Produktbeschrieb

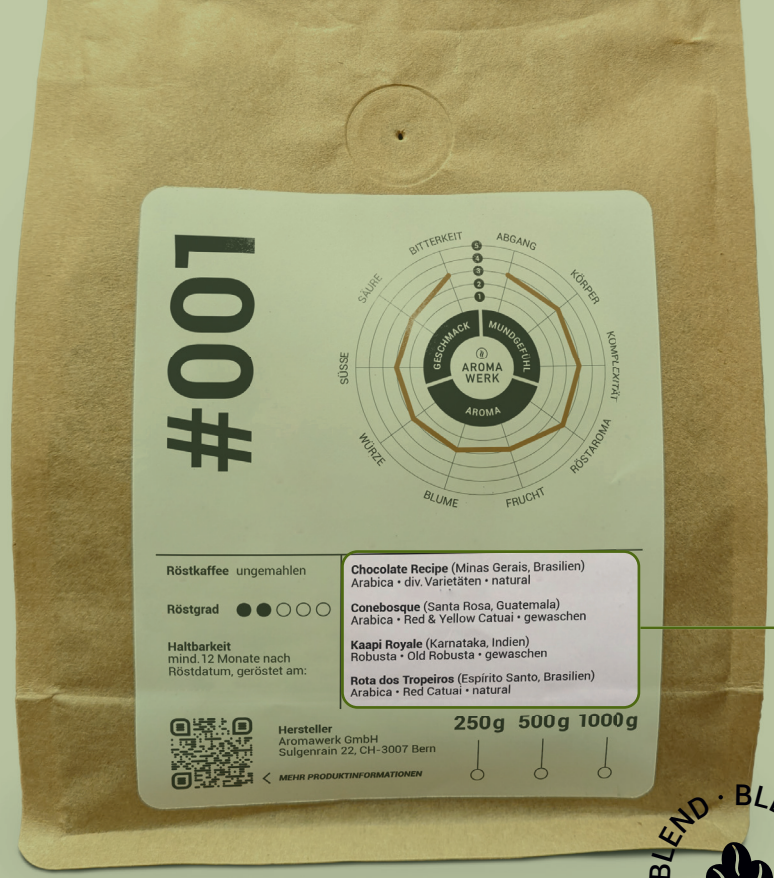
# AROMAWERK #001

# Inhalt

1 Kaffee-Rohbohnen

2 Beschrieb Röstkaffee

3 Zubereitung




BLEND · BLEND · BLEND · BLEND

## Kaffee-Rohbohnen

**Chocolate Recipe**
Minas Gerais, Brasilien

**Conebosque**
Santa Rosa, Guatemala

**Kaapi Royale**
Karnataka, Indien

**Rota dos Tropeiros**
Espírito Santo, Brasilien

# Chocolate Recipe

**Rohkaffee**

| | |
|---|---|
| Gattung / Art | Arabica |
| Varietät | Mundo Novo, Red Catuai, Yellow Catucai |
| Erntezeit | Mai bis August |
| Verarbeitung | Natural / Sun dried |
| Pflückmethode | Selektiv mechanisch |
| Anbauhöhe (MüM) | 940–1‘010 |
| **Cupping Notes** | Score 83.5 (SCA) Haselnuss, Milchschokolade, cremig, Kakao, brauner Zucker |

algrano.com

algrano.com

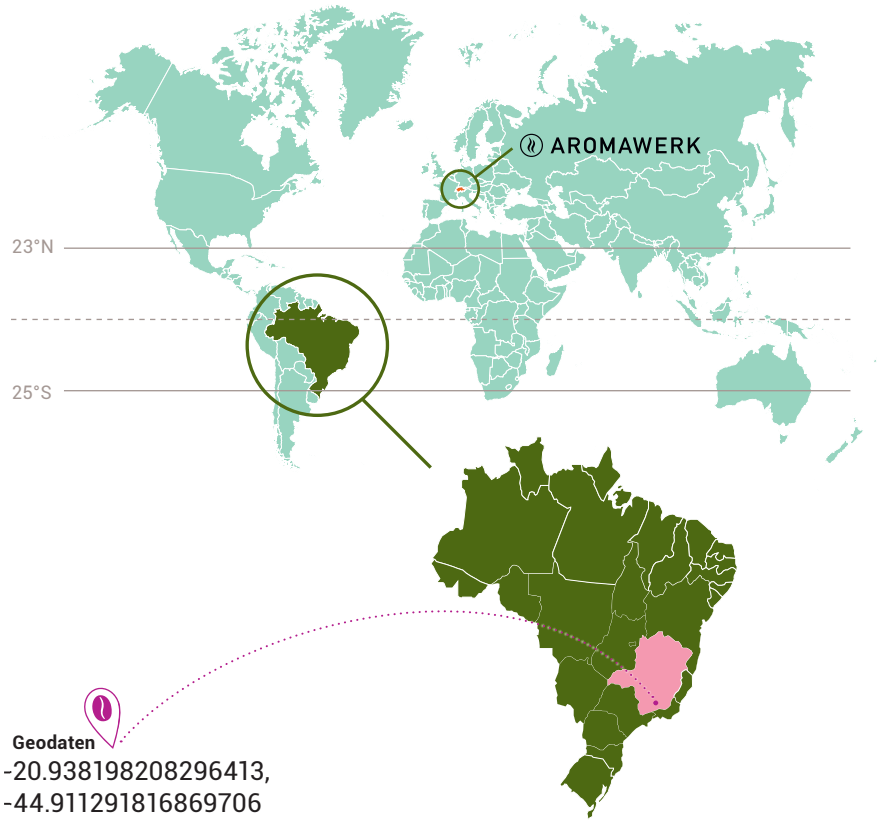
# Chocolate Recipe

**Ursprung**

| | |
|---|---|
| Land | Brasilien |
| Region | Minas Gerais |
| Länderei / Parzellen | diverse rund um Santo Antônio |
| Stadt / Gemeinde | Santo Antônio do Amparo |
| Produzent | 20 Mitglieder von Sancoffee |
| Kooperative | Sancoffee |

→ www.sancoffee.com

**Beschaffung über** ..... **Algrano**




**Geodaten**
-20.938198208296413,
-44.911291816869706

# Chocolate Recipe

## Sancoffee

Sancoffee befindet sich in der Stadt Santo Antônio do Amparo und hat 20 Mitglieder in der Gemeinde Santo Antônio (und in einer Nachbargemeinde) im nördlichen Teil des ehemals sogenannten Sul de Minas. Aus diesem Grund wird die Region «Campo das Vertentes» zu einer neuen Herkunftsbezeichnung. Die Farmen sind zwischen 70 und über 1'000 Hektar gross.

Sancoffee entstand im Jahr 2000 aus dem Traum einer Gruppe von Kaffeebäuer:innen rund um die Stadt Santo Antônio do Amparo im Bundesstaat Minas Gerais. Schon früh hatten diese Landwirt:innen eine Vision für den aufkommenden Spezialitätenkaffeemarkt und für den Fortschritt des Kaffeeanbaus in der Region. Mit grosser Unterstützung und Ermutigung durch Herrn Fernando Paiva, einen Pionier des Spezialitätenkaffees in Campo das Vertentes seit den 1960er Jahren, erwarben diese Produzent:innen ein Lagerhaus und gründeten die Genossenschaft. Im Laufe der Zeit entwickelte sich diese Infrastruktur zu einer hochmodernen, automatisierten Trockenaufbereitungsanlage mit modernen Lagerlösungen.

Seit ihrer Gründung ist Sancoffee eine treibende Kraft für die Entwicklung von Spezialitätenkaffee in der Region Campo das Vertentes.



**Tief in der lokalen Gemeinschaft verwurzelt, unterstützt Sancoffee stolz Initiativen, die Fortschritt und Wohlstand durch das Kaffeegeschäft fördern.**

Gemeinsam mit den Mitgliedsbetrieben engagiert sich die Genossenschaft in mehreren Projekten für **soziale und ökologische Verantwortung, um die Nachhaltigkeit des Kaffeeanbaus langfristig zu sichern**. Als Ergebnis dieser Bemühungen erhielt Sancoffee im Jahr 2019 das **B-Corp-Zertifikat**.

# Conebosque

**Rohkaffee**

| | |
|---|---|
| Gattung / Art | Arabica |
| Varietät | Red und Yellow Catuai, Hybrid |
| Erntezeit | Dezember bis März |
| Verarbeitung | Gewaschen / Fully washed |
| Pflückmethode | Selektiv |
| Anbauhöhe (MüM) | 1‘500–1‘600 |
| **Cupping Notes** | Score 82 (SCA)<br>Kakao, Nuss, Rohrzucker, Zitronenschale |

algrano.com

algrano.com

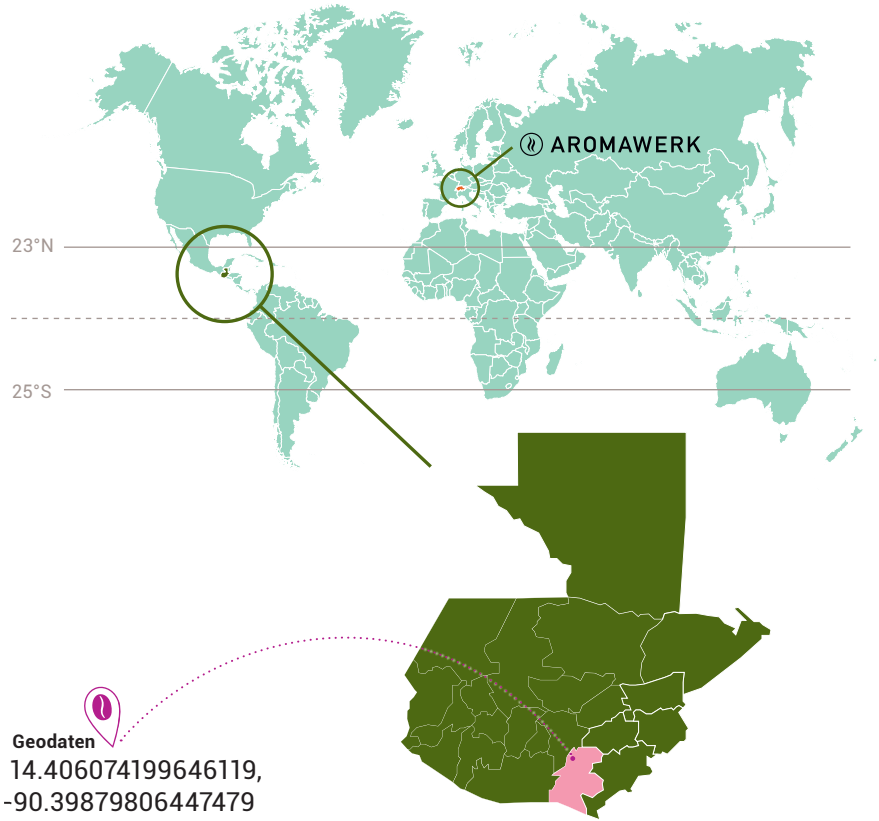
# Conebosque

**Ursprung**

| | |
|---|---|
| Land | Guatemala |
| Region | Departamento Santa Rosa |
| Stadt / Gemeinde | Santa Cruz Naranjo |
| Produzenten | Jorge Guzmán, Enrique García, Nery Campos, Familie Ramírez |
| Kooperative | Nueva Esperanza del Bosque (Conebosque) |

→ www.conebosque.com

**Beschaffung über** ..... **Algrano**




**Geodaten**
14.406074199646119,
-90.39879806447479

# Conebosque

## Jorge Guzmán · Finca La Pila

Jorge wuchs auf der Familienfarm in Guatemala auf und half seinem Vater beim Vieh, doch sinkende Kaffeepreise nahmen ihm die Motivation. Auf der Suche nach einem besseren Leben ging er für zehn Jahre in die USA, vermisste jedoch seine Heimat. Schliesslich kehrte er zurück und erneuerte die überalterten Kaffeepflanzen seiner Familie. Mit Geduld setzte er neue Setzlinge und stellte auf nachhaltige Landwirtschaft um, indem er Schatten- und Obstbäume pflanzte, die zugleich zusätzliche Einnahmen bringen. Heute gilt Jorge als angesehener Gemeindeführer, der sich für faire Preise einsetzt.

**14.419384894347933,**
**-90.41411305974184**

## Enrique García · Finca El Apazotal

Enrique ist mehr als ein Kaffeebauer, er ist Visionär und Mitbegründer der Kooperative Conebosque. 2004 vereinte er die Landwirte der Aldea El Bosque für eine gemeinsame Zukunft. Seine Farm Los Apazotales zeigt sein Engagement für nachhaltige Landwirtschaft: 25–30 Jahre alte Kaffeebäume wachsen im Schatten von Eichen und Kiefern. Die Leidenschaft erbte er von seinem Vater, der in den 1980ern eine Farm leitete. Heute führt Enrique seine Farm und unterstützt andere Mitglieder mit Rat und Erfahrung. Für ihn ist Kaffeeanbau eine gemeinschaftliche Verantwortung für Land und Zukunft.

**14.424950779508992,**
**-90.41668816158996**



## Nery Campos · Finca Los Pocitos

Nery ist ein stiller, aber hoch geschätzter Mann seiner Gemeinschaft. Auf seiner Farm Los Pocitos baut er Kaffee und Bananen an – ein nachhaltiges System, das Schatten spendet und Einkommen sichert. Gemeinsam mit seiner Frau arbeitet er hart, um seinen Kindern eine bessere Zukunft zu ermöglichen: Die Tochter besucht die Schule, der Sohn hat seine Mechanikerausbildung abgeschlossen. Neben dem Anbau überwacht Nery sorgfältig die Trocknung und Sortierung des Kaffees. Mit Präzision stellt er sicher, dass jede Bohne makellos ist – ein Ausdruck seines Anspruchs auf Qualität.

**14.42184332889423,**
**-90.41471147508359**

## Fam. Ramírez · Finca Trojas Viejas

Die Geschichte der Familie Ramírez ist geprägt von Zusammenhalt, Tradition und Ausdauer. Rufina, Otto und Claudia Ramírez führen gemeinsam die sechs Hektar grosse Farm Trojas Viejas, ein Erbe ihres Grossvaters. Unter dem Schatten einheimischer Chalum-Bäume pflegen sie ihre Kaffeepflanzen, viele davon 15 bis 20 Jahre alt. Seit dem Beitritt zur Kooperative 2015 arbeitet die Familie daran, ihre Methoden zu verbessern und die Qualität zu steigern. Claudia wählt die Bohnen sorgfältig aus, fehlerhafte werden von Hand entfernt, damit nur die besten exportiert werden. Trojas Viejas ist ein Symbol für familiäre Werte, Respekt für die Erde und kollektiven Fortschritt.

**14.416884896797951,**
**-90.39527780391917**

# Conebosque

## Nueva Esperanza del Bosque

Die «Kooperativa Integral Agrícola; Nueva Esperanza del Bosque» steht im Herzen der Aldea El Bosque als Symbol für Hoffnung und Fortschritt der lokalen Kaffeebäuer:innen.

Nach der Kaffeekrise Anfang der 2000er-Jahre standen viele Kleinbäuer:innen vor dem Aus. In dieser Zeit besuchte ein guatemaltekischer Priester mit italienischen Genossenschaftsmitgliedern die Region.

Ihrem Fair-Trade-Gedanken folgend, erkannten sie das Potenzial der Gemeinschaft und bauten eine direkte Handelsbeziehung auf. Seit der offiziellen Gründung am 3. März 2004 hat die Kooperative zahlreiche Hürden überwunden. Anfangs fehlten Infrastruktur und Kapital, doch durch harte Arbeit konnte die erste eigene Aufbereitungsmaschine gekauft werden – ein wichtiger Schritt für lokale Arbeitsplätze. Mit europäischer Unterstützung entstand später ein eigenes Hauptquartier, heute ein Symbol für Zusammenarbeit und Beständigkeit.

**Neben hochwertiger Kaffeeproduktion engagiert sich die Kooperative stark sozial: In Kooperation mit dem Bildungsministerium wurde ein Schulzentrum eröffnet und die COOPSALUD-Klinik bietet medizinische Grundversorgung und regelmässige Gesundheitsaktionen**.



**Jede Bohne steht für Hingabe und Hoffnung. Fairer Handel sorgt dafür, dass jede Tasse direkt zur Verbesserung des Lebens der Produzentenfamilien beiträgt**.

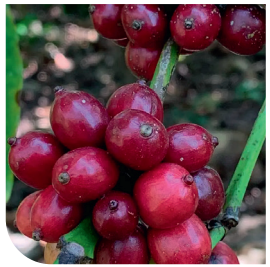
Wer diesen Rohkaffee wählt, geniesst ein hervorragendes Produkt und unterstützt ein nachhaltiges Modell, das ländliche Gemeinschaften stärkt

algrano.com

# Kaapi Royale

**Rohkaffee**

| | |
|---|---|
| Gattung / Art | Robusta |
| Varietät | Old Robusta |
| Erntezeit | November bis März |
| Verarbeitung | Gewaschen / Fully washed |
| Pflückmethode | Selektiv |
| Anbauhöhe (MüM) | 970–1‘200 |
| Güteklasse | Grade A |



algrano.com

algrano.com

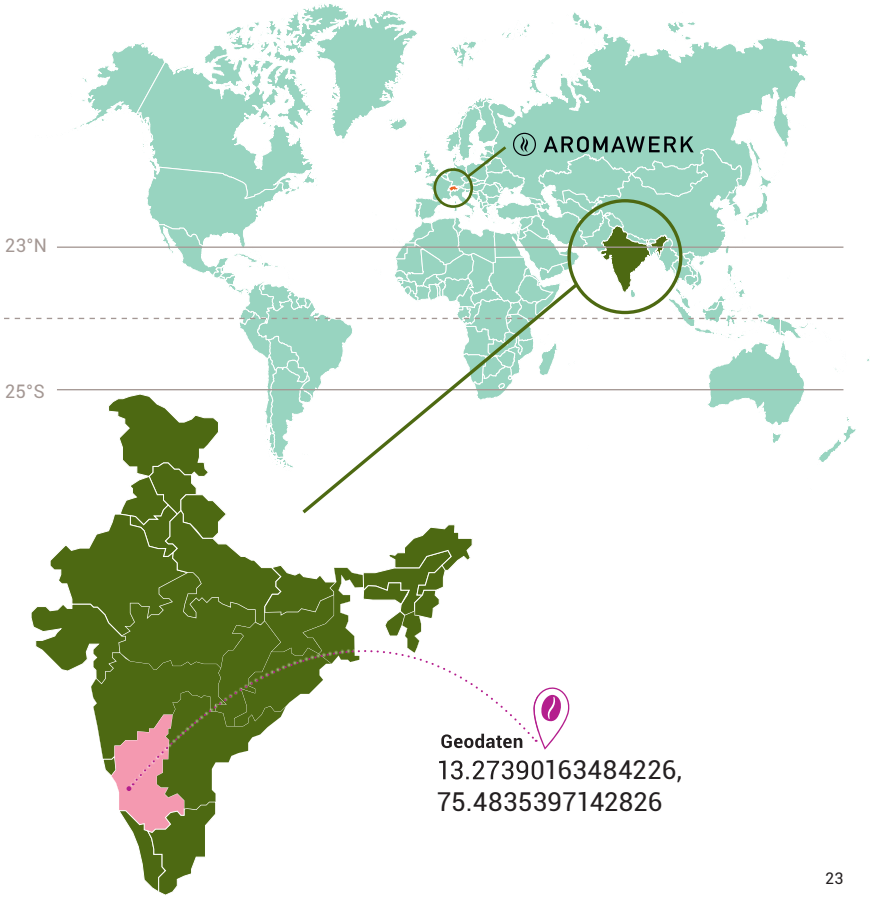
# Kaapi Royale

**Ursprung**

| | |
|---|---|
| Land | Indien |
| Region | Karnataka |
| Länderei / Parzellen | Magundi / Sethuraman Estate |
| Produzent | Nishant Ramesh Gurjer |
| Exporteur | Kaapi Royale |

→ www.kaapiroyale.in

**Beschaffung über** ..... **Algrano**



# Kaapi Royale

## Kaapi Royale·Sethuraman Estates

Kaapi Royale Coffee ist ein Exportunternehmen für grünen Kaffee, spezialisiert auf Spezialitäten-Arabicas und hochwertige Robustas, darunter die preisgekrönten Kaffees von Sethuraman Estates in Karnataka, Südindien; einer der Ursprungsregionen des indischen Kaffees. Sethuraman Estates ist eine in sechster Generation geführte, umfassende Kaffeeplantage in Magundi, nahe Chikmagalur, **die vom Coffee Quality Institute (CQI) als eine der besten Robusta-Produktionsstätten weltweit anerkannt wurde**.

**2015 erhielt die Farm als erstes Anwesen das R-Zertifikat für Fine-Robustas**; bis heute wurden weltweit nur 30 Kaffees so ausgezeichnet, davon 15 von Nishants Plantage. Die 160 Hektar grosse Farm ist bekannt für Robustas mit Arabica-ähnlichem Geschmack.

Besitzer Nishant Ramesh Gurjer, Ingenieur und Kaffeebauer in sechster Generation, fordert Röster regelmässig zu Blindverkostungen heraus. Seit der Übernahme der Familienfarm 1995 hat er die Strategie verfolgt, als herausragender Robusta-Produzent international bekannt zu werden.



**Die Bewirtschaftung der Farm erfolgt biologisch, ohne chemische Schädlingsbekämpfung und unter regelmässiger Kontrolle auf Herbizidfreiheit**.

Nishant setzt auf Ernährungslandwirtschaft, misst regelmässig den Zuckergehalt der Pflanzen und gibt gezielt Nährstoffe mit Huminsäure, Fulvinsäure, Seetangextrakt, Bio-Dünger und Wurmkompost. Ernte erfolgt in drei bis vier Durchgängen per Hand, und strenge Qualitätskontrollen sichern saubere und gleichmässige Spitzenkaffees.

Alle Pflanzen wachsen **unter dem Schatten heimischer Bäume, um das lokale Ökosystem zu schützen, Wildtiere zu erhalten und die Bodenqualität zu verbessern**.

Dieser Ansatz fördert die Gesundheit der Pflanzen und die aussergewöhnliche Qualität der Fine Robustas von Sethuraman Estates.

# Rota dos Tropeiros

**Rohkaffee**

| | |
|---|---|
| Gattung / Art | Arabica |
| Varietät | Red Catuai, |
| Erntezeit | September |
| Verarbeitung | Natural / Sun dried |
| Pflückmethode | Selektiv mechanisch |
| Anbauhöhe (MüM) | 800–1‘000 |

**Cupping Notes** ..... Score 83.25 (SCA)
Haselnuss, Milchschokolade, Walnuss, seidig-cremiger Körper mit milder Zitrussäure und Mandel im Abgang.

algrano.com

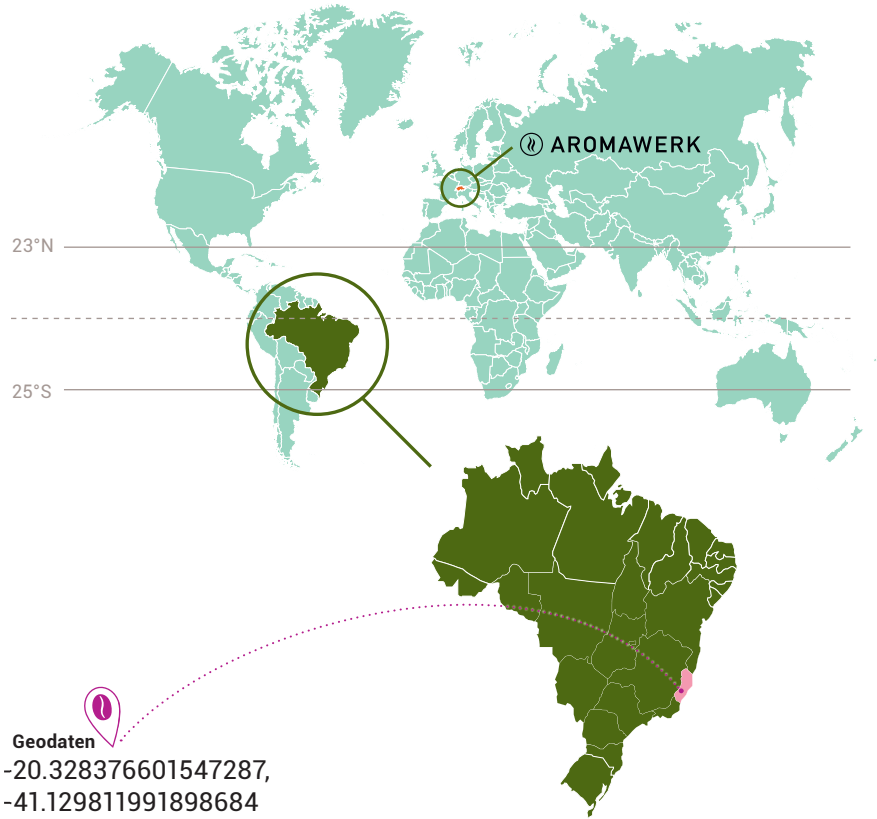
# Rota dos Tropeiros

**Ursprung**

| | |
|---|---|
| Land | Brasilien |
| Region | Espírito Santo |
| Länderei / Parzellen | diverse aus den Bergen von Espírito Santo |
| Stadt / Gemeinde | Acht Gemeinden rund um Venda Nova do Imigrante |
| Produzent | Farmers Coffee |

→ www.farmerscoffee.com.br

**Beschaffung über** ..... **Algrano**




**Geodaten**
-20.328376601547287,
-41.129811991898684

# Rota dos Tropeiros

## Farmers Coffee

Farmers Coffee wurde 2019 von Dério Brioschi Junior, João Paulo Marcate, Luiz Henrique Pimenta und Phelipe Brioschi gegründet – vier jungen Männern aus Kaffeebauernfamilien, die mit dem Anbau und der Verarbeitung von Kaffee aufgewachsen sind.

Was sie verbindet, ist die tiefe Verbundenheit mit ihrer Heimat, den Bergen von Espírito Santo, und die Vision, Tradition mit wissenschaftlichem Wissen und moderner Kaffeeaufbereitung zu vereinen.

Die Geschichte begann ganz bescheiden auf der Veranda von Sítio dos Cedros. Mit einfachsten Mitteln, dafür mit umso mehr Neugier, Leidenschaft und Ausdauer, legten die vier Freunde dort den Grundstein für Farmers Coffee. Heute befindet sich das Unternehmen in Venda Nova do Imigrante und arbeitet mit mehr als 300 Produzentinnen und Produzenten aus der umliegenden Bergregion zusammen.

Dabei versteht sich Farmers Coffee nicht einfach als Händler. Das Team begleitet die Farmer bei Anbau, Nachernteverarbeitung und Qualitätsentwicklung, verkostet ihre Kaffees und verbindet sie mit Röstereien auf der ganzen Welt.

Wissenschaftliches Know-how trifft dabei auf das über Generationen weitergegebene Wissen der Kaffeefamilien.

Im Mittelpunkt stehen die Menschen hinter jeder Bohne: ihre Arbeit, ihre Herkunft und ihre Zukunft. Farmers Coffee möchte zeigen, welches Potenzial in den Kaffees von Espírito Santo steckt – und dazu beitragen, dass Kaffeeanbau auch für kommende Generationen eine Perspektive bietet.

## Beschrieb Röstkaffee

**Röstgrad**
hell

**Profil**
Ausbalanciert

**Aroma**
Milchschokolade

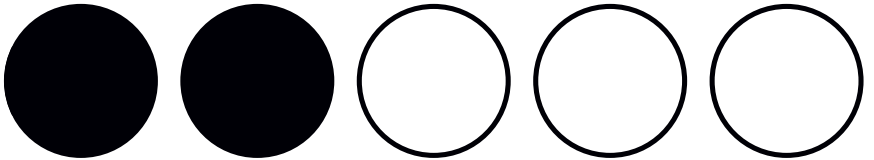
2

## Röstgrade

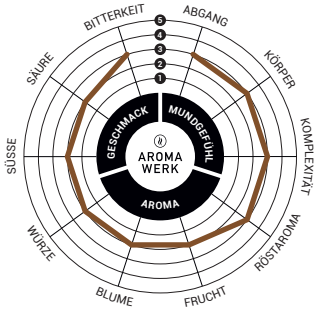
Der Röstgrad bestimmt das Aroma, den Geschmack und das Mundgefühl des fertigen Röstkaffees. Der wohl grösste Unterschied von einem sehr hellen zu einem sehr dunklen Röstgrad findet sich im Geschmack; während hellere Röstkaffees wesentlich mehr Säure aufweisen, verfügen dunklere über wesentlich mehr Bitterkeit. Daher ist die Bestimmung des gewünschten Röstgrades wichtig. Er ist im Grunde genommen die Basis eines Röstrezepts. Wir bestimmen den Röstgrad anhand eines Farbmessgeräts und verwenden folgende Skala:

| | |
|---|---|
| ● ○ ○ ○ ○ | sehr hell |
| ● ● ○ ○ ○ | hell |
| ● ● ● ○ ○ | mittel |
| ● ● ● ● ○ | dunkel |
| ● ● ● ● ● | sehr dunkel |

## Röstgrad AROMAWERK #001



# Profil




Generell ist AROMAWERK #001 sehr ausbalanciert mit wenig Säure und mittlerer Bitterkeit. Die helle Röstung führt zu mittleren Röstaromen. Bei der Bewertung wurden Aromen wahrgenommen, die an Milchschokolade erinnern.

Je nach Extraktionsart und Kaffeegetränk können Abweichungen im Geschmack, Mundgefühl und im Aroma entstehen:

→ 3 Zubereitung

## AROMAWERK MAGAZIN

Erfahre mehr in unserem Magazin, wie wir unsere Kaffees rösten, beschrieben und verpacken.

Dabei nehmen wir dich mit in unsere Welt und zeigen, wofür wir stehen, welche Vision wir verfolgen und welche Geschäftsfelder wir bedienen.

→ www.aromawerk.ch/ueber-uns

DIREKT ZUM AROMAWERK-MAGAZIN

## Zubereitung

AROMAWERK #001 kann als leichten Espresso, als sanfter Café Crème oder als Milchgetränk zubereitet werden.

Die Extraktion funktioniert mit einer «Siebträgermaschine», einem «Kaffeeautomaten», im «Mokka Express» sowie in der «French Press».

Grundsätzlich ein Omniroast für ein breites Einsatzgebiet.

## Die Zubereitung von ..... AROMAWERK #001

| | Kaffeeautomat | Siebträgermaschine | Mokka Express | French Press | Filter / Cold Brew |
|---|---|---|---|---|---|
| Espresso kleine Tasse | ●●● | ●●● | ●●● | ●●○ | ●○○ |
| Café Crème / Lungo Americano / Tasse | ●●● | ●●● | ●●● | ●●○ | ●○○ |
| Milchgetränke | ●●● | ●●● | ●●○ | ●○○ | ○○○ |

●●● sehr gut geeignet ●●○ gut geeignet ●○○ bedingt geeignet ○○○ weniger geeignet

#001
Booklet

Hersteller
**Aromawerk GmbH**
Sulgenrain 22 · 3007 Bern
kontakt@aromawerk.ch
+41 31 544 40 62

zum Digital Booklet
AROMAWERK #001