

Höchster Kaffeegenuss zu Ihrem Wohl und zum Wohl der Kaffeebauern



Mocino Café Arabica ist ein außergewöhnlich wohl-schmeckender und harmonischer Kaffee. Er verdankt seine hohe Qualität seinem Herkunftsland Guatemala und dort der Lage der Kaffeeplantagen im vulkanischen Hochland in Höhenlagen von mehr als 1500 m ü.M.

Mocino wird auf zwei verschiedenen Plantagen - dort Fincas genannt - angebaut und ganzjährig gepflegt von Maya- und Ladino-Bauernfamilien, die den Kaffeeanbau seit vielen Generationen betreiben.

Die besondere Qualität von Mocino entsteht durch folgende weitere Kriterien:

- das ganzjährig milde Klima
- die sorgfältige Ernte von Hand
- die sofortige Quellwasseraufbereitung und Sonnentrocknung der frisch geernteten Kaffeekirschen
- der direkte Import
- die sorgfältige, langsame traditionelle Röstung in einer westfälischen Rösterei.

Importiert und in den Verkehr gebracht wird der Mocino Kaffee von ProGua e.V., Düsseldorf, einer Vereinigung von Guatemala-Kennern und -Freunden zur Unterstützung der benachteiligten kaffeeanbauenden Landarbeiterfamilien. Durch unseren direkten Import können wir die Herkunft unseres Kaffees exakt nachweisen und garantieren. Mocino hat eine echte Identität und wird nicht wie üblich als anonymen Rohkaffee an den Rohstoffbörsen New York oder London nach Preis eingekauft.



Kaffeebauern und Kinder der Maya-Kooperative in San Marcos, Guatemala.

ProGua e.V. unterhält intensive und freundschaftliche Beziehungen zu allen dominant an der Produktion in Guatemala Beteiligten. Insofern hat ProGua e.V. auch die Teilfinanzierung einer agrartechnischen Beratung zur Umstellung auf organischen Landbau übernommen. Als Erfolg ist bereits zu verbuchen, dass die Kooperative in San Marcos seit Dezember 2006 zertifizierten organischen Kaffee produziert. Ausserdem hat ProGua e.V. nach dem verheerenden Hurrikan „Stan“ unbürokratisch Soforthilfe an seine Partner geleistet. Natürlich bezahlt ProGua e.V. den Kaffeebauern einen partnerschaftlich-fairen Preis.

Ziel von ProGua e.V. ist es, den Landarbeitern unserer beiden Fincas am Atitlánsee und in San Marcos an der mexikanischen Grenze, die zu den Ärmsten der Welt zählen, ihr Überleben zu sichern und ihren Kindern den Schulbesuch zu ermöglichen. Denn nur durch eine Überwindung des Analphabetentums können sich Maya und Ladinos gegen Ungerechtigkeit und Benachteiligung selber wirkungsvoll zur Wehr setzen.

ProGua e.V. hat für den Kaffee eine einprägsame Marke mit zentralamerikanischem Sonnensymbol und der Wortmarke Mocino geschaffen. Und weil ProGua e.V. mehr und mehr zur Überzeugung gekommen ist, dass



MOCINO

Mocino zu den besten Kaffees dieser Welt gezählt werden kann, ist bei der Gestaltung der Packung großer Wert auf eine hochwertige Anmutung gelegt worden. ProGua e.V. ist durch die internationale Organisation FLO - FairTrade- Labelling-Organization-International, Bonn - als FairTrade-Importeur zertifiziert. Alle unsere Produkte tragen das TransFair-Siegel von TransFair e.V., Köln.

Produkt und Ausstattung finden mehr und mehr Liebhaber. Mit dem Vertrieb vor sechs Jahren begonnen, weitet sich der Kundenkreis langsam und stetig aus: Firmen, Einzelhandel, Restaurants, Hotels. Trotz allem sind die ehrenamtlich Tätigen von ProGua e.V. noch am Anfang und freuen sich über jede weitere Gefolgschaft.

Mocino ist erhältlich in 250g-Packungen als Café Arabica und als Espresso, beide als ganze Bohnen oder gemahlen.

Rufen Sie uns bei Interesse und weiteren Fragen an oder senden Sie eine E-Mail.

**Mocino ist exzellenter Geschmack
in Harmonie mit den Menschen und der Natur**



ProGua e.V., Bagelstr. 89, D- 40479 Düsseldorf, Tel. 0211- 446494, Fax 0211- 446482

E-Mail: info@mocino.de

Weitere Informationen unter www.mocino.de