

PARTNERPROJEKTE

Cubita (cu1)

Kaffee und Kaffeelikör aus Cuba

CUBA



Die Errungenschaften der cubanischen Revolution, bescheidener Wohlstand, Bildung und Gesundheitsversorgung für alle, sind durch die schlechte Wirtschaftliche Lage Cubas ernsthaft gefährdet. Der Import des Kaffee Cubita soll dazu beitragen, Cuba aus seiner wirtschaftlichen

und politischen Isolation herauszuhelfen. Die Firma Cubita gehört zu CIMEX, einem staatlichen

Unternehmen, das als Privatfirma handelt und in den letzten Jahren ein durchschnittliches Wachstum von über 20% pro Jahr verbuchen konnte. 10% der Produktion werden für den Export hergestellt. Die Gewinne der Firma CIMEX gehen direkt an den Staat. CIMEX ist eine der wichtigsten cubanischen Firmen. Sie zahlt Sozialversicherungsbeiträge für alle Angestellten und die Gesundheitsversorgung ist generell kostenlos. Das niedrigste Gehalt in der Firma liegt 200% über dem nationalen Mindestlohn. Neben Kaffee und Rum werden auch Zucker, Marmelade und zahlreiche andere Produkte international abgesetzt. EL PUENTE und Oxfam Belgien sind die wichtigsten ausländischen Handelspartner der Firma.

Der Kaffee Cubita

Cubita ist ein wohlschmeckender, sortenreiner Hochland-Kaffee aus der östlichen Bergregion Cubas, der Sierra

Maestra. Dieser fein geröstete Kaffee ist auch in Cuba sehr populär. Auf dem deutschen Markt ist Cubita einer der ersten im Ursprungsland fertig produzierten Filterkaffees. Zwei exklusive Sorten des 100%igen Arabica-Kaffees werden für den Export nach Deutschland produziert: Claro - extra mild und Oscuro - extra kräftig.

Von der Pflanzung bis zur Vakuumverpackung

In einer Höhe von 400 - 1200 m über dem Meeresspiegel, liegen die Pflanzungen, die von staatlichen und privaten Kooperativen bewirtschaftet werden. Aus Geldmangel verzichteten viele inzwischen auf den Einsatz chemischer Mittel. Nach der Ernte, die zwischen Juli und Februar stattfindet, verkaufen die Kooperativen den Grünen Kaffee zu einem garantierten Festpreis, der der jeweiligen genormten Qualitätsklasse entspricht, an regionale Sammelstellen mit angeschlossener Nassverarbeitungsanlage. Von dort kommt der sogenannte Café pergamino in die zentrale Verarbeitungsanlage La Sierra Maestra, wo er getrocknet, vom Silberhäutchen befreit und sortiert wird. In Havana wird der Kaffee dann in kleinen Mengen sorgfältig geröstet und handabgefüllt, zuerst grob mit Mehlschaufeln, dann fein auf der Waage. Während des gesamten Produktionsprozesses unterliegt er einer strengen Qualitätskontrolle.

Schritte in die Autonomie

Der Kaffee Cubita wird im Ursprungsland geröstet, gemahlen und fertig verpackt. Für Cuba bedeutet die vollständige Abwicklung von Produktion und Verpackung des Kaffees, eine größere Unabhängigkeit von den Schwankungen des Weltmarktpreises, höhere Wertschöpfung im Land und damit höhere Deviseneinnahmen. Das sind Schritte auf dem Weg zu einer unabhängigen Entwicklung, Schritte, die auch vor den hohen Zollschranken in unserem Land nicht haltmachen. **EL PUENTE unterstützt die Firma und die Errungenschaften der sozialen Absicherung durch den Vertrieb von Kaffee, Rum und anderen cubanischen Produkten in Deutschland.**