

## Organic Café Peru



Dieser Arabicakaffee wächst im Hochland Perus und wird ökologisch kontrolliert von Kleinbauern angebaut. Alle Pflanzen werden in einer Höhe von 1000-1900m nach dem Grundsatz der Nachhaltigkeit manuell bewirtschaftet. Auf den Einsatz von Dünger oder gar Pestiziden wird gänzlich verzichtet.

### Über den Anbau:

Durch die Kompostierung von Blättern, Baumschnitt, Buschwerk, Mist und fermentiertem Kaffeekirschenfleisch (Abfallprodukt das bei der Aufbereitung der geernteten Kirsche anfällt), entsteht Stickstoff, Phosphor und Kalk. Die für das Wachstum der Pflanze notwendige Ernährung wird so auf natürliche Weise gewonnen. Es werden keinerlei Industriedünger verwendet.

### Über die Pflege:

Bei der Pflege der Kaffeekirsche wird darauf geachtet, Unkraut nicht auszureißen, sondern man lässt es ca. 15cm hoch wachsen um die Erde vor der Austrocknung zu schützen, und der Erosion entgegenzuwirken.

Um die vorhandenen Pflanzen und die notwendigen Nachpflanzungen besser bewirtschaften zu können, wird das unwegsame und hügelige Gelände zu Terrassenanlagen umgebaut.

Der natürliche Kompost wird direkt an die Kaffeepflanzen verteilt.

Als Schatten spendende Bäume werden neben bestimmten Stickstoffsammlern Eukalyptusbäume, Obstbäume und Bananen dazwischengepflanzt, um die Nachteile des Monokulturanbaus aufzuheben.

### Das soziale Miteinander:

Die Kleinbauern beziehen ihr Einkommen aus den Verkaufserlösen der Genossenschaft, wobei ein Teil des Erlöses in die Cooperative investiert wird (Anschaffung der gemeinsam genutzten Kaffeeaufbereitungsanlagen, Kauf von Lkws und in die Aus- und Weiterbildung der Mitglieder. Ein anderer Teil kommt sozialen Einrichtungen in verschiedenen Gemeinden zugute, um Land zu kaufen, Schulen zu bauen und es dann gemeinsam nutzen und bewirtschaften zu können.

### Verordnung:

Nicht nur der Anbau und die Aufbereitung finden nach strengsten ökologischen Kriterien statt, auch Import, Lagerung, Röstung und Versand entsprechen der ökologischen Agrarwirtschaft gemäß Verordnung (EWG) 2092/91. DE-006-ÖKO Kontrollstelle

### **Kaffee-Daten:**

Rohkaffeeart: Coffea Arabica

Art der Aufbereitung: ausschließlich gewaschen

Blütezeit: November – Januar

Erntezeit: Juli –September

### **Analytische Werte vom Röstkaffee:**

pH-Wert: 4,79

Freie Säuren n-NaOH/100g: 37,0ml

Clorogensäuren: 2,10%

Neochlorogensäuren: 0,56%

Isochlorogensäure: 0,08%

Coffeingehalt: 1,32%