

Cesta do země kávy

Každý šálek kávy v sobě nese příběhy lidí, kteří v náročných podmínkách pěstují kávovníky. Cesta Michaely Linhartové ze společnosti J.J. Darboven do peruánských hor poodhalila svět rozkvétající fairtradové spolupráce i mimořádného úsilí farmářů, které se skrývá za každým kávovým zrnkem.

Peru je země, která se vám dostane pod kůži ještě dřív, než stihnete vystoupit z letadla. Nekonečné hory, hluboká zelená údolí, tropické lesy, města kypící životem, ale i místa, kde lidé žijí neuvěřitelně skromně. Právě tam jsem se vydala díky spolupráci s organizací Fairtrade Česko a Slovensko. Cesta pro mne nebyla jen pracovní, ve finále byla především lidská, osobní a nesmírně obohacující. Peru patří mezi nejvýznamnější producenty kávy odrůdy arabika na celé planetě. Kávovníky se zde pěstují ve vysokých nadmořských výškách, kde se často střídají prudké srážky, intenzivní slunce a chladné noci. Káva je tu nejenom plodinou, ale i součástí identity. Právě díky nevládní neziskové organizaci Fairtrade jsem měla možnost poznat, jak hluboké toto spojení je.

VÝCHOZÍ BOD VÝPRAVY

Z hlavního města Limy, fascinující směsice bohatství a chudoby, pestrosti barev, pouličního umění a kultury, jsme přeletěli do města Chiclayo. Možná ho znáte díky proslulému Muzeu Pána ze Sipánu. Odtud nás čekala zdlouhavá osmihodinová cesta minibusem na sever Peru. Pro představu, nejvyšší povolená rychlost v obydlených oblastech byla jen 35 km/h a každých pár desítek metrů retardér, který svou výškou připomínal spíš malý schod. Zastavit, přejet, znovu se rozjet. A pak několik hodin zatáček a serpentín, kdy jsme vystoupali přes horský průsmyk Porculla ve výšce 2144 metrů nad mořem, který překonává hlavní hřeben pohoří And. Až poté jsme dorazili do města Jaén v severní části Peru, které se stalo výchozím bodem naší výpravy na peruánské kávovníkové plantáže.

LOKÁLNÍ KÁVOVÁ DRUŽSTVA

Druhý den ráno jsme vyrazili do lokálních kávových družstev, v nichž se propojují odborné znalosti, komunitní spolupráce a podpora místních farmářů. Družstva pomáhají s edukací ve všech oblastech pěstování kávy, podporují sociální projekty, preventivní programy zdravotní péče, organizují i školní výuku pro místní děti. A zároveň zkoumají každé zrnko kávy, testují kvalitu, hodnotí chuťové profily a učí farmáře, jak kávu správně zpracovávat, aby dosahovali co nejlepších výsledků. Družstva, která spolupracují s organizací Fairtrade, získávají tzv. fairtradový příplatek, tedy peníze navíc nad rámec výkupních cen, o jejichž využití rozhodují společně všichni členové družstva. Ovšem jedno pravidlo je dané, pěstitelé mají povinnost investovat 25 % příplatku do navyšování produkce kávy. Osobní návštěva kávových družstev nám nabídla jedinečný pohled nejen na testování kávových zrn, ale i na celý proces jejich zpracování – od čištění přes fermentaci a sušení až po balení do jutových pytlů.

NÁROČNÝ ŽIVOT FARMÁŘŮ

Následující den nás čekala návštěva místních farmářů a kávovníkových plantáží. Matka příroda se rozhodla ukázat nám svou nepříznivou tvář, takže když jsme konečně vystoupali do více než 2000 metrů nad mořem, tedy vysoko nad úroveň nejvyšší české hory Sněžky, spustil se silný liják, který se vracel během celého dne. Zastihl nás i cestou k domku **Eli** a **Analy**, farmářů z vesnice Cascarilla, kteří nás pozvali k sobě na kávu. Vyprávěli nám o své náročné práci, o kávovém družstvu, které je každodenní součástí jejich života, i o tom, jak se jejich život mění s každou sklizní. →



Prodej káv značky Café Intención
podporuje vysazování stínících stromů.





Kávovníkové plantáže nad peruánským městem Jaén.

A prozradili nám, že každá změna počasí je požehnáním, protože káva potřebuje déšť i slunce. Ve druhém družstvu jsme ochutnali Geishu, tedy kávu, která je pro mnoho lidí z celého světa téměř posvátná. Místní farmáři nás pozvali i na venkovní oběd, kde nám kromě zeleniny, rýže a vynikajícího sýra nabídli také pečené morče – lokální specialitu, kterou si člověk rozhodně zapamatuje.

NIKDY NEKONČÍCÍ PRÁCE

Ústředním bodem všech setkání s peruánskými farmáři z kávových plantáží byla jejich neuvěřitelná láska ke kávě a mimořádné úsilí, které jí věnují. Od přípravy pole přes sázení drobných sazeniček po pravidelnou péči o vzrostlé kávovníky. Kávovník druhu arabika kvete i plodí současně, takže sklizeň je postupná a trvá několik měsíců. Zrnka se po sklizni „odslupkují“ (správný výraz je depulping, tedy odstranění dužiny) a následně se pečlivě suší, dokud nejsou připravena k převozu do družstev. Je to nesmírně náročná a nikdy nekončící práce.

Když pak dostanete do ruky hrnek kávy, je to jako malý zázrak, kterého bychom si měli opravdu vážit.

PROJEKT STÍNÍCÍCH STROMŮ

Pro společnost J.J. Darboven je Peru jednou z klíčových zemí. Úzce zde spolupracujeme s kávovými družstvy Valle Ubiriky, Valle Grande, Sangareni nebo La Prosperidad de Chirinos a společně s nimi rozvíjíme The ShadeTree Project, tedy Projekt stínících stromů. Velmi dlouho jsme jako společnost přemýšleli, co by peruánským farmářům opravdu pomohlo a výsledkem jsou právě stínící stromy, které chrání kávovníky před vysokými teplotami, extrémním počasím a erozí. Zlepšují kvalitu půdy, podporují biodiverzitu a některé druhy navíc mohou farmářům přinést dodatečný příjem z prodeje plodů. Jsou tím, co zde bude i za mnoho let, tedy dlouhodobým řešením, jež má skutečný význam. Družstva předpěstovávají sazeničky vybraných stromů a distribuce k farmářům probíhá až ve chvíli, kdy jsou dost silné. Díky tomu

se velmi dobře ujímají, podle dostupných informací je úspěšnost až 90 %. Kromě Peru je do projektu zapojen rovněž Honduras a nově také Indie. Celkově J.J. Darboven spolupracuje s více než sedmi tisíci farmáři a počet sazenic připravených k výsadbě v červnu 2026 překročil 833 tisíc kusů. Výsadba probíhá sezonně – v Peru v lednu až březnu, kdy je vlhká půda po období dešťů, a v Hondurasu od května do června na začátku období dešťů.

FAIRTRADE COFFEE FORUM

Po návratu do Limy jsme byli pozváni na galavečer před oficiálním zahájením Fairtrade Coffee Fora. Součástí večera byla i prezentace organizace CLAC – regionální síť Fairtrade producentů v Latinské Americe, která podporuje lokální kávová družstva, jejich rozvoj a zapojení farmářů do rozhodování. A tam přišlo něco, co jsem nečekala. V prezentaci CLAC se objevil také náš Projekt stínících stromů. Vidět ho mezi programy, které mají skutečný dopad, pro mě byla obrovská pocta. Dalším unikátním zážitkem byla i návštěva soutěže Golden Cup, kde se hodnotí nejlepší kávy regionu. Atmosféra byla plná soustředění, respektu a nadšení. Samotné Fairtrade Coffee Forum přineslo obrovské množství informací – o pěstování kávy, moderních technologiích, novém evropském nařízení EUDR, dopadu klimatických jevů, cenových výkyvech kávy i nových trendech a výzkumu. Dva dny, během nichž kávové fórum probíhalo, dokázalo člověku skutečně otevřít oči, a to nejen o kávě, ale také o lidech, kteří za ní stojí.

KÁVA NENÍ SAMOZŘEJMOST

Peru je nádherná země. Ale zároveň i místo, kde lidé často žijí ve velice skromných podmínkách. I přesto dokážou vypěstovat skvělou kávu. Mnoho lidí si bez tohoto nápoje nedokáže představit ani jediný den, ale přitom ji často bereme jako samozřejmost. Ale káva rozhodně není samozřejmá. Je to vzácná surovina, jejíž produkce je nesmírně náročná. Každé kávové zrnko je výsledkem nekončící práce, obrovského úsilí, trpělivosti a lásky. A hlavně spolupráce. Na nás je, abychom si této práce vážili, a to nejen jako milovníci kávy, ale jako lidé. ●



PROJEKT STÍNÍCÍCH STROMŮ

ShadeTree Project alias Projekt stínících stromů je iniciativou společnosti J.J. Darboven a její značky kávy Café Intención. Vznikla v roce 2025 a jejím cílem je smysluplně podpořit drobné pěstitele kávy.

Ve spolupráci s organizací Fairtrade J.J. Darboven finančně přispívá na vysazování stínících stromů na kávových plantážích v pěti pěstitelských družstvech v Peru, kde pomáhají chránit kávovníky před vysokými teplotami a extrémním výkyvy počasí, regulují mikroklima, brání půdní erozi a podporují zachování biodiverzity. Za každé prodané balení vybraných káv značky Café Intención je vysazen jeden stínící strom. Projekt navíc přispívá i ke zlepšování životních a pracovních podmínek drobných farmářů zapojených do systému Fairtrade a vytváří stabilnější prostředí pro dlouhodobé udržitelné pěstování kvalitní kávy.

TEXT: MICHAELA LINHARTOVÁ
FOTO: LUBOŠ KADANÉ A MICHAELA LINHARTOVÁ

V PERU MÁ KAŽDÝ ŠÁLEK SVŮJ PŘÍBĚH

Sever Peru, okolí města Jaén v regionu Cajamarca. Hory zahalené mlhou, déšť střídající se se sluncem a kávovníky rostoucí v nadmořské výšce 1 200 až 2 100 metrů.

Právě tady jsem měla možnost poznat svět kávy přímo u jeho zdroje. Každý svah, každé mikroklima i způsob péče o kávovníky se promítají do výsledné chuti. Kávy z tohoto regionu bývají jemné, sladké a zároveň plné charakteru.

Když stojíte přímo mezi kávovníky a vidíte podmínky, ve kterých káva vzniká, uvědomíte si, že její původ není jen údaj na obalu. Je to příběh konkrétního místa, přírody a především lidí, kteří se o kávu každý den starají.

Michaela Linhartová
marketingová ředitelka J.J. Darboven



**KÁVA PRO TY,
KTERÝM ZÁLEŽÍ NA CHUTI I PŮVODU.**