



EZA

**Fair für mich.
Fair für alle.**

EZA

Fair für mich.
Fair für alle.

**FAIRIOSO
BIO-ESPRESSO**

GANZE BOHNE



KAFFEE VERBINDET

Kaffeegenuss mit gutem Gewissen: Für alle, die mit Herz
und Verstand genießen. Unsere EZA-Kaffee Fibel.

AUFLAGE 2026



EZA

**Fair für mich.
Fair für alle.**

Impressum | Herausgeber:

EZA Fairer Handel GmbH

Wenger Straße 5 | 5203 Köstendorf | +43 6216 20200-0 | office@eza.at | www.eza.at



Sicher. Kreislauffähig.
Klimafreundlich.
C2C Certified® SILBER by gugler*
drucksinn.at



UW-Nr. 609

Druck: Klimaneutraler Druck, nach Öko-Standards, Gugler Medien GmbH
Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Stand 02/26



EINEN KAFFEE, BITTE!



*Entdecke die facettenreiche
Welt des EZA-Kaffees, in der
jede Sorte eine einzigartige
Geschichte erzählt.*

In dieser Fibel nehmen wir dich mit auf eine aromatische Reise durch die erlesensten Kaffeesorten von EZA Fairer Handel. Von den intensiven Aromen des Espresso Italiano bis hin zur sanften und edlen Süße des Mundo – erfahre mehr über die Herkunft, Charakteristika und die Welt des EZA-Kaffees und unserer Kaffeeproduzent:innen. Genieße bewusst und entdecke, wie EZA-Kaffee nicht nur deinen Gaumen, sondern auch die Welt der Kaffeebauern- und bauerinnen bereichert.



FAIR FÜR MICH. FAIR FÜR ALLE.

Der Faire Handel befähigt die Menschen im globalen Süden, sich mit ihrer Arbeit ein würdevolles Leben vor Ort aufzubauen.

Bei uns steht Transparenz an oberster Stelle. Wir pflegen persönliche Beziehungen zu unseren Partner:innen und können die gesamte Lieferkette bis zum Ursprung zurückverfolgen. Dies schließt den Weg der Rohstoffe und Zutaten in unseren Produkten mit ein. Wir legen großen Wert darauf, unsere Versorgungskette Schritt für Schritt transparent zu machen und sicherzustellen, dass unsere Produkte den höchsten Qualitätsstandards entsprechen.

Unsere Partnerpolitik gründet sich auf den 10 Prinzipien der World Fair Trade Organization (WFTO) sowie den Standards von FAIRTRADE. Mehr Infos: wfto.com & fairtrade.at

Unsere Partnerschaften sind von Dauer:

über 30 Jahre	19%
über 20 Jahre	16%
über 10 Jahre	28%
unter 10 Jahre	37%





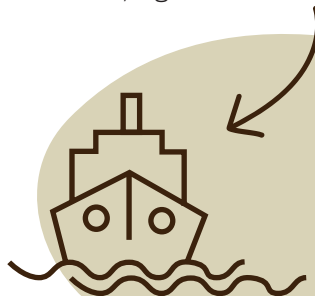
Kaffeeernte
in Kamwobe, Uganda

Schälen, waschen, fermentieren,
trocknen und handverlesen in einer
lokalen Micro Washing Station der
Kooperative

Schälen, sortieren, Qualität
kontrollieren im Zentrum
der Kooperative BOCU in
Kasese, Uganda

WOHER KOMMT MEIN KAFFEE?

*Von der Ernte bis zum Verkauf. Ein
konkreter Einblick anhand unseres
Klimakaffees COFFEE FOR FUTURE.
(für den Anteil aus Uganda)*



Transport des Rohkaffees
von Kasese über Kampala
zum Hafen nach Mombasa
in Kenia

Ankunft im Hafen von
Antwerpen, Belgien,
Zwischenlagerung in
Antwerpen

Anlieferung und
Qualitätskontrolle bei
EZA Fairer Handel,
Österreich und Verkauf



Röstung und
Verpackung
bei SAS COFFEE
in Beerse,
Belgien

BITTER & SAUER



FAIRTRADE & BIO

All unsere Kaffees sind bio- und FAIRTRADE-zertifiziert.



Bei keinem dieser Wörter denkt man automatisch an einen genussvollen Kaffee – verständlich! Was steckt dahinter?

Und was bedeuten die Icons und Labels?

Die Bitterkeit im Kaffee entsteht während des Röstprozesses der Kaffeebohnen. Durch die erhitzten Öle und Verbindungen im Inneren der Bohne entfaltet sich dieser kräftige Geschmack, der dem Kaffee eine gewisse Tiefe und Intensität verleiht.

Die Säure im Kaffee ist nicht mit der Säure in Zitrusfrüchten zu verwechseln. Sie ist vielmehr eine geschmackliche Helligkeit, die dem Kaffee Frische und Lebendigkeit verleiht.

Die Symbole unter der Rubrik „Empfohlene Zubereitung“ sind leicht verständlich. Falls deine bevorzugte Zubereitungsmethode nicht speziell hervorgehoben ist, bedeutet das nicht, dass dieser Kaffee dafür ungeeignet ist. Wir geben lediglich unsere Empfehlung für den optimalen Geschmack jedes einzelnen Kaffees.



Vollautomat



Siebträger



Filtermaschine



French Press

TRANSPARENZ

Wie setzt sich unser Preis zusammen, und wer erhält welche Anteile?
Basierend auf unserem Bestseller, dem Kaffee Organico Espresso,
halten wir unser Versprechen von 100%iger Transparenz:



39 %

Handelspartner: in
Kooperative

8,5 %

Verarbeitung
(Transport, Röstung, etc.)

14 %

EZA Fairer Handel

22 %

Einzelhandel

16,5 %

Steuern und Abgaben

Stand: Februar 2026, Beispielkalkulation für
Espresso Organico, Vertrieb über Einzelhandel



ORGANICO

Vor nunmehr 36 Jahren wurde er geboren – der erste biofaire Kaffee Österreichs. Im Jahr 1988 brachte die EZA Fairer Handel stolz den Kaffee Organico auf den Markt, Seite an Seite mit den Weltläden. Die Grundprinzipien dieses einzigartigen Produkts sind die direkte Beteiligung und bessere Preise für indigene Kleinproduzent:innen, ein respektvoller Umgang mit der Natur und die Gewährleistung höchster Qualität der Kaffeebohnen.

ORGANICO MILD

aus Mexiko & Peru



Sorte

100% Arabica Hochlandkaffee

Geruch

süßlich, nach Milkschokolade

Geschmack

fruchtige Säure

Aromen

Frucht, Nuss

Balance

ausgewogen – Säure im Vordergrund

Empfohlene Zubereitung

Bohne

Gemahlen



Erhältlich

ganze Bohne & Gemahlen



Organico Mild *Der Spitzenreiter*

Sanft, mild, bekömmlich und geschätzt von Jung und Alt. Er präsentiert sich als der ideale Genuss für den Nachmittag, begleitet von einem entspannten „Ich nehme gerne noch eine zweite Tasse“, und harmonisiert perfekt mit einem köstlichen Stück Kuchen.

Schokolade dazu?
BIO MASCAO Praliné

ORGANICO ESPRESSO

aus Mexiko, Peru & Uganda



Sorte

100% Arabica Hochlandkaffee

Geruch

süßlich, nach Zartbitterschokolade
und Karamell

Geschmack

Fruchtige Säure, herb im Abgang

Aromen

Zartbitterschokolade

Balance

ausgewogen

Empfohlene Zubereitung



Erhältlich

ganze Bohne
Pads (18 Portionen)

Organico Espresso *Der Workaholic*

Dank seines lang anhaltenden Abgangs ist er perfekt als Espresso für zwischendurch geeignet. Nicht zu kräftig, nicht zu mild – ein klassischer Bürokaffee, mit dem man nichts falsch machen kann. Sein süßlicher Duft verwandelt jeden Raum sofort in eine einladende Wohlfühlatmosphäre.

Übrigens: Unser Organico Espresso ist derzeit der einzige Kaffee, den wir auch als Pads anbieten.

Schokolade dazu?
BIO COMPAÑERA Noir



ORGANICO SCHONKAFFEE ENTKOFFEINIERT

aus Mexiko



Sorte

100% Arabica Hochlandkaffee

Geruch

süßlich, nach Milkschokolade

Geschmack

fruchtige Säure

Aromen

Frucht

Balance

ausgewogen

Empfohlene Zubereitung

Bohne

Gemahlen



Erhältlich

ganze Bohne & Gemahlen

Organico Entkoffeiniert

„Der geht immer“-Kaffee

Ob Reduzierung des Koffeinkonsums, ein empfindlicher Magen oder schlicht der überzeugende Geschmack – unser entkoffeinierter Organico ist zu jeder Tages- und Nachtzeit ein Genuss!

Übrigens: Die Entkoffeinierung wird mit reinem Wasser und Aktivkohle durchgeführt, dieses Verfahren ist auch für biologischen Kaffee zugelassen.

Schokolade dazu?

BIO SONRISA Mandel



FAIRIOSO

aus Uganda, Peru und Mexiko



Sorte

67% Arabica Hochlandkaffee
33% Robusta

Geruch

süßlich

Geschmack

kräftig herb

Aromen

Walnuss

Balance

ausgewogen

Empfohlene Zubereitung



Erhältlich

ganze Bohne

*Der
Robuste*

Die spezielle Mischung *Arabica trifft Robusta*

Unser Neuester, und sicherlich einer der kräftigsten Kaffees in unserem Sortiment. Mit seinen 33 % Edel-Robusta-Bohnen-Anteil aus Mexiko ist der Fairioso unser erster Misch-Kaffee. Im Geruch noch eher zurückhaltend und süßlich, kommt die Kraft der Robustabohne direkt beim ersten Schluck. Ob als Espresso oder als Basis für Milchkaffee-Spezialitäten – der Fairioso bietet ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das Kaffeeliebhaber:innen begeistern wird.

Schokolade dazu?

BIO MASCAO Salted Caramel

NICA

aus Nicaragua



Sorte

100% Arabica Hochlandkaffee

Geruch

süßlich, nach Nussschokolade

Geschmack

herb mit feiner Säure

Aromen

Kakao, Zartbitterschokolade, nussig

Balance

harmonisch

Empfohlene Zubereitung



Erhältlich

ganze Bohne

Der
Blumige



Nica

Der Harmonische

Ein leicht süßlicher Geruch, eine ganz feine Säure und ein schönes Kakaoaroma – nicht umsonst haben wir ein buntes, florales Muster für unseren Nica gewählt. Er überzeugt durch seine perfekte, harmonische Balance und lässt bereits beim ersten Schluck Glücksgefühle aufkommen.

Schokolade dazu?

BIO MASCAO Granatapfel



JAMBO

aus Uganda



Sorte

100% Arabica Hochlandkaffee

Geruch

süßlich, nach Karamell

Geschmack

kräftig herb

Aromen

Rohkakao und Zartbitterschokolade

Balance

ausgewogen

Empfohlene Zubereitung

Bohne

Gemahlen



Erhältlich

ganze Bohne & Gemahlen

Jambo Espresso

Der klassische Kurze

Unser Jambo ist ein kraftvoller und energiegeladener Kaffee mit intensivem Geschmack und reichhaltigem Aroma.

Mit seiner dunklen Röstung präsentiert er sich als ein wahrer Genuss für Liebhaber:innen von kräftigen Kaffees. Sein voller Körper und herber Geschmack werden von markanten Noten von dunkler Schokolade und Rohkakao begleitet, die dem Geschmack eine unverwechselbare Tiefe verleihen.

Schokolade dazu?

BIO COMPAÑERA Mocca



ABESSA

aus Äthiopien



Sorte

100% Arabica Hochlandkaffee

Geruch

Zitronenblüte, fruchtig

Geschmack

fruchtige Säure

Aromen

Limette, dunkle Beeren, Zitronenblüte

Balance

harmonisch

Empfohlene Zubereitung



Erhältlich

ganze Bohne

Abessa

Der Spezialitätenkaffee

Dank der Sidamobohne, einer Edelbohne aus Äthiopien, weist unser Abessa von Haus aus einen geringeren Koffeingehalt auf. Doch seine Einzigartigkeit liegt nicht nur in seiner sanften Wirkung, sondern vor allem in seinem unvergleichlichen Geschmacksprofil. Der Abessa überrascht mit einer Fülle an intensiven Aromen und einer bemerkenswerten Tiefe. Von Zitrusnoten bis hin zum Aroma von dunklen Beeren ist sein Geschmacksspektrum so vielschichtig wie faszinierend.

Schokolade dazu?

BIO SONRISA Kardamom

Der
Genuss-
kaffee



MUNDO

aus Mexiko, Guatemala & Nicaragua



Sorte

100% Arabica Hochlandkaffee

Geruch

süßlich, nach Milkschokolade und Nougat

Geschmack

feine Säure, zart bitter

Aromen

Kakao, geröstete Nuss

Balance

harmonisch

Empfohlene Zubereitung

Bohne

Gemahlen



Erhältlich

ganze Bohne & Gemahlen

Mundo

Der Kaffee für Kenner

Diese spezielle Mischung aus Arabica-Hochlandbohnen aus Mittelamerika ist ein Erlebnis für die Sinne, das bereits beim Öffnen der Verpackung beginnt. Der süßliche Geruch erinnert an zarte Schokolade und lädt sofort dazu ein, den ersten Schluck zu genießen. Im Geschmack überzeugt er mit einer feinen Säure und zarten Bitternoten, die perfekt ausbalanciert sind. Ein Kaffee, der Kaffeekenner:innen und Liebhaber:innen sofort begeistert.

Schokolade dazu?

BIO Belgische Trüffel



MUNDO ESPRESSO

aus Mexiko, Guatemala & Nicaragua



Sorte

100% Arabica Hochlandkaffee

Geruch

süßlich

Geschmack

fruchtige Säure, angenehm herb im Abgang

Aromen

geröstete Nuss, Rohkakao

Balance

harmonisch

Empfohlene Zubereitung



Erhältlich

ganze Bohne

Mundo Espresso *Der Gehaltvolle*

...und weil wir von der hervorragenden Mischung des Mundo so überzeugt waren, haben wir eine neue Röstung kreiert: den Mundo Espresso. Die spezielle Röstung des Mundo Espresso bringt die Aromen noch intensiver zur Geltung und verleiht ihm eine besonders kräftige Note. Beim ersten Aufbrühen erfüllt ein verlockender süßlicher Duft den Raum, und der erste Schluck enthüllt die vollmundige Tiefe dieses herausragenden Espressos.

Schokolade dazu?
BIO MASCAO Noir

Die
Frauen-
power



ADELANTE

aus Honduras und Peru



Sorte

100% Arabica Hochlandkaffee

Geruch

süßlich, nach Karamell und Honig

Geschmack

milde Säure, zart bitter

Aromen

Zartbitterschokolade, Kakao, Nuss

Balance

harmonisch

Empfohlene Zubereitung

Bohne

Gemahlen



Erhältlich

ganze Bohne & Gemahlen

Adelante

Kaffee aus Frauenhand

Ein Kaffee komplett aus Frauenhand: Unser Kaffee Adelante stärkt die Frauenkooperative APROLMA aus Honduras und die Fraueninitiative der Genossenschaft UNICAFEC aus Peru. Ihre Bio-Arabica-Hochlandbohnen für unseren Adelante werden in einer schonenden Langzeit-Trommelröstung veredelt.

Neben der beeindruckenden Geschichte überzeugt der Adelante durch seine feine Balance. Ein süßer Honigduft und der Geschmack von Zartbitterschokolade machen ihn zu einem unverwechselbaren Genuss.

Schokolade dazu?

BIO COMPAÑERA Honig Krokant

ESPRESSO ITALIANO

aus Lateinamerika und Afrika



Sorte

100% Arabica Hochlandkaffee

Geruch

nach Amaretto und Karamell

Geschmack

kräftig herb

Aromen

Rohkakao, schwarze Beere, fruchtig

Balance

angenehme Bitterkeit

Empfohlene Zubereitung



Erhältlich

ganze Bohne



*un tipico
italiano*



Espresso Italiano

Typisch italienisch

Der Duft von Amaretto und Karamell weckt sofort Erinnerungen an die belebten Cafés Italiens. Die kräftige Röstung unseres Espresso Italiano überzeugt mit einem unverwechselbar herb-intensiven Geschmack, der an die Essenz von Rohkakao erinnert. Dieser Espresso ist eine wahre Kraftquelle und zählt zweifellos zu unseren stärksten Kreationen.

Schokolade dazu?

BIO SONRISA Noir



COFFEE FOR FUTURE

aus Uganda und Mexiko



Coffee for Future *Klima schützen & guten Kaffee genießen*

Unser Klimakaffee verbindet biofairen Arabica-Hochlandkaffee von Kleinbauerngenossenschaften in Mexiko und Uganda mit zusätzlichen Klimaschutzmaßnahmen, die durch eine EZA-Klimaschutzprämie finanziert werden. Mehr Infos sowie Details über bereits erfolgreiche Projekte wie die Holzsparröfen gibt es hier: www.eza.at/cff.

Geschmacklich überzeugt er durch seine feine Zitrusnote und eine fruchtige Säure.

Schokolade dazu?
BIO SONRISA Orange

Sorte

100% Arabica Hochlandkaffee

Geruch

fruchtig, süß, nach Milkschokolade

Geschmack

fruchtige Säure mit Zitrusnote

Aromen

Zartbitterschokolade,
ein Hauch von Limette

Balance

ausgewogen

Empfohlene Zubereitung

Bohne

Gemahlen



Erhältlich

ganze Bohne & Gemahlen



PUEBLO

aus Guatemala



Sorte

100% Arabica Hochlandkaffee

Geruch

süßlich, nach Karamell und Nuss

Geschmack

zart bitter

Aromen

Kakao und Nuss-Nougat mit einem Hauch von Zitrusfrucht

Balance

harmonisch

Empfohlene Zubereitung

Bohne



Gemahlen



Erhältlich

ganze Bohne & Gemahlen



Pueblo

Der Aromakönig

Dieser Kaffee ist eine herrliche Symphonie aus verführerischen Aromen und einem königlichen Geschmacksprofil. Im Geruch noch eher süßlich, entfaltet sich unser Pueblo im Mund zu einem Kaffee mit angenehmen, zart bitteren Noten. Im Abgang schwankt er zwischen Nuss-Nougat und einer subtilen Zitrusnote. Ein echter Aromakönig.

Schokolade dazu?

BIO MASCAO Haselnuss



KAPSELN

aus Uganda, Peru und Mexiko



FAIRIOSO ESPRESSO

88% Arabica Hochlandkaffee
12% Robusta

Geruch

süßlich, nach Karamell

Geschmack

milde Säure, kräftig herb

Aromen

junge Walnuss, Rohkakao

Balance

angenehme Bitterkeit

Erhältlich

Packung à 10 Kapseln

Kaffeekapseln

Die Genusskapseln

Unsere Kaffeekapseln zeigen unser Engagement für nachhaltigen Genuss. In enger Zusammenarbeit mit einer österreichischen Produktionsfirma haben wir an komplett kompostierbaren Kapseln gearbeitet. Sie sind aus organischem Material hergestellt, geruchs- und geschmacksneutral, damit der Kaffee sein volles Aroma entfaltet. Zudem sind sie problemlos im heimischen Kompost entsorgbar.

Schokolade dazu?

BIO MASCAO
Vollmilch

Das CO₂-
Vorbild



SPECIAL EDITION SEGELKAFFEE

aus Nicaragua



Sorte

100% Arabica Hochlandkaffee

Geruch

süßlich, nach Karamell

Geschmack

herb mit feiner Säure

Aromen

Kakao, Zartbitterschokolade

Balance

ausgewogen

Empfohlene Zubereitung



Erhältlich

ganze Bohne

Segelkaffee

Gut fürs Klima. Gut für uns alle.

Mit der Kraft des Windes segelt unser Kaffee klimafreundlich über den Atlantik. Geröstet wird er in einer kleinen, lokalen Rösterei, wo mit großer Sorgfalt und Liebe die perfekte Röstung stattfindet. Unser Segelkaffee überzeugt nicht nur in puncto Klimafreundlichkeit, sondern auch durch seinen süßen, nussigen Geruch und seine fruchtige Säure.

... und wenn man die Tasse nahe ans Ohr hält, kann man sogar noch das Meer rauschen hören.

Schokolade dazu?

BIO MASCAO Cappuccino



EZA

**Fair für mich.
Fair für alle.**

EZA Fairer Handel GmbH
Wenger Straße 5
A-5203 Köstendorf

+43 6216 20 200-0
office@eza.at
shop.eza.at

Die EZA-Kaffeefibel
wurde überreicht von:

