

Kaffee Kollektiv

AROMA ZAPATISTA

[www.aroma-zapatista.de] [kaffee Kollektiv@aroma-zapatista.de]

Wer sind wir & was wollen wir?

Das Kaffee Kollektiv Aroma Zapatista eG ist ein selbstverwaltetes Kollektiv, bestehend aus vier Personen. Einige von uns sind seit vielen Jahren in der Solidaritätsarbeit mit der zapatistischen Bewegung aktiv und waren mehrfach in Chiapas / Mexiko. Wir alle blicken auf eine lange Erfahrung im solidarischen Handel mit den zapatistischen Kaffee kooperativen zurück, die durch Besuche vor Ort bereichert wurde.

Ab dem 2. Mai 2012 starten wir mit unserem Kollektiv, um Euch mit solidarisch gehandeltem Kaffee von zapatistischen Kooperativen zu versorgen.

Wie im solidarischen Handel üblich, wird der Rohkaffee direkt von den zapatistischen Kooperativen gekauft und importiert. Unsere Zusammenarbeit mit den Kooperativen in Chiapas ist langfristig angelegt. Wir wollen mit unserer Arbeit erreichen, dass die Kaffeebäuer_innen nicht den schwankenden Weltmarktpreisen unterworfen sind, sondern ihnen einen möglichst stabilen und hohen Preis zusichern. Der solidarische Preis liegt immer über dem Weltmarktpreis und übersteigt auch den garantierten Mindestpreis im Fairen Handel. Wir legen großen Wert auf Austausch mit den Kooperativen, ein gleichberechtigtes Miteinander und einer Orientierung an den Bedürfnissen der Kaffeebäuer_innen.

Ein Teil des Erlöses aus dem Verkauf des zapatistischen Kaffees fließt als Fördergelder nach Chiapas zurück, um den Aufbau der zapatistischen, selbstverwalteten Strukturen zu unterstützen.

Warum zapatistischer Kaffee?

Die Kämpfe der indigenen Bevölkerung in Chiapas um ihre kulturelle, wirtschaftliche und politische Unabhängigkeit haben eine lange Geschichte. Am 1. Januar 1994 trat die EZLN (Ejército Zapatista de Liberación Nacional – Zapatistische Armee zur nationalen Befreiung) erstmals in der Öffentlichkeit auf und öffnete damit einen Weg zur indigenen Autonomie und Selbstbestimmung.

Die Zapatistas erhoben sich gegen Entrechtung, Unterdrückung, Patriarchat und Rassismus. Sie enteigneten Großgrundbesitzer, die ihnen einst nahmen, was ihnen gehörte und die Indigenas unter ausbeuterischen Bedingungen für sich arbeiten ließen. Seitdem bauen die Zapatistas auf diesen Ländereien selbstverwaltete Strukturen auf. In den nachfolgenden Jahren entstanden durch eine Selbstorganisation von unten eigene Regierungsstrukturen und ein weit ausgedehntes Bildungs- und Gesundheitssystem.

Ihr Grundprinzip lautet: „Aquí manda el pueblo y el gobierno obedece = Hier befiehlt die Bevölkerung und die Regierung gehorcht“. Um größere wirtschaftliche Unabhängigkeit zu erlangen, wurden viele Produktivprojekte aufgebaut, wie z.B. die zapatistischen Kaffee kooperativen. Durch eine gemeinschaftliche Organisierung können sie beim Verkauf ihres Kaffees auf Zwischenhändler verzichten und ihn zu einem gerechteren Preis an solidarische Gruppen direkt verkaufen.



Zapatistische Kooperativen

Yachil Xojobal Chulchán (Tzotzil: „Neues Licht des Himmels“) gründete sich im Jahr 1998 im Hochland von Chiapas, in der Zone des autonomen Verwaltungssitzes von Oventic. Mit über 900 Mitglieder_innen in fünf Bezirken ist sie die größte und am längsten bestehende Kooperative. Die Kooperative entstand, um von paramilitärischer Gewalt vertriebenen Zapatistas eine neue Lebensgrundlage zu geben.

Im Verwaltungsgebiet Morelia besteht seit 2002 die Kooperative **Yochin Tayel K'inal** (Tzeltal: „Wir kommen, um die Erde zu bearbeiten“). Wie Yachil Xojobal Chulchán produzieren sie Bio-zertifizierten Hochlandkaffee. Ca. 350 Familien sind in der Kooperative organisiert. Sie besitzen als einzige zapatistische Kaffee kooperative eine Anlage für die Verarbeitung von getrockneten Kaffeebohnen.

Ssit Lequil Lum (Tzeltal: „Frucht der guten Erde“) ist die jüngste der zapatistischen Kooperativen. Ihre Mitglieder stammen aus der Zona Norte, die dem Verwaltungssitz von Roberto Barrios zugeordnet ist. 2003 gründete sie sich und umfasst ca. 350 Mitglieder. In Ablehnung offizieller Zertifizierungsstellen und den damit verbundenen hohen Kosten arbeiten sie auf eine eigenständige Zertifizierung für ihren natürlich angebauten Kaffee hin. Angesichts fehlender Chancen auf Einkommen fördert die Kooperative Jugendliche ihrer Gemeinden, Kaffeebäuer_innen zu werden.

Die tagtäglichen Kämpfe

Seit 1994 sind die zapatistischen Gemeinden einem „Krieg der niedrigen Intensität“ ausgesetzt. Dass ausgerechnet in dem ressourcenreichen Bundesstaat Chiapas die EZLN selbstverwaltete Strukturen aufbaut, ruft Politik und Wirtschaft mit ihren geopolitischen und Verwertungsinteressen auf den Plan. Die Anstrengungen der Zapatistas, in dieser Gemengelage ihre Autonomie zu leben, werden mit unterschiedlichen Strategien bekämpft.

Die starke Präsenz von Militär und die Angriffe von Paramilitärs stellen eine permanente Bedrohung und Einschüchterung dar. Wirtschaftliche Großprojekte und touristische Vorhaben sollen gegen den Widerstand der zapatistischen Gemeinden durchgesetzt werden. Teil der Aufstandsbekämpfungsstrategie sind auch die staatlichen Programme zur vorgeblichen „Armutsbekämpfung“, welche die indigene Bevölkerung zur Beendigung ihres Widerstands bewegen sollen.



Unsere Produkte & Preise

Der zapatistische Kaffee aller Kooperativen ist Hochland Arabica. Wir lassen ihn zum Filterkaffee „**Fuego y Palabra**“, zum Espresso Crema „**Intergaláctico**“ und zum kräftigen Espresso „**Estrella Negra**“ rösten. Alle Sorten sind gemahlen sowie als ganze Bohne erhältlich. Unsere Preise findet Ihr auf unserer Webseite.

Unseren Kaffee könnt Ihr über unseren Webshop (www.aroma-zapatista.de), telefonisch oder per Fax bestellen – oder Ihr kommt bei uns vorbei. Ihr findet uns in Hamburg-Wilhelmsburg am Veringkanal. Hier könnt Ihr unsere Produkte kosten und Euch mit unserer Auswahl an Büchern, Filmen, CD's über den Zapatismus, solidarischen Handel und andere Themen informieren.

Wir freuen uns auf Euch!



Wie findet Ihr uns ...

Kaffeekollektiv Aroma Zapatista eG

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 10.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Adresse: Am Veringhof 11 (Gewerbehof), 21107 Hamburg – Wilhelmsburg

Telefon: 040 - 28 78 00 15

Webseite: www.aroma-zapatista.de

Email: kaffeekollektiv@aroma-zapatista.de

Anfahrtskarte auf open street map: <http://bit.ly/HxbekX>

Ab S-Bahnhof Wilhelmsburg mit den Bussen: Bus Nr.13 (Veringstraße Mitte)
und Bus Nr. 152 (Neuhöfer Straße Mitte)

DE-ÖKO-039, GfRS



Kaffeekollektiv

AROMA
ZAPATISTA

[www.aroma-zapatista.de] [kaffeekollektiv@aroma-zapatista.de]