

Unsere Espressobohnen heute:

Peru

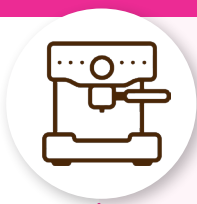
Finca Rosenheim

Der Ursprung des Kaffees „Finca Rosenheim“ liegt im peruanischen Dschungel, im Hochland der Villa Rica. Von Lima erreicht man die Finca nach neun Stunden Fahrt über die Anden. Der höchste Punkt liegt auf einer Höhe von 4818 m.

Die Finca ist umgeben von idyllischen Naturlandschaften. Die Kaffeebäume werden von einheimischen und aufgeforsteten Wäldern beschattet, sodass die Farm einen wirksamen Beitrag zur lokalen Aufforstung leistet und die Flora und Fauna der Region bewahrt. Das Pflanzen, Pflegen und Ernten erfolgt sorgfältig von Hand. Die Angestellten sind ausschließlich regionale Arbeiter. Dies hilft verantwortungsbewusst der lokalen Gemeinschaft.

Der Kaffee wird gewaschen aufbereitet und in der Sonne getrocknet. Der gesamte Prozess findet auf dem Gelände der Plantage statt.

Die Besitzer Gisela Neumann und ihr Sohn stammen aus der Schweiz. Beide bewirtschaften gemeinsam die Farm.



Tansania

Mondul

Die Mondul Coffee Estates befinden sich an den Hängen des Mount Monduli. Die Farm wurde bereits 1931 gegründet und gilt heute als relativ modern, nachhaltig und verantwortungsvoll.

Die Lage des Gutes erfüllt wichtige Faktoren, die für den Anbau des Arabica-Kaffees erforderlich sind: eine ideale Höhenlage von 1.600 bis 1.800 Metern über dem Meeresspiegel, der vulkanische Boden und ideale klimatischen Bedingungen.

Die Farm verfügt selbst über alle Einrichtungen, um die Kaffeekirschen auch nach dem Pflücken zu verarbeiten und zu trocknen, bis hin zur eigenen Qualitätskontrolle, wo alle geernteten Kaffees verkostet werden.

Einmal im Jahr, zur Erntezeit, helfen bis zu 250 Pflücker aus den Nachbardörfern traditionell unseren Feldarbeitern bei der immensen Aufgabe, die reifen Kirschen von Hand zu pflücken.

Die Kaffees



Machhörndl, Nürnberg

Rösterei

Machhörndl, Nürnberg



100% Arabica
Typica, Bourbon

Spezies
Varietät

100% Arabica
Blue Mountain, Bourbon, N39,
KP423

Villa Rica, Oxapampa, Peru
1.400 - 1.600m
Washed

Anbauregion
Anbauhöhe
Verarbeitung

Arusha, Mount Monduli, Tansania
1.600 - 1.800m
Washed

Kakao, Walnuss, Rohrzucker

Geschmacksnoten

Johannisbeere, Schwarztee, Jasmin

Rezept für Siebträger

18 g
36 ml
29 sek

Kaffeegewicht
Espressovolumen
Bezugszeit

18 g
36 ml
38 sek