

indígena
info Bild

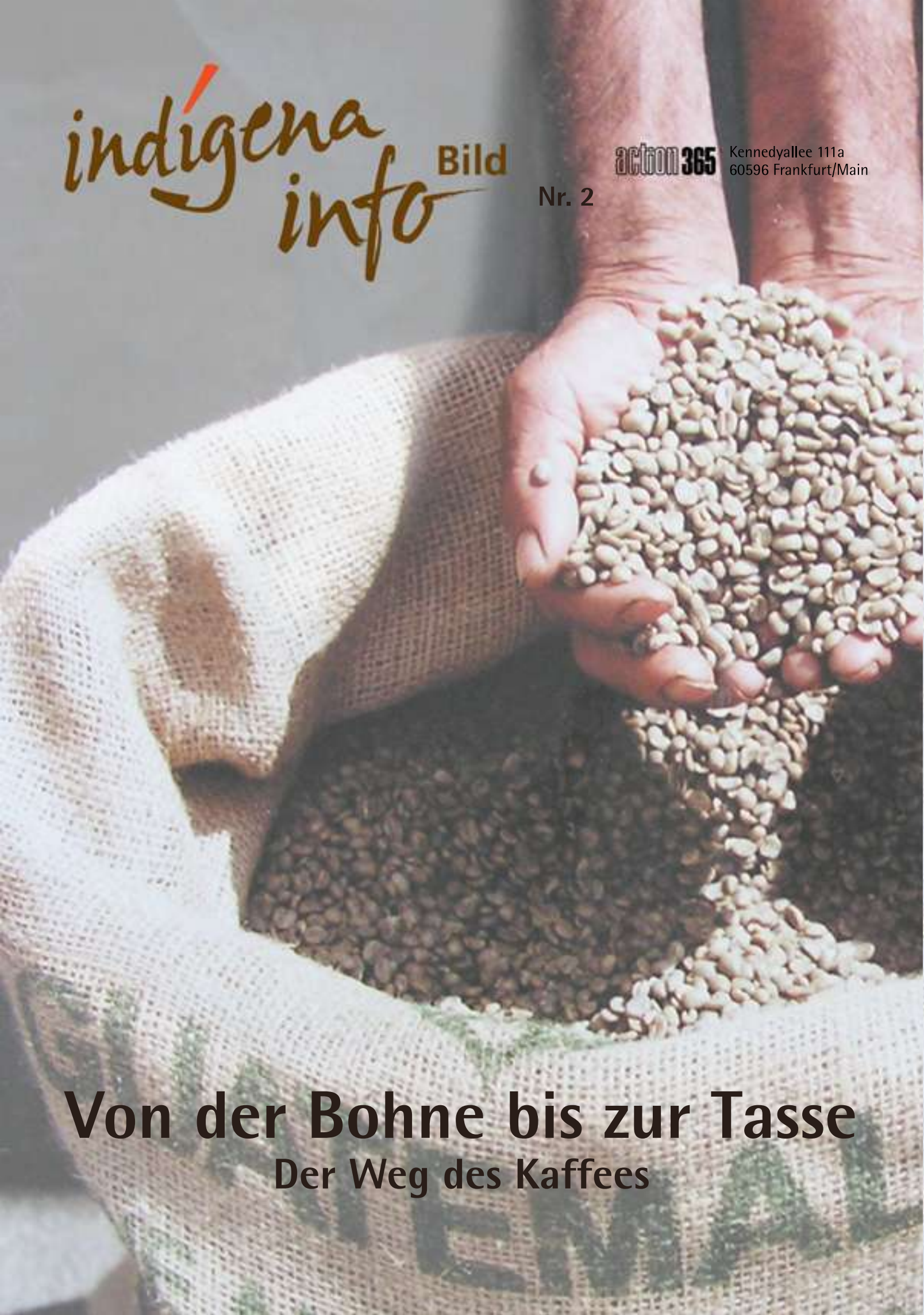
acton 365

Kennedyallee 111a
60596 Frankfurt/Main

Nr. 2

Von der Bohne bis zur Tasse

Der Weg des Kaffees





1

In der Sprache der K'aqchikel Maya bedeutet das Wort Guatemala Das Land der Bäume.

Alle Kaffeeanbau-Regionen Guatemalas zeichnen sich durch großen Reichtum an sehr verschiedenartigen Bäumen aus - und durch eine ebenso große Vielfalt an Mikroklimata.

Auf fruchtbaren Böden, mit Wasser im Überfluss, unter einer großen Bandbreite von Temperaturen und Winden vom Atlantik und vom Pazifik, auf Hügeln, Tälern, riesigen Hochebenen, Bergen und Vulkanen haben die Menschen in Guatemala seit 200 Jahren hochwertigen Kaffee angebaut, ihre Technik dabei immer weiter verfeinert und auf dieser Basis den Grundstein für die Entwicklung des Landes gelegt.

Edle Kaffeesorten verschiedener Anbauggebiete empfehlen sich für den Spezialitäten-Markt und werden von Kaffeekennern hoch geschätzt.

Die Kleinbauern-Genossenschaften des Dachverbandes FEDECOCAGUA, werden seit 35 Jahren durch alle Höhen und Tiefen von der action 365 in Deutschland begleitet.



2

Gerechthandelter Hochlandkaffee der action 365 gehört zu der Sorte Arabica. Der immergrüne Kaffeebaum (siehe Bild 2) wächst gewöhnlich in Höhen zwischen 600 und 2000 Metern und liebt das heiße und feuchte Tropenklima.

Sieben Jahre wächst der Kaffeebaum, bis zu seiner ersten Ernte. Die Kaffeepflanze kann gleichzeitig weiße Blüten, unreife und reife Früchte tragen. Die reife Frucht wird Kaffeekirsche genannt. Die Farbe der Kaffeekirschen wechselt von grün über gelb und hellrot bis zu einem kräftigen rot der Früchte, die bereit für die Ernte sind. Jede Kirsche wird sorgfältig von Hand geerntet (siehe Bild 3). Die Farbe und die Größe, ca. 1,5 cm Durchmesser, erklären, warum die Kaffeefrucht Kaffeekirsche heißt.

Schneidet man die Kaffeekirsche auf, kommen fünf Schichten zum Vorschein: die Fruchthülle, das Fruchtfleisch, die Hülse, die Silberhaut und endlich die wohlbehütete, kostbare Kaffeebohne. Jede Kaffeekirsche birgt zwei ovale Samen in sich, die sich äußerlich von der, uns bekannten, dunkelbraunen Kaffeebohne nur noch in der blaugrünen Farbe unterscheiden (siehe Bild 4 und 5). Manchmal entsteht in einer Kirsche nur eine runde Bohne, die sogenannte Perlbohne.

Indigena - so nennen sich die Nachkommen der Ureinwohner der Maya und so nennt die action 365 den Kaffee, den wir von ihnen bekommen.



3



4



5



6

Ein Stück Ursprünglichkeit aus Guatemala kommt durch den Kaffee auch zu Ihnen. Von der Kaffeekirsche bis zum Duft des trinkfertigen indigena-Kaffees führt jedoch ein langer Weg mit vielen Stationen.

Für ein Pfund Kaffeebohnen muß etwa das Fünffache an Kaffeekirschen gepflückt werden. An diesem Verhältnis sieht man, wie viel Arbeit in jeder Bohne steckt.

Früher haben die Kaffeebauern die reifen, purpurroten Kirschen mit einfachen, manuellen Mühlen vom Fruchtfleisch befreit (siehe Bild 7). Zuerst werden dabei die unreifen von den reifen Kaffeekirschen getrennt, wofür es eine einfache Methode gibt. Im Wasser schwimmen die unreifen Früchte auf der Oberfläche. Durch das waschen des Kaffees in einem fließenden Wasserstrom, werden diese ausgesondert. Zusätzlich quellen die Kirschen im Wasser auf, das Fruchtfleisch platzt und vereinfacht so das Entfleischen.

Heute werden die Kaffeekirschen an Sammelstellen in großen Zysternen und Quell tanks gewaschen und anschließend maschinell entfleischt. Das Fruchtfleisch wird als Düngemittel wiederverwendet.

Die Bezeichnung gewaschener Kaffee weist auf diese Methode der Trennung von Kaffeebohne und Fruchtfleisch hin. Beim ungewaschenem Kaffee werden die Kirschen getrocknet bis eine feste Schale entsteht und anschließend mit Brechmaschinen geknackt.



7



8

Nach dem Waschen tanken die Kaffeebohnen noch einmal Sonnenenergie, indem sie in der Sonne getrocknet werden (siehe Bild 8).

Die, vom Fruchtfleisch befreiten Bohnen werden nun nach Größe sortiert, und verlesen. In mehreren Durchgängen trennt man die schlechten Bohnen von guten und sortiert fremde Bestandteile aus. Diese Aufgabe wird von Sortiermaschinen übernommen, die unter ständiger Aufsicht eines Fachmanns arbeiten. Ein Kenner erkennt mit seinen geschärften Sinnen schon am Geruch der rohen Kaffeebohne Fehler, die später beim Rösten noch mehr hervortreten (siehe Bild 10).

Die Kaffeebauern bekommen die Möglichkeit an Schulungen teilzunehmen, bei denen neue Methoden und Erkenntnisse vermittelt werden (siehe Bild 9).

Durch Kontrollen der Anmutung, des Geruches und letztendlich des Geschmackes werden nur die besten Bohnen zum indigena-Kaffee.



9



10

Bei der Kaffeeverkostung werden die aufbereiteten Bohnen direkt vor Ort in Palin, der Aufbereitungsanlage für den indigena-Kaffee in kleinen Mengen geröstet und überbrüht. Der Kaffee verläßt erst die Anlage, nachdem er allen Qualitätskontrollen standgehalten hat. Durch das aerotherm®-Röstverfahren wird das einzigartige Aroma in Deutschland verfeinert.



11



12



13



14

Die Aufbereitungsanlage in Palin verfügt über höchst moderne Technik (siehe Bild 12, 13), die durch erfahrene Hände und viel Feingefühl begleitet wird - eine ideale Voraussetzung für beste Qualität.

Der, in Jutesäcken verpackte Kaffee ist nun bereit für seine Reise über den Ozean (siehe Bild 14). Bevor er diese antritt, werden von jeder Lieferung Proben entnommen und katalogisiert (siehe Bild 15). So kann die Qualität über Jahre nachträglich überprüft werden.

Möchten Sie mehr über das Land, die Leute und die Partnerschaft zwischen der FEDECOCAGUA und der action 365 erfahren? Fordern Sie unseren Film an: Mit Genuss Gutes tun.



15



16

100 % Hochland-Kaffee, gewachsen im Land der Bäume.

indígena



17