

Unser Filterkaffee heute:



Costa Rica

Next Chapter: El Jardin 87

Don Ivans kam das erste mal mit jungen 15 Jahren in Kontakt mit der Kaffeeindustrie. Damals wollte er unbedingt arbeiten um seine Lebenssituation zu verbessern, obwohl er in der zweitgrößten Kooperative Costa Ricas erstmal Kaffeesäcke schleppen musste und für brennende Holzöfen sorgen musste. Seine Leidenschaft und harte Arbeit wurde schnell vom damaligen Direktor erkannt, welcher ihm schnell mehr und mehr Möglichkeiten und Verantwortung gab, bis Don Ivan Qualitäts- und Produktionsmanager wurde. 2019 entschloss er sich seine eigene Micro-Mill „Sagaz“ zu gründen und sich ausschließlich mit der Herausforderung Spezialitäten- Kaffee zu beschäftigen.

Candy Prozess: Die Kaffeeerkirschen werden auf „African Beds“ bis 30% Restfeuchte getrocknet, danach in Grainpro-Säcken für 72h anaerob fermentiert. Zuletzt wird der fermentierte Kaffee erneut auf African Beds getrocknet (bis 11% Restfeuchte).

Der Kaffee

Rösterei: 5 Senses, Freiburg

Bohnen: 100% Arabica

Varietät(en): Caturra

Anbauregion: Finca Santa Fe, Costa Rica

Anbauhöhe: 1.800 m

Aufbereitung: Candy Prozess

Aroma: Süßer Apfelsaft, Kirschblüte, Wildberry



Rezept für Filter

Kaffeegewicht: 15 g

Kaffeevolumen: 250 ml

Brühzeit: 2:30 - 3:00 min