



Geschätzte Kaffeegeniesserinnen und Kaffeegeniesser

Es ist wieder einige Zeit vergangen seit dem letzten yocafé-Newsletter. Angetrieben durch unseren letzten Besuch bei den Kaffeebauern im Januar, war ich jedoch im Hintergrund sehr aktiv. So haben unsere Kaffees eine neue Etikette und bald erscheint auch eine neue Broschüre, bei welcher in wenigen Worten die Vorteile des direkten und gerechten Handels erläutert und unsere Kaffees präsentiert werden. Gerne bediene ich Sie damit bei Ihrer nächsten Bestellung.

Auch unsere Website wurde ein wenig überarbeitet.

Weiter haben wir für zukünftige Kaffeedegustationen eine neue tolle Espresso-Maschine bei der Kaffeewelt GmbH gekauft, um das volle Aroma unserer hervorragenden Kaffees heraus zu kitzeln. Bei der Kaffeewelt GmbH waren sie beeindruckt von yocafe.ch, weshalb sie unseren Kaffee auch gleich mit in ihr Sortiment aufgenommen haben.

Bei unserem letzten Besuch in Honduras im Januar war gerade Erntezeit. Nun ist inzwischen auch der frische Rohkaffee, den ich damals direkt bei unserer Partnerkooperative CABRIPEL und Montgomery Melghem bestellt habe, in der Schweiz eingetroffen. Die Degustation in Honduras ergab erneut sehr tolle Ergebnisse. Unsere Partnerrösterei Dreierherzen und ich freuen uns darauf, den neuen Rohkaffee zu testen. Gerne halte ich Sie über unsere Eindrücke auf dem Laufenden.



Frisch eingetroffen:
Rohkaffee Ernte 2017
(1'600 m.ü.M., gewaschen),
Partnerkooperative CABRIPEL
La Estanzuela, Marcala,
Honduras
86.5 Punkte



Frisch eingetroffen:
Rohkaffee Ernte 2017 (1'450
m.ü.M., natural)
Montgomery Melghem,
Finca San Pablo, El Pastal,
Marcala, Honduras
Ebenfalls 86.5 Punkte

Wie im April-Newsletter erwähnt, importierte ich dieses Jahr nebst dem ausgezeichneten Rohkaffee der Kooperative CABRIPEL (Café Campesino und Puro Oscuro) auch einen „café natural“ von Lila Sorto und Montgomery Melghem, die mich vor 10 Jahren in Marcala, Honduras empfingen und mich in die Thematik des Kaffeeanbaus einführten.

Anders als der sogenannt „gewaschene“ Kaffee der Kooperative CABRIPEL, handelt es sich bei jenem Kaffee der Melghem's um einen „café natural“. Statt gleich nach der Ernte der Kaffeekirschen den Kern von der Frucht zu trennen, wird hierbei die ganze Kirsche getrocknet. Auf diese Weise wird der Kaffeekern noch während dem

Trocknen geschmacklich durch die Frucht beeinflusst. Der Kaffee erhält dadurch einen intensiven und etwas süsseren Geschmack. Ich freue mich somit darauf, Ihnen bald schon einen weiteren hervorragenden Kaffee aus Honduras anbieten zu können.

Mit dem Kauf unserer Kaffees unterstützen Sie aktiv Kleinkaffeeproduzenten in Honduras und ihre Bemühungen, Qualitätskaffees auf nachhaltige Weise zu produzieren. Ich freue mich, wenn Sie weiterhin die Bemühungen und Entwicklungen von yocafe.ch begleiten und ich Sie mit unserem Qualitätskaffee erfreuen kann.

Freundliche Grüsse

Philippe Dentan

yocafe.ch

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

- E-Mail an: info@yocafe.ch

- Telefon/SMS/Whatapp: 076 380 60 46

