

# KAFFEE SATZ

Aktuelles und Wissenswertes rund um das „schwarze Gold“

## Bolivien „Eduardo Tola“ Microlot

Ausgabe 21



**Mit großem Stolz stellen wir Ihnen heute unseren neuen Kaffee aus Bolivien vor.**

Eduardo Tola verließ vor rund 25 Jahren seine Heimat Altiplano, eine ziemlich trockene Gegend in der Nähe von La Paz, und zog in die ca. 200 km nördlich liegende, üppige Provinz Caranavi.

Als er damals in der Region Las Yungas ankam, wusste er absolut nichts über Kaffee. Der intensive Kaffeeanbau in seiner neuen Wahlheimat inspirierte ihn jedoch sehr, so dass er sich in Uchumachi einer Kaffeekooperative anschloss und das Einmaleins der Kaffeeproduktion kennenlernte. Sein Hauptaugenmerk lag dabei auf den Grundlagen zum Anbau der hochwertigsten Spezialitätenkaffees.

Die Kooperative gibt es heute nicht mehr, doch seine Leidenschaft für großartige Kaffees ist Señor Tola geblieben. Er bewirtschaftet sein Land nun unabhängig mit Hilfe seiner Familie. Dabei verarbeitet er ausschließlich seinen eigenen Kaffee, welchen er von Juni bis Sep-

tember erntet. Die Kirschen werden noch am Tag der Ernte sortiert und gepulpt. Nach der Fermentation und dem Waschen trocknet er den Kaffee auf sog. „dryingtables“ und liefert ihn im Anschluss an die ASO-CAFE Mühle in Taypiplaya, wo der Kaffee weiterverarbeitet wird.

Die Ernten von Eduardo Tola sind so hochwertig und außergewöhnlich, dass sie als sog. „Single Estate Microlots“ verkauft werden. Wir sind sehr stolz, 3 von insgesamt nur 10 verfügbaren Sack ergattert zu haben.

Mario Felix Liebold

**Farm:** Eduardo Tola - Carrasco

**Land:** Bolivien

**Region:** Provinz Caranavi

**Stadt:** Carrasco La Reserva

**Inhaber:** Eduardo Tola

**Varietät:** Caturra, Típica

**Dünger:** 100% BIO Dünger

**Erntemethode:** handgepflückt

**Anbauhöhe:** 1.550m

**Aufbereitung:** gewaschen

**Ernte:** 2014

**Geschmack:**

Milchschokolade, Karamell, feine Süße

**Aroma:**

fruchtig, süßlich, lebendig

**Körper:**

cremig

