



## AUF ENTDECKUNGSREISE IN EL SALVADOR



Anfang Jahr war Adrian Gisler im "gefährlichsten" Land der Welt auf Kaffee-Entdeckungsreise. Zusammen mit ALGRANO sowie mit anderen europäischen Röstern entdeckte er das sehr gastfreundliche und landschaftlich extrem sehenswerte Land und konnte dabei spannende Kaffees von verschiedenen Produzenten und Farmen probieren.

ALGRANO ist eine Plattform, welche Kaffeebauern mit den Röstereien auf der ganzen Welt in Verbindung bringt. Somit hat man einen noch direkteren Kontakt zu den Produzenten.

Von der Hauptstadt San Salvador aus führte der Weg zuerst zum Familienunternehmen Paca, welches neben eigenem Kaffee auch eine Mühle (für die Kaffeeaufbereitung) und eine Pflanzenaufzucht betreibt. Nach einer Kaffeedegustation, die Lust auf mehr machte, besuchte die Gruppe die Finca San Joaquin, welche ebenfalls im Besitz der Familie Paca ist und versuchte sich dort als Erntehelfer, jedoch mit eher mässigem Erfolg.

Am nächsten Tag stand der Besuch der Cooperative Cuzcachapa auf dem Programm, welche die grösste Cooperative El Salvadors ist. Vor Ort konnten verschiedene Aufbereitungsarten direkt erlebt werden. Momentan sehr gefragt bei den Spezialitätenkaffees ist die Aufbereitungsart "honey". Eine Degustation der verschiedenen Spezialitäten durfte selbstverständlich nicht fehlen.

An der Coffee Exhibiton Juayua, einer Messe rund um das Thema Kaffee, lies die Gruppe am letzten Tag mit verschiedenen Referaten, einem Austausch mit Produzenten und natürlich mit mehreren Cuppings die Reise ausklingen, bevor etwas wehmütig die Rückreise angetreten wurde.

"Beeindruckt hat mich besonders die vielfältige Natur des Landes und die Offenheit der Menschen", schwärmt Adrian. Aber auch die Kaffees, die das Land zu bieten hat, haben einen bleibenden Eindruck hinterlassen. So achten die Kaffeebauern vor Ort auf höchste Qualität sowohl beim Anbau als auch bei der Ernte der reifen Kirschen. Die Kaffees überzeugen vor allem durch ihre Süsse und Komplexität! "Ihr dürft gespannt sein, schon bald haben wir wieder Kaffee aus El Salvador in unserem Sortiment, welcher auch euch begeistern wird!"



### KAFFEE AUS EL SALVADOR

Dank des ungewöhnlich hohen Anteils alter Sorten (vor allem Bourbon) und der sehr nährstoffreichen Vulkanböden hat El Salvador das Potenzial, ausserordentlich süssen Kaffee zu produzieren. Wegen der guten Infrastruktur ist eine Rückverfolgbarkeit bei Premiumprodukten bis zur Farm möglich. Viele Kaffeebauern können sortenreine und speziell aufbereitete Kleinposten erzeugen.

#### Zwei Spezialitäten:

Pacas - dies ist eine natürliche Mutation von Bourbon und wurde 1949 von der Familie Paca in El Salvador entdeckt. Die Pflanze trägt rote Kirschen und bleibt niedrig im Wuchs, was die Ernte erleichtert. Der Kaffee ist qualitativ mit Bourbon vergleichbar.

Pacamara - dies ist eine 1958 in El Salvador entstandene Kreuzung aus den Sorten Pacas und Maragogype. Wie Maragogype trägt Pacamara ausgesprochen grosse Blätter, Früchte und Bohnen.

[WWW.RAST.CH/KAFFEEGESCHICHTEN](http://WWW.RAST.CH/KAFFEEGESCHICHTEN)