



Spaziergang: Raphael Braune besuchte den Kaffeebauern Gustodio auf seiner Plantage in Costa Rica und wurde für die Arabica Expedition fündig.



Die Arabica Expedition

Sie sind Jäger – ständig auf der Suche nach den besten Kaffeebohnen der Welt. Sie sind Entdecker, die immer das Besondere im Blick haben. Und wieder einmal sind sie fündig geworden: Das neueste Projekt der Kaffeerösterei Supremo – die Arabica Expedition – stellt klar, worauf es beim Kaffee wirklich ankommt: auf die Varietät der Arabicabohne, ihre erlesene Qualität und die Herkunft der Kaffeekirsche.

Text: Anja Hanke Fotos: Supremo-Kaffee





„Man muss mit den Pflanzen sprechen“

Gustodio, Kaffebauer in Costa Rica

DIE REISE IST WEIT. Mehr als 9.500 Flugmeilen ist Costa Rica von Deutschland entfernt. Und noch ist das Ziel nicht erreicht. Von San José, der Hauptstadt, geht es mit dem Pick-up weiter. Durch kleine Dörfer mit bunten Häusern. Über holprige, teils spärlich befestigte Straßen, die immer wieder nur Schritttempo erlauben. Raus ins Hinterland. Nach zwei Stunden ist die Fahrt zu Ende – aber noch nicht die Reise. Zu Fuß oder auf dem Pferd führt der enge Pfad mitten hinein ins grüne Herz des Landes. „Hier braucht man viel Zeit für wenige Kilometer“, lacht Raphael Braune herzlich bei der Erinnerung an seine letzte Expedition. Er ist einer der passio-

nierten „Kaffee-Hunter“ der kleinen, aber sehr feinen Familienrösterei Supremo aus Unterhaching, denen kein Weg zu weit ist für ihr Ziel: die besten Grand-Cru-Kaffees dieser Welt zu finden.

Je entlegener, je höher, je steiler, je versteckter – scheint ihre Devise zu lauten. Doch eigentlich ist es die ihrer Kaffeebauern. Bauern, bei denen nicht die Vernunft oder der Weg des geringsten Widerstands den Ton angibt, sondern pure Leidenschaft, Stolz und Liebe für das, was sie tun. Bauern, deren erlesene Kaffees bei der „Micro-Lot-Challenge“ gewonnen haben – einem selbst initiierten, sehr exklusiven Kaffeeauswahlverfahren, das die Braunes ins Le-

ben gerufen haben, um wirklich direkt an die besten Kaffees zu kommen.

DER INTENSIVE, süße Duft von Orangen steigt einem in die Nase. Angekommen am Ziel. Der Blick richtet sich ins satte Grün einer unglaublichen Landschaft. Steile Hänge, die vor Fruchtbarkeit nur so strotzen. „Es ist jedes Mal ein Abenteuer, bis wir bei einem unserer Bauern ankommen. Aber was uns dann erwartet, entschädigt für jegliche Strapazen. Offene, herzliche Menschen, die sich riesig freuen, dass wir uns selbst zu ihnen auf den Weg gemacht haben. Erfahrungen, die man nie wieder hergeben wird – und jedes Mal kommen wir mit so vielen Eindrücken und neuen Ideen nach Hause. Unglaublich.“

So war es auch dieses Mal. „Wir waren bei unserem Bauern Claudio auf seiner Farm El Capitan und haben uns den Zustand seiner Kaffeepflanzungen und die Qualität seines Bodens angeschaut“, berichtet Braune. Leidenschaftlich philosophierten die Kaffeeliebhaber über den richtigen Erntezeitpunkt, die Häufigkeit des Pflückens im Erntezyklus, den Rückschnitt der Kaffeebäume und Neubepflanzungen, als Claudio plötzlich sagte: „Da hinten habe ich noch ein paar alte Kaffeebäume von meinem Großvater. Die geben aber kaum Ertrag. Vielleicht rode ich sie und pflanze was anderes an.“ Ein Moment, den die Braunes ganz oft erlebt haben. Meist werden diese Bohnen einfach unter andere Sorten gemischt. Doch nicht bei den Braunes. „Klar haben wir uns diese Rarität gleich gesichert.“ Es war eine Venezia Arabica. Eine ganz besondere Arabica-Varietät, die sehr selten ist und mit ihren trocken-würzigen, eleganten Nuancen und dem harmonischen Säuregerüst eine faszinierende Entdeckung für den Kaffee-Jäger Braune: „In dieser Lage,



Nur die Besten: Sichtlich stolz erntet der Kaffeebauer seine reifen Kaffeekirschen.



1. & 3. Auf der Plantage: Die Braunes überzeugen sich vor Ort über die Qualität. Gespräche mit den Bauern über die Kaffeekirschen oder auch die Bodenbeschaffenheiten dürfen hier natürlich nicht fehlen. **2. & 4. Cupping:** Nur die besten Bohnen wurden nach ausgiebigen Blindverkostungen in die Arabica Expedition mit aufgenommen.

von diesem Bauern eine absolut imposante und packende Kaffeesorte.“

DIE „ARABICA EXPEDITION“ war geboren. Eine neue, limitierte Kaffee-Linie, die ganz klar die Varietät – die verschiedenen und besonderen Unterarten der Arabicakaffees – in den Mittelpunkt stellt. „Hier ist die Bohne der Star.“ Denn was viele nicht wissen: Die klimatischen Bedingungen, der Boden, die Lage und die Sorgfalt beim Anbau wirken sich nachhaltig auf die Qualität und das Aroma des Kaffees aus. Was bei Wein mittlerweile zum Selbstverständnis ge-

worden ist, wird bei Kaffee kaum kommuniziert. Denn auch hier nehmen diese Parameter entscheidenden Einfluss auf die sensiblen Kaffeepflanzen und ihre Bohnen. „Dies in den Mittelpunkt zu stellen, ist für uns Pionierarbeit“, bemerkt Raphael Braune begeistert.

Genau wie bei Weinsorten verändert sich der Charakter einer Bohne nämlich durch die Bedingungen, unter denen sie gedeiht. „Es gibt Beziehungen unter den Varietäten, die weit über die Landesgrenzen hinausgehen – und genau diese und ihre Vielfalt zeigen wir nun.“ Die Varietät Blue Mountain ist wohl eine der erlesensten und auch teuersten Kaffeesorten der Welt. Meist kennt man sie aus Jamaica. Doch die gleiche Varietät gibt es zum Beispiel auch aus Papua-Neuguinea. Hier herrschen allerdings andere klimatische Voraussetzungen und Bodenbeschaffen-



3

4

heiten. Der Grundcharakter der Varietät ist der gleiche. „Aber der feine Unterschied macht die Sache so interessant.“

ÄHNLICH VERHÄLT ES sich mit der Varietät Maragogyne, auch bekannt als Elefantbohne. Eine weiche, milde Bohne,

die Supremo momentan aus fünf Ländern dieser Welt bezieht. Jedoch nur die Varietät aus Guatemala ist nach einer strengen Blindverkostung der Kaffee-Experten in die Arabica Expedition aufgenommen worden. Schließlich schaffen es nur die besten Bohnen eines Jahrgangs, die die

Gaumen des ausgewählten „Cupping-Teams“ aus sechs internen und externen Kaffee-Koryphäen nachhaltig begeistert haben, in die neue, exklusive Arabicalinie von Supremo. So auch die Varietät Scot Lab 28, die lange Zeit unter einer Art Gebietsschutz stand und bislang nur aus



Das Profi-Set **plus**

GRAEF



plus



CM 80

ES 85

www.graef.de

beans

dem kenianischen Hochland zu beziehen war. Nun gibt es sie auch ganz neu aus Südafrika. Berühmt für ihr beeriges, leicht süßliches Aroma, darf sie bei so einer limitierten Expeditionsgeschichte nicht fehlen – die Frage ist nur: Welche ist besser?

Welche dieser Scot-Lab-28-Varietäten hat den aufregenderen Charakter? „Und hier schließt sich unser Supremo-Kreis“, sagt Braune. „Mit unseren bislang 20 Arabica-Sorten der Expedition reisen wir einmal um den Äquator. Zuerst muss für uns die Varietät stimmen. Doch letztlich entscheidet die Qualität der Kirsche, der Geschmack der Bohne und die Spannung ihrer Aromenvielfalt über die Auswahl. Unser Credo ist und war es immer, genau

zu wissen, woher unser Kaffee kommt. Wir brauchen die richtigen Bauern für die richtige Varietät. Und das ganz besonders, wenn diese Sorte nur aus einer bestimmten Region der Welt kommt.“

ZU DIESEN RICHTIGEN Bauern zählt auch Gustodio. Er ist ebenfalls ein Gewinner der Micro-Lot-Challenge in Costa Rica. Und – wie die Braunes – ein Kaffee-Pionier. Mit seinen 77 Jahren stützt er sich zittrig auf seinen Stock, wenn er über seine Farm geht. Doch wer ihn unterschätzt, der irrt. Gustodio ist mit seinem Kaffee verwurzelt wie kaum ein anderer. Seine Erfahrungen sind wie ein Schatz, ein kostbares Buch, das man nicht aus der Hand legen mag. Er war ei-

ner der Ersten, der in Costa Rica mit verschiedenen Varietäten experimentierte und an Kreuzungen arbeitete. Heute – 40 Jahre später – findet man bei ihm viele Varietäten, die er rührend pflegt. „Man muss mit den Pflanzen sprechen“, ist er überzeugt, „sie spüren diese Liebe.“ Eine Liebe, die man auch in seiner Varietät Villa Lobos schmeckt, die Teil der Arabica Expedition ist. Eine Philosophie, in der so viel Wahrheit und Stolz stecken, dass nur die beste Qualität daraus entstehen kann. Eine Leidenschaft, die ihn mit den Braunes verbindet. Denn für sie ist Kaffee längst mehr als nur ein bittersüßes Heißgetränk. Er ist gelebte Leidenschaft, für die sie bis an die Grenzen dieser Welt reisen.



Links: Die saftige Villa-Lobos-Varietät. **Rechts:** Die Yellow Bourbons.

VIER DER ZEHN GEWINNER DER ARABICA EXPEDITION



Maragogype: weich, mild, sanft, feine Walnussnote, Kakao im Abgang



Scott Lab 28: würzig, dunkle Waldbeeren, Johannisbeeren, fruchtig

Villa Lobos: kräftig, viel Körper, roter Pfeffer, dunkle Schokolade, sahniger Abgang

Yellow Bourbon: Süß, Karamell, Zuckerrohr, feine Vanille-Note, weiche Fülle



Gewinnen Sie **5 X** ein komplettes Probiererset der Arabica Expedition. Dazu gehören zehn verschiedene Varietäten sowie ein nostalgisches Blechschild. Schicken Sie einfach bis zum 31. Juli 2012 eine E-Mail mit Ihrer Adresse an gewinnspiel@cremagazin.de.

Erfolgreicher.
reicher.
Umsatzstärker.
stärker.
Wirkungsvoller.
voller.

COTECA-HAMBURG.COM
Besucher-Tickets jetzt bis zu 50% günstiger!

COTECA
TEA • COFFEE • COCOA
GLOBAL INDUSTRY EXPO
20-22 SEPT 2012

Partner: tea&coffee asia

Hamburg Messe

STIR
International Trade Association

Supported by: DEUTSCHER KAFFEEVERBAND DEUTSCHER TEEVERBAND e.V. GERMAN COCOA TRADE ASSOCIATION

International media partners: CCI COFFEE & TEA International COFFEE BUSINESS roast