

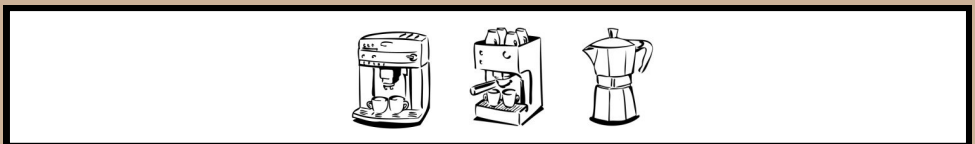
# Indien Bababudangiri

da esbresso „bababu“ (Röstzeit: 17:45)



## Die Bohne

<b>Lage / Gebiet / Region:</b>	Karnataka, Distrikt Chikmagalur
<b>Anbauhöhe:</b>	1.000—1.200 m
<b>Arabicasorte:</b>	S 795
<b>Aufbereitung:</b>	washed, sonnengetrocknet
<b>Klassifizierung:</b>	AA
<b>Eigenschaften / Geschmack:</b>	wenig Säure, süsslich und würzig mit ausgeprägter Schokonote, weicher und ausgewogener Geschmack, runder und voller Körper



### Informationen:

Wie der Kaffeeanbau nach Indien kam, weiß heute niemand mehr so genau.

Die Legende nach, brachte der Indische Sufi (Meister) Baba Budan Anfang des 17. Jahrhunderts von einer Pilgerfahrt nach Mekka sieben Kaffeepflanzen mit. Über den Jemen und der Hafenstadt Mokka kehrte er nach Süd-Indien zurück, wo er den Kaffee anbaute.

Auch heute noch liegen die besten Anbaugelände im Süden Indiens:

Die Bundesstaaten Karnataka, Kerala und Tamil Nadu werden daher als Kaffee-Gürtel bezeichnet. Eine ganz besondere Eigenschaft des indischen Kaffees ist, dass er von Natur aus weniger Säure besitzt als beispielsweise seine lateinamerikanischen Verwandten, das heißt, er ist besonders magenschonend und damit gut verträglich.