

Geschätzte Freundinnen und Freunde des honduranischen Kaffees

Gerne berichte ich Ihnen heute wieder ein wenig über die Geschehnisse rund um unseren Café Campesino und Puro Oscuro.

Zuerst einmal bedanke ich mich bei Ihnen, dass Sie unseren Kurzurlaub Ende März berücksichtigten. Wir erholten uns in der Savoie. Auch die meisten Honduraner hatten zur gleichen Zeit Ferien und so erholten sich die über 40 Kaffeebauernfamilien der Kooperative CABRIPEL grösstenteils von der Erntezeit und genossen den Trubel am nahgelegenen Fluss La Estanzuela während der Semana Santa (Karwoche).

Wir werden Ende Mai wieder für zwei Wochen verreisen. Ich werde Sie aber wie gewohnt rechtzeitig informieren.

Sie mögen sich vielleicht an die Geschehnisse von letztem Jahr erinnern. Ich berichtete von unserem Aufenthalt in Honduras und die neue Ernte, welche gerade noch rechtzeitig eintraf. Und dann noch der Wechsel unserer Partnerrösterei. Es ist einiges rund um yocafe.ch geschehen, doch der Wandel war durchaus positiv.



Nun ist es schon wieder so weit und bald kommt die neue Ernte von unserer Partnerkooperative CABRIPEL. Sie wurde bereits in Honduras verkostet und erreichte eine Spitzenpunktzahl von 88 von 100 mögliche Punkten. Die neue Ernte steht dem Rohkaffee, welchen wir derzeit verwerten, in nichts nach. Ab einer Punktezahl von 80 gilt ein Kaffee als Spezialitätenkaffees. Unsere Produkte Café Campesino und El Puro Oscuro sind nun auch ganz offiziell Spezialitäten-Kaffees von einer sehr hohen Qualität. Es freut mich, dass die Bemühungen der Kaffeebauern in Sachen Qualität und nachhaltigem Anbau sich wiederum in Ihren Rohkaffee widerspiegeln.

Nachdem ich nun die Bewertung der aktuellen Ernte mitgeteilt bekommen habe, konnte ich es kaum erwarten, die neue Ernte selbst zu verkosten. Ende März war es dann schliesslich soweit. Caesar von der Rösterei DreiHerzen röstete das Rohkaffeemuster, welches mir die Kooperative CABRIPEL zukommen liess. Ein paar Tage danach probierten wir mit Spannung. Zuerst ein Espresso und dann brühten wir auch noch den Kaffee auf traditionelle Weise auf, wie das für eine Verkostung üblich ist. Und tatsächlich! - Auch die neue Ernte ist vorzüglich und geschmacklich sehr ähnlich wie jene von letztem Jahr, welche wir derzeit verwerten! Sie ist wiederum geprägt von Zitrus- oder Steinfruchtaromen und wir schmeckten auch ein Hauch von einer süsslichen Orange heraus.

Die neue Ernte wird voraussichtlich Ende April Honduras in Richtung Hamburg verlassen und im Juni in die Schweiz transportiert. Wir freuen uns, Ihnen auch weiterhin einen tollen Kaffee anbieten zu können.

Wir bedanken uns für Ihr Interesse und freuen uns, wenn Sie weiterhin die Bemühungen und Entwicklungen von yocafe.ch begleiten und wir Sie mit unserem Qualitätskaffee bei Sonne und bei Regen, wie dies im April so üblich ist, erfreuen können.

Freundliche Grüsse

Philippe Dentan

[yocafe.ch](http://yocafe.ch)

Bestellungen unter:

<http://www.yocafe.ch/kaffee-bestellen/>

oder

- E-Mail an: [bestellung@yocafe.ch](mailto:bestellung@yocafe.ch)

- Telefon/SMS/Whatapp: 076 380 60 46

