



BLACK PIRATE COFFEE CREW SELECTION

Die Bohnen für unsere Black Pirate Coffee Crew Selection werden extra für uns zusammengestellt und geröstet. Alle Bohnen stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Unsere Selection umfasst drei verschiedene Kaffees:

(I) Die Mischung unseres **Espresso „stand up, mate!“** besteht aus einem Hauptanteil nass aufbereiteten Arabica-Bohnen (70%) aus Mexiko und Peru sowie einem Anteil trocken aufbereiteten Robusta-Bohnen (30%) aus Indien. Durch die italienische Röstung, mit einer Röstzeit von 12-14 Minuten, erhält der Espresso ein kräftiges Aroma und eine vollmundige Würze.

(II) Unser **Schümli Kaffee „cast off, swabbie!“** setzt sich zusammen aus 100 % nass aufbereiteten Arabica-Bohnen, die aus Mexiko und Peru kommen. Die Bohnen werden mit einer Röstzeit von 11-13 Minuten veredelt. cast off, swabbie! besitzt ein mildes Aroma und eine feine Würze,

(III) Ergänzt wird unser Sortiment durch den **Kaffee Peru Single Origin „ready to board, lubber?“** aus 100% nass aufbereiteten Arabica-Bohnen. Die Bohnen werden mit einer Röstzeit von 10-13 Minuten veredelt. Dieser fein-milde Kaffee besitzt einen besonders vollmundigen Geschmack mit einer angenehmen Süße.

Nähere Informationen zu den Anbaugebieten unserer Bohnen:

MEXIKO

Bei unseren Arabica-Bohnen handelt es sich um **Chiapas Mexican Shadow Tree Grown Coffee**: Ein handselektierter Kaffee aus dem Hochland von **Chiapas**, produziert von Kleinbauern der **Kooperative La Selva**.

Zur Kooperative gehören um die 1.000 Familien, deren Plantagen alle zwischen Christobal und Comitán in 1.200 bis 1.800 Metern Höhe liegen und insgesamt ca. 600.000 Hektar umfassen. Die Bohnen aus Chiapas gelten als bester Arabica Mexikos. Alte, große Schattenbäume erstrecken dort ihre schützenden Äste über die Kaffeepflanzen. Die Kaffee-Kirschen sind so vor zu starkem Sonnenlicht, Regenfall und Wind geschützt und können behutsam in ihrem natürlichen Umfeld reifen. So entfaltet der Kaffee seinen vollmundigen Geschmack mit einer sanft-milden Säure und ist damit gut verträglich.

Die Biokooperative La Selva garantiert ihren Mitgliedern ein gesichertes Einkommen durch Vorfinanzierung der Ernte und langfristige Partnerschaft. Inspektoren sichern die Einhaltung der biologischen Richtlinien und stehen den Kleinbauern zudem beratend zur Seite. Unsere Röster Franz und Pia besuchen die Kleinbauern der Kooperative jedes Jahr persönlich, um die partnerschaftliche Verbindung zu festigen und sich von den Qualitäten vor Ort selbst zu überzeugen.

Der Anbau der Kaffeebohnen erfolgt ausschließlich unter natürlichen Bedingungen und schützt damit nicht nur die Flora und Fauna, sondern verbessert auch die Arbeits- und Lebensbedingungen der Bauern. Durch die Schattenbäume werden nicht nur die Kaffeekirschen geschützt – sie bieten vielen Vögeln ein Zuhause und diese wiederum helfen den Bauern als natürliche Schädlingsbekämpfung. Selbstverständlich wird bei La Selva auf chemische Zusätze verzichtet und auf ein ausschließlich natürliches Gleichgewicht gesetzt.

PERU

Unsere Premium-Kaffeebohnen aus dem **Norden Perus** stammen von Kleinbauern aus der Region um **Chiclayo** (der Exporteur ist **Perusha**). Einige der kleinen Dörfer sind nur schwer zu erreichen und verteilen sich im bergischen Land. Die Vegetation im Norden Perus ist ideal für den Kaffeeanbau: In mildem Klima mit ausreichend Regenfällen und nährstoffreichem Boden wachsen die Kaffeekirschen besonders behutsam heran. Die Kaffees aus Peru sind daher auch für ihre Milde, gepaart mit einer feinen Säure und einer angenehmen Süße bekannt. Die Organisation Perusha unterstützt die Bauern bei der Aufbereitung und informiert über Verbesserungsmöglichkeiten der Kaffee-Qualitäten.

INDIEN

Robusta-Bohnen gehören zu einem perfekten Espresso dazu. Umso wichtiger ist es, auch hier nur beste Qualität zu verwenden. Der Robusta-Anteil unseres blends kommt zum einen aus Indien – genauer von **Phalada (Bangalore, Indien)**.

Seit dem Jahr 2000 betreibt die im indischen Bangalore ansässige **Phalada Agro Research Foundation** Forschung für biologische Landwirtschaft und hilft indischen (Klein-) Bauern beim Wechsel von konventionellen zu biologischen Anbaumethoden. Die Robusta-Bohnen von Phalada stammen von kleinen Farmen aus **Coorg**, einer Region die mit 1525m Höhe als das „Schottland von Indien“ bezeichnet wird.

Umgeben von nebligen Hügeln, üppigen Wäldern und Orangen-Hainen, wachsen die Kaffeebohnen heran, die nach Meinung vieler zu den besten der Welt zählen.

Sämtliche Farmen bauen unter den Vorgaben der Zertifizierung „shadow grown“ und „bird friendly“ an. Die Bohnen werden handgepflückt und anschließend, in kühler Umgebung, sonnengetrocknet.

Natürlich wird auch bei Phalada großer Wert auf gute soziale und hygienische Bedingungen für die Farmer und ihre Familien gelegt.