

# Unsere Espressobohnen heute:

## Guatemala El Silencio

Die Familie Herrarte baut seit nunmehr 5 Generationen Kaffee rund um den Vulkan Tecuamburro an.

Dieser Catuai stammt aus dem Farmteil El Silencio. Die Sortierung ist sehr gut und weist so gut wie keine Fehler auf. Der Kaffee wurde sorgsam getrocknet und lässt sich dadurch schön gleichmäßig rösten.

Sein Geschmack ist eher im nussig-schokoladigen Spektrum anzusiedeln. Besonders die Textur sticht hervor: für einen washed aufbereiteten Kaffee schon fast ungewöhnlich cremig kommt der Catuai daher.



Kaffeeschreinerei,  
Haigerseelbach  
100% Arabica  
Catuai  
Santa Rosa, Vulkan Tecuamburro,  
Guatemala  
1.600 m (SHG)  
Washed

Haselnuss, Karamell, dezente  
Frucht

### Die Kaffees

#### Rösterei

#### Spezies

#### Varietät

#### Anbauregion

#### Anbauhöhe

#### Verarbeitung

#### Geschmacksnoten

### Rezept für Siebträger

18 g  
36 ml  
20 sek

**Kaffeegewicht**  
**Espressovolumen**  
**Bezugszeit**

18 g  
36 ml  
25 sek

## Bolivien

## Amor de Dios - natural

René Millares leitet die Comunidad Amor de Dios – eine Community aus 15 Familien in Cruz Playa, Caranavi (La Paz, Bolivien), auf 1.700 m ü. M.. Neben Kaffee bauen sie auch Avocados, Zitrusfrüchte und Maracuja an – alles in echter Handarbeit und mit viel Liebe zum Detail. Die Region hat eine starke Kaffee-Tradition, und die Community wurde schon mehrfach bei Wettbewerben wie dem Cup of Excellence ausgezeichnet.

Früher haben sie ihren Kaffee in ihrer eigenen Aufbereitungsstation verarbeitet, aber die wurde leider durch die Folgen des Klimawandels stillgelegt. Jetzt nutzen sie die Infrastruktur von Asocafé (auf 1.000 m ü. M.), um die Trocknung noch besser kontrollieren zu können.



Kaffeeschreinerei,  
Haigerseelbach  
100% Arabica  
Catuai, Typica  
Tapiplaya, Bolivien  
1.700 m  
Natural

Getrocknete Kirsche, Kakaonibs,  
Erdbeere