

Flores Bajawa Coffee Bio-Kaffee mit Tradition

Dieser Spezialitätenkaffee wird frisch geröstet von:



Indonesien

Indonesische Spezialitätenkaffees



- Insel Flores, größte Insel des Sunda-Archipels
- Von portugiesischen Seefahrern nach ihrer artenreichen Meeresflora benannt (Flores = Blume)
- Kaffee wird von Kleinbauern des Bajawa Volkes angebaut, welches nur etwa 100.000 Personen zählt
- Kaffeeanbau ist traditionelle Haupteinkommensquelle der Bajawa



Ideale Voraussetzungen für den Anbau



- Ideale Anbaubedingungen durch vulkanische Verwitterungsböden und feuchtes Meeresklima, verbunden mit kühlen Höhenlagen um 1.500 – 1.600 m, die zu den höchsten Anbaugebieten Indonesiens zählen
- Schattenbäume mildern die intensive Sonneneinstrahlung und bieten Windschutz
- Vorkommende Arabica-Pflanzenarten: Catimor und Tipica

Der Umgang mit dem Kaffee



Von der Kirsche zum Espresso – ein Genuss



- Verzicht auf künstliche Düngemittel und Pflanzenschutzmittel
- BIO-Zertifizierung
- **Aufbereitung:** „gewaschen“ (fully washed) für optimale Ausprägung der Aromavielfalt
- **Erntezeit:** Mai bis Anfang Juni
- **Erntemethode:** „selective picking“ – in mehreren Durchgängen werden regelmäßig die reifen, roten Kaffeekirschen von Hand gepflückt

- Kaffeecharakter der Region: schwere, sehr aromatische, körperreiche Kaffees
- Ideal für Espresso, da er eine perfekte Crema ergibt

Kooperative Bajawa

Bündelung der wirtschaftlichen Potentiale:

- Organisation in einer Kooperative
- Aufbereitung in eigenen Anlagen ermöglicht Qualitätskontrolle bis zum fertigen Rohkaffee
- Bauern profitieren von längerer Wertschöpfungskette

Hohe Verarbeitungsqualität der Kaffeespezialität wird durch enge Kooperation mit dem Indonesian Coffee and Cocoa Research Institute erreicht