fortbildungen in den Bereichen Menschen- und Frauenrechte und Meinungsfreiheit durch. Viele APROLMA-Mitglieder gehörten früher zu COMUCAP, einer Kaffeekooperative, die sich von Beginn an für die Rechte von Frauen und deren Förderung eingesetzt hat.

## Die Produzentinnen

Nur Frauen können Mitglied von APROLMA sein. Eine von ihnen ist die Kaffeebäuerin Irma Esperanza Quintero, die sechs Kinder hat und mit einem Tischler verheiratet ist. Ihr Mann hat ihr einen Teil seines Landes überschrieben. Auf 1,4 Hektar baut sie Kaffee unter Zitrusbäumen, Guayaba-, Mango- und Papaya-Bäumen sowie Bananenstauden an. Zwischen den Kaffeesträuchern wachsen Yuca- und Chilipflanzen. Sie erhält von APROLMA wichtige Tipps zur Behandlung des Kaffeerosts und zur Herstellung von Bio-Dünger.

## Produkte: Kaffee



Bio Café  
Esperanza



Bio Café  
Orgánico

## Zur Geschichte

### 2018

Besuch von Kleber Cruz Garcia, GEPA Einkaufsmanager Kaffee und Anne Welsing, freie Journalistin

### 2018

Besuch von Kleber Cruz Garcia, GEPA Einkaufsmanager Kaffee

### 2017

Besuch von Kleber Cruz Garcia, Einkaufsmanager Kaffee, Andrea Fütterer, Abteilungsleiterin Grundsatz und Politik, Tobias Mehrländer, Sortimentsmanager Kaffee, Barbara Schimmelpfennig, Pressesprecherin, alle GEPA, und Anne Welsing, freie Journalistin

### 2016

Besuch von Birgit Calix, Handelspartner im Süden, EZA

### 2016

Besuch von Gladys Hernandez, Präsidentin von APROLMA und Dilcia Edith Vasquez, Schatzmeisterin von APROLMA, bei der GEPA

## Das wurde durch den Fairen Handel erreicht



### Ökologie

In den Kaffeegärten haben die Frauen z. B. Gräben gezogen, um das überschüssige Regenwasser aufzufangen und die Erosion zu verhindern. Um die Folgen des Klimawandels zu begrenzen, werden die Bäuerinnen beraten, wie sie die Blätter behandeln, die Bewirtschaftung der Fincas planen und Bäume pflanzen.



### Verpackung

Der Rohkaffee wird in einer kleinen Rösterei in Marcala geröstet, die APROLMA von einem Verein „Denominación de Origen“ bei Bedarf mietet. Dort verpacken die APROLMA-Frauen ihren Bio-Kaffee von Hand für die Endkunden in Deutschland. So verdienen sie zusätzlich Geld und weiterqualifizieren sich weiter.



### Frauen

APROLMA ist weltweit eine der wenigen Frauenkooperativen im Kaffeesektor. Die Frauen verfügen über ein großes Wissen und viele Fähigkeiten. Die Töchter erhielten bereits eine bessere Ausbildung und sind zum Beispiel als Juristin oder Betriebswirtin tätig und bauen zugleich Kaffee an.



### Bildung

Die Frauenkooperative bietet ihren Mitgliedern vielfältige Weiterbildungen an. Nach der landwirtschaftlichen Schulung (z.B. Bio-Anbau, Qualitätssicherung), der Fortbildung in Menschen- und Frauenrechten stehen inzwischen das Führen eines eigenen Betriebes und das Planen von Arbeitsabläufen im Vordergrund.



### Bio

Rund 100 Prozent der Mitglieder haben bereits ein Bio-Zertifikat für ihr Land. APROLMA gibt unentgeltlich Bio-Dünger und Setzlinge an die Mitglieder ab. Der Kaffee wird in Kaffeegärten mit Schattenbäumen angebaut, die die Erosion verhindern und die Kaffeekirschen vor zu viel Sonne schützen.



### Fairer Preis

Die GEPA bezahlt im Durchschnitt mehr als die von Fairtrade International (FLO) festgesetzte Preisregelung pro 100 amerikanische Pfund. Dazu kommen die Fair Trade-Prämie, die Bio-Prämie sowie ein GEPA-eigener Qualitätszuschlag. So profitieren die Partner von steigenden Preisen, sind aber nach unten abgesichert.



### Qualität

Die Mitglieder von APROLMA setzen von Anfang an auf Qualität und bieten u.a. den Hochlandkaffee „Café de Origen Marcala“ an, der auf rund 1.200-1600 Metern Höhe wächst. Er wird nass verarbeitet, an der Sonne getrocknet und von Hand verlesen. Ein Teil des Rohkaffees wird vor Ort geröstet (15 – 20 Minuten).



### Zugang zum Markt

Die Mitglieder von APROLMA können durch den Fairen Handel ihren hochwertigen Bio-Arabica nach Europa verkaufen und dadurch langfristig ihr Familieneinkommen steigern. Zusätzlich können sie jetzt noch Röstkaffee anbieten. Die Frauenkooperative verkauft ihren Bio Arabica-Kaffee überwiegend an den Fairen Handel.

## Plus – Das ist noch zu tun



### Aufbau

Ziel ist es, eine eigene Verarbeitungsanlage aufzubauen.