



Geschätzte Freundinnen und Freunde des honduranischen Kaffees

Wir sind nun seit rund vier Wochen wieder zurück aus Honduras. Was bleibt sind viele schöne Erinnerungen an dieses vielseitige und eindrucksvolle Land und seine Bewohner. Gerne berichte ich in den folgenden Zeilen darüber.

Zu Besuch bei CABRIPEL inkl. abenteuerlicher Fahrt in die Berge

Nebst ein wenig Urlaub, stand natürlich der Kaffee und der Besuch bei unserer Partnerkooperative CABRIPEL im Mittelpunkt unserer Honduras-Reise. Der Empfang war wie immer sehr herzlich. Über Stock und Stein ging es mit unserem Mietwagen und zwei Motorrädern in die umliegenden Berge des Ortes La Estanzuela. Die Kaffeekirschen waren mancherorts schon reif und die Ernte bereits im Gange.

Nach der Wanderung durch die Kaffeefinca und Gesprächen mit Kaffeebauern und Erntehelfern und vielen Fotos, nahmen uns die Kaffeebauern mit zum Mittagessen im Haus von José Alberto Mejía. José ist verantwortlich für die Kundenkontakte. Seine Frau Lesly Patricia erwartete uns bereits mit einer leckeren, traditionellen Hühnersuppe.



Erfrischt und mit zufriedem Magen, sprach ich mit den Kaffeebauern über die vergangene Ernte und handelte mit ihnen die Details für den Einkauf der diesjährigen Ernte aus. Sie waren sichtlich zufrieden mit dem Resultat sowie den Entwicklungen von yocafe.ch. Ich teilte den Kaffeebauern ebenfalls mit, dass ich ihnen aufgrund der herausragenden Qualität der letztjährigen Ernte, einen Bonus auszahlen werde, was die Kaffeebauern ebenfalls sehr freute.

Die gegenseitige Wertschätzung unserer Arbeit ist spürbar und die Preisverhandlungen glichen eher einer freundschaftlichen Vereinbarung.

Der direkte Kontakt und Handel zwischen der Kooperative CABRIPEL und yocafe.ch bedeutet eben nicht nur, dass wir einen Bio- und Qualitätsaufschlag sowie einen FairTrade-Aufschlag bezahlen. Vielmehr sollte man von FRIENDTRADE sprechen.

Zurück im Dorf schrieb ich den Vorvertrag und wartete auf die Kaffeebauern, welche die frisch gepflückten Kaffeekirschen anlieferten. In dem etwas unwegsamen Gebirge des „Pelón“ ist das Pferd oder der Maulesel immer noch ein wichtiges Transportmittel, um die Ernte ins Dorf zur Weiterverarbeitung zu bringen.





Gegen 16 Uhr begann dann die sogenannte „Despulpadora“ (Mühle – Schälmaschine) an zu rattern. Die ersten brachten ihre Ernte. Nach dem Wiegen, wurden die Kaffeekirschen hoch zum Trichter der „Despulpadora“ gebracht. Spätestens hier wird klar, Kaffeeanbau ist echte Knochenarbeit.

Unten schob Jacinto Girón ein flaches Sieb hin und her, um jene Kirschen, welche nicht geschält wurden nochmals durch die „Despulpadora“ zu lassen.

Nachdem die Frucht und der Kaffeekern durch die „Despulpadora“ getrennt wurden, werden die Kerne für ca. 12 Stunden in Wasser eingelegt. Dadurch löst sich der Rest des Fruchtfleisches von der Pergamenthaut. Durch diesen Prozess spricht man von „gewaschenem Kaffee“ (café lavado). Nach dem „Waschen“ werden die Kerne dann für ca. 6 Tage an der Sonne getrocknet bis sie die richtige Restfeuchtigkeit enthalten.

Zu Besuch auf der Finca San Pablo von Montgomery

10 Jahre ist's nun beinahe her, dass mich Montgomery und seine Familie herzlich bei ihnen aufnahmen und mich bei den Interviews für meine Masterarbeit unterstützten. Damals kannte ich noch niemanden in Marcala. So oder so, war es Zeit für einen ausgiebigen Besuch! Ebenfalls ist's fast 10 Jahre her, dass Montgomery und seine Familie für unseren Verein Cinco Estrellas das Schulmaterialprojekt zu Gunsten von 50-80 Kindern jedes Jahr umsetzen. Diesmal konnte ich auch dieses Projekt wieder persönlich begleiten und mit den Familien sprechen.

Montgomery ist Mitglied einer grösseren Kooperative Namens COMSA. Und nahm mich dorthin mit. Die Kooperative verfügt über viele Einrichtungen für die Weiterverarbeitung des Kaffees und auch über ein Qualitätsprüfungs-Labor. Hier lernte ich Nelson Dominguez kennen. Er ist der „Catador“ (Qualitätsprüfer) von COMSA. Wie auch schon letztes Jahr, wird der Kaffee unserer Parnterkooperative CABRIPEL auch dieses Jahr zuerst bei COMSA durch Nelson einer Qualitätsprüfung unterzogen und bewertet, bevor er dann noch durch die „Denominación de Origen de Marcala“ (AOC Marcala) zertifiziert wird.

Es war sehr interessant, mich von Nelsons Fähigkeiten und Geschmacksinn überzeugen zu dürfen und vor allem auch selbst einige Kaffees von COMSA-Kaffeebauern degustieren zu dürfen. Von den sechs Kaffees waren, welche ich dort degustierte, waren alle von einer hervorragenden Qualität und sie erhielten alle eine Bewertung von über 80 Punkten. Alle degustierten Kaffees waren also Spezialitätenkaffees. Umso spannender war es die feinen Unterschiede raus zu schmecken und den Unterschied zwischen einem 82-Punkte-Kaffee und einen 89-Punkte-Kaffee mit dem eigenen Gaumen zu erleben. Montgomery's gewaschener Kaffee erhielt übrigens eine Bewertung von 86 Punkten – ein ausgezeichnetes Resultat.





Mit Montgomery verbindet mich eine lange Freundschaft. Deshalb und auch weil er erfolgreich mit anderen Verarbeitungsverfahren von der Kaffeekirsche zu Rohkaffee experimentiert, gedenken wir dieses Jahr zusätzlich ein paar Sack Rohkaffee von ihm zu importieren.

Doch über andere Verarbeitungsmethoden, und was ich mich Montgomery vereinbarte, erzähle ich in einem nächsten Newsletter...:)

Wir freuen uns, wenn Sie weiterhin die Bemühungen und Entwicklungen von yocafe.ch begleiten und wir Sie mit unserem Qualitätskaffee erfreuen können.

Freundliche Grüsse

Philippe Dentan

yocafe.ch

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

- E-Mail an: bestellung@yocafe.ch

- Telefon/SMS/Whatapp: 076 380 60 46

