

Costa Rica

Olympia

da kaffee „samsta“ (Röstzeit: 19:15)



Die Bohne

| | |
|-----------------------------------|---|
| Lage / Gebiet / Region: | West Valley |
| Anbauform: | überwiegend kleinbäuerliche Farmen in der Nähe der Naturreservate: Reserva Forestal Penas Blancas Parque Nacional Juan Castro und Volcan Poas |
| Anbauhöhe: | 1.400 - 1.700 m |
| Arabicasorte: | Caturra, Catuai |
| Aufbereitung: | washed, sonnengetrocknet |
| Klassifizierung: | SHB EP |
| Eigenschaften / Geschmack: | feine, süssliche Säure, mit Aroma von braunem Zucker und Honignote, mittlerer Körper |

fair - family



Informationen:

Der Name **COSTA RICA** entstammt dem Spanischen, er bedeutet reiche Küste. Costa Rica weist durch seine besondere geographische Lage völlig unterschiedliche Regionen wie Schwemmlandebenen oder vulkanische Bergketten in verschiedenen Klimazonen auf. Die **Ticos**, wie sich die Costaricaner selbst nennen, gelten im Umgang mit Ihren Mitmenschen als ausgesprochen freundlich. Das zeigt sich auch in der gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Situation des Landes, Costa Rica ist eines der politisch stabilsten Länder Zentralamerikas. Kaffee fand im 18. Jahrhundert seinen Weg nach Costa Rica und begründete die mittlerweile 150-jährige Kaffeekultur des Landes. Denn die Kaffeepflanzen fielen im wahrsten Sinne des Wortes auf besonders fruchtbaren Boden: Die vulkanische Asche sorgt für den richtigen Säuregehalt der Erde und die Reichhaltigkeit an verschiedenen weiteren organischen Stoffen fördert das Wachstum der Kaffeepflanze zusätzlich. Angebaut werden in Costa Rica übrigens ausschließlich Arabica-Pflanzen, dies ist sogar gesetzlich vorgeschrieben.