

# Wo gibt es KDFB Kaffee?

**Solidarität in der Einen Welt e. V.**  
**FAIR Handelszentrum** Christian-  
Wolff-Str. 5  
84085 Langquaid  
Tel. 09452 93999-10  
E-Mail: fhz@sidew.de  
www.sidew.de

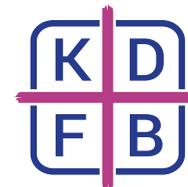
**FAIR Handelshaus Bayern e. G.**  
Alte Kreisstrasse 29  
85778 Haimhausen -  
Amperpettenbach  
Tel. 08133 996950  
E-Mail: info@fairbayern.de  
www.fairbayern.de

Weitere Läden und Verkaufsstellen finden Sie auf unserer Homepage!

# Mehr Informationen zum KDFB Kaffeeprojekt erhalten Sie:

**Katholischer Deutscher Frauenbund**  
**Diözesanverband Eichstätt e. V.**  
Pedettistraße 4  
85072 Eichstätt  
Tel. 08421 50-674  
Fax 08421 50-9901-674  
E-Mail: info@frauenbund-eichstaett.de  
www.frauenbund-eichstaett.de

**GEPA - The Fair Trade Company**  
GEPA-Weg 1  
42327 Wuppertal  
www.gepa.de



**Katholischer  
Deutscher  
Frauenbund**

# KDFB Kaffee



# BIO und

# FAIR!

# KDFB Kaffee

## FAIR führerischer Genuss

Die Rohkaffees für den aromatischen KDFB Kaffee wachsen in den besten Anbaugebieten Mittelamerikas. Über die Hälfte der Kaffeebohnen werden von der Landfrauenorganisation APROLMA (Asociación de productores Libres de Márcala) in den Hochlagen um die Kleinstadt Marcala in Honduras produziert. Diese Region ist berühmt für hervorragende Kaffeequalitäten. Die Produzentinnen verfügen über die Qualitätsauszeichnung und Herkunftsgarantie „Denominación de origen café de Marcala“ und erhielten 2015 das Fairtrade Siegel.

Für die Frauen bietet der Anbau und die Vermarktung von biologisch produziertem Kaffee die Grundlage ihrer wirtschaftlichen Unabhängigkeit. APROLMA versteht sich auch als soziale Organisation, die sich für die Anliegen der Frauen und um deren Teilhabe am öffentlichen Leben stark macht.



**GEPA - The Fair Trade Company** importiert den Rohkaffee von APROLMA und übernimmt die Röstung und den Vertrieb. Die Kaffeeproduzentinnen und ihre Familien profitieren vom Direktimport, der ohne Zwischenhändler und externe Exporteure auskommt.



Dadurch erzielen sie einen besseren Preis, der zusätzlich einen Aufschlag für Bio-Qualität und soziale Leistungen enthält.

Das traditionelle Langzeitröstverfahren macht den KDFB Kaffee bekömmlicher und ergiebiger und kann dadurch sparsamer dosiert werden.

KDFB Kaffee ist auch als ganze Bohne erhältlich und eignet sich deshalb für Kaffeevollautomaten.