Produktinformationen "Bio-Kaffee COCLA PERU"

Der nussig-schokoladige Geschmack mit würzig-fruchtiger sehr angenehmer Säure zeichnet unseren COCLA Kaffee aus. Durch schonende Langzeitröstung in unserer hauseigenen Rösttrommel wird eine optimale Balance zwischen Würze und Frucht erzielt.

Unseren Kaffee beziehen wir von einer Organisation von Kleinbauern in Peru, der im Moment 22 Kooperativen mit insgesamt über 5.000 Personen angehören. In guten Jahren produzieren sie ca. 300.000 Quintales (ca. 14 Tonnen) öko- und fair-zertifizierten Kaffee. Ihre Plantagen liegen verstreut, bis in über 2.000 Metern Höhe in den Hochebenen der Anden um Cusco.

Die besondere Anbauweise unseres Kaffees kann man als Permakultur, also nachhaltige Landwirtschaft, die mit Kreisläufen arbeitet, bezeichnen. Alle Beteiligten und nicht zuletzt die Umwelt profitieren davon.
1. **Die Kaffeepflanze**: wächst am liebsten im Schatten und ist daher in der Mischkultur der Plantage bestens aufgehoben. Gleichzeitig kann der Bauer/die Bäuerin neben den Kaffeebohnen auch Bananen und andere Früchte für den Eigenbedarf oder den Verkauf ernten.
2.**Die Artenvielfalt**ist in einer solchen Plantage viel größer als in den üblichen Monokulturen. Schädlinge treffen auf Nützlinge und es hält sich ein natürliches Gleichgewicht in der Plantage. Herabfallende Blätter und andere Pflanzenteile sind schützende Mulchdecke und organischer Dünger für die Kaffeepflanzen.
3. **Die Menschen**, die hier arbeiten, benötigen keine Atemschutzmasken, da in der Plantage keine Gifte zum Einsatz kommen. Weil auch keine chemischen Dünge- oder sogenannte „Pflanzenschutzmittel“ gebraucht werden, sind die Bauern unabhängig von Konzernen, die solche Mittel verkaufen.
4. **Die Ernte**von Hand verdichtet den Boden nicht und es kommen nur wirklich reife Kaffeebohnen in den Verkauf. All dies macht die wortwörtlich auserlesene Qualität unseres Kaffees aus.