

Flor del café



Der besondere Gourmetkaffee

Unter dem Namen Flor del Café bietet der Partnerschaftskaffee ab sofort in unregelmäßigen Abständen einen besonderen Gourmetkaffee an. Diesen Kaffee wird es nur in kleinen Mengen und deshalb auch nur für kurze Zeit geben.

Die Idee für solch hochwertige Kaffees kam von einzelnen Kleinbauern und Kooperativen, die bisher schon den Partnerschaftskaffee angebaut haben. Sie haben über Jahre die Qualität ihres Kaffees verbessert und dabei auch den Partnerschaftskaffee immer besser gemacht. In der arbeitsintensive Produktion von besonderen Kaffees sehen die Kleinbauern inzwischen eine Möglichkeit, durch die sie auch der Qualität entsprechende Preise erzielen können.

Dieser Ansatz hat uns von Anfang an begeistert. Dadurch werden die Bauern weiter gefördert, die noch mehr für ihre Kaffeequalität tun können und wollen.

Der Partnerschaftskaffee bietet den Kaffee in der Form an, wie er in den Pflanzungen wächst. Enthalten sind die Arabica-Sorten Caturra (80 %) und Bourbon (20 %). Als Kunden können Sie den echten Geschmack des Kaffees schmecken - ohne Vermischung und Geschmacksdesign.

UCPCO 2009

Der erste Flor del Café kommt von der Kooperative UCPCO aus San



San Juan del
Rio Coco



Juan del Rio Coco im Norden Nicaraguas.

„Heute bin ich sogar um 2 Uhr morgens aufgestanden, um nach meinem Kaffee zu schauen“, erzählt José Espinoza. Der junge Kaffeebauer kann es kaum erwarten, das neueste Projekt der Kaffeekooperative UCPCO vorzustellen: die Produktion eines edlen Gourmetkaffees.

Dieser Kaffee wird von Beginn an sorgfältig ausgewählt. Die Kaffeekirschen werden bei der Ernte von speziell geschulten PflückerInnen gepflückt. Eines der Geheimnisse ist es, den Rohkaffee bis zu einem pH-Wert von genau 4,0 zu fermentieren. Und dies muss man eben auch nachts kontrollieren, wie Jose Espinoza erzählt.

Weitere Elemente zur Verbesserung der Qualität sind, so berichtet Espinoza, die Schulung der Bauern und die Begleitung durch Agrartechniker, das Aussortieren schlechter Bohnen im Wasserbecken etc. Aber es geht auch um hochwertigen Biodünger für die Nährstoffversorgung der Pflanzen, um die optimale Lagerung und Verarbeitung des Kaffees und natürlich um eine besonders schonende Röstung für diesen Kaffee.



Jose Espinoza zeigt, worauf es bei der Auswahl der Bohnen ankommt. Foto: B. Hashagen



Nur die ganz reifen Kirschen werden für diesen Kaffee geentet.

Heidelberger Partnerschaftskaffee
Faire Preise für Kunden und Produzenten
www.partnerschaftskaffee.de
Angelweg 3; 69121 Heidelberg; Tel. 06221-455826