

Indonesien

Flores Bajawa

Bio Kaffee

Varietäten: Catimor & Typica

Aufbereitung: nass

Anbauhöhe: 1.500–1.600 m

Erntezeit: Mai–Anfang Juni

Erntejahr: 2012

Region: Insel Flores, größte Insel des Sunda-Archipels

Aroma: würzig, süßlich-malzig

Geschmack: mandelartig

Süße: Noten von reifer Kiwi

Säure: mild

Mundgefühl: samtig weich

Nachgeschmack: Mandel

Gesamteindruck: vollmundiger, ausgewogener und weicher Kaffee

Geeignet für jede Art von Brühkaffee.

Zubereitungsempfehlung: Aeropress, Handfilter

Der Flores Bajawa Kaffee ist ein indonesischer Biokaffee mit Tradition. Er stammt von der Insel Flores, dem größten Eiland des Sunda-Archipels, wo er von Kleinbauern des Bajawa-Volkes angebaut wird. Für die 100.000 Personen zählende indigene Bevölkerungsgruppe gehört der Kaffeeanbau zu den Haupteinnahmequellen. Um die wirtschaftlichen Potenziale ihres Spitzenkaffees besser ausschöpfen zu können, haben die Bajawa eine Kooperative gegründet. Vulkanische Verwitterungsböden und das feuchte Meeresklima, verbunden mit temperaturstabilen Höhenlagen um 1.500 bis 1.600 m, bieten ideale Anbaubedingungen für einen exzellenten Kaffee. Schattenbäume schützen ihn dazu vor allzu intensiver Sonneneinstrahlung und Wind. Diese Lagen zählen zu den höchsten Anbaugebieten Indonesiens.

Geerntet wird ausschließlich von Hand, da nur die reifen Kirschen das volle Aroma und somit die Qualität des Kaffees garantieren. Die Aufbereitung erfolgt nass in eigenen Anlagen. So wird eine optimale Qualitätskontrolle bis zum fertigen Rohkaffee gewährleistet. Die Nassaufbereitung sorgt für eine optimale Ausprägung der Aromen, durch die sich die schweren, überaus körperreichen Kaffees auszeichnen.