

Das Anbaugebiet:

Die Anbaugebiete von Kaffee K.U.L.T. befinden sich im UNESCO-Biosphärenreservat in Kolumbien direkt im Regenwald.

- Das spezielle Mikroklima aus hoher Luftfeuchtigkeit und Beschattung im Nebelwald sorgen für ideale Wachstumsbedingungen von Kaffee K.U.L.T.
- Kaffee K.U.L.T. wird nur nach BIO-Richtlinien auf unberührten Böden ohne Einsatz von Pestiziden und chemischen Düngemitteln angepflanzt
- Die Sträucher von Kaffee K.U.L.T. wachsen an extremen Steillagen unter dem Kronendach des Regenwaldes
- Die Tropenwälder absorbieren CO₂ und wirken dadurch dem Treibhauseffekt entgegen
 - Kaffee K.U.L.T. wird ausschließlich von kleinbäuerlichen Familien angebaut
 - Die nachhaltige Nutzung des Regenwaldes schützt ihn vor Abholzung und bewahrt seine Artenvielfalt



Das Besondere: Kaffee K.U.L.T.

- Stammt aus dem UNESCO-Biosphärenreservat Sierra Nevada de Santa Marta, mit dem höchsten Küstengebirge der Welt, 5700 Meter über dem Meeresspiegel;

Kolumbien ist mit 20 Prozent aller weltweit verfügbaren Vogelarten das vogelreichste Land der Erde

- Mit 638 Vogelarten bzw. 7 Prozent aller weltweit verfügbaren Vogelarten ist das UNESCO-Biosphärenreservat Sierra Nevada de Santa Marta eines der bedeutendsten Ökosysteme der Welt
- Wissenschaftliche Untersuchungen belegen, dass die Kaffee-Wälder von Kaffee K.U.L.T. mehr Vogelarten beherbergen als herkömmliche Naturwälder
- Kaffee K.U.L.T. wird unter dem besonderen Aspekt des Klimaschutzes angebaut, konventioneller Kaffeeanbau erfolgt dagegen in offenen Plantagen ohne Waldbestand



Die Verarbeitung:

Die traditionell schonende Weiterverarbeitung gewährleistet den einzigartigen und ursprünglichen Charakter von Kaffee K.U.L.T.:

- Die reifen Kaffeekirschen von Kaffee K.U.L.T. werden von Hand gepflückt und auf den Fincas einzeln verlesen
- Mit frischem Quellwasser aus dem Hochgebirge gewaschen und anschließend fermentiert
- Noch auf der Finca werden die Kaffeekirschen sofort nach der Ernte weiterverarbeitet
- An der Sonne schonend getrocknet und nochmals per Hand gereinigt
- Im Karibikhafen Santa Marta werden die Kaffeebohnen gedroschen, gesiebt, in Jutesäcke abgefüllt und verladen



Das Besondere: Kaffee K.U.L.T.

Die gesamte Verarbeitung von Kaffee K.U.L.T. erfolgt auf den Fincas ausschließlich von Hand das garantiert:

Eine besonders schonende Behandlung und Verarbeitung der Kaffeekirschen

- Der Kaffeebauer ist tief in der Wertschöpfungskette eingebunden
- Transportkosten werden eingespart
- Höhere Löhne für die Kaffeepflücker
- Höchstmögliche Qualität für den Kunden



Die Vermarktung:

Die Vermarktung erfolgt auf direktem Weg ohne Zwischenhändler.

- Unsere Mitarbeiter überwachen den Ablauf der Vermarktung von der Ernte bis zum Kunden;
- Die Ernte von Kaffee K.U.L.T. wird an die Kleinbauernfamilien im Voraus bezahlt;
- Kaffee K.U.L.T. ist ausgezeichnet mit den Gütesiegeln „Café Excelsior“ und „Café de Colombia“;

Das Besondere: Kaffee K.U.L.T.

- Kaffee K.U.L.T. ist weltweit der erste Kaffee, der unter den Kriterien des UNESCO-Programms „Man and Biosphere“ hergestellt und vermarktet wird;
- Kurze Transportwege vom Gebirge bis ins Tal zur Verschiffung im Hafen von Santa Marta minimieren den Ausstoß von Treibhausgasen.

