



## Die Moema Espresso Republic

Als junges Unternehmen hat es sich die Moema Espresso Republic GmbH zur Aufgabe gemacht, exzellenten brasilianischen Gourmet-Espresso zu importieren und Europa heitere, brasilianische Genussskultur und Lebensfreude näher zu bringen. Die Liebe zu Brasilien und die Überzeugung, die hervorragende Qualität und den einzigartigen Geschmack brasilianischen Espressos international an vorderster Stelle zu etablieren, bestärken die Moema Espresso Republic in diesem Vorhaben.

### Qualität aus Brasilien

Seitdem Kaffee im Jahr 1727 im großen Stil in Brasilien angebaut wird, zählt er zu den wichtigsten Erzeugnissen des Landes. Für mehr als ein Jahrhundert gilt Kaffee als das Exportprodukt Brasiliens. In Brasilien sind mehr als 5 Millionen Menschen in der Kaffeebranche beschäftigt. Die brasilianischen Arabica- und Robusta-Bohnen werden in den Bundesstaaten Minas Gerais (Sul de Minas, Mata de Minas, Chapada de Minas und Cerrado), São Paulo (Mogiana, Centro-Oeste), Espírito Santo (Montanhas de Espírito Santo), Paraná, Bahia (Planalto de Bahia, Cerrado de Bahia) und Rondônia angebaut. Über 30% des weltweit gehandelten Kaffees kommen aus Brasilien.

Seit Generationen verfeinern die Brasilianer, als weltweit führende Produzenten und Exporteure hochwertiger Kaffees, ihr Gespür für die Veredelung der kostbaren Bohnen. Sie schaffen es, nur das Beste aus den Bohnen herauszuholen und können jede feinste Nuance zur Geltung bringen. Damit diese Erfahrungswerte und das brasilianische Know-how auch weiterhin bestehen bleiben, um die daraus entstehende Qualität in Europa zu etablieren, betreibt Moema einen mehr als fairen Handel.

## Moema betreibt mehr als Fair Trade

### Die drei Säulen des ethischen Kaffeehandels

Das neuartige Handelskonzept der Moema geht weit über die handelsübliche Fair-Trade-Idee hinaus. Besonders innovativ an dem Konzept ist, dass nicht nur der Rohkaffee fair gehandelt wird, sondern auch erstmals die gesamte Wertschöpfung inklusive Röstung und Verpackung den Kleinbauern in Brasilien überlassen wird. Die Moema Gourmet-Espressokreationen werden unter Berücksichtigung von drei Säulen des ethischen Kaffeehandels hergestellt. Diese beinhalten die Einhaltung strenger Auflagen aus den Bereichen der sozialen, ökologischen und ökonomischen Nachhaltigkeit.

### Soziale Nachhaltigkeit

Moema garantiert die vollständige Einhaltung der brasilianischen Arbeitsgesetze und gewährleistet faire Arbeitsbedingungen für die Arbeitnehmer. Jeder Arbeitnehmer wird in der brasilianischen Sozialkasse registriert und Mindestlöhne sowie Rentenzahlungen werden unbedingt eingehalten. Kinderarbeit, unzumutbare Überstunden, Leibeigenschaft sind Tabu. Außerdem zertifiziert ein staatlicher Kontrolleur drei bis vier Mal jährlich die Einhaltung dieser sozialen Rahmenbedingungen.



### **Ökologischen Nachhaltigkeit**

Die rationale und umweltschonende Nutzung von Wasser, der Schutz des Bodens und der Erhalt der Biovielfalt liegt Moema ganz besonders am Herzen.

Außerdem finden auf den Moema-Plantagen in Brasilien nur in der EU zugelassene Pflanzenschutzmittel Verwendung. Damit wird Wasser und Fauna besser geschützt. Dies ist besonders wichtig, da im Gebiet der Moema-Anbauflächen, die südliche Region des Bundesstaates Minas Gerais, eine große Artenvielfalt von Vögeln verzeichnet wird. Viele Vögel verenden leider auf den Plantagen durch die Verwendung der in Brasilien üblichen Pflanzenschutzmittel. All dies wird durch Moema kontrolliert und rigoros vermieden.

### **Ökonomische Nachhaltigkeit**

Aufgrund der hohen Professionalität und Erfahrung der Brasilianer macht es in jeder Hinsicht Sinn, die gesamte Wertschöpfung im Anbaugebiet zu belassen. Von der Pflege über die Ernte und Röstung bis hin zur Verpackung kommt die Herstellung von Moema Gourmet-Espresso lokalen, brasilianischen Kaffeebauern und Röstereien zugute. So verdienen die Bauern ca. 10 Mal mehr im Vergleich zu den handelsüblichen Fair-Trade-Kaffees.

Außerdem fördert Moema auch faire und wirtschaftliche Geschäftspraktiken und eine kontinuierliche Weiterbildung ihrer Partner. In Notlage geratene Partner können sich im Bedarfsfall sowohl auf wirtschaftliche Beratung als auch finanzielle Hilfe verlassen. Dafür wurde eigens ein Strukturfond eingerichtet, um durch Schlechtwetterperioden oder Naturkatastrophen entstandene Missernten und finanziellen Engpässe besser abzufedern. Moema kontrolliert auch die Zahlungen für die Altersvorsorge aller am Herstellungsprozess des Gourmet-Espressos beteiligten Mitarbeiter.

Jeder Einwohner (Endkunde) und Botschafter (Geschäftskunde) der Moema Espresso Republic trägt dazu bei, dass die brasilianischen Partner durch diesen gerechten Handel an Lebensqualität hinzugewinnen.

Für dieses Konzept wurden die drei Gründer der Moema Espresso Republic 2007 im nationalen Mittelstandswettbewerb als „Mutmacher der Nation“ in Berlin ausgezeichnet. Aufgrund des innovativen und fairen Handelskonzepts wird Moema auch durch den brasilianischen Kaffeeverband und das Agrarministerium unterstützt.



---

### **„Mehr als fairer Handel“ kommt an!**

Die Moema Espresso Republic GmbH wurde von den drei ehemaligen Top Management Consultants Niels Frandsen, Wolfgang R uth und Ozan Taner ins Leben gerufen. Die Gründer selbst haben viele Jahre in Brasilien gelebt. In dieser Zeit haben sie die dortige Lebensart kennen und sch tzen gelernt, sie ist ein Teil von ihnen geworden, eine zweite Heimat. Seit Langem pflegen sie enge und zuverlässige Kontakte zu brasilianischen Kaffeebauern und Röstereien. Das Verhältnis ist dabei vor allem durch gegenseitige Achtung geprägt, denn Sorgfalt, Professionalität und Erfahrung dieser Lieferanten verdankt Moema die außergewöhnliche Qualität unserer Espressokreationen. Nach einer Vorbereitungsphase von etwa einem Jahr vor Ort in Brasilien wurde die Moema Espresso Republic GmbH im Februar 2005 in Berlin gegründet. Durch jahrelange Präsenz in Brasilien haben die Gründer ein umfangreiches und wertvolles Netzwerk enger Beziehungen zu lokalen Kaffeebauern, Röstereien und Kaffee-Experten geknüpft. Dies kommt den Kunden bei jedem Einkauf zugute, da die brasilianischen Bauern der Moema ihre erlesensten Bohnen anbieten und die R ster all ihr Können für Moema unter Beweis stellen. Die Moema Espresso Republic beschäftigt zurzeit ein Team von 15 festen und freien Mitarbeitern. Hinzu kommt eine stetig wachsende Zahl von freien Mitarbeitern im Außendienst. In 2007 hat die Moema Espresso Republic auch eine Filiale in S o Paulo, Brasilien eröffnet, wo der Einkauf und die Qualitätssicherung stattfinden.

Die Moema Espresso Republic ist zu einem günstigen Zeitpunkt in den europäischen Markt eingestiegen. In den letzten Jahren hat sich das Verhalten von Kaffeekonsumenten rund um den Globus gewandelt. Vor allem die zahlreichen neuen Caf bars haben die Verbraucher immer mehr auf den Geschmack gebracht, und so sind aus Kaffeetrinkern wahre Kaffeegourmets geworden. Diese Kaffeekenner legen, ähnlich wie Weinkenner, großen Wert auf spezielle Kaffee-Eigenschaften wie Sortenreinheit und Herkunftsgebiet und bereiten ihren Kaffee immer weniger als Filterkaffee, sondern als espressobasierte Getränke zu, um die Geschmacksnuancen des Kaffees voll zur Geltung zu bringen.

---



---

## Die Moema Espresso-Kreationen

Im Sinne des „More than Fair-Trade“-Gedankens können Espressotrinker zurzeit die zwei hochwertigen Moema-Espressokreationen als wirklich heitere brasilianische Lebens- und Genusskultur erleben.

### Brasil Pure Passion

#### 100% Single Origin aus Sul de Minas

Mit seinem ausgewogenen Klima und fruchtbaren Humusböden bietet das weltberühmte Hochland ideale Bedingungen für den Kaffeeanbau. Nur hier, auf über 1000 Metern Höhe, können die für die Region typischen Gourmet-Arabicas langsam reifen. Auf diese Weise entwickeln sie ihre auch für den Brasil Pure Passion charakteristische Natursüße.

Der Pflege und Ernte unserer Catuaí- und Mundo Novo-Arabicas widmen wir uns mit besonderer Sorgfalt. Ausschließlich handverlesene Bohnen, die strenge Qualitätskontrollen durchlaufen, werden für den Brasil Pure Passion verwendet. Doch nicht nur die Auswahl der Bohnen, auch die Röstung ist entscheidend für den späteren Charakter dieses Spitzenespressos.

#### 100% Arabica, schonend geröstet

Die sanfte Gourmet-Trommelröstung nach brasilianischer Art bewahrt die mehr als 1000 natürlichen Kaffeearomen und -öle. Damit der Brasil Pure Passion sein unverwechselbares Timbre vollständig entfalten kann, lassen wir unsere exklusive Auslese ausschließlich von erfahrenen Röstereien vor Ort veredeln.

Nach brasilianischer Art schonend mitteldunkel geröstet, erobert der Brasil Pure Passion den Gaumen mit einer Fülle verführerischer, natürlicher Aromen: Zarte Orangen- und Limonentöne im harmonischen Wechselspiel mit einer dezent nussigen Note. Sein angenehmer, lang anhaltender Nachgeschmack macht ihn zu einer edlen Rarität und einem unvergesslichen Geschmackserlebnis.

---



---

## Samba Flavour

### 100% brasilianisch – die Mischung macht's

Die edlen Obatã-Arabica-Bohnen, die wir für unseren Samba Flavour verwenden, stammen aus Mogiana. Das fruchtbare Hochland im Südosten Brasiliens ist eines der renommiertesten Anbauggebiete des Landes. Berühmt sind die Kaffeebohnen aus Mogiana vor allem, weil sie über eine feine schokoladige Note verfügen.

Für unseren Samba Flavour haben wir die feinen Aromen dieser Edel-Arabicas mit einem kleinen Teil kräftiger Conillon-Robusta-Bohnen abgerundet. Diese bilden eine besonders üppige Crema und machen den Samba Flavour so vollmundig, dass auch Spezialitäten wie Cappuccino oder Latte Macchiato optimal gelingen.

### 100% aromatisch – das Geheimnis liegt in der Röstung

Typisch für die brasilianische Kaffeekultur ist die sanfte Langzeit-Trommelröstung, während der sich die Aromen der beiden Bohnensorten harmonisch vereinen. Traditionell werden Blends aus Arabica- und Robusta-Bohnen in Brasilien schonend mitteldunkel bis dunkel geröstet.

Mit sehr dunklen Röstungen, wie beispielsweise den Italienischen, ist man aus Qualitätsgründen vorsichtig. Die Veredelung von dunklen Espressi wie dem Samba Flavour erfordert allerdings Fingerspitzengefühl: Nur wenn der Röstgrad perfekt gewählt ist, entwickeln die Bohnen ihren typischen, kräftigen Geschmack ohne bitter zu werden.

### Die Moema Frische-Garantie

Besonderen Wert legen wir darauf, dass unsere beiden Gourmet-Espressokreationen genauso frisch genossen werden können, wie sie unsere brasilianische Rösterei verlassen haben. Aus diesem Grund verpacken wir die abgekühlten Bohnen unmittelbar nach der Röstung vor Ort.

Das patentierte Goglio® Aromaschutz-Ventil bewahrt sein ausdrucksstarkes Aroma in jeder Packung. Beide Espressi sind als 250 g-Päckchen oder in der 1 kg-Packung erhältlich.

---