Produktbeschrieb

AROMAWERK #004

Inhalt

1 Kaffee-Rohbohnen

2 Beschrieb Röstkaffee

3 Zubereitung

BLEND · BLEND · BLEND · BLEND

Kaffee-Rohbohnen

Chocolate Recipe
Minas Gerais, Brasilien

Conebosque
Santa Rosa, Guatemala

Rota dos Tropeiros
Espírito Santo, Brasilien

1

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

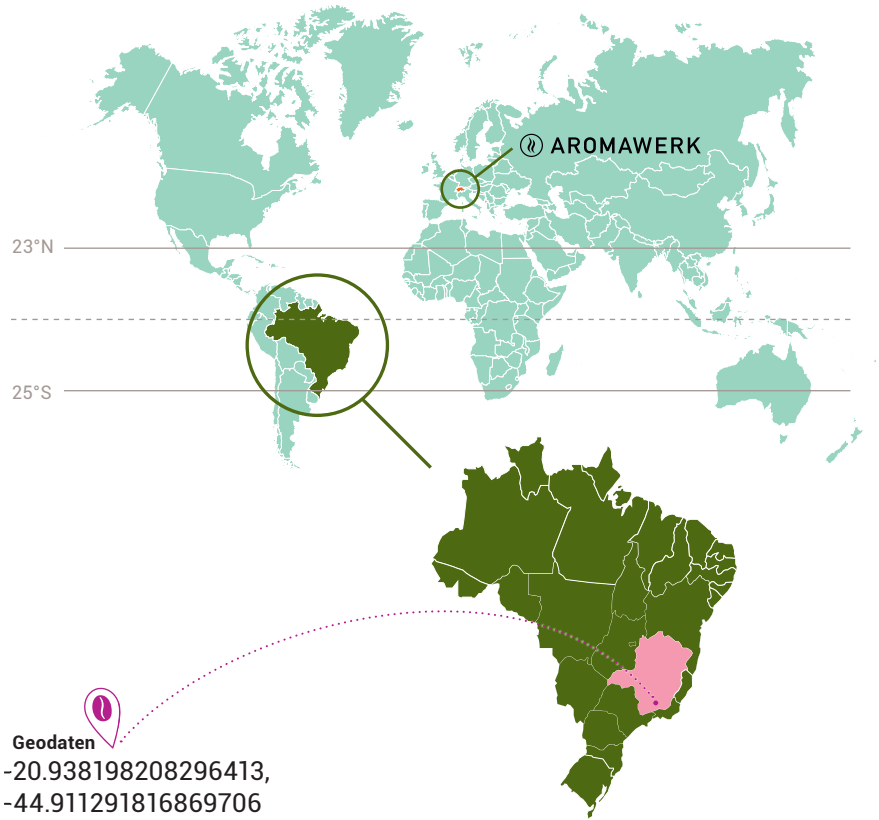
Chocolate Recipe

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) Kakao, Nuss, Rohrzucker, Zitronenschale

algrano.com

algrano.com

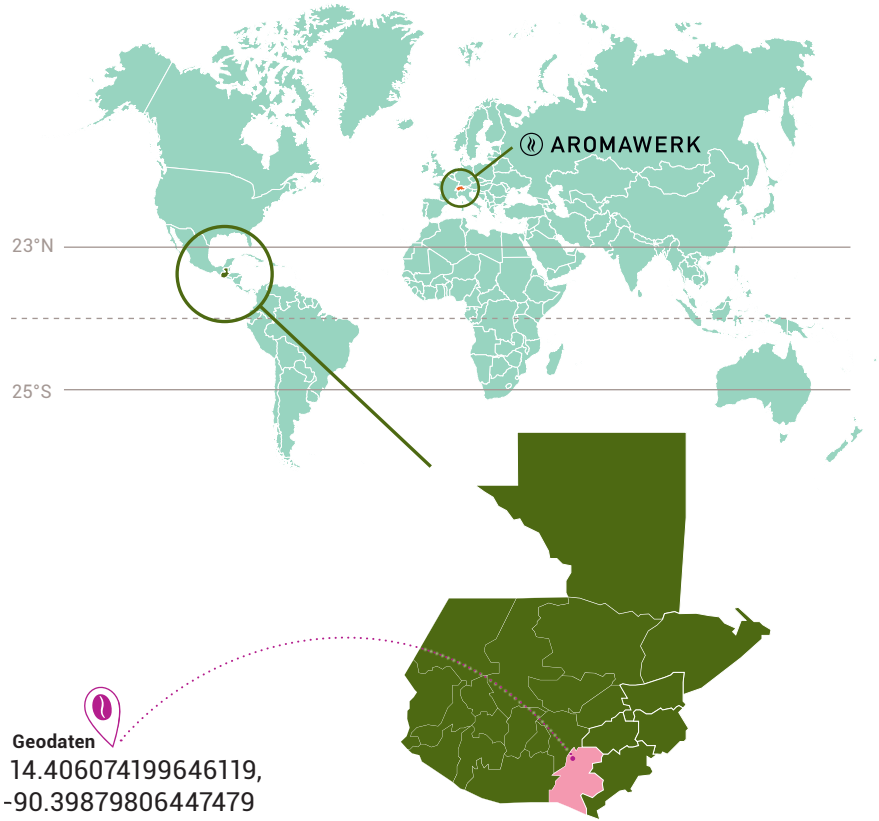
Conebosque

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

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

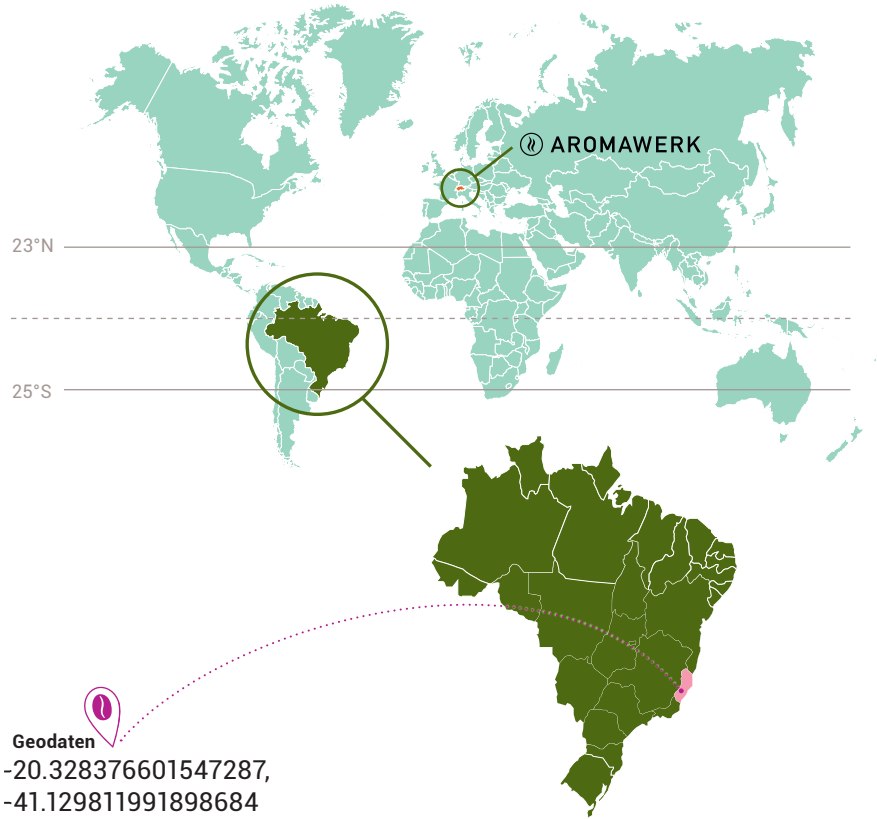
Rota dos Tropeiros

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
Einfach ausbalanciert mit minimaler Bitterkeit.

Aroma
Kakao und Datteln

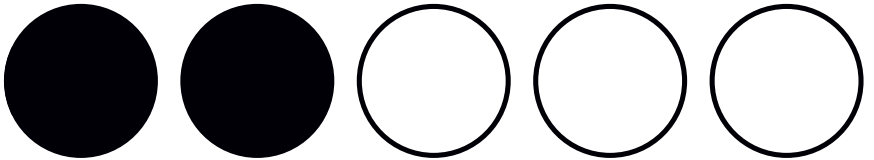
2

Röstgrade

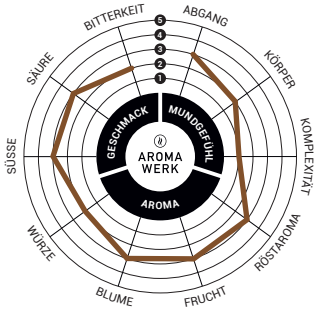
Der Röstgrad bestimmt das Aroma, den Geschmack und das Mundgefühl des fertigen Röstkaffees. Der wohl grösste Unterschied von einem sehr hellen zu einem sehr dunklen Röstgrad findet sich im Geschmack; während hellere Röstkaffees wesentlich mehr Säure aufweisen, verfügen dunklere über wesentlich mehr Bitterkeit. 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 #004



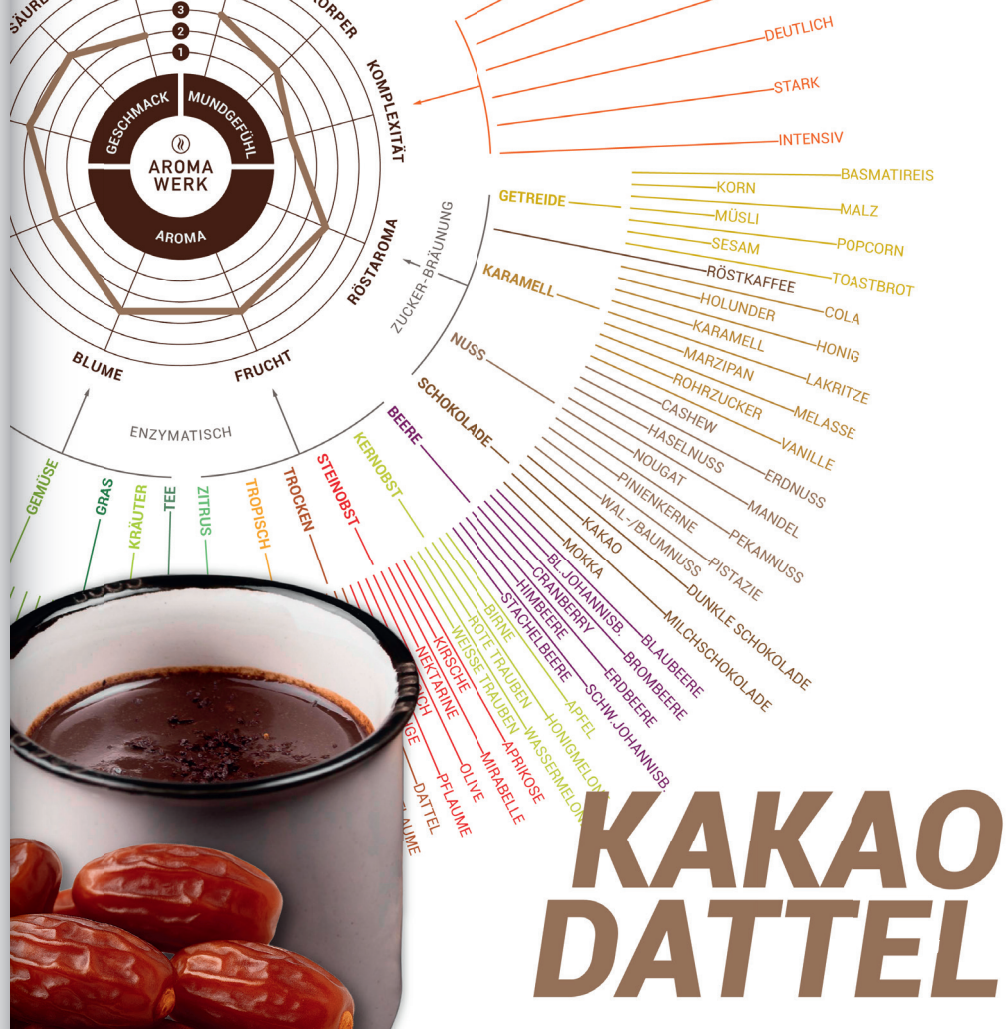
Profil



AROMAWERK #004 ist ausbalanciert mit minimaler Bitterkeit, Würze und dezentem Körper. Bei der Bewertung wurden Aromen wahrgenommen, die an Kakao und Datteln 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 #004 kann als sehr runder Espresso, als gehaltvollen 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 #004

	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

#004
Booklet

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

zum Digital Booklet
AROMAWERK #004