

Hier kannst Du unseren Kaffee kaufen:

- ✿ Das vollständige Sortiment findest du in unserem Webshop: www.la-gota-negra.de
- ✿ Wir rösten auch für Aroma Zapatista. Genaueres dazu unter: www.aroma-zapatista.de



Filterkaffee Starker Tropfen Dunkel gerösteter Filterkaffee

Geschmacksprofil: Bitterschokolade, Nougat, wenig Säure

Ursprungsland Kolumbien
(Region: Cauca)

Kooperative CENCOIC / CRIC

Aufbereitung: gewaschener Arabica

Importeur: Kaffeekollektiv Aroma Zapatista



Filterkaffee Milder Tropfen Hell gerösteter Filterkaffee

Geschmacksprofil: Caramel, Nuss, rote Johannisbeere

Ursprungsland Kolumbien
(Region: Cauca)

Kooperative CENCOIC / CRIC

Aufbereitung: gewaschener Arabica

Importeur: Kaffeekollektiv Aroma Zapatista

Ein solidarischer und vertretbarer Weg von Anfang bis Ende – unser Kaffee ist:

- ✿ **kooperativ angebaut**
- ✿ **solidarisch gehandelt**
- ✿ **kollektiv geröstet**
- ✿ **und wird kollektiv vertrieben**

Wenn ihr mehr über unsere kollektive Arbeit wissen wollt, lest unsere Homepage und stöbert in unserem Webshop: www.la-gota-negra.de

Oder kontaktiert uns unter: info@la-gota-negra.de



kooperativer Anbau
solidarischer Direktimport
schonende Trommelröstung

**Kollektive
Kaffeerösterei**
www.la-gota-negra.de

La gota negra – Kollektive Kaffeerösterei

Wir rösten ausschließlich solidarisch gehandelten Rohkaffee. Unsere Trommelröstung ist ein 100 % Hochland Arabica Rohkaffee aus Kolumbien der umweltschonend angebaut wurde. Er wird handwerklich und nicht industriell geröstet, dabei wird die vertikal rotierende Trommel erhitzt und wirbelt die Rohbohnen gleichmäßig durcheinander. Die Temperaturen sind hierbei niedriger als bei Heißluft-röstungen. Wir rösten den Kaffee in kleineren Produktionseinheiten, sodass sich jede grüne Rohkaffeebohne schonend in einen duftenden, aromatischen Kaffee verwandelt.



Dunkle Espresso Röstung

Geschmacksprofil:
Dunkle Schokolade,
Caramel, Zimt.

Ursprungsland Kolumbien
(Region: Cauca)

Kooperative CENCOIC / CRIC

Aufbereitung:
gewaschener Arabica

Importeur: Kaffeekollektiv
Aroma Zapatista

kooperativ angebaut

im Cauca (Kolumbien)

gibt es mindestens seit Beginn des 20. Jahrhunderts kollektiven Widerstand indigener Gruppen mit ihrer Forderung nach Land und Selbstbestimmung.

Für die Kaffeeanbauenden der indigenen Bewegung CRIC (Rat der indigenen aus dem Cauca) ist der Anbau und Verkauf von Kaffee eine Grundlage, um neben der Selbstversorgung das wirtschaftliche Überleben vieler Familien zu sichern.

Der CRIC ist maßgeblich an großen Mobilisierungen gegen die Ausbeutung ihres Territoriums beteiligt. Sie kämpfen für mehr Land, für ihre Autonomie und gegen ein neoliberales Wirtschaftsmodell.

solidarisch direkt importiert

vom Kaffeekollektiv Aroma Zapatista (in Hamburg)

Die Kooperative erhält 5,07 US Dollar pro Kilogramm unabhängig - von schwankenden Börsenkursen (der aktuelle Weltmarktpreis liegt bei 2,12 US-Dollar / KG Stand 10.7.20). Zusätzlich bekommt der CRIC 45 Cent pro verkauftem Kilo Röstkaffee für politische und soziale Projekte. Es gibt regelmäßigen direkten Austausch zwischen Aroma Zapatista und der CENCOIC in Kolumbien, zur konkreten und aktiven Unterstützung der politischen und sozialen Bewegung.

kollektiv geröstet

von La gota negra (in Hamburg)

Es geht um gerechtere Handelsstrukturen und Verteilung der Gewinne. Es geht um gleichberechtigte Teilhabe, Transparenz, Kollektivität, Nachhaltigkeit – und um guten Kaffee. In wenigen Worten geht es darum, zumindest im Kleinen zu versuchen wirtschaftliche Alternativen zum neoliberalen Markt aufzubauen. Durch diese kollektive Organisierung im Cauca und in Hamburg verändern sich bestehende Strukturen und es entstehen alternative Ökonomieformen!