Wie schafft es ein Rohkaffee in unser Sortiment?

Wie ihr wisst, kommt der Rohstoff für unsere Kaffees aus verschiedenen Teilen der Welt.

Unsere Kompetenzen liegen ganz klar in der Kreation von Röstungen und dem direkten Kontakt mit dem Kunden, daher haben wir uns seit unseren Anfängen dazu entschieden, die Rohkaffees nicht selbst zu importieren, da dies ganz andere Gewässer sind, in die wir uns hätten begeben müssen.

Qualität, Transparenz und Rückverfolgbarkeit und sind die wichtigsten Faktoren, die wir beim Einkauf unseres wertvollen Rohstoffes am meisten beachten. Dank einer Auswahl von sehr kompetenten Spezialitätenrohkaffeehändlern haben wir Zugang zu sehr tollen Rohkaffees bekommen, von denen es auch einige in unser Sortiment geschafft haben.

Diese Rohkaffeehändler kümmern sich, meist zusammen mit ihren Partnern in den Ursprungsländern, um die Organisation und Logistik und liefern uns die Rohkaffees direkt in die Rösterei.

Durch sie können wir auch direkten Kontakt zu den Kaffeebauern aufnehmen, wie zum Beispiel in Kolumbien, wo wir einem Farmer durch unseren Händler ein Päckchen von uns gerösteten Kaffee zukommen lassen konnten – mehr Transparenz fast unmöglich und der Farmer war mindestens genau so stolz wie wir.

Da Kaffee ein Naturprodukt ist und jede Ernte und Sorte im Spezialitätenbereich nur begrenzt lieferbar ist, wechseln wir in regelmäßigen Abständen die Rohkaffees.

Neue Kaffees rösten wir auf einer Probenröstmaschine, der Coffeetool R500, einer „Miniatur-Version“ unseres großen Rösters. Somit können wir nicht nur die Kaffeeproben in sogenannten „Cuppings“ (Verköstigungen) genau evaluieren, sondern auch schon Röstkurven erstellen, die den finalen Kaffees sehr ähnlich sind und Qualität, Aromen und Geschmäcke ermitteln, die unsere Erwartungen erfüllen.

Also bloß nicht erschrecken, wenn sich der Name der Kooperative oder Finca oder gar das Land des Rohkaffees sich verändert, wir überlassen bei der Auswahl neuer Kaffees nichts dem Zufall.