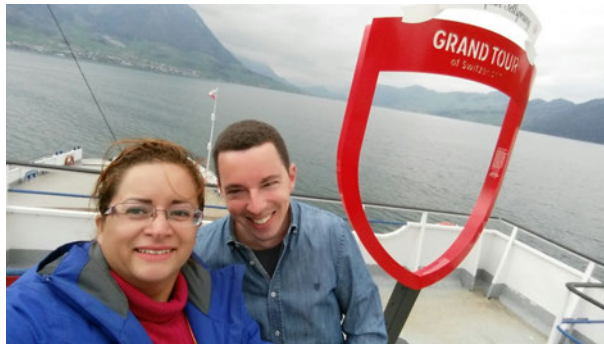




Geschätzte Kaffeegeniesserinnen und Kaffeegeniesser

Nach unserem Honduras-Reisebericht vom Februar 2017, möchte ich nun wie angekündigt unseren April-Newsletter dem Kaffeebauern-Ehepaar Yolani (Lila) Sorto und Montgomery Melghem sowie den Kaffeeverarbeitungsmethoden nach der Ernte widmen.

Lila und Montgomery waren es, die mich vor 10 Jahren in Marcala, Honduras empfingen, mich in die Thematik des Kaffeeanbaus einführten und mich bei den Interviews mit Kaffeebauern unterstützten. Auch dank ihrer Hilfe kann das Schulmaterialprojekt des Vereins cinco estrellas jedes Jahr durchgeführt werden, denn sie organisieren die Umsetzung vor Ort. Dieses Jahr traf ich mich wieder einmal mit den beiden auf Ihrer Finca San Pablo und durfte ihre Arbeit begleiten.



Was ich damals nicht wusste war, dass sich Lila ein wenig später entscheiden wird, eine Einladung zu einem Kaffeevent in Belgien wahrzunehmen. Und so kam es, dass sie vorletztes Wochenende auch bei uns in der Schweiz zu Besuch war. Endlich konnte ich mich für die jahrelange Gastfreundschaft revanchieren. In den wenigen Tagen konnten meine Frau und

ich sowie meine Familie Lila doch einiges von der Schweiz zeigen, so dass sie viele Eindrücke von der Gegend und der hiesigen Kaffeekultur sammeln konnte.

Lila und Montgomery bauen auf ihrer Finca San Pablo einen erstklassigen Kaffee an und schreiben Naturschutz sowie soziale Gerechtigkeit gross. Der Weg zu ihrer Finca, welche bereits in den 1930er Jahren von Montgomery's Grossvater, einem Libanesischem Auswanderer betrieben wurde, führt durch mehrere Kilometer Pinienwald. Allein die Fahrt dorthin ist ein tolles Erlebnis. Ihr Kaffee wächst wie bei der Kooperative CABRIPEL in einer Mischkultur, zwischen Orangen, Mangos, Avocados, Bananen und verschiedenen anderen Nutzpflanzen.

Dieses Jahr werde ich nebst dem Qualitätskaffee unserer Partnerkooperative CABRIPEL auch ein paar Säcke Rohkaffee von Lila's und Montgomery's Finca San Pablo importieren.

Sowohl der Kaffee von CABRIPEL als auch jener von Lila und Montgomery's



Finca San Pablo sind ausgezeichnete Spezialitätenkaffees und erreichten wiederum eine Bewertung von 86.5 bzw. 86 Punkten. Ein ausgezeichnetes Ergebnis, welches die Bemühungen der Kaffeebauern widerspiegelt. Der Unterschied der zwei Kaffees liegt vor allem in der Weiterverarbeitung.

Der Kaffee von CABRIPEL ist, wie der meiste Kaffee aus Honduras, ein sogenannt „gewaschener“ (washed/lavado) Kaffee. Das bedeutet, dass der Kaffee vor der Trocknung von der Fruchtschale und dem Fruchtfleisch komplett getrennt wird. Seit einiger Zeit werden in Honduras auch andere Weiterverarbeitungsmethoden angewendet. Lila und Montgomery produzieren ebenfalls „gewaschenen“ Kaffee, experimentieren jedoch gleichzeitig auch erfolgreich mit dem sogenannten „café melado“ (oder auch „honey“ genannt) sowie „café natural“ („natural“). Hierbei wird im Gegensatz zum gewaschenen Kaffee der Kaffee kern mit einem Rest Fruchtfleisch (melado), bzw. samt der ganzen Kaffee kirsche (natural) getrocknet. Dies wirkt sich geschmacklich auf den Kaffee aus und verleiht ihm unter anderem mehr Süsse.



Aufgrund der unterschiedlichen Verarbeitungsmethode ist der Kaffee von Lila's und Montgomery's Finca San Pablo als Ergänzung zum Kaffee von CABRIPEL zu verstehen. Am Angebot von unseren zwei Sorten Café Campesino und El Puro Oscuro, die mit dem Rohkaffee von CABRIPEL produziert werden, behalten wir unverändert bei. Er ist und bleibt ein Spitzenkaffee! Doch unter Umständen können wir mit dem Kaffee der Finca San Pablo schon bald einen dritten, sortenreinen Honduras-Kaffee anbieten oder er kann bald im Café der Rösterei Dreierherzen getrunken werden. Erste Proberöstungen sorgten auf jeden Fall bei unserer Partnerrösterei Dreierherzen in Einsiedeln und mir für Begeisterung.

Ein weiterer Unterschied zwischen gewaschenem Kaffee und dem „café natural“ ist, dass durch die Trocknung der ganzen Kaffee kirsche auch der sogenannte „Cascara“, also Kaffee kirschentee gewonnen werden kann. Diese zusätzliche Einnahmemöglichkeit für Kaffeebauern gewinnt zunehmend an Beliebtheit, auch in der Schweiz. Diesen Prozess möchten wir auch unterstützen und nach Möglichkeit vielleicht schon bald selbst Cascara-Tee anbieten.

Es bleibt somit auch dieses Jahr spannend rund um yocafe.ch und unsere direkte Zusammenarbeit mit Kaffeebauern in Honduras. 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: info@yocafe.ch oder bestellung@yocafe.ch
- Telefon/SMS/WhatsApp: 076 380 60 46

