

bob-o-link



Dieser Spezialitätenkaffee wird frisch geröstet von:

heinrichs
k a f f e e m a n u f a k t u r



Brasilien

Mococa Region

Allgemeine Informationen

Der bob-o-link ist in praktisch allen Belangen das exakte Gegenteil des brasilianischen Massenkaffees.

bob-o-link ist ein einzigartiger Blend verschiedener semi-gewaschener Kaffees (42% Yellow Catuai, 45% Mundo Nova, 10 Bourbon, 3% Obata) aus kleinen Familienbetrieben und unterschiedlichen Lagen in Höhen zwischen 950 und 1200 Metern. Der Rohkaffee ist sauber aufbereitet und fast ohne Defekte.

Er hat eine sehr schöne Optik, für Brasilien eine sehr hohe Bohnendichte (macht sich beim Rösten deutlich bemerkbar), ist pulped natural und hat eine sehr einheitliche Größe (mindestens 16).



Ökologisches Engagement

Die Bob-O-Link Rohkaffees stammen ausnahmslos aus Betrieben in Umstellung auf biologischen Landbau, die jedoch (noch) nicht zertifiziert sind. Eine zukünftige Zertifizierung ist abhängig von der Marktentwicklung. Für einen 10 ha Betrieb mit etwa 8.000 bis 10.000 Kilo Jahresproduktion bedeutet dies Mehrkosten von ca. 0,30 € pro Kilo.

Neben der umweltschonenden Kaffeeerzeugung ist es erklärtes Ziel aller Familienbetriebe, das ökologische Gleichgewicht der ursprünglichen Großplantagenregion wieder herzustellen. Hierzu zählen Pflanzung von Regenwaldbäumen oder der Schutz von Wasserläufen. Letzendlich wird damit stellvertretend auch der Lebensraum des Bobolink, des Reisstärlings erhalten.



Die Bohne

Kernfakten rund um die Bohne:

Land / Region:	Brasilien, Mococa
Produzenten:	6 benachbarte Familienbetriebe
Anbau:	im Schatten von Urwaldbäumen und Pflanzungen
Verarbeitung:	halb-trockene Aufbereitung, estate processed
Varietäten:	Yellow Catuai 42 %, Mundo Novo 45 %, Bourbon 10 %, Obata 3 %
Bohnengröße:	16
Eignung:	ein phantastischer Filterkaffee, Schümli und Espresso
Geschmack / Aroma:	Schokolade, Karamell, Marzipan, Nuancen von Waldfrüchten
Körper:	mittlerer bis starker Körper, samtig weich
Säure:	sehr wenig



Hintergründe zu bob-o-link

Der bob-o-link ist das Produkt einer Kooperation von kleinen, benachbarten Familienfarmen in den Hochlagen von Mococa im Bundesstaat Sao Paulo. Zentrum dieser Kooperation ist die [Fazenda Ambiental Fortaleza \(FAF\)](#), eine "Umwelt-Festung". Sie ist einer der wenigen Ausgangspunkte für einen neuen, nachhaltigen Kaffeeanbau in Brasilien. Der von uns angebotene Kaffee besteht aus Rohkaffees der folgenden Produzenten:

- Fernando Cesar Carvalho/"Sitio Bela Vista", Höhe: 1100-1250 m, *Divinolandia, Sao Paulo*

- Jose F. Rodrigues/"Sitio Fortaleza", Höhe: 1100-1200 m, *Divinolandia, Sao Paulo*

- Renato Ribeiro/"Fazenda Campestre", Höhe: 1100-1200 m, *Mozambinho, Minas Gerais*

- Flavio Sales Machado/"Fazenda Morro Azul", Höhe: 1000-1100 m, *Mococa, Sao Paulo*

- Cledison Bacetti/"Sitio Cachoeirinha", Höhe 1060-1200 m, *Caconde, Sao Paulo*

- Alcindo Prado/"Fazenda Ambiental Fortaleza", Höhe: 900-1000 m, *Mococa, Sao Paulo*

bob-o-link aus den Mogiana-Bergen

bob-o-link ist ein Zusammenschluss von Kaffee-Familienbetrieben auf Initiative der historischen Kaffee-Farm [Fazenda Ambiental Fortaleza](#) ("Umweltfestung") in den Mogiana-Bergen des Bundesstaates Sao Paulo, Brasilien.

1999 wurde diese Farm durch Marcos Croce und seine Familie auf einen ökologischen Kaffee-Anbau im Einklang mit der Natur umgestellt – symbolisiert durch den bob-o-link, einen in Nord- und Südamerika heimischen Zugvogel.

bob-o-link Kaffee hat seinen Ursprung in einer der höchst gelegenen Kaffee-Anbauregionen Brasiliens. Die Familienbetriebe der Produzentengemeinschaft liegen jeweils zwischen 900 und 1.250 Meter Höhe. Die Kaffees sollen keine einförmigen Massenprodukte sein – deshalb bemühen sich die Bauern die besonderen Charaktere der unterschiedlichen Lagen herauszuarbeiten. Die für den bob-o-link genutzten Kaffeesorten Yellow und Red Mundo Novo zählen zu den besten der Welt. Die Kaffeekirschen werden von Hand im besten Reifestadium gepflückt. Anschließend werden die Kaffeekirschen fachgerecht sonnengetrocknet.