

CORDILLERA DEL FUEGO

 Costa Rica • Tarrazu • El Alumbre de Tarrazu



ÜBER DIESEN KAFFEE

Vor 2001 lieferten in Costa Rica alle Produzenten ihre Kaffeeirschen an große industrielle Kooperativen. Sie beherrschten den landwirtschaftlichen Teil der Kette, verloren aber nach der Ernte jegliche Kontrolle über ihre Produktion. Nach 2001 änderte sich dies. Zwei Vorreiter, die Finca La Candelia und die Familie Barrantes (Cafetalera Herbazu), bauten eine Mikromühle, die erste unabhängige in Costa Rica. Sie ebneten damit den Weg zu mehr Unabhängigkeit für die Produzenten, da diese ihre Produkte endlich selbst verarbeiten konnten. Cordillera del Fuego ist der Name dieser unabhängigen Mikromühle, die sich im Westtal, in der Region Tarrazu, befindet. Dieser private Beneficio, der von 2 Partnern geführt wird, produziert etwa 8000 Säcke/Jahr. Luis Campos war der Pionier neuer Kaffeeaufbereitungsprozesse. Auch wenn heute anaerobe und thermische Prozesse im Trend liegen, stellte es damals ein erhebliches Risiko dar, diesen neuen Weg einzuschlagen, da diese Art von Kaffee völlig neu auf dem Markt war. Luis Campos begleitet die Produzenten bei diesen Aufbereitungsmethoden direkt im Beneficio Cordillera del Fuego für hoch differenzierende Kaffees. Dies entspricht etwa 25 Partien/Jahr.

Plantage	Cordillera del Fuego
Produzent	Fernando Cordero
Arten	Arabica
Varietäten	Mischung
Verfahren	Honey Anaerob
Trocknen	Patios
Höhe	1700
Ernte	Januar - März
Art der Ernte	Manuell

UM WEITERZULESEN, BESUCHE

