

# Indien Monsooned Malabar

da esbresso „oans“



## Die Bohne

<b>Lage / Gebiet / Region:</b>	Malabar
<b>Anbauhöhe:</b>	1.000—1.500 m
<b>Varietät:</b>	SLN 795, SLN 9
<b>Aufbereitung:</b>	monsooning (spezielles Fermentationsverfahren)
<b>Klassifizierung</b>	AA
<b>Eigenschaften / Geschmack:</b>	fast keine Säure, mildes und feines Aroma, schokoladiger Geschmack, kräftiger Körper



### Informationen:

Nördlich der Stadt Cochin liegt an der Südspitze von Indien die Region Malabar. Die Rohkaffeebohnen werden durch ein aufwendiges Aufbereitungsverfahren, dem sogenannten „monsooning“ verarbeitet, das dem Kaffee einen speziellen und einzigartigen Charakter verleiht. Vor Jahrzehnten wurde der Kaffee noch auf offenen Schiffen transportiert. Der Transport nach Europa dauerte ca. ein halbes Jahr. Da die Schiffe offen waren wurde während dieser Zeit der Kaffee dem Wind und Wetter ausgesetzt. Durch das „reinwaschen“ wurde folglich auch sein Geschmack verändert. Man erzählt sich, dass die Europäer den Geschmack vermissten als die schnelleren Dampfschiffe aufkamen. Da es bis heute nicht möglich war den Kaffee wieder mit Segelschiffen zu transportieren, bedienen sich die Kaffeebauern heutzutage des natürlichen Monsunregen, um wieder den Kaffee zu bekommen wie früher. Die getrockneten Kaffeebohnen werden in Jutesäcken abgefüllt und dann stehend dem Monsunregen ausgesetzt. Im Abstand von ca. 1 Woche müssen die Säcke umgefüllt werden um Schimmelpilz vorzubeugen. Nach ca. 2 Monaten ist der Kaffee soweit, dass er handverlesen seine Reise Richtung Europa antreten kann.