Indien – Monsooned Malabar

Vom Monsun veredelt – ein Kaffee voller Geschichte

Tassenprofil

DDer einzigartige „Monsooned“-Prozess an der Malabar-Küste verleiht diesem Arabica seinen unverwechselbaren, schweren Körper. Das Profil überzeugt durch eine kraftvolle Tiefe, die von malzigen Noten sowie Aromen von Nuss, Karamell und Nougat harmonisch geprägt wird.

Nuss – Karamell – Nougat
kräftig, samtig, malzig

Herkunft + Anbau

Region: Kerala, Keezhanthoor, Malabar-Küste
Höhenlage: 1.500 – 1.600 m ü. NN
Boden / Klima: Schwarzer Waldboden, Monsun-Einfluss
Produzent / Projekt: Kleinbauern in Agroforstsystemen

Botanik + Aufbereitung

Bohne: 100 % Arabica
Varietäten: Catimor, Caturra, Bourbon
Ernte: Selektive Handpflückung
Aufbereitung: gewaschen (washed), anschließend „monsooned“ (Monsun-Verfahren)
Trocknung: 3-4 Monate sonnengetrocknet und belüftet in offenen Lagerhäusern
Qualität / Sortierung: Specialty Coffee, direkt gehandelt, GI-Schutz

Nachhaltigkeit + Engagement

Das Monsun-Verfahren hat eine jahrhundertealte Tradition und geht auf die Schiffsreisen des 16. Jahrhunderts zurück, bei denen die Meeresluft den Charakter der Bohnen und ihre Farbe von Grün in Gelb veränderte. Heute wird dieses Naturphänomen gezielt nachgeahmt: Die Bohnen nehmen über Monate die Monsunwinde auf, quellen auf und verlieren fast ihre gesamte Säure, was den Kaffee besonders verträglich macht.

Die Kaffeepflanzen gedeihen in biologisch bewirtschafteten Agroforstsystemen auf nährstoffreichem schwarzem Waldboden und werden von Kleinbauern sorgfältig von Hand geerntet. Als direkt gehandelter Kaffee mit geschützter geografischer Angabe (GI) fördert der „Monsooned Malabar“ faire Preise und die nachhaltige Entwicklung der Region Kerala.