

Unsere Espressobohnen heute:

Ecuador, Guatemala Black Ape

Die APECAP ist die Kooperative, die in den letzten Jahren die Kaffees mit der besten Taschenqualität in Ecuador produzierte.

Neben dem sehr guten Qualitätsmanagement der Kooperative (eigenes Sensoriklabor, eigene Q-Grader, jedes eingebrachte Lot wird separat bewertet und verarbeitet) hat diese Kooperative einige weitere Besonderheiten, die sie auch international hervorhebt: relativ junge Kaffeefarmer.

Das Problem der Überalterung (ecuadorianischer Altersdurchschnitt von Kaffeekleinbauern liegt über 65 Jahren) kommt hier nicht vor. Die Hälfte der Mitglieder ist unter 40 Jahre alt, einige der engagiertesten Bauern sind gar teils weit unter 30.

Honduras Nanni das Naturalhörnchen

Die ACOMSA wurde am 13. Dezember 2001 als kleinbäuerliche Aktiengesellschaft gegründet. Sie entstand aus einer Gruppe von 69 Kleinbäuerlichen, in der Mehrzahl der indigenen Gruppe der Lenca zugehörigen Produzent*innen, die in ländlichen Spar- und Kreditgenossenschaften organisiert waren.

Inzwischen hat sich COMSA zu einem wichtigen Betrieb in der Region entwickelt mit den Geschäftsbereichen Naß- und Trockenverarbeitung, Rohkaffee-Export, Herstellung von organischem Dünger, Rösterei, Fortbildungsstätte, etc..



Quijote-Kaffee, Hamburg

100% Arabica

-

75% Coop FAPECAFES (Ecuador),
25% Coop COIPEC (Guatemala)

- m

Honey, washed

Milchschokolade, Toffee, Kirsche

Die Kaffees

Rösterei

Spezies

Varietät

Anbauregion

Anbauhöhe

Verarbeitung

Geschmacksnoten

Rezept für Siebträger

18 g

36 ml

25 sek

Kaffeegewicht

Espressovolumen

Bezugszeit

Quijote-Kaffee, Hamburg

100% Arabica

Mix (Typica, Borbón, Catimor, etc.)

Coop APROCOMSA, Honduras

- m

Natural

Schwarze Johannisbeere, Kirsche,
dunkle Schokolade

18 g

36 ml

28 sek

