

crema

for coffee-lovers

Kunsthel



**GEGEN DEN STROM: DIE SECHS BESTEN
KAFFEEMÜHLEN FÜR OHNE STECKDOSE**

**PLUS: TEL AVIV, BRÜH-EQUIPMENT, SIEBTRÄGER-TEST,
SIGNATURE-REZEPTE & BUSINESS-SPECIAL FÜR BARISTA**

April/Mai 2021
Deutschland 5,20 €
Österreich 5,20 € / CH 6,20 sfr
BelLux 6,00 € / ITES 6,90 €
Ausgabe 02/2021



« BEANS »

Willem Boot ist seit er 14 war im Kaffeegeschäft. Der Q-Grader hat Kaffeeplantagen in Äthiopien und Panama gegründet. Letztere haben ihn berühmt gemacht.



BEAN STORIES

Im Kaffee stecken unzählige gute Geschichten. Wir erzählen in jeder Ausgabe in unseren Bean-Stories eine davon. Hauptdarsteller ist dabei immer die Bohne, die Röster führen Regie und Ihr seid das Publikum.

Vorhang auf für den Panama Geisha von der Finca Sophia!

Eine eigene Kaffee-farm bewirtschaften, einmal im Leben selbst Kaffee anbauen ..., Stoff, aus denen die Träume vieler Röster gemacht sind. Nur wenige jedoch sind in der Lage diese auch in die Realität umzusetzen. Einer von ihnen ist der gebürtige Niederländer Willem Boot, dessen Vater ein leidenschaftlicher Kaffeeröster gewesen ist.

„Ich träumte bereits Ende der 1980er-Jahre davon, meinen eigenen Kaffee anzubauen. Bevor ich die Niederlande Richtung Vereinigte Staaten verließ, beschloss ich Spanischunterricht zu nehmen. Als meine Spanischlehrerin uns eines Tages bat, unsere Lebenswünsche der Klasse auf Spanisch mitzuteilen, schloss ich meine Augen und tauchte tief in meine Vision - die einer eigenen Kaffeefarm - ein und berichtete meinen Mitschülern davon. Ein Bild, das ich mir lebhaft vorstellen konnte ...“

Über 20 Jahre später, im September 2020, bricht ein Kaffee, der Panama Geisha der Finca Sophia, die Best of Panama Rekorde und zugleich einen Weltrekord. Mit einem Cupping Score von 95 Punk-

ten, gewinnt ein gewaschener Geisha die Auktion in Panama und geht für 1.300 US Dollar pro Pfund (0,45 kg) an den Meistbietenden: Pick Coffee aus Taipei in Taiwan. Mitinhaber dieser Farm ist kein geringerer als Willem. Die Finca Sophia, ist nur eine von drei Farmen, die er in Panama inzwischen betreibt. Die anderen beiden, Finca La Mula und Finca La Cabra, bewirtschaftet Willem seit 2006 bzw. seit 2016.

VON PANAMA ÜBER ÄTHIOPIEN ZURÜCK NACH PANAMA

Bis dahin jedoch war es ein weiter Weg, der den heute 60-Jährigen von Panama über Äthiopien zurück nach Panama führte. Alles begann 2004 mit einem Geisha Kaffee, den er als Juror während des Best of Panama Cup, dieselbe Veranstaltung auf der sein Kaffee 16 Jahre später gewinnen sollte, verkostete – eine Offenbarung: „Ich verliebte mich sofort in diese bemerkenswerte Varietät“, schwärmt Willem. Diese Erfahrung veränderte sein Leben grundlegend, erzählt er uns weiter, und das veranlasste ihn, den Wurzeln dieses außergewöhnlichen Kaffees in Äthiopien, dem Geburtsland von Kaffee, auf den Grund zu gehen.

Fündig wurde er 2012 in einem kleinen Wald in der Nähe der abgelegenen Stadt Gesha im Bench Maji Distrikt im Westen Äthiopiens. Die Erforschung der äthiopi-

STORYLINE: PANAMA GEISHA, FINCA SOPHIA MIT WILLEM BOOT



Willem Boot:

Willem Boot betreibt als Mitinhaber drei Fincas in Panama. 2004 entdeckte der heute 60-jährige als Juror während des Best of Panama Cup, den Panama Geisha. Heute erzielen seine eigenen Bohnen Weltrekorde bei Preis und Cuppingscore. Allen voran, der Kaffee der Finca Sophia.



Der Kaffee:

115 Gramm für 50 USD! Unter www.equatorcoffees.com kann man den Willems Panama Geisha von der Finca Sophia bestellen. Der Webshop lässt zwar nur US-Adressen zu, wer vorher aber per Mail Kontakt aufnimmt, wird auch in Europa beliefert. Manchmal gibt es die Bohnen auch bei www.bootkoffie.nl.

« BEANS »



Die Hälfte der 20 Hektar ist derzeit mit Geisha bepflanzt, Unten: Pflücker Angel Mariano bei der Ernte 2020.



schen Stadt Gesha und seine Bewunderung für den besonderen Geschmack der Geisha Varietät, inspirierte Willem schließlich, selbst Kaffeeproduzent dieses exklusiven Kaffees zu werden.

In nur zehn Jahren schafften es Willem und sein Team, darunter seine Frau Catherine Cadloni, und die Inhaber von Equator Coffee & Tea aus San Francisco, Helen Russell und Brooke McDonnell, die Geisha-Pflanzen unter den gegebenen Bedingungen auf der Finca Sophia zu kultivieren. Die Pflanzen seien sehr empfindlich und benötigten Jahre um sich der Umwelt anzupassen. Willem erklärt uns, dass eine nennenswerte Produktion der 15 Hektar großen Plantage, wovon lediglich 8 Hektar mit 15.000 Kaffeebäumen, darunter auch die Varietät Catuai, bepflanzt sind, unter zehn Jahren auch kaum möglich gewesen wäre.

„Die Finca Sophia ist die am schwierigsten zu bewirtschaftende Farm. Sie hat steile Hänge, die UV-Strahlung ist sehr intensiv und die kalten Winde können der Entwicklung der Kaffeebäume abträglich sein“, schildert uns der lizenzierte Q-Grader. Bislang gelang es niemandem auf einer Anbauhöhe von über 2.000 Meter – der Finca Sophia Geisha wächst auf 1.825–2.150 Meter – Kaffee anzubauen. Aber je höher der Kaffee wachse, desto langsamer reiften die Kirschen und desto tiefer würden die Aromen der Bohne, so Willem.

SCHICHTEN VON FLORALEN TÖNEN

Das Geschmacksprofil des Finca Sophia Kaffees liest sich nicht umsonst wie die Speisekarte eines 5-Sterne-Restaurants: „Schichten von floralen Tönen (Lavendel, Veilchen, Jasmin, Freesie), zart umhüllt von Kakao und tropischen Fruchtnoten, komplettiert durch eine leicht erfrischende, bittersüße Zitrusnote. Anmutig, verfeinert, exquisit blumig. Lavendel, Vanilleschoten, Bergamotte, Kakaonibs, Litschi in Aroma und Tasse. Feine, lebendige, vielschichtige Struktur mit elegant süß-säuerlicher Säure, sehr seidiges, schwungvolles Mundgefühl. Langer, blumiger, komplexer Abgang.“

Wir wollen von Willem natürlich wissen, wie er und sein Team es geschafft haben, all das aus den Kaffeekirschen herauszuholen. Er erklärt uns, dass der Gewinner-Kaffee gewaschen mittels Trockenfermentation (dry fermentation) aufbereitet wurde, die den natürlichen Charakter des Kaffees bewahre. Dafür werden die Kirschen selektiv geerntet, dann sortiert und anschließend entpulpt. Der größte Teil der Mucilage verbleibt auf den Bohnen, die dann unter kontrollierten Bedingungen ohne den Einsatz von Wasser trocken fermentiert werden. Die Bohnen werden mitsamt der Pergamenthaut auf den Beeten getrocknet, bis sie einen Feuchtigkeitsgehalt von 20 Prozent erreichen. Abschließend werden die halbtrockneten Bohnen unter kontrollierten Bedingungen mit extra vorgetrockneter Luft getrocknet.

Aufgrund der vorherrschenden Bedingungen – ein Großteil der experimentellen Farm, die in Nueva Suiza, Chiriquí liegt, wird nicht zum Anbau der Kaffeepflanzen genutzt, da es an den Parque Internacional La Amistad (ein UNESCO-Weltkulturerbe) angrenzt – ist lediglich eine winzige Ernte, verglichen mit tiefer gelegenen Farmen, möglich. „Unsere Vision ist es, einen der herausragendsten Kaffees der Welt zu produzieren, indem wir die Geisha-Varietät anbauen und dabei die extreme Höhenlage nutzen sowie das Gleichgewicht im Ökosystem der Farm respektieren“, berichtet uns Willem.





Die Finca Sophia liegt im Hochland von Panama in der Provinz Chiriquí auf einer Höhe von bis zu 2.150 Meter und ist damit möglicherweise sogar die am höchsten gelegene Kaffeefarm in Mittelamerika.

Die faszinierende Schönheit der natürlichen Ressourcen Panamas und die erstaunlichen Aromen, die man in diesem Land aufgrund seiner ungewöhnlichen klimatischen Bedingungen produzieren könne und die in keinem anderen Land der Welt zu finden seien, sporne ihn immer wieder dazu an, die Qualität in der Tasse zu verbessern. Ach wenn dies bedeute, dass damit der Herstellungsprozess der Bohnen anspruchsvoller würde.

Die Erfolge in den letzten Jahren und nicht zuletzt der gewonnene Cup of Panama sprechen für diese Vorgehensweise. Wie wichtig sind derlei Preisverleihungen und Auktionen, beispielsweise auch ein Cup of Excellence und eine entsprechend hohe Punktezah, fragen wir ihn. Willem: „Für die erfolgreiche Produktion von exquisiten Sorten wie Panama Geisha ist der Cupping Score entscheidend. Insbesondere die Geschmacksattribute, die die Cupping-Bewertung bestätigen, sind von größter Bedeutung. Im besten Fall hat der Panama Geisha eine unvergleichliche Blumigkeit, die von keiner anderen Kaffeesorte erreicht werden kann ... Der Wettbewerb und die Auktion Best of Panama ist die weltweit anspruchsvollste und raffinierteste Plattform für die Auswahl von außergewöhnlichen Kaffee-Lots. Panamas strenge Qualitätskriterien und Cupping-Protokolle sind der Schlüs-

sel zum Erfolg von Panamas legendärem Qualitätsruf.“

Mit drei Farmen in Panama und Projekten in Äthiopien ist der Niederländer, der bereits mit 14 Jahren in der Familien-Rösterei im kleinen Städtchen Baarn das erste Mal Kaffee röstete, ein nicht nur vielbeschäftigter Mann, sondern auch ständig unterwegs. Zumindest bis Corona. „Unter normalen Bedingungen würde ich Panama mindestens sechs Mal pro Jahr besuchen, um jährlich mindestens zehn Wochen auf den Farmen zu verbringen. Zusätzlich besuche ich normalerweise ein bis zwei Mal pro Jahr Äthiopien, um die Farm zu besuchen, die ich mit aufgebaut habe (Gesha Village Estate). Mit dem Ausbruch der Pandemie hat sich dieser Reiseplan als fast unmöglich erwiesen. Um den Fortschritt am Laufen zu halten, bin ich aber immer in engem Kontakt mit unserem Team von Arbeitern und Angestellten in Panama“, so Willem.

Neben den Vollzeitbeschäftigten würden immer wieder Aushilfskräfte eingestellt werden, die für bestimmte Projekte wie Beschneiden, Düngen, Instandhaltung der Infrastruktur usw. arbeiten. Was wirklich zähle, erklärt er uns, ist die symbiotische Beziehung zwischen den Mitarbeitern und die Qualitätsphilosophie der Farmen untereinander. Aus diesem

NIVONA



*Kaffee,
wie ihn kein
Vollautomat kann.
Aus einem Vollautomaten.*



Mit einer NIVONA holen Sie sich Kaffeekultur in Ihr Zuhause. So können Sie Ihren perfekten Kaffee individuell zubereiten. Bei den sechs aktuellen Baureihen finden Sie mit Sicherheit Ihr Lieblingsmodell. Jetzt im spezialisierten Fachhandel entdecken.



*passion
for coffee*

www.nivona.com

« BEANS »

Die Farm liegt für den Geisha eigentlich zu hoch. Willem ist der Erste, dem es gelungen ist, auf über 2.000 Metern diese Varität anzupflanzen.



Willems Kaffee hat auch 2020 gewonnen.

Das Blind Cupping unserer Geisha-Kaffees gegen die Geisha-Lots anderer Produzenten hilft.

Grund solle auch ihr Wohlbefinden und die Unterbringung der Arbeiter eine Priorität haben. Auf allen Farmen gibt es deshalb für die Arbeiter komfortable Unterkünfte.

Seit seiner Vision im Spanischunterricht hat sich auch im Bewusstsein des gelernten Röstmeisters und Cuppers Einiges getan. Kaffee zu produzieren und gleichzeitig auch zu rösten sei zwar faszinierend, verlange aber viel von ihm ab, besonders hinsichtlich der Objektivität, gesteht er uns: „Als Röster wurde ich immer darauf trainiert, sehr kritisch gegenüber den gekauften Kaffees zu sein. Jetzt, wo ich meine eigenen Kaffees produziere, fällt es mir manchmal schwer, bei der Qualität meiner Bohnen objektiv zu bleiben. Aus diesem Grund führen wir oft Blind-Cupping-Tests mit anderen Produzenten in Panama oder in unserem Kaffeelabor in Kalifornien durch. Das Blind Cupping unserer Geisha-Kaffees gegen die Geisha-Lots anderer Produzenten, ob aus Panama oder aus anderen Ländern, hilft mir, die Qualität der Kaffees meiner Kollegen zu beurteilen, und hält uns im Allgemeinen alle auf Trab!“

Abschließend wollen wir von Willem wissen, wo man diesen außergewöhnlichen Kaffee käuflich erwerben kann. Denn Hand aufs Herz, welcher Kaffee-Fan hätte jetzt nicht Lust auf eine Tasse Geisha der Finca Sophia? „Einen Großteil unserer Kaffees verkaufen wir in Nano-Lots nach Japan, Taiwan, China und Australien. Taro Suzuki, Besitzer von Saza Coffee aus Japan beispielsweise, liebt unsere preisgekrönte Finca Sophia. In Europa habe ich zwei treue Kunden, in den Niederlanden: Boot Koffie, die Rösterei meines Bruders Barend und das Café Keppler in Amsterdam, das meinem Freund Kees Kraakman gehört. Die beiden haben auch immer mal wieder Kaffee meiner Farmen in Panama. Meine Partner von Equator Coffee & Tea versenden von ihrer Rösterei in Kalifornien aus die wertvollen Sophia-Bohnen sogar weltweit.“ Wenn das keine guten Aussichten sind. ☕

Willem mit Pflückern auf der „Gesha Village Estate“ in Äthiopien. Hier liegen die Wurzeln des Erfolges in Panama.

