

DER FEINSCHMECKER-CLUB MAGAZIN

CUP OF EXCELLENCE

NUR ECHT MIT
DIESEM ORIGINALSIEGEL

Ultra Premium Kaffee

2008er Bohnenauslese in Costa Rica



Rechts oben: Kalibrierung der Zunge für die Blindverkostung mit Zucker, Zitrone oder nur purem Wasser
Rechts unten: optische Bewertung des Farbeindrucks vor der Verkostung



Drei Gold Medaillen Gewinner des härtesten Kaffee-Wettbewerbs „Cup of Excellence“, wurden von Kaffee-Experten der SUPREMO Kaffeerösterei und Justus Hertle, Leiter DER FEINSCHMECKER-CLUB, für Sie verkostet und beurteilt

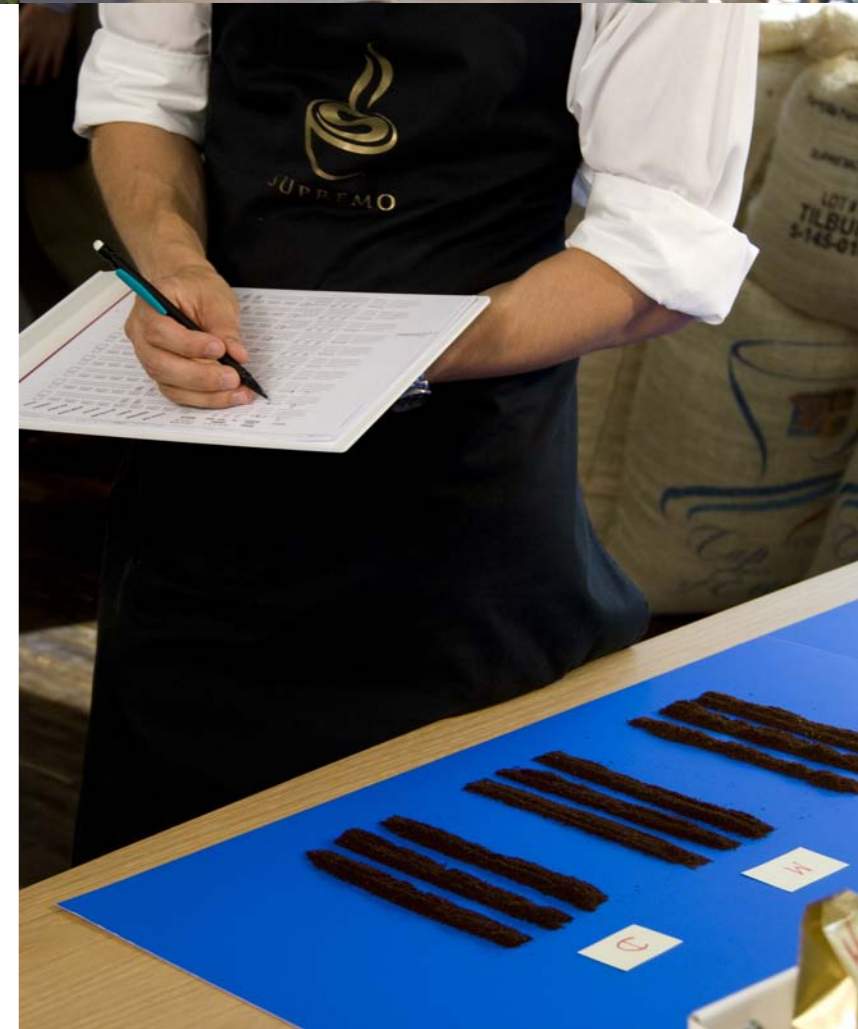
Justus Hertle (l.) mit den Kaffee-Experten Bianca Kulik und Raphael Braune der Gourmet-Kaffeerösterei SUPREMO



Costa Rica, die „reiche Küste“? Die spanischen Entdecker wussten schon, warum sie dieses paradiesische Stück Erde im Herzen Zentralamerikas so genannt haben. Costa Rica hat einfach sehr viel zu bieten: 212 km Küste an der Karibik, und rund 1000 km Küste am Pazifik. Dazwischen paradiesische Landstriche, Hügel, Täler, Berge, Vulkane, Wälder, Urwälder und ein Klima, das ausgesprochen mild und angenehm ist. Das Landesinnere mit seinen über 100 vulkanischen Bergen wird von vielen auch die Schweiz Lateinamerikas genannt. Und tatsächlich ist es erstaunlich, wenn man bei einer Tagestour vom traumhaften Sandstrand kommt, zuerst einen Abstecher in einen der vielen tropischen Urwaldparks macht und zwei Stunden später auf einer Art Alm in den Bergen bei Milchkaffee und Käse den Blick über eine Kuhweide zu den vielen grünen Bergen schweifen lässt.

Dieses Hochland in Costa Rica hat ein perfektes Klima für den Kaffeeanbau. Costa Rica ist berühmt für seine Gourmet-Arabica-Sorten, die ihr ganz besonderes Geschmacksprofil haben, das dem vulkanisch-tropischen Terroir entspricht. Die besten Kaffee-Ernten werden beim „Cup of Excellence“ prämiert. Dieser Wettbewerb ist äußerst wichtig für Kaffeebauern, die ihre kleinen Ernteerträge selbst vermarkten wollen.

Hat der Kaffee die überaus kritischen Blindverkostungen der regionalen und nationalen Wettbewerbe überstanden, muss er sich in einem einwöchigen Wettkampf gemeinsam mit den anderen besten Hochland-Arabicas von Costa Rica einer internationalen Jury stellen. Erreicht er bei diesem Verkostungswettbewerb mehr als 84 Punkte, wird er als Gewinner prämiert und darf einen Monat später an einer internationalen Versteigerung teilnehmen. Das Einzigartige daran: Vom Versteigerungserlös erhält der Kaffeebauer 85 Prozent direkt ausbezahlt. Ein Geschäft, das nicht nur für den Kaffeebauern höchst attraktiv ist, sondern auch für die Kaffeeröster, die überall auf der Welt ständig auf der Suche nach Top-Qualitäten





Kritischer Blick: Sind die Bohnen auch auf den Punkt geröstet?



Jede Tasse muss mit Wasser derselben Temperatur und Menge aufgegossen werden



Beim Geruchstest des frisch gebrühten Kaffees ist der erste Eindruck entscheidend



Ähnlich wie bei einer Weinprobe wird auch hier geschlürft und gespuckt



Auf dem Bewertungsbogen werden die sensorischen Eindrücke vermerkt



Beurteilung der finalen Röstung



Paradiesische Landstriche und ein Klima, das ausgesprochen mild und angenehm ist. Das Landesinnere mit seinen über 100 vulkanischen Bergen wird von vielen auch die Schweiz Lateinamerikas genannt



sind: Der Röster, der den prämierten Kaffee bei Cup of Excellence ersteigert, weiß, dass er einen der besten Kaffees der Welt bekommt – dafür bezahlt er den Bauern direkt für seine hervorragende Arbeit. Und das ist viel mehr als „fair“: Für den Kaffeeliebhaber ist dieses Geschäft ideal, denn zwischen seiner leckeren Tasse Kaffee und den hart arbeitenden Kaffeebauern steht nur der Röster seines Vertrauens, der die Bohnen auf den Punkt für ihn geröstet hat.

Die Gourmet-Rösterei SUPREMO aus Unterhaching konnte jetzt drei dieser besonderen Ernten ersteigern. Nachdem die SUPREMOS ihre drei prämierten Kaffees in ihren Kaffee-Humidor eingelagert hatten, wollten sie wissen, wie sie nun schmecken: die Ultra-Premium-Arabicas aus Costa Rica. Urteil bei SUPREMO: Arabica aus Costa Rica schmeckt in der Tasse wie ein Cuvée aus Äthiopischem Mocca, Guatemala-Antigua und einer Prise Jamaica Blue Mountain. Auch die Zeitdauer der Röstung und die Temperatur haben Einfluss auf den Geschmack – der erfahrene Kaffeeröster kann dem Kaffee zum Beispiel eher eine fruchtig-beerige Note entlocken oder eine zart-bittere. Bei unserer Verkostung der drei Gewinnerkaffees bei SUPREMO beschreibt Bernd Braune, der Gründer von SUPREMO, die perfekte „Costa Rica-Tasse“ wie folgt: „Eine saubere, sehr harmonische und süßlich-milde Tasse mit fruchtigem Kick und schokoladig-beerigem Abgang“.

Für FEINSCHMECKER-CLUB-Chef Justus Hertle war das Rösten bei SUPREMO eine völlig neue Erfahrung mit hohem Genussfaktor. Profi-Cupping (Wettkampfverkostung) bei SUPREMO, das bedeutet Rohkaffee auf Farbe und Aussehen prüfen, riechen, dann auf den Punkt rösten, die Röst-

qualität bestimmen, vergleichen, messen, in der Kaffeemühle mahlen, das trockene Kaffeemehl beschnuppern. Wasser wird aufgebrüht, die Temperatur gemessen, aufgegossen, beschnuppert, begutachtet. Einerseits helfen bei der Qualitätskontrolle modernste Messmethoden, vom Thermometer bis zum Laser, der den Bräunungsgrad des Kaffees bestimmt. Unverzichtbar bleibt aber der Gaumen, um die Kaffeequalität zu bestimmen: Kaffee lauwarm (!) in den Mund nehmen, schlürfen, kauen, rollen, schmatzen, ausspucken.

Um die Geschmacksnuancen der drei verschiedenen Lagen-Kaffees aus Costa Rica so genau wie möglich zu bestimmen, werden Zunge und Gaumen vor dem eigentlichen Cupping mit einer kleinen Geschmacks-Kalibrierung trainiert. Die SUPREMO-Experten schärfen mit etwas Zitronensaft, Zucker und purem Wasser ihre Geschmacksnerven, bevor sie mit der größtmöglichen Konzentration den Kaffee erschmecken. Auch die richtige Schlürftechnik wird noch eingeübt: Verschlucken, Spucken und Husten bleiben dabei nicht aus. Die Supremos verkosteten „Parrilla“ von Luis und Oskar Monge, „Mirella“ von Francisca Cubillo Salas und „San Marcos“ von Giovanni und Marco Fallas und Efraim Zamore Navarro. Alle drei sind ein Gedicht, aber jeder hat sein eigenes Geschmacksprofil: Francisca hat mit „Mirella“ einen wunderbar süßlich-fruchtigen Costa Ricaner abgeliefert, dem Trio Giovanni, Marco und Efraim gelang mit „San Marco“ eine feine, milde und beerig-schokoladige Tasse, und Luis und Oskar glänzen mit einer schokoladig-runden, vollmundig-komplexen, geschmeidig-zart-bitteren Edeltasse, dem „Parrilla“. Die kleine Gourmet-Rösterei SUPREMO in Unterhaching hält diese drei Costa Ricaner in ihrem Spezial-Lager frisch und knackig und röstet auf Bestellung perfekt auf den Punkt. Veranstalten Sie ein privates Cupping mit Freunden und sie werden viel Freude dabei haben. In Costa Rica sagt man dazu „Pura Vida!“



Links: Kaffeeanbau ist Familiensache. Der Nachwuchs ist von Kleinauf mit dabei

Unten: Bernd Braune beim Prüfen der Kaffeepflanzen im Hochland von Costa Rica





Gewinner des Costa Rica Cup of Excellence Mirella



Die Farm der Chacón Cubillo-Familie befindet sich auf dem fruchtbaren Boden des Poás-Vulkans in der Los Angeles de Sabanilla-Region in Alajuela (Central Valley-Region). Der sehr nährreiche Boden erstreckt sich über eine Anbaufläche von 50 Hektar. Die Anbauhöhe beträgt zwischen 1300 und 1500 m über dem Meeresspiegel. Hier werden traditionelle Anbaumethoden angewandt – strikte Verwendung rein biologischer Dünger, Nutzung der farmeigenen Rohstoffe sowie Ressourcen aus der Gemeinde und der Region. Der Kaffee wird auf Terrassen natürlich getrocknet. Diesen wunderbaren Kaffee bieten wir Ihnen in drei Varianten an (jeweils 4 x 250 g, Preis: 44 Euro): ganze Bohne, Art.-Nr.: 5052; grobe Mahlung (für Stempelpresse), Art.-Nr.: 5053; mittlere Mahlung (für Filter), Art.-Nr.: 5054.

Aromen-Beschreibung durch die internationale Jury des Cup of Excellence: florale Aromen (15), durch und durch lecker (8), süß (8), süß-filigraner Abgang (7), Beeren (6), süße Kirschen (5)

Fakten:
 Farm: Mirella
 Farmer: Francisca Cubillo Salas
 Stadt: Las Lajas, Sabanilla
 Region: Alajuela
 Land: Costa Rica
 Anbauhöhe: 1400 üNN
 Sorte: Caturra
 Verarbeitungssystem: biologisch, gewaschen / sonnengetrocknet
 Jahresproduktion: 828 kg
 International Jury Score: 86.56
 Gewinner der Auktion: SUPREMO Kaffeerösterei in Unterhaching



Gewinner des Costa Rica Cup of Excellence Parritilla



Kaffeeanbau liegt der Familie Monge Urena im Blut. Ihre Begeisterung für diese Arbeit garantiert bei jeder Ernte höchste Qualität. Das Anwesen befindet sich in Parritilla Legua de Aserrí. Es liegt 1500 Metern über dem Meeresspiegel und hat eine Anbaufläche von sieben Hectar. Diese Farm ist von Café Practices zertifiziert. Handgepflückt, selektiert, perfekt ausgebaut und natürlich sonnengetrocknet bringt dieser 2008er ein besonders komplexer Geschmacksprofil – ein Gedicht von einem Kaffee. Vier Pakete à 250 g erhalten Sie für 46 Euro: ganze Bohne, Art.-Nr.: 5058; grobe Mahlung (für Stempelpresse), Art.-Nr.: 5059; mittlere Mahlung (für Filter), Art.-Nr.: 5060.

Aromen-Beschreibung durch die internationale Jury des Cup of Excellence : klar und süßlich (15), Aromen von Karamell und braunem Zucker (12), süße Beeren (12), geschmeidig, ausgewogen (12), Heidelbeeren (4), Rosinen (4), Butter-Vanille Note (8), cremig-buttriger Körper (9), Aromen von Milch-Schokolade (9), Zartbitter-Schokolade (8)

Fakten:
 Farm: Parritilla
 Farmer: Luis Alberto Monge
 Stadt: Parritilla, La Legua de Aserrí
 Region: San José
 Land: Costa Rica
 Anbauhöhe: 1450 üNN
 Sorte: Caturra, Catuai
 Verarbeitungssystem: traditionell, gewaschen
 Jahresproduktion: 828 kg
 International Jury Score: 87.86
 Gewinner der Auktion: SUPREMO Kaffeerösterei in Unterhaching

Die Zahlen in Klammern bei der Beurteilung der Jury geben an, wieviele der Juroren dieser Geschmacksnuancierung zugestimmt haben.



Gewinner des Costa Rica Cup of Excellence San Marcos

Eine Kaffee-Familie mit langer Tradition, die ihre Farm streng in Einklang mit der Natur bewirtschaftet. Große Bäume spenden den zarten Kaffeebäumen den nötigen Schatten, der Boden wird auf höchstem Niveau gehalten und der Kaffee mit frischem Quellwasser von Hand gewaschen. Der frisch aufbereitete und gewaschene Kaffee wird in der Sonne getrocknet. Sie erhalten vier 250-g-Pakete für 42 Euro in drei Varianten: ganze Bohne, Art.-Nr.: 5055; grobe Mahlung (für Stempelpresse), Art.-Nr.: 5056; mittlere Mahlung (für Filter), Art.-Nr.: 5057.



Aromen-Beschreibung durch die internationale Jury des Cup of Excellence: Schokolade (12), süße Zitrone (8), Mango-Aromen (7), Haselnuss (4), Butterscotch (4)

Fakten:
 Farm: San Marcos
 Farmer: Giovanni Rodriguez Fallas
 Stadt: Santa María de Dota
 Region: San José
 Land: Costa Rica
 Anbauhöhe: 1500 üNN
 Sorte: Caturra, Catuai
 International Jury Score: 84.53
 Verarbeitungssystem: traditionell gewaschen/sonnengetrocknet
 Jahresproduktion: 1038 kg
 Gewinner der Auktion: SUPREMO Kaffeerösterei in Unterhaching

Das Schönste zum Schluss: Die Verkoster im anregenden Fachgespräch bei einer guten Tasse frisch gebrühten Kaffees

