

LA CHUMECA ANAEROBICO

 Costa Rica • Tarrazú • San Francisco, León Cortés



ÜBER DIESEN KAFFEE

Wer er ist: Kaffeebauer in vierter Generation, der sich 2014 entschied, nicht mehr an andere zu verkaufen, sondern seinen eigenen Kaffee selbst aufzubereiten. Was als kleine Natural-Mikromühle begann, hat sich zu einem der technisch präzisesten und kreativsten Betriebe in Costa Ricas Region Los Santos entwickelt, der täglich von Martín, seiner Frau Olga und ihren Kindern geführt wird.

Kurze Geschichte: Don Martín hat sein ganzes Leben lang im Kaffeeanbau gearbeitet, aber 2014 markierte einen Wendepunkt — die konventionelle Landwirtschaft brachte keine Ergebnisse mehr, also baute er La Chumeca von Grund auf neu auf. Die Mikromühle umfasst fünf verschiedene Parzellen in Los Santos, die jeweils separat mit vollständiger Rückverfolgbarkeit des Produkts bewirtschaftet werden, wodurch eine Vielzahl von Lots und unterschiedlichen Aromen entsteht. Jedes Jahr werden etwa 25 verschiedene Lots aufbereitet, die alle über Brix-Grad, Temperatur und pH-Wert überwacht werden, um Qualität und Reproduzierbarkeit zu gewährleisten.

Arten

Arabica

Verfahren

Anaerob natürlich

UM WEITERZULESEN, BESUCHE

