

Mexiko „organic“

da filddakaffee „servus“ BIO
da kaffee „freida“ BIO

Die Bohne

Lage / Gebiet / Region:	Region Huixtal, Chiapas Organisation Tierra Nueva (ca. 340 Kleinbauern)
Anbauhöhe:	1.200 — 1.600 m
Varietät:	Caturra, Typica, Bourbon
Aufbereitung:	washed, sonnengetrocknet
Klassifizierung:	SHG EP
Eigenschaften / Geschmack:	ausgeprägte Säure, gutes Aroma mit leichter Kakaonote, voller Körper



DE-ÖKO-003
Nicht-EU Landwirtschaft

organic



Informationen:

Sombreros, Chili con Carne, Tequila oder auch Speedy Gonzales sind die Stichworte, die einem sofort durch den Kopf schießen, sobald es um das Thema Mexiko geht. Die Größe Mexikos bedingt die klimatische Vielfalt des Landes, das sowohl über subtropisches und alpines als auch über Wüstenklima verfügt. In den unterschiedlichen Klimazonen wachsen die vielfältigsten Pflanzenarten. Besonders im Hochland gedeihen auf meist recht kleinen Plantagen auch Kaffeepflanzen ganz hervorragend. Eingeführt wurden die roten Kaffeekirschen Anfang des 19. Jahrhunderts und trat seinen Siegeszug durch Mexiko an und machte das Land zum drittgrößten amerikanischen Kaffeeproduzenten. Was den biologischen Kaffeeanbau angeht, ist Mexiko eines der Vorreiterländer: Im Kampf gegen Schädlinge leisteten die Mexikaner Pionierarbeit, indem sie schon sehr früh Bienen gegen Käfer einsetzten und so die Belastung durch Fungizide extrem drosselten. Ein Großteil des in Mexiko produzierten Rohkaffees stammt heute aus biologischem Anbau.