

Colombia Mai 2016: Cundinamarca, Quindío und Antioquia

Obwohl ich schon einige Male in Kolumbien war, stand dieses Mal Neues auf dem Plan. Drei Anbaugebiete, die ich zuvor nie kennenlernte.

Aber nach dem langen Flug ging es zunächst entspannt los:

Mit der Zahnradbahn auf den Hausberg Monsterrat mit Überblick über die ganze Stadt. Zurück unten in der Stadt einen Kaffee bei Kaldivia



(<http://kaldiviacafe.com/>) einer kolumbianischen CoffeeShop Kette, die mit dem Röstmaschinen Hersteller Quantik verbunden ist und dessen Heißlufttröster verwendet, die in der Bauart Ähnlichkeit mit unserem Coffee Star Röster aufweisen, jedoch weniger Steuererungsmöglichkeiten besitzen.

Auf dem Weg in Museo del Oro begegnete uns ein Kaffeewagen. Mit Röstmaschine, Mühle und Espresso-maschine. Die Qualität haben wir nicht getestet.



Dann endlich das Museo del Oro. Obwohl es mein dritter Besuch war, wenn ich richtig zähle, war ich wiederum sehr beeindruckt von den teilweise recht filigranen Arbeiten, die meist um 1.000 n. Chr. entstanden sind. Viele Masken und Schmuck, aber auch zahlreiche rituelle Gegenstände.



Nach der Erholung zur Überwindung von Jet Lag, Klima- und Höhenanpassung ging es mit Kaffee los. Leider wächst dieser nicht gerade vor der Stadtgrenze. Ins Anbaugebiet Cundinamarca, das Departement, das den Hauptstadtbezirk nahezu umschließt. Dennoch dauerte die etwa 90 km Fahrt mit dem öffentlichen Bus knapp 3 Stunden.

Angekommen in Viota stand ein Besuch bei der örtlichen FNC (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia) auf dem Programm. Dort gründete sich gerade eine neue Kooperative "Asociación de productores de alta calidad Los Palmares" - kurz Asopalmares. Die dort geplante Verkostung bestand aus einem einzelnen Kaffee. Leider hatte dieser nicht ganz die hohe Qualität, die wir erhofften. Es liegt also noch etwas Arbeit an.



Nach einer weiteren Stunde Fahrt erreichten wir auf ca. 1.400 m Höhe die Farm von Aldemar Marin und seiner Frau Luz Elena (74° 28,20' W, 4° 24,65' N).



Für Kolumbien typisch ist, dass auf einer Farm fast alle Vegetationsstufen (Knospen, Blüte, unreife und reife Früchte) gleichzeitig vorkommen. Das macht die Ernte und Pflege neben der oft steilen Hanglage sehr aufwändig und arbeitsintensiv.



Bei Aldemar Marin fanden wir neben roten Sorten, meist Caturra, Castillo und Colombia auch gelbe Sorten, wobei Aldemar Marin unsicher über die Varietät war und nur wenige Bäume in seiner Farm gelbe Kirschen produzieren.

Zurück ging es am Nachmittag wieder mit dem Bus. Am nächsten Morgen ein Flug nach Armenia und Kaffee in der Provinz Quindio.

Das Wochenende steht vor der Tür und wir gönnen den Pflanzern ein normales Wochenende ohne Besuch. Dafür fahren wir nach Salento und ins Valle de Cocora. In Salento sah ich zum ersten Mal eine Ansammlung der legendären Willys, den kleinen jeepähnlichen Transportautos, die einen großen Teil des Personen- und Warentransports auf den teilweise unwegsamen Wegen zu den Farmen bewältigen. Valle de Cocora ist hingegen für seine Ansammlung an Wachspalmen, die 1801 von Alexander von Humboldt entdeckt wurde und als höchste Palmenart der Welt gilt. Seit 1985 ist es der Nationalbaum Kolumbiens,



Sonntag nutzen wir zum Besuch der Kaffeemesse in Armenia. Neben den Produkten, die wir auch in Europa auf einer Kaffeemesse erwarten, einige Röstereien, die ihre Produkte präsentieren, Kaffeemaschinen und Röstmaschinen und Verpackungsmaterial, sind natürlich auch spezielle Angebote für den Pflanzeur und Exporteur zu finden, wie Düngemittel, Pflanzenschutz, Schälmaschinen und Grain Pro Säcke sowie einiges anderes was der Pflanzeur brauchen kann. Im hinteren Teil gab es eine große Bühne für die Baristameisterschaften.

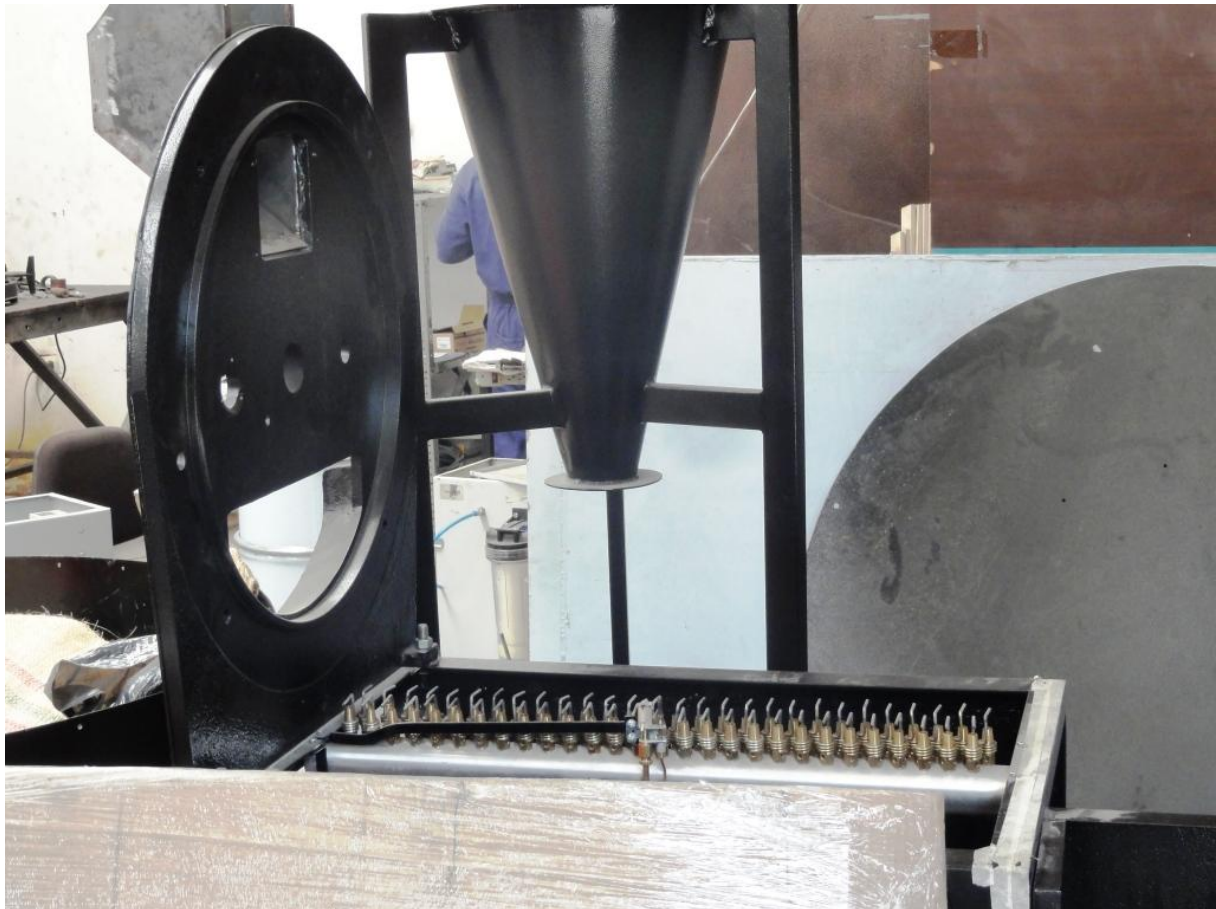


Am Montag ging es dann weiter mit Kaffeebesichtigung.



Eindrucksvoll die Finca Santa Ana von Jesus Martin in Quimbaya auf knapp 1.300 m (75° 46,60' W, 4° 34,90' N). Neben dem traditionellen gewaschenen Kaffee werden mit kleinen Mengen (Microlots) andere Aufbereitungen wie "natural" oder "honey" getestet.

Da Kaffeeanbau eine wesentliche Voraussetzung für guten Kaffee ist, aber auch das Rösten nicht vernachlässigt werden darf, stand ein Besuch bei Quantik (<http://quantik.co/en/>) an. Interessant war neben der Tatsache, dass hier noch sehr handwerklich produziert wurde auch ein Blick in eine Röstmaschine ohne eingebaute Trommel.



Das Büro des Inhabers hielt eine weitere Überraschung bereit. Angesichts der steigenden Personalkosten und die mitunter steilen Hänge machen Überlegungen sinnvoll, wie die Ernte effizienter und mit geringeren Kosten realisiert werden könnte. Automatische Erntemaschinen, wie sie in Brasilien im Einsatz sind, können in Kolumbien nicht eingesetzt werden.

Eine wahrscheinlich nicht ernstgemeinte "Lösung" wurde am Modell gezeigt, wobei das Größenverhältnis nicht korrekt ist:



Danach ging es zur Finca La Morelia (<http://www.cafelamorelia.com/>) in Armenia 1.330 m (75° 43,44' W, 4° 27,96' N) .

Finca La Morelia ist eine agrotouristische ausgerichtete Farm mit etwa 100 t jährliche Produktion. Alle wesentlichen Anlageteile sind beschriftet und erläutert. Dies macht sich auch bei der Führung bemerkbar, die etwas schematisch ablief. Jedoch verursachte unsere Neugier manche Abweichungen.



So waren wir neben den Gegenstromwäschern, die die Mucilage von den Pergaminos entfernen insbesondere an den Trockenöfen für die Pergaminos interessiert und "forderten" einen Blick in die Trockenkammern. Nach der Beschreibung wird der Kaffee je nach Trocknungsgrad auf eine tiefere Ebene umgelagert, was wir uns angesichts einer Breite von etwa 2 m und einer Tiefe von 4 m etwas aufwändig vorstellen.

Während wir schon die Pflanzung verlassen, fallen uns einige sehr große Kaffeebäume auf. Es handelt sich entsprechend dem agrotouristischen Konzepts um Liberica Bäume, die ebenfalls reiche Ernte versprechen und neben ihrer Größe auch durch die sehr großen Blätter auffallen.



Für Quindio ist noch anzumerken, dass das Gelände weniger steil war, als ich es aus anderen kolumbianischen Anbaugebieten kennenlernte. Es bestand immerhin noch aus Hügeln, jedoch mit deutlich weniger Gefälle.

Am nächsten Morgen ging es weiter nach Antioquia. Der Flug führte uns über Bogota, so dass wir erst gegen Mittag in Medellin landeten. Dann ging es aber gleich weiter nach Barbosa.



Bei der Kaffeeverkostung in Barbosa versammelten sich viele junge Pflanzler aus der Gegend um sich mit uns über ihre Kaffees auszutauschen. Im Bild rechts ist allerdings Markus aus Hannover zu sehen, der den aufgebrühten Kaffee kenntnisreich „beriecht“.

Offensichtlich war den Pflanzern unsere Meinung so wichtig, dass trotz Problemen bei der Vorbereitung der Verkostung (Wie machen wir das Wasser heiß?), mehrere Verkostungen angesetzt wurden. Unser Zeitplan der den Besuch von zwei Farmen vorsah, war nicht mehr zu realisieren. Nach der zweiten Verkostungsrunde brachen wir ab und besuchten, statt der geplanten Farmen (keine Ahnung, was die dazu sagten), die Farm Lupita, deren Kaffee wir aus den beiden Runden am besten bewerteten.

Zwei weitere Verkostungsrunden haben wir sicher zur Enttäuschung der Pflanzler abgesagt, aber ein Besuch in Antioquia ohne Farmbesuch kam für uns nicht in Frage. Wahrscheinlich war einfach die Zeit in Barbosa zu knapp bemessen.

Auf der Fahrt mit dem Jeep begegnete mir zum ersten Mal in Kolumbien ein Maulesel als Transportmittel. Mit dem Auto zu passieren war schwierig.



Nach einer einstündigen Fahrt erreichten wir die Finca Lupita von Aydee und Elkin Heneao Franco (1.770 m, 75° 21,43' W, 6° 24,58 N). Die Finca macht einen sehr ordentlichen und sauberen Eindruck.

Auch das Haus (siehe Bild die Besitzer mit Tochter Elisabeth) und die angepflanzten Gewächse zeugen von dem guten Zustand



Neben gewaschen aufbereitetem Kaffee wird auch Honey und Natural produziert.



Am nächsten Morgen geht es schon wieder zurück nach Bogota. Den Nachmittag zur freien Verfügung nutzen wir zu einem Besuch bei Caravela (ehemals Virmax) - www.caravela.coffee. Schwerpunkt unseres Besuchs sollten Huila Farm Lots sein. Hier Verkostung gemeinsam mit Chefcupper Fernando:



Zwei Kaffees überzeugten mich und demnächst werden wir wieder einen schönen Kaffee von Pedro Claros haben, den ich auf meiner letzten Reise besuchte. Zur Verkostung gibt es noch zwei Anmerkungen: einer der Kaffees war fruchtig und erinnerte an die Sensorik von Naturals, obwohl es ein gewaschener Kaffee war, die zweite Überraschung war ein entcoffeinierter Kaffee, der in der Grundsensorik nicht nennenswert anders war. Zum Glück hatte ich für keinen der beiden votiert.

Der Vormittag des Abreisetages war zum Packen bestimmt, das aber sehr viel schneller von statten ging und wir deshalb einige Stunden Zeit hatten. Diese nutzten wir zum Besuch des Botero Museums, das ich immer wieder gerne anschau, weil es immer Neues zu entdecken gibt, obwohl ich denke, dass die Katze schon immer da war.



Danach noch einen Coffee Shop, den uns Salome von Caravela empfohlen hat: Bourbon Coffee Roasters (www.bourboncoffee.co). Ein Coffee Shop mit einer Probat Röstmaschine im Nebenraum, der durchaus mitteleuropäischem Standard eines Third Wave Coffee Shops standhält. Neben Azahar Container Cafe (azaharcoffee.com/container-caf) der zweite gute Coffee Shop, dem wir begegnet sind.



Am Nachmittag besuchten wir noch die Firma Ingesec (www.ingeseclda.com). Diese stellt neben Röstmaschinen mit indirekter Beheizung (Konvektionswärme) auch Maschinen zum Entpulpen, Trocknen, Schälen und Mühlen her. Wir haben vor Ort einige Proben von Elkin aus Barbosa geröstet und verkostet.



Danach ging es dann zum Flughafen und schon wieder zurück nach Deutschland.