

... die faire Lebensart

Endlich gibt es den MainKaffee, den neuen Stadtkaffee für Frankfurt, fair gehandelt und biologisch angebaut

Frankfurter Kranz, Frankfurter Würstchen, Frankfurter Grüne Soße ... Kulinarische Leckereien mit eindeutigen Lokalbezug sind bei Touristen und Einheimischen gleichermaßen beliebt. Seit dem 24. September 2007 hat Frankfurt auch seinen eigenen Kaffee, den MainKaffee, einen fair gehandelten und biologisch angebauten Stadtkaffee für Frankfurt aus besten Arabica-Hochlandbohnen.

Dass die Frankfurter stolz auf „ihren“ Kaffee sind – auch wenn er nicht am Main wächst – und viele Touristen ihn als Mitbringsel ins Gepäck stecken, das erhofft sich die Projektgruppe Stadtkaffee für Frankfurt. Eineinhalb Jahre hat eine ökumenische Arbeitsgruppe, initiiert vom Weltladen Bornheim, an der Realisierung der Stadtkaffee-Idee gearbeitet. Gut beraten durch die GEPA, das größte Fair Handelshaus in Deutschland.

Der Messeturm ziert die eigens für den Frankfurtkaffee gestaltete Verpackung. Das Gebäude steht wie kaum ein anderes markantes, modernes Gebäude für Frankfurt als Handels-, Messe- und Börsenstadt. Wie wichtig Handel ist, muss man hier keinem erklären – die Grundsätze des fairen Handels vielleicht schon ...? Sicher wäre es schön, wenn die Frankfurter Fairmischung, wie der MainKaffee „im Untertitel“ heißt, in die Liga der Frankfurter Köstlichkeiten aufsteigt und in einem Atemzug mit Kranz oder Soße genannt wird. Aber den Initiatoren ist viel wichtiger: den Fairen Handel ins Gespräch und auf die Tagesordnung zu bringen und Verbrauchern, Einheimischen wie Gästen, zu zeigen, dass sie mit ihrer Kaufentscheidung am Kaffeeregal die Welt ein wenig **fair** ändern können.

Der Anteil des Fairen Handels am Kaffeemarkt weltweit ist verschwindend gering, in Deutschland liegt er bei gerade mal einem Prozent. Doch der Anteil wächst – und der MainKaffee leistet einen Beitrag, dass immer mehr Kaffeebauern einen angemessenen Lohn für ihrer Hände Arbeit bekommen und ihre Familien davon menschenwürdig leben können.

Die Kaffeebohnen für den MainKaffee kommen von Kleinbauern-Zusammenschlüssen aus Kolumbien, Peru, Bolivien, Honduras, Mexiko und Nicaragua. Seit dem 24. 09. 2007 wird die Frankfurter Fairmischung, gemahlen und im 250 g Beutel, in mehr als 20 Geschäften und von zahlreichen Eine-Welt-Gruppen verkauft. Eine Sonderröstung (Bohne, frisch geröstet) gibt es von der traditionsreichen Frankfurter Kaffeerösterei Wacker.

Frisch aufgebrüht – ein fairer Genuss!

Weitere Informationen und die aktuelle Liste der Verkaufsstellen unter www.MainKaffee.org oder im Weltladen Bornheim, Tel 069/493 0101