

„Cup of Excellence“

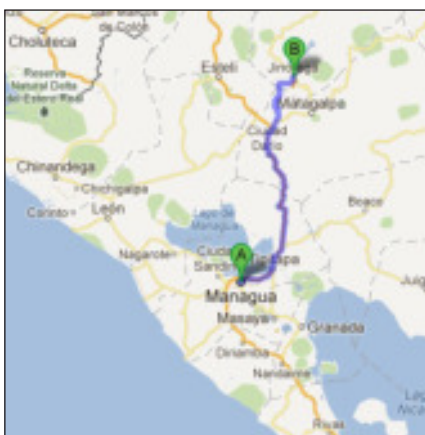
Vom 30.04.2012 bis 04.05.2012 fand in Jinotega - 2 Stunden nördlich von Managua - der „Cup of Excellence“ in Nicaragua statt. Ich durfte dieses Jahr als „Observer“ das erste Mal mit dabei sein.

In den ersten Wochen dieses Jahres habe ich immer wieder von zwei Kaffees in unserem Sortiment geschwärmt wenn mich Gäste gefragt haben, welches meiner Meinung nach unser „besten Kaffee“ ist. Natürlich bin ich davon überzeugt, dass all unsere Kaffees sehr gut sind und jeder einzelne seine ganz eigenen Charaktereigenschaften hat.

Dennoch stechen zwei ganz spezielle Kaffees aus unserem breiten Sortiment hervor: Nicaragua „La Picon“ und El Salvador „Nombre de Dios“. Beide Farmen wurden bereits mit dem sog. „Cup of Excellence“ ausgezeichnet.

Was aber ist dieser „Cup of Excellence“? Wie wird ein Kaffee mit dem CoE prämiert? Und warum ist der CoE so wichtig für die Farmer?

Als ich von Grant Rattray, dem Managing Director vom CoE, die Einladung bekam dieses Jahr als sog. „Observer“ beim CoE in Nicaragua



dabei sein zu dürfen, war meine Freunde natürlich riesen groß.

Als Richter bei den Baristameisterschaften in den vergangenen Jahren war es meine Aufgabe, die Teilnehmer und deren professionelle Kaffe Zubereitung in Verbindung mit deren Kaffees zu bewerten. Als Richter beim CoE gilt es, ausschließlich die Kaffees selbst in ihrer Qualität zu beurteilen und die jeweils Besten eines Landes und Jahrgangs zu finden. Für mich als Röster ohne Frage ein absolutes Highlight.

Schnell war klar, dass ich bei einer Reise nach Latein-Amerika unbedingt vorher auch Maria Elena Botto und ihre Farm „Nombre de Dios“ in El Salvador besuchen musste (Kaffee Satz Ausgabe 15).

Die Freude war groß, als uns Maria mit ihrem Sohn Javier, der die Leitung der Farm vor ein paar Jahren übernommen hat, am Flughafen in San Salvador abholten. Am nächsten Morgen sind wir dann gemeinsam in die Region Alotepec-Metapán aufgebrochen. Im Bezirk Chalatenango liegt „Nombre de Dios“. Es war ein einzigartiges Erlebnis auf Maria's Farm zu sein, die Nacht im Farmhaus zu verbringen und am nächsten Morgen durch die Plantage zu spazieren. Die Kaffeebäume blühten in diesen Tagen zum vierten Mal und es roch überall ganz intensiv nach Jasmin - der typische Geruch für blühende Kaffeebäume. „Nombre de Dios“ ist eine Vorzeige-Plantage und Javier Botto mittlerweile ein hochangesehener Farmer in El Salvador. Nach diesem Besuch war mir klar, warum die Familie Botto bereits vier Mal den begehrten CoE gewonnen hat. Wir haben die neue Ernte direkt vor Ort bestellt.



Was ist der „Cup of Excellence“?

Der Cup of Excellence ist die begehrteste Auszeichnung für Kaffees der Spitzenklasse. Diese Auszeichnungen werden in einem strengen Wettbewerb verliehen, bei dem die allerbesten Kaffees des jeweiligen Landes für das jeweilige Jahr ausgewählt werden. Diese prämierten Kaffees werden von einer ausgewählten Gruppe nationaler und internationaler Verkoster auserlesen und während des Wettbewerbs mindestens fünfmal verkostet. Nur Kaffees mit einer konstant hohen Bewertung kommen im Wettbewerb weiter. Die Gewinner werden mit dem angesehenen Cup of Excellence® ausgezeichnet und bei einer Internetauktion an den Meistbietenden verkauft.

Was macht diese Kaffees so einzigartig?

Kaffees dieser Ausnahmegüte sind sehr selten. Diese Kaffees haben die perfekte Reife und werden mit einem gut entwickelten Körper, einem angenehmen Aroma und einer lebendigen Süße geerntet, die nur Kaffeespezialitäten höchster Qualität enthalten. Jeder prämierte Kaffee hat seine eigene Geschmacksnote des Bodens, auf dem er wächst, und jeder wurde so gefertigt, dass diese einzigartigen Charakteristiken hervorgehoben werden.

Nach einer doch recht abenteuerlichen, 13 stündigen Fahrt mit dem Bus von San Salvador durch Honduras nach Managua, trafen wir am Sonntag, den 29.04.2012 auf die Gruppe der internationalen Jury des „Cup of Excellence“ Nicaragua 2012 unter der Führung von Headjudge Paul Songer aus den USA. Die Mitglieder der Jury kamen von 4 Kontinenten und aus 12 Ländern. Darunter bekannte Persönlichkeiten in der Kaffeespezialitäten-Branche wie Scott Conary aus den USA (WBC Headjudge, Röster und Consultant), Ola Brattås aus Norwegen (Chefeinkäufer und Röster bei Solberg & Hansen), Leah Warren aus den USA (Einkäuferin bei Mercanta North America) und Carolina Franco aus Brasilien (4. Platz bei der „World Cuptasters Championship“).

Mit Kleinbussen fuhren wir gemeinsam von Nicaragua's Hauptstadt nach Jinotega und schlugen im „Hotel Café“ für die nächsten 5 Tage unser Lager auf.

Nach der sog. Kalibrierung am Montag Nachmittag, bei der alle Juroren auf die Anforderungen des CoE gebrieft wurden, begann der offizielle Wettbewerb am Dienstag.

Was aber geschah in den 7 Wochen zuvor?!

Als die internationale Jury in Jinotega ankam, lagen schon Wochen der Arbeit und des Verkostens hinter dem Headjudge Paul Songer und der nationalen Jury. Insgesamt 445 (!) Kaffees wurden dieses Jahr in Nicaragua beim CoE eingebracht. All diese Kaffees wurden in einer nationalen Vorauswahl mehrfach verkostet und bewertet. Am Ende schafften es 59 in die Endausscheidung. Zwei Kaffees mussten dann noch gestrichen werden, da jeder Farmer nur ein Muster von seiner Farm einreichen darf. Zwei Farmer hatten jedoch zwei Muster eingebracht und mussten sich entscheiden, welches im Wettbewerb verbleiben sollte.

An den beiden ersten Tagen verkosteten wir dann diese 57 Kaffees zum ersten Mal. Ich hatte meine

persönlichen Favoriten schnell gefunden ohne natürlich zu wissen, welcher Farmer hinter diesen Traumkaffees steckte.

Wie wird bewertet?!

Das CoE Verkostungsformular ist für jeden Cupper das Maß aller Dinge, da es die Qualität der Kaffees bis in die diffizilsten Charakteristika analysiert.

Name:		Round 1 2 3 Session 1 2 3 4 5					Brewed Cup of Excellence 2014		Coffee Competition					
SAMPLE	ROAST	AROMA		PURITY		CLEAN CUP	SWEETNESS	ACIDITY	MOUTH FEEL	FLAVOR	AFTER-TASTE	BALANCE	OVERALL	TOTAL
	COLOR DEVIATION	DRY	CRUST	BREAK	#+/- SCORE									
1														

Clean Cup (Reinheit) bewertet ob der Kaffee frei von Fremdeindrücken ist. Schmecke ich nur den Kaffee oder schmecke ich Dinge, die nicht in den Kaffee gehören?

Sweetness (Süße) bewertet die natürliche Süße von Kaffee. In diesem Punkt spiegelt sich wieder, wie reif der Kaffee bei seiner Ernte war.

Acidity (Fruchtigkeit) bewertet die Fruchtigkeit von Kaffee. Bei diesem Punkt geht es um keine quantitative Bewertung (ph-Test), sondern um den Eindruck. Fruchtigkeit macht den Kaffee lebendig und vielseitig.

Mouthfeel (Mundgefühl) bewertet das taktile Gefühl im Mund. Wie empfindet man den Kaffee im Mund, wenn man die geschmacklichen Komponenten nicht berücksichtigt?

Flavour (Bouquet) - das Bouquet ist eine kombinierte Bewertung aus Aromen und Geschmack und beschreibt die Vielseitigkeit der Eindrücke. Bewertet wird das Spektrum der Aromen und wie harmonisch sich diese zu einem Geschmack vereinen.

Aftertaste (Nachgeschmack) – bewertet, wie lange sich die Eindrücke im Mund halten und ob diese angenehm sind. Ein guter Kaffee ist der, bei dem man die Eindrücke weiterklingen lassen und nicht direkt danach etwas anderes in den Mund nehmen möchte.

Balance (Ausgewogenheit) – bewertet, wie harmonisch sich die

einzelnen Aspekte eines Kaffees zu einem Gesamtbild vereinen.

Overall (Gesamteindruck) – Diese Bewertung erlaubt es dem Verkoster, seinen persönlichen Gesamteindruck in einer Note festzuhalten.

(Übersetzung: www.wolfredo.de)

25 der anfänglich 445 Kaffees bekamen am Ende mehr als 85 Punkte und schafften es somit in die Auktion. 3 erreichten sogar mehr als 90 Punkte und erhielten sog. „Presidential Awards“.

Am 26. Juni 2012 werden diese 25 „Cup of Excellence“ Kaffees nun versteigert. Der Höchstbietende bekommt den Zuschlag und kauft das gesamte „Lot“.

Zusammenfassung / Fazit:

Alle Kaffees wurden innerhalb von 2 Monaten von über 100 Verkostern aus 4 Kontinenten und 12 Ländern mit ganz unterschiedlichen Geschmacksvorlieben mindestens 5 Mal blind verkostet. Zu keinem Zeitpunkt wussten wir, von welcher Farm die Kaffees stammten. Und am Ende waren sich alle einig, dass diese 25 einen „Cup of Excellence“ Award verdient haben.

Aufgrund der strengen Kriterien und der multikulturellen Auswahl der Juroren, ist der CoE weltweit die höchste Auszeichnung, die ein Kaffee erhalten kann.

Und für die Farmer der höchste Anreiz, Qualität zu produzieren! Denn bei der Versteigerung erzielen sie ein x-faches von dem, was sie sonst für ihre Kaffees bekommen würden. Qualität setzt sich am Ende eben durch.


Mario Felix Liebold