

El Salvador „Nombre de Dios“

Mit großem Stolz stellen wir Ihnen heute unseren neuen Kaffee aus El Salvador vor: direkt von der Farmerin Maria Elena Botto und ihrer Plantage „Nombre de Dios“. In Deutschland exklusiv nur bei uns erhältlich!

Unser guter Freund und Kollege John Stubberud, mit dem wir auch gemeinsam Nicaragua „La Piconá“ gekauft haben, lernte Maria vor drei Jahren kennen, als sie ihre Farm in Oslo präsentierte. 2010 trafen sie sich während der „Cup of Excellence“ Ausschreibungen in El Salvador wieder: John war dort einer der internationalen Juroren und bekam eine Einladung, Marias Farm zu besuchen und dort für ein paar Tage zu bleiben.

„Nombre de Dios“ liegt im Norden von El Salvador, nahe der Grenze zu Honduras und Guatemala, im Hochland von Alotepec-Metapán auf einer Höhe von rund 1.500 Metern über dem Meeresspiegel, zwischen den Städten Metapán, Santa Ana und Citalá in Chalatenango.

Beschützt durch Schattenbäume gedeiht dort bester Kaffee in verschiedenen Varietäten. Bereits vier Mal - 2005, 2007, 2008 und 2011 - wurde eine Kaffeeselektion von „Nombre de Dios“ beim pres-



tigeträchtigen „Cup of Excellence“ Wettbewerb ausgezeichnet.

Seit 2002 führt María Elena mit ihren zwei Schwestern in vierter Generation die Kaffeefarm. Unterstützt wird sie von ihrem Mann Salvador und ihrem Sohn Javier, der zu einem renommierten Kaffeeanbauexperten geworden ist. Der Name der Farm geht übrigens auf Marias Großvater zurück, der jede kleine Kaffeepflanze 'in Gottes Namen' segnete.

„Nombre de Dios“ beschäftigt von März bis September 10 Mitarbeiter. Während der Erntezeit, zwischen Dezember und Februar, steigt die Zahl der Arbeiter dann auf 120 (!)

Maria's Familie ist das Wachstum und die Entwicklung der gesamten Region ein großes Anliegen, so stiftete sie Land auf dem eine Schule, eine Klinik, ein Fußballplatz und eine Kirche gebaut wurden. Seit dem Jahr 2000 steht der gesamten Gemeinde nun auch Strom zur Verfügung. Besonderen Wert legt sie vor allem darauf, die Umwelt zu bewahren und so spendeten sie vor Kurzem Bäume, um die Umgebung der Schule wieder aufzuforsten.

María Elena und ihr Team arbeitet jeden Tag hart daran, die Kaffequalität und die Nachhaltigkeit der Anbaumethoden zu verbessern.

Ich habe im kommenden Mai nun auch die große Ehre, sie auf ihrer Farm besuchen zu dürfen. Da ich dieses Jahr in Nicaragua beim „Cup of Excellence“ als Richter fungieren werde, musste ich ihr fest versprechen, „vorbeizukommen.“ Ein Reisebericht folgt dann nach meiner Rückkehr.


Mario Felix Liebold



Land: El Salvador
Region: Alotepec-Metapán
Bezirk: Chalatenango
Varietät: Bourbon
Dünger: 100% BIO Dünger
Erntemethode: handgepflückt
Anbauhöhe: 1.500 Meter
Ernte: 2011

Aufgrund der sehr engen Zusammenarbeit mit Maria und ihrer Familie war es uns möglich, diesen Kaffee in zwei unterschiedlichen Aufbereitungsmethoden beziehen zu können.

Aufbereitung: gewaschen

Charakter:

Der gewaschene Bourbon ist ein sehr weicher, geschmackvoller Kaffee, süß wie Honig, mit Noten von Schokolade und einer leichten Säure wie von einem knackigen Apfel.

Aufbereitung: sonnengetrocknet

Charakter:

Der im Fruchtfleisch getrocknete Kaffee ist noch süßer und fruchtiger als der gewaschene Bourbon - das macht den „Natural“ auch so exotisch und einzigartig. Er besitzt außerdem einen volleren Körper.

Alexander Schuler von der „Kaffee Alchemie“ in Salzburg belegte mit diesem einzigartigen Kaffee den 3. Platz bei den öster. Baristameisterschaften 2012 in Graz.