



Das GloryHALLELUJA-Bilderbuch

„GloryHALLELUJA-Dikomekaffee“

Ist der Kaffee, den wir nicht nur selbst täglich trinken,
sondern mit Überzeugung und Begeisterung
unseren Freunden und Gästen zu Hause anbieten.
Im Jahr 2014
wurden täglich rund 10.000 Tassen getrunken.



Was ist „GloryHALLELUJA-Dikomekaffee“?



„GloryHALLELUJA-Dikomekaffee“

- REGENWALDKAFFEE

wächst im tropischen und regenreichsten Regenwald Kameruns in den Rumpi-Hills nördlich von Kumba.
In kleinen Kaffeeärten der Regenwaldbauern –unseren Partnern– wird der Kaffee angebaut.

„GloryHALLELUJA-Dikomekaffee“

- ORGANIC COFFEE

ist frei von Chemie, sonnengereift,
naturbelassen, handgepflückt, sonnengetrocknet.

„GloryHALLELUJA-Dikomekaffee“

- KEINE MASSENWARE AUS GROSSPLANTAGEN

weil kein durchgängig
befahrbares Straßennetz existiert,
muss oftmals der Kaffee
auch über größere Distanzen
auf dem Kopf
transportiert werden.



Das ist die Geschichte von „GloryHALLELUJA-Dikomekaffee“

Bei einer Partnerschaftsreise 1993
sahen wir in den Bergdörfern,
dass Frauen den Rohkaffee verheizten
um damit Wasser zu kochen.

Grund:
Die Wirtschaftskrise Kameruns
hatte den Absatzmarkt der Kleinbauern,
Rohkaffee zu verkaufen, zerstört.
Ihr Kaffee war wertlos und verrottete.

Wir fragten uns:
Wie kann diese Not
und Perspektivlosigkeit
beendet werden?



Unsere mutige Antwort war:

Wir bauen gemeinsam
mit den Kleinbauern
partnerschaftlich und fair
eine Kaffeedirektvermarktung
nach Deutschland auf.



Wir bezahlen den Partnern
Höchstpreise
für ihren Kaffee,
damit sich ihre Arbeit lohnt.



Seit 1993...

wird Dikome-Kaffee auf schwierigen Pisten aus einer unterentwickelten Region des kameruner Regenwaldes sehr aufwändig über Kumba zur Verschiffung nach Douala transportiert, dort für den Export aufbereitet, in Container gepackt und verschifft. Der Wassertransportweg endet in Weil am Rhein. Mit LKW werden die Container nach Schopfheim-Langenau zum Dikome-Kaffeecenter gebracht.

...mit langem Atem

Es braucht einen langen Atem, eine langfristige und nachhaltige Hilfe zur Selbsthilfe zu erbringen. Den Menschen in der Dikome-Region eine verlässliche Einnahmequelle zu schaffen, ist und bleibt das Ziel der Direktvermarktung von Dikome-Kaffee.

Dies alles ist notwendig, weil die Kleinbauern in den Rumpi-Bergen über keine Eigenmittel verfügen und keine eigene Plattform in Europa für den Verkauf ihrer Produkte haben.



Glory[®] HALLELUJA



„GloryHALLELUJA-Dikomekaffee“

Mehr als 5000 Menschen im Partnergebiet haben ein Einkommen durch die Direktvermarktung.

Dikome-Kaffee-Trinker machen dies möglich!
Sie sind ihre Hoffnungsträger!
Ihnen gilt unser herzlicher Dank!



Glory®
HALLELUJA



Dikome/Kamerun e.V. Schopfheim

gemeinnützig anerkannt

„GloryHALLELUJA-Dikomekaffee“ Direktvermarktungsgeschichte:

Am 16. September 1993 wurde die erste Tasse Kamerun-Kaffee in Maulburg angeboten.

Am 18. Februar 1998 wurde der „Verein zur Förderung der Kleinbauern-Cooperative in Dikome/Kamerun e.V.“ -gegründet. Heute kurz und prägnant:

„Dikome/Kamerun e.V.“

-gemeinnützig anerkannt- als eigene NGO.

Seit November 2004 verantworten wir nicht nur den Einkauf des Rohkaffees der Kleinbauern sondern auch die Vermarktung regional und deutschlandweit.

Wir übernehmen die Vorfinanzierung einer Ernte in Kamerun, die Lagerhaltung einer Ernte bei uns,

Seit Januar 2006 rösten wir den „GloryHALLELUJA-Dikomekaffee“ selbst in unserer vereinseigenen Schopfheimer „Dikome-Kaffee-Manufaktur“ schonend und verträglich im Trommelröst-Verfahren.

Rund 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind ehrenamtlich und unentgeltlich kontinuierlich über das Jahr tätig. Rund 10.000 Arbeitsstunden sind erforderlich um die Direktvermarktung für Erzeuger und Verbraucher zu garantieren.



Das ist „GloryHALLELUJA-Dikomekaffee“

Mit GloryHALLELUJA

-Kaffee, -Schümli, -Espresso und -Kaffeelikör *

können Sie auf den Geschmack kommen!

*Unser Tropenlikör
mit Rum aus Übersee,
Bio-Rohrzucker aus Mauritius
Echte Vanille und Zimt
und „GloryHALLELUJA-Dikomekaffee“
aus Kamerun.

Mehr für Sie und über uns
und unsere weiteren Projekte:

www.GloryHALLELUJA-kaffee.de

www.dikome-kamerun.de

info@dikomekaffee.eu



„GloryHALLELUJA-Dikomekaffee“ - Dimensionen

1 Tasse Kaffee 7 Gramm
 142 Tassen Kaffee 1000 Gramm
 8.662 Tassen = 1 Sack Kaffee 60 Kilo
 2.556.000 Tassen = 1 Container Kaffee 18 Tonnen



DIKOME/ DATEN	VERSANDFERTIG FÜR DEN EXPORT NACH SCHOPFHEIM	VON DEN KLEINBAUERN AUFGEKAUFT IN KG
16.09.1993	300	300
1996-1999	76.400	91.680
2000-2004	153.500	184.080
2005-2015	305.139	364.527
30 CONTAINER	535.339	640.587



Das „Netzwerk Dikome“

Es begann 1980 mit einer Direktpartnerschaft des „Evangelischen Kirchenbezirks Schopfheim“ mit dem Churchdistrict Dikome-Balue der „Presbyterianischen Kirche in Kamerun“.

Daraus hat sich ein Netzwerk gebildet mit unterschiedlicher Aktivität und Intensität.

Zum Netzwerk gehören der „Evang. Kirchenbezirk Markgräflerland“ mit dem „Freundeskreis Partnerschaft Übersee e.V.“, die Kath. Kirchengemeinde Schopfheim,

die Stadt Schopfheim mit der Friedrich-Ebert-Schule Schopfheim und dem Gesangverein Eichen“,

„Interplast Germany -Sektion Schopfheim“

und nicht zuletzt wir, der Verein „Dikome-Kamerun e.V.“





Glory[®]
HALLELUJA

Fairgehandelt
Direktvermarktet
Frischgeröstet
in Schopfheim



2015 © Idee und Gesamtherstellung Helfried Heidler

DIKOME-KAMERUN e.V. Schopfheim –gemeinnützig anerkannt–

www.GloryHALLELUJA-kaffee.de; www.dikome-kamerun.de; info@dikomekaffee.eu

