

# Café da Brasil



Alle Fotos: Andreas Geiss, Deutsche Röstergilde

Auf ihrer Reise in das Kaffeedland Brasilien erlebten die Mitglieder der Röstergilde zwar nicht mehr die Ernte der reifen Kaffeekirschen. Dafür konnten sie gleich drei verschiedene Aufbereitungsmethoden hautnah beobachten. Außerdem standen einige Besichtigungen von Farmen und natürlich Verkostungen auf dem Reiseplan. Vor Ort hat sich die Röstergilde zwei besondere Kaffees exklusiv für ihre Mitglieder reserviert.

*Amfang August war die brasilianische Kaffeernte schon zu 90 Prozent eingetroffen. Dafür konnten die Reisenden die Aufbereitung des Rohkaffees erleben - wie das Wenden der trocknenden Kaffeebohnen mit einem Kaffeebohnen mit einem Rechen (Bild rechts).*

Der Umgang mit hochwertigem Rohkaffee ist für die Mitglieder der Deutschen Röstergilde oft Alltag. Doch Anbau, Ernte und Verarbeitung vor Ort im Ursprung zu beobachten, ist auch für sie eine Besonderheit. Einige Mitglieder der Röstergilde nutzten die Gelegenheit und fuhren Anfang August in Zusammenarbeit mit dem Rohkaffehändler List&Beisler nach Brasilien. Auf dem Reiseplan stand so manche Station, die das Herz eines jeden Kaffeobegeisterten höher schlagen lässt. Neben den Besuchen von verschiedenen Kaffeefarmen und anschließender Verkostung der Spezialitätenkaffees wurde auch nach neuen Kaffees gesucht, die exklusiv für die Röstergilde nach Deutschland importiert werden.

**Der erste Abstecher.** Die Reise begann in Belo Horizonte, wo die einzelnen Mitglieder der Röstergilde nach bis zu 15 Stunden Reisezeit erschöpft landeten. Von dort aus ging es in einem äußerst bequemen Reisebus, der durchaus einer Nationalmannschaft würdig gewesen wäre, auf das Hochplateau im Cerrado, das zum Bundesstaat Minas Gerais gehört. Hier fanden die Reisenden das Zuhause von Ismael Andrade und seine Plantagen Fazenda Sao Silvestre und Fazenda Capim Branco.

**FAKten BRASILIEN:**  
Brasilien ist das größte Produktionsland für Arabica weltweit. Ca. 96 bis 98 Prozent davon sind ungewaschen aufbereitete Kaffees. In der Ernte 2008/2009 konnte Brasilien offiziell ca. 45 Millionen Sack produzieren (Werteste ca. 120 Millionen Sack). Inoffizielle Schätzungen belaufen sich mittlerweile auf deutlich über 50 Millionen Sack á 60 kg.

Eine Besonderheit dieses Pflanzers liegt in seinem sozialen Engagement. Rund zehn Cent pro Kilogramm seines Rohkaffees spendet er zu Gunsten eines örtlichen Krankenhauses, des "Santa Casa de Misericórdia". Dieses Projekt liegt dem Plantagenbesitzer Ismael Andrade besonders am Herzen. Nutznießer seiner Spenden ist die ärmere Bevölkerung dieser Region im weltweit größten Produktionsland von Kaffee.



Auf den Farmen konnten die Mitglieder der Reisegruppe die Kaffees auch direkt verkosten. In Brasilien fanden sie bei dieser Gelegenheit gleich zwei Kaffees, die exklusiv für die Röstergilde in die Bundesrepublik importiert werden. Zum einen handelt es sich um den „La Passeio“, einen Pulp Natural Kaffee mit nussig weichem Geschmack und schöner Fülle, zum anderen um einen Natural mit komplexer Süße und einer feinen Schokoladernote.

Fermentation in Gang gesetzt wird. „Demulated“ bedeutet dagegen, dass in einem maschinellen Prozess das Fruchtfleisch komplett von der Bohne getrennt wird. Der Pergamentkaffee trocknet auf beltonierten Flächen. Nach ca. zwei Wochen Trocknen auf dem Patio wird der Kaffee dann geschält.

**Kaffee für die Röstergilde.** Vom Cerrado aus reiste die Gruppe weiter in den Distrikt „South of Minas“ nach Pocos de Caldas und Alfenas, wo unter anderem die Fazenda Lagoa besichtigt wurde. Hier entdeckten die deutschen Röster auch den ersten Kaffee für die Röstergilde, den „La Passeio“ – ein Pulp Natural Kaffee mit schöner Fülle und nussig weichem Geschmack. Von Alfenas aus ging es weiter nach Heliodora. Ein Besuch auf der hier liegenden Plantage des BSCA-Vorsitzenden Túlio Henrique Junqueira war ein Muss. Junqueira engagiert sich nicht nur im sozialen Bereich, sondern betreibt außerdem ein außergewöhnliches Wiederaufforstungsprogramm. In dessen Zug hat er 6.000 einheimische Bäume auf seiner Plantage neu angepflanzt lassen. Auf dieser Plantage fand die Röstergilde den zweiten bemerkenswerten Kaffee: ein Natural mit komplexer Süße und einer feinen Schokoladernote.

**Stationen einer Kaffeereise.** Am nächsten Tag begann die eigentliche Reise. Jeden Tag standen Besuche von vier bis fünf Farmen auf dem Programm und anschließend eine Verkostung der dort wachsenden Kaffees. Zum Reisezeitpunkt war die Ernte 2009/2010 bereits zu 90 Prozent eingefahren. Nur wenige restliche Kaffeeirschen waren an den Bäumen verblieben. Die Erntezeit in Brasilien liegt zwischen Mai und August, das heißt: Ende August wurden letzte geerntete Kirschen aufbereitet oder getrocknet.

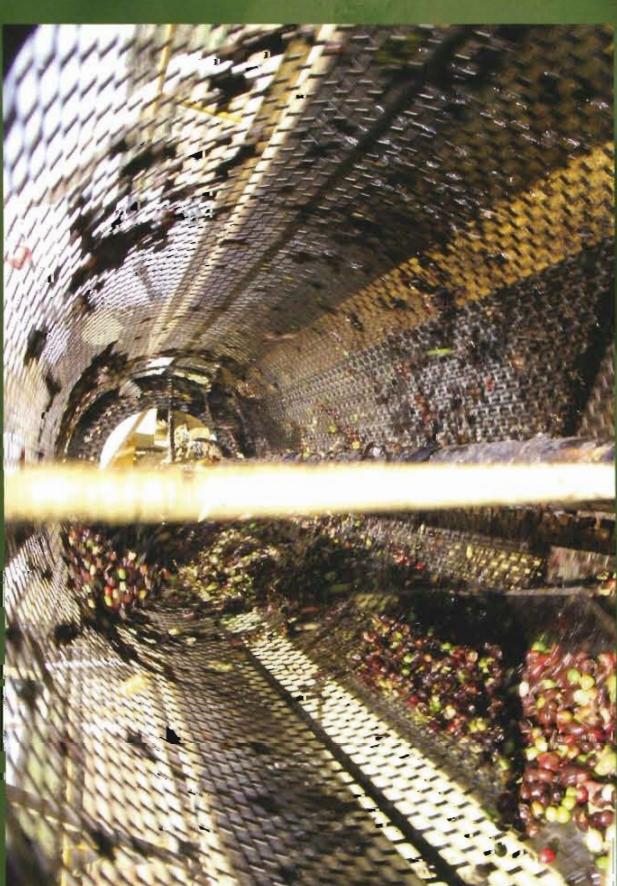


Nach dem Trocknen löst sich das Fruchtfleisch von der Kaffeebohne. Je nachdem wie lange das Fruchtfleisch bei der Fermentation an der Bohne hafte, kann der Rohkaffee ein verstärkt süßliches Aroma entwickeln.

Auf den einzelnen Farmen wird der Kaffee in Beneficios gesammelt. In diesen Anlagen findet dann die Verarbeitung der Kaffeeirschen statt. Hier konnten die Mitglieder der Röstergilde gleich drei verschiedene Aufbereitungsmöglichkeiten beobachten. Teilweise wandten die einzelnen Farmen alle drei Methoden an. Die für Brasilien bekannte „Natural“ Methode (Trockene Aufbereitung) war überall zu sehen. Bei diesem Naturverfahren trocknen die Kirschen mehrere Tage auf Betonböden, nachdem sie mit Hilfe von großen Sieben verlesen wurden. Arbeiter breiten einen maximal fünf Zentimeter dicken Teppich aus Kaffeeirschen aus. Damit die unteren Kirschen nicht durch Feuchtigkeit überfermentieren, werden sie mit großen Rechen regelmäßig gewendet. Zum Schutz vor Regen werden sie nachts mit Plastikplanen abgedeckt. Schließlich trocknen sie in Trockenhäuschen zu Ende. Solche „Natural“ oder auch „trocken“ aufbereitete Kaffees entwickeln einen nussig-würzigen und süßlichen Geschmack, da die Süße des Fruchtfleisches von der Kaffeebohne aufgesogen wird.

Die beiden anderen Aufbereitungsmöglichkeiten, die wir beobachten konnten, gehören zur „Semi-Washed“-Methode (Halbtrockene Aufbereitung). Hier wird zwischen „Pulp Natural“ und „Demulsified“ unterschieden. Bei der „Pulp Natural“-Methode wird der Kaffee nach dem Entpulpen so gewaschen, dass die honigartige Schleimschicht und restliches Fruchtfleisch an der Pergaminothaut haften bleiben. Hierdurch erreicht man, dass eine leichte

Andrade ist Mitglied der BSCA, der Brasilian Specialty Coffee Association. Pflanzer, die sich dieser Organisation angeschlossen haben, bemühen sich um die Aufbereitung feinstcr Kaffeequalitäten. Außerdem sind alle Mitglieder auch Utz Certified. Wegen des allgemeinen Erforschungszustands der Reisenden besuchte die Gruppe nur ein Beneficio (Verarbeitungsstätte auf der Plantage), bevor es zum Abendessen läutete und die Gruppe erschöpft in ihre Hotelbetten fiel.



Auf der Reise konnten die Kaffeeliebhaber sowohl den Prozess als auch den verarbeiteten Kaffee genau unter die Lupe nehmen.



von wo aus es zurück gen Heimat ging. Diese letzte Etappe gestaltete sich jedoch schwieriger als gedacht. Nach drei Stunden Fahrt, in der rund 250 Kilometer bewältigt wurden, war der Stadtrand von São Paulo erreicht. Bis zur ersehnten Stadtmitte und damit unserem Hotel lagen allerdings noch vier Stunden Stau. Welch ein Kontrast: Nach einem Meer aus Kaffeehäusern, so weit das Auge reicht, erstreckte sich vor uns ein Meer aus Blech.“

## FAKten DEUTSCHE RÖSTERGILDE:

Irena Markovic / Berlin School of Coffee

- 1. Eine Röstzeit von 12 Minuten darf nicht unterschritten werden.
- 2. Der Kaffee darf nach dem Rösten ausschließlich mit Luft gekühlt werden.
- 3. Eine Röstemperatur von 240 °C darf nicht überschritten werden.

**Rohkaffee:**

1. Es wird ausschließlich Qualitätskaffee verarbeitet.
2. Die Kaffees werden nachhaltig produziert.

### Inhaltsangaben:

Abweichend von den großzügigen Regelungen des deutschen Deklarationsrechts für Lebensmittel müssen die auf der Verpackung angegebenen Inhalte auch zu einhundert Prozent eingehalten werden. Sortentein bedeutet 100% sortenrein.