

PERRÚ

(1) This is not a field report. → P 02 (2) So what is it about? → P 03 (3) Don Martin’s story reveals both challenges and successes in Moyobamba. → P 07 (4) Intermezzo: Questions and answers about speciality Canephora. → P 17 (5) Value and being valued are different concepts, especially in the globally interconnected coffee sector, as Doña Virginia’s story shows. → P 21 (6) Coda: Get to know the process of MUYU, our signature espresso, from bean to cup. → P 27

D Deutsch

(1) Dies ist kein Erfahrungsbericht. → P 02 (2) Was ist es dann? → P 03 (3) Die Geschichte von Don Martin zeigt sowohl die Herausforderungen als auch die Erfolge in Moyobamba. → P 11 (4) Intermezzo: Fragen und Antworten rund um das Thema Speciality Canephora. → P 18 (5) Wert und Wertschätzung sind unterschiedliche Begriffe, insbesondere im global vernetzten Kaffeesektor, wie die Geschichte von Doña Virginia zeigt. → P 23 (6) Coda: Der Prozess von MUYU, unserem Signature Espresso, von der Bohne zur Tasse. → P 28

E Español

(1) Estas no son notas de expedición. → P 02 (2) Entonces, ¿de qué se trata? → P 06 (3) La historia de Don Martín revela tanto los desafíos como los logros en Moyobamba. → P 14 (4) Intermezzo: Preguntas y respuestas esenciales sobre Canephora de especialidad. → P 19 (5) Valorar y ser valorado son conceptos distintos, especialmente en el sector cafetalero globalmente interconectado, como demuestra la experiencia de Doña Virginia. → P 23 (6) Coda: Explora el proceso de MUYU, nuestro espresso distintivo, desde el grano hasta la taza. → P 30

1

This is not a field report.

The term “origin trip” often conjures up images of coffee buyers and roasters trekking through lush green fields in search of the next exceptional bean, driving through vast landscapes or observing crops and coffee production while talking to producers about how to improve their work, without knowing much about the actual growing and processing of coffee. Origin trips are a staple in the coffee industry, a rite of passage for many, but they’re not without their criticisms. Often, they can reek of a colonial hangover – a chance for roasters to play explorer in search of that “perfect product”.

Given the complexities and inherent imbalances of such undertakings, the decision for us at SUEHDHANG to embark on such a trip to Peru was not made on a whim. Last summer, Lena, our Sales and Social Media Manager, and I (Raquel, Communications Manager and Barista) were given the opportunity to visit the Moyobamba region of Peru, the home of our signature espresso, MUYU. Our challenge was to intentionally steer as far away from the stereotype as possible. We didn’t go to Peru to discover new and extraordinary coffees or to oversee the coffee cultivation and production nor to interfere in the producer’s work. We went with the intention to understand, to learn, and to connect more deeply. Both with the very beginnings of our product’s lifecycle and the people who are involved in its production, especially since our house Espresso MUYU is grown in Moyobamba. At the same time we were trying to keep in mind how the imbalances of our market have installed themselves in our professional relations and what we can do about it.

Our guide and collaborator for our trip to Peru was Lukas. He’s one of the founders of cumpa, the company that imports our house coffee MUYU. He was joined by his business partner Jimmy. Jimmy is involved both with the main coffee cooperative as well as being a coffee producer and importer himself. Since it was an origin trip organized by importers for

their clients, they were the ones who planned the logistics, housing us with family friends as well as in hotels. Normally this is not the case. The norm seems to be for roasters to stay and be received by the producers themselves. Producers they haven’t worked with before. This creates not only a financial burden but also an emotional one. Since producers take off time to host, in the hope to form a business relationship in the end. Doing it the way Lukas planned it, allowed us to meet the producers under less performative circumstances and put the “work” aspect of our trip onto the importer rather than the producer. Our intention wasn’t to be entertained by the farmers, nor to put on a show of finding the perfect bean. Instead, we sought genuine interaction and dialogue with the people who grow and produce the coffee we then roast. People, who form the backbone of the coffee world but should be at the forefront of the praise. After all, without producers there wouldn’t be any coffee. Way too often their work is overlooked by many, especially considering their part in the process of creating the coffee we drink daily.

Thankfully, I had more than just the observer’s role during our trip. Our presence there wasn’t just to partake. I was given the opportunity to be part of the trip as a translator for the other coffee roasters that joined the trip. This way, I could provide a link in the communication chain, hopefully allowing for understanding and dialogue across the supply chain. Both Lena and I talked with professional Q-Graders like Gover, producers such as Don Martin and Doña Virginia, farm engineers, business owners, everyone and anyone across the supply chain not only to learn, but to communicate and relay the information we were given. For me, it was about an ethical dilemma: what part of the dialogue within the coffee industry do I (being a part of SUEHDHANG) want to take part in? Which role do we have the ethical obligation to partake in? What do we report back to our bosses?

1

Dies ist kein Erfahrungsbericht.

Der Begriff „Ursprungsreise“ ruft oft Bilder von Rohkaffeekäufer*innen und Röster*innen hervor, die durch üppig grüne Felder stapfen, auf der Suche nach der nächsten außergewöhnlichen Bohne, durch weite Landschaften fahren oder Ernten und Kaffeeproduktion beobachten, während sie mit Produzent*innen darüber sprechen, wie sie ihre Arbeit verbessern können – ohne wirklich viel über den tatsächlichen Kaffeeanbau und die Kaffeeverarbeitung zu wissen. Ursprungsreisen sind in der Kaffeebranche

gang und gäbe, ein regelrechter Initiationsritus für viele, aber sie bleiben nicht ohne Kritik. Oft hängen sie einem kolonialen Beigeschmack an – eine Gelegenheit für Röster*innen, sich wie Entdecker*innen auf die Suche nach dem „perfekten Produkt“ zu machen.

Angeichts der Komplexität und der inhärenten Ungleichgewichte solcher Unternehmungen wurde die Entscheidung, bei SUEHDHANG eine Reise nach Peru zu unternehmen, nicht leichtfertig getroffen. Letzten Sommer bekamen Lena, unsere Sales- und Social-Media-Managerin, und ich (Raquel, Communications Managerin und Barista) die Gelegenheit, die Region Moyobamba in Peru zu besuchen, die Heimat unseres Signature-Espressos, MUYU. Unsere Herausforderung bestand darin, bewusst so weit wie möglich vom gängigen Stereotyp abzuweichen. Wir sind nicht nach Peru gereist, um neue und außergewöhnliche Kaffees zu entdecken, die Kaffeeanbau- und Produktionsprozesse zu beaufsichtigen oder uns in die Arbeit der Produzent*innen einzumischen. Wir sind mit der Absicht gereist, zu verstehen, zu lernen und eine tiefere Verbindung herzustellen – sowohl zu den Anfängen des Lebenszyklus unseres Produkts als auch zu den Menschen, die an dessen Produktion beteiligt sind, insbesondere da unser Signature-Espresso MUYU in Moyobamba angebaut wird. Gleichzeitig haben wir versucht, im Blick zu behalten, wie sich die Ungleichgewichte unseres Marktes in unseren beruflichen Beziehungen etabliert haben und wie wir das verändern können.

Unser Reiseleiter und Partner in Peru war Lukas. Er ist einer der Gründer von cumpa, dem Unternehmen, das den Rohkaffee für MUYU importiert. Er wurde von seinem Geschäftspartner Jimmy begleitet. Jimmy ist sowohl in der Kooperative aktiv als auch selbst Kaffeeproduzent und Importeur. Da es sich um eine Ursprungsreise handelte, die von Importeur*innen für ihre Kund*innen organisiert wurde, waren sie diejenigen, die die Logistik planten und uns bei Familienfreund*innen sowie in Hotels unterbrachten. Normalerweise ist das nicht der Fall. Üblicherweise übernachten Röster*innen direkt bei den Produzent*innen, die sie noch gar nicht persönlich kennen. Das schafft nicht nur eine finanzielle, sondern auch eine emotionale Belastung für die Produzent*innen, die sich oft frei nehmen und hoffen, am Ende eine Geschäftsbeziehung aufzubauen. Indem wir es so gemacht haben, wie Lukas es geplant hatte, konnten wir die Produzent*innen in weniger performativen Umständen kennenlernen und den “Arbeitsaspekt” unserer Reise eher auf die Importeur*innen als auf die Produzent*innen verlagern. Unsere Absicht war es nicht, von den Farmer*innen unterhalten zu werden oder eine Show daraus zu machen, den perfekten Kaffee zu finden. Stattdessen haben wir nach echter Interaktion und Dialog mit den Menschen gesucht, die den Kaffee anbauen und produzieren, den wir dann rösten. Die Menschen, die das Rückgrat der Kaffeewelt bilden, sollten eigentlich im Mittelpunkt des Lobes stehen. Schließlich gäbe es ohne Produzent*innen keinen Kaffee. Viel zu oft wird ihre Arbeit von vielen übersehen, besonders wenn man bedenkt, welchen Anteil sie am Prozess haben, den den Kaffee hervorbringt, den wir täglich trinken.

Glücklicherweise hatte ich während unserer Reise mehr als nur die Rolle einer Beobachterin. Unsere Anwesenheit war nicht darauf beschränkt, nur teilzunehmen. Mir wurde die Gelegenheit gegeben, als Übersetzerin für die anderen Kaffeeröster*innen, die die Reise begleiteten, tätig zu sein. Auf diese Weise konnte ich eine Brücke in der Kommunikationskette schlagen und

hoffentlich zu Verständnis und Dialog entlang der gesamten Lieferkette beitragen. Sowohl Lena als auch ich haben mit professionellen Q-Gradern wie Gover, Produzent*innen wie Don Martin und Doña Virginia, Agraringenieur*innen, Geschäftsinhaber*innen – eigentlich mit allen entlang der Lieferkette – gesprochen, nicht nur, um zu lernen, sondern um die Informationen, die wir bekommen haben, weiterzugeben. Für mich ging es dabei um ein ethisches Dilemma: Welchen Teil des Dialogs innerhalb der Kaffeeindustrie möchte ich (als Teil von SUEHDHANG) führen? Welche Rolle haben wir die ethische Verpflichtung, einzunehmen? Und was berichten wir unseren Vorgesetzten?

1

Estas no son notas de expedición.

El término “viaje de origen” suele evocar imágenes de compradores y tostadores de café recorriendo campos verdes en busca del próximo grano excepcional, atravesando vastos paisajes u observando cultivos y la producción de café mientras conversan con productores sobre cómo mejorar su trabajo, sin realmente conocer mucho sobre el cultivo y procesamiento del café. Los viajes de origen son una tradición en la industria del café, un rito de iniciación para muchos, pero no están exentos de críticas. A menudo, pueden oler a un resabio colonial, una oportunidad para que los tostadores jueguen a ser exploradores en busca de ese “producto perfecto”.

Dada la complejidad e inherentes desequilibrios de estas iniciativas, la decisión para nosotros en SUEHDHANG de emprender un viaje así a Perú no se tomó a la ligera. El verano pasado, Lena, nuestra Gerente de Ventas y Redes Sociales, y yo (Raquel, Gerente de Comunicaciones y Barista) tuvimos la oportunidad de visitar la región de Moyobamba en Perú, hogar de nuestro espresso insignia, MUYU. Nuestro reto era distanciarnos lo más posible del estereotipo. No fuimos a Perú para descubrir nuevos y extraordinarios cafés, ni para supervisar el cultivo y la producción de café, ni para interferir en el trabajo de los productores. Fuimos con la intención de comprender, de aprender y de conectar más profundamente, tanto con el comienzo del ciclo de vida de nuestro producto como con las personas que están involucradas en su producción, especialmente porque nuestro espresso de la casa, MUYU, se cultiva en Moyobamba. Al mismo tiempo, tratamos de tener en cuenta cómo los desequilibrios de nuestro mercado se han instaurado en nuestras relaciones profesionales y qué podemos hacer al respecto.

Nuestro guía y colaborador en este viaje a Perú fue Lukas. Es uno de los fundadores de Cumpa, la compañía que importa nuestro café de casa, MUYU. Nos acompañó su socio, Jimmy. Jimmy está involucrado tanto con la cooperativa de café principal como siendo productor e importador de café. Dado que fue un viaje de origen organizado por importadores para sus clientes, ellos se encargaron de planificar la logística, alojándonos con amigos de la familia, así como en hoteles. Normalmente, esto no es el caso. Lo habitual parece ser que los tostadores se queden y sean recibidos por los propios productores.

Productores con los que no han trabajado previamente. Esto no solo crea una carga financiera, sino también emocional, ya que los productores se toman tiempo para actuar como anfitriones, con la esperanza de establecer una relación comercial. Al hacerlo de la manera en que lo planificó Lukas, tuvimos la oportunidad de conocer a los productores en circunstancias menos performativas y colocar el aspecto “laboral” del viaje en manos del importador en lugar del productor. Nuestra intención no era ser entretenidos por los agricultores ni hacer un espectáculo de encontrar el grano perfecto. Buscamos, en cambio, una interacción genuina y un diálogo con las personas que cultivan y producen el café que luego tostamos. Personas que constituyen la columna vertebral del mundo del café y deberían estar en el centro de los elogios. Después de todo, sin los productores no habría café. Muy a menudo, su trabajo es pasado por alto por muchos, especialmente considerando el rol que desempeñan en el proceso de crear el café que bebemos a diario.

Afortunadamente, tuve más que solo el papel de observadora durante nuestro viaje. Nuestra presencia allí no era solo para participar. Tuve la oportunidad de ser parte del viaje como traductora para los otros tostadores de café que se unieron al viaje. De esta manera, pude ser un enlace en la cadena de comunicación, con la esperanza de facilitar el entendimiento y el diálogo a lo largo de la cadena de suministro. Tanto Lena como yo hablamos con catadores profesionales como Gover, productores como Don Martín y Doña Virginia, ingenieros agrónomos, dueños de negocios, todos y cada uno de los involucrados en la cadena de suministro, no solo para aprender, sino para comunicarnos y transmitir la información que nos compartieron. Para mí, se trataba de un dilema ético: ¿de qué parte del diálogo dentro de la industria del café quiero formar parte (siendo parte de SUEHDHANG)? ¿En qué rol tenemos la obligación ética de involucrarnos? ¿Qué reportamos de regreso a nuestros jefes?

2

So what is it about?

Questions of sustainability and ethics have become buzzwords in the coffee world, but there are also the very real challenges that producers grapple with daily, especially in the face of climate change. What seems to often be ignored by us in the so-called global north is already very real for people in coffee producing countries. The changing climate is bringing many challenges like droughts and disease that are hard to overcome and make growing the popular Arabica varieties almost impossible in some areas. Producers are often forced to move their plantations to higher altitudes or have to spend more money on pesticides and irrigation in order to produce high quality Arabica coffee.

The quality and the price they receive for their product isn’t clear until the coffee is bought by the cooperative, roaster or an importer.

One way to combat this is the cultivation of Canephora plants instead. Canephora plants are a species of coffee plants, like Arabica or Liberica. Within the species and thanks to its cross pollinating, there are various varieties, among which the most known one is Robusta. Much like its name, these plants are quite sturdy and can withstand the effects of climate change better. Cumpa and Quoffee Culture e.V. started a project where they, with the help of an initiative of Baden-Württemberg, helped invest into the growth of thousands of new Canephora plants in the region of Moyobamba, Peru. Canephora hasn’t really been cultivated in this area as specialty coffee yet and the plants are still small. We had the opportunity to visit a few farms with Lukas and got to see the cultivation as well as to talk to the farmers about their thoughts on this different type of coffee. From what we heard and saw they are genuinely impressed with its resistance against common coffee diseases in comparison to the Arabica plants they’re growing. Cultivating Canephora instead can be a way for producers to secure their place in the industry in the face of climate change.

The financial challenge of producing Specialty Canephora coffee primarily stems from the fact that the market for this type of coffee is still relatively small. Specialty coffee

consumers have typically favored Arabica beans. As a result, Canephora has historically been roasted really badly and relegated to lower-quality uses, such as in blends or instant coffee. Because of these entrenched market perceptions, the demand for Specialty Canephora remains limited, making it difficult for producers to find enough buyers willing to pay the premium prices needed to make the venture profitable. Moreover, the transition to cultivating Specialty Canephora requires significant investments, including new plants, adjusted cultivation practices, and different processing methods to achieve the high standards required by the specialty market. To cover these additional costs, producers are compelled to sell Canephora beans at higher prices. However, this presents a challenge because the current market is not yet accustomed to paying premium prices for Canephora, given its association with being a lower-quality coffee bean. The higher prices are necessary to offset the costs of production and ensure that cultivating Specialty Canephora is financially sustainable for the producers. Without the ability to command these higher prices, the profitability of producing Specialty Canephora remains uncertain, making it a risky venture for many coffee growers.

Since we at SUEHDHANG see a real future and alternative to Arabica in Canephora it was really interesting and important to see the difficulties but also the opportunities this coffee species holds and what we need to do, in order to be real partners. In the end, producers are not just selling coffee; they’re custodians of their land, their culture, and their heritage.

So our journey was one of learning. From the importance of importers to the cooperative efforts of Aprozeco, which showcased the power of collective action and actual fair trade, to the individual story of Don Martin, whose hands have worked the earth for decades, we saw the layers of the coffee industry unfold before our eyes.

2

Was ist es dann?

Fragen zu Nachhaltigkeit und Ethik sind in der Kaffeewelt zu Schlagworten geworden, doch es gibt auch ganz reale Herausforderungen, mit denen Produzent*innen täglich konfrontiert sind, insbesondere im Angesicht des Klimawandels. Was bei uns im sogenannten globalen Norden oft ignoriert wird, ist in den Kaffee produzierenden Ländern längst Realität. Der Klimawandel bringt viele Herausforderungen mit sich, wie Dürren und Krankheiten, die schwer zu bewältigen sind und den Anbau der beliebten Arabica-Sorten in manchen Gegenden fast unmöglich machen. →



The road to Doña Virginia’s finca leads up into the mountains to the community of San Andrés, which is located at an altitude of about 1,600 meters.

Der Weg zur Finca von Doña Virginia führt hinauf in die Berge zur Gemeinde San Andrés, die auf ca. 1.600m Höhe liegt.

El camino a la finca de Doña Virginia sube a las montañas, hasta la comunidad de San Andrés, ubicada a unos 1.600 m de altura.

Photo: SUEDHANG



During the rainy season, the roads become impassable by car, and cattle use deepens the thick, sticky mud.

In der Regenzeit sind die Pfade für Autos unpassierbar, und die Nutzung durch Rinder verstärkt den tiefen, zähen Schlamm.

En la temporada de lluvias, los caminos se vuelven intransitables para los autos, y el paso de ganado intensifica el lodo profundo y pegajoso.

Photo: Lukas Harbig, Cumpa

Produzent*innen sind oft gezwungen, ihre Plantagen in höhere Lagen zu verlegen oder mehr Geld für Pestizide und Bewässerung auszugeben, um hochwertigen Arabica-Kaffee zu produzieren. Die Qualität und der Preis, den sie für ihr Produkt erhalten, sind ungewiss, bis der Kaffee von Kooperativen, Röstereien oder Importeur*innen gekauft wird.

Eine Möglichkeit, dem entgegenzuwirken, ist der Anbau von Canephora-Pflanzen. Canephora ist eine Kaffeespezies, wie Arabica oder Liberica. Innerhalb dieser Spezies gibt es, dank ihrer Fremdbestäubung, verschiedene Sorten, von denen die bekannteste Robusta ist. Wie der Name schon andeutet, sind diese Pflanzen äußerst widerstandsfähig und können den Auswirkungen des Klimawandels besser standhalten. Cumpa und Quoffee Qulture e.V. haben ein Projekt gestartet, bei dem sie mit Hilfe einer Initiative aus Baden-Württemberg in den Anbau von Tausenden neuer Canephora-Pflanzen in der Region Moyobamba, Peru, investiert haben. Canephora wurde in dieser Region bisher noch nicht als Spezialitätenkaffee angebaut, und die Pflanzen sind noch klein. Wir hatten die Gelegenheit, mit Lukas einige Farmer zu besuchen, den Anbau zu sehen und mit den Produzent*innen über ihre Gedanken zu dieser Kaffeesorte zu sprechen. Nach dem, was wir gehört und gesehen haben, sind sie wirklich beeindruckt von der Widerstandsfähigkeit der Pflanzen gegen gängige Kaffeekrankheiten im Vergleich zu den Arabica-Pflanzen, die sie anbauen. Der Anbau von Canephora könnte für Produzent*innen eine Möglichkeit sein, sich angesichts des Klimawandels ihren Platz in der Industrie zu sichern.

Die finanzielle Herausforderung bei der Produktion von Specialty Canephora liegt vor allem darin, dass die Nachfrage nach dieser Kaffeespezies noch relativ klein ist. Konsument*innen von Spezialitätenkaffee bevorzugen in der Regel Arabica-Bohnen. Aufgrund dieser fest verankerten Marktvorstellungen bleibt die Nachfrage nach Specialty Canephora begrenzt, was es den Produzent*innen erschwert, genügend Käufer*innen zu finden, die bereit sind, die höheren Preise zu zahlen, die notwendig sind, um das Unterfangen rentabel zu machen. Darüber hinaus erfordert die Umstellung auf den Anbau von Specialty Canephora erhebliche Investitionen – darunter neue Pflanzen, angepasste Anbaumethoden und spezielle Verarbeitungsmethoden, um die hohen Standards des Spezialitätenmarktes zu erfüllen. Um diese zusätzlichen Kosten zu decken, sind die Produzent*innen gezwungen, Canephora-Bohnen zu höheren Preisen zu verkaufen. Dies stellt jedoch eine Herausforderung dar, da der Markt nicht daran gewöhnt ist, solche Preise für Canephora zu zahlen, da diese Bohnen oft mit minderwertigem Kaffee assoziiert werden.

Die höheren Preise sind notwendig, um die Produktionskosten auszugleichen und sicherzustellen, dass der Anbau von Specialty Canephora für die Produzent*innen finanziell tragfähig ist. Ohne die Möglichkeit, diese höheren Preise durchzusetzen, bleibt die Rentabilität der Produktion von Specialty Canephora unsicher, was es für viele Kaffeefarmer*innen zu einem riskanten Unterfangen macht.

Da wir bei SÜEDHANG in Canephora eine echte Zukunft und Alternative zu Arabica sehen, war es für uns sehr interessant und wichtig, die Schwierigkeiten, aber auch die Chancen zu sehen, die diese Kaffeespezies mit sich bringt, und zu verstehen, was wir tun müssen, um echte Partner*innen zu sein. Letztendlich verkaufen die Produzent*innen nicht nur Kaffee; sie sind Hüter*innen ihres Landes, ihrer Kultur und ihres Erbes.

Unsere Reise war eine des Lernens. Von der Bedeutung der Importeur*innen über die kooperative Arbeit von Aproeco, die die Kraft kollektiven Handelns und echten Fair Trades aufzeigte, bis hin zur persönlichen Geschichte von Don Martin, dessen Hände seit Jahrzehnten die Erde bearbeiten, konnten wir die verschiedenen Ebenen der Kaffeeindustrie vor unseren Augen entfalten sehen.

Entonces, ¿de qué se trata?

Las preguntas sobre sostenibilidad y ética se han convertido en palabras de moda en el mundo del café, pero también existen desafíos muy reales con los que los productores lidian diariamente, especialmente frente al cambio climático. Lo que a menudo parece ser ignorado por nosotros en el llamado norte global, ya es una realidad tangible para las personas en los países productores de café. El cambio climático está trayendo muchos desafíos como sequías y enfermedades que son difíciles de superar, y hacen que cultivar las variedades populares de Arábica sea casi imposible en algunas áreas. Los productores a menudo se ven forzados a trasladar sus plantaciones a altitudes más altas o a gastar más dinero en pesticidas y sistemas de riego para poder producir café Arábica de alta calidad. La calidad y el precio que recibirán por su producto no se define hasta que el café es comprado por la cooperativa, un tostador o un importador.

Una manera de enfrentar esta situación es el cultivo de plantas de Canephora. Las plantas de Canephora son una especie de plantas de café, como el Arábica o el Liberica. Dentro de la especie y gracias a su polinización cruzada, existen diversas variedades, entre las cuales la más conocida es la Robusta. Al igual que su nombre, estas plantas son bastante resistentes y pueden soportar mejor los efectos del cambio climático. Cumpa y Quoffee Qulture e.V. comenzaron un proyecto en el que, con la ayuda de una iniciativa de Baden-Württemberg, contribuyeron a la inversión para el cultivo de miles de nuevas plantas de Canephora en la región de Moyobamba, Perú. El cultivo de Canephora como café de especialidad aún no se ha desarrollado mucho en esta área y las plantas aún son pequeñas. Tuvimos la oportunidad de visitar algunas fincas con Lukas y ver el cultivo, así como conversar con los agricultores sobre sus pensamientos acerca de este tipo diferente de café. Según lo que escuchamos y observamos, están genuinamente impresionados con su resistencia a enfermedades comunes del café en comparación con las plantas de Arábica que cultivan. Cultivar Canephora puede ser una manera para que los productores aseguren su lugar en la industria frente al cambio climático.

El obstáculo financiero de producir café de especialidad a partir de Canephora proviene principalmente del hecho de que el mercado para este tipo de café aún es relativamente pequeño. Los consumidores de café de especialidad han preferido históricamente granos de Arábica. Como resultado, Canephora se ha tostado históricamente de manera deficiente y se ha relegado a usos de menor calidad, como en mezclas o café instantáneo. Debido a estas percepciones de mercado arraigadas, la demanda de Canephora de especialidad sigue siendo limitada, lo que dificulta que

los productores encuentren suficientes compradores dispuestos a pagar los precios premium necesarios para que el proyecto sea rentable. Además, la transición al cultivo de Canephora de especialidad requiere inversiones significativas, como nuevas plantas, prácticas de cultivo ajustadas y diferentes métodos de procesamiento para alcanzar los altos estándares requeridos por el mercado de especialidad.

Para cubrir estos costos adicionales, los productores se ven obligados a vender los granos de Canephora a precios más altos. Sin embargo, esto presenta un reto porque el mercado actual aún no está acostumbrado a pagar precios premium por Canephora, dado su asociación con un grano de café de menor calidad. Los precios más altos son necesarios para compensar los costos de producción y garantizar que cultivar Canephora de especialidad sea financieramente sostenible para los productores. Sin la capacidad de obtener estos precios más altos, la rentabilidad de producir Canephora de especialidad sigue siendo incierta, lo que convierte la apuesta en un riesgo para muchos caficultores.

Dado que en SÜEDHANG vemos un futuro real y una alternativa al Arábica en Canephora, fue realmente interesante e importante ver las dificultades, pero también las oportunidades que esta especie de café ofrece y lo que necesitamos hacer para ser verdaderos socios. Al final, los productores no solo venden café; son guardianes de su tierra, su cultura y su patrimonio.

Así que nuestro viaje fue uno de aprendizaje. Desde la importancia de los importadores hasta los esfuerzos cooperativos de Aproeco, que mostraron el poder de la acción colectiva y el comercio justo real, hasta la historia individual de Don Martín, cuyas manos han trabajado la tierra durante décadas, vimos cómo se despliegan las capas de la industria del café ante nuestros ojos.

Don Martin's story reveals both challenges and successes in Moyobamba.

Aproeco, short for “Asociación de Productores Ecológicos”, is a cooperative based in Moyobamba, Peru, comprising nearly 300 coffee producers across various regions. We get MUYYU, our house espresso, through cumpa which is the company that imports their coffee to us. Aproeco’s motto, “Somos una gran familia” (“We are a big family”), captures their ethos of living the values of togetherness, empathy, and cooperation across generations. It’s here that Don Martin, a seasoned coffee farmer, and his colleagues merge their efforts for a common goal: to make coffee farming equitable and sustainable at the highest quality possible.

Environmental protection is a core part of their mission, as the cooperative supports organic inspections, permaculture systems, tree seedlings, organic fertilizers, and integrated and holistic farming, showing us how soil health is essential not only for producing quality coffee but also for providing critical ecosystem services that are vital for human survival and well-being. Just as we all prioritize food security, environmental security, and economic stability, Aproeco understands that soil health must be protected and managed sustainably to tie all of this together. They know that without healthy soils, broader efforts to combat climate change and ensure long-term sustainability will fall short. They also provide assistance to members in personal emergencies such as house fires, illness or accidents. Members can taste coffee during

visits and are supplied with roasted coffee every month. Innovation is a key factor in their growth, as they invest in new varieties of coffee as well as advanced fermentation and drying techniques.

Since January 2023, Jorge Enrique Tafur Bardales has served as CEO, overseeing day-to-day operations and carrying significant responsibility. Elected by the General Assembly, he is the child of a cooperative member. Isaac Huamán Campos, a founding member of Aproeco, currently serves as president, representing the interests of the farmers and members. Since most of the farmers spend the majority of the year in the mountains, it’s his job to ensure that their voices are heard in the cooperative. The president, who is also elected by the general assembly, can serve up to two two-year terms. The cooperative is further supervised by a board of three farmers elected to oversee the activities of the management and the president.

At Aproeco, the concept of “fair trade” is stripped of any marketing gloss. It’s a fundamental principle, a guarantee that the coffee produced by farmers like Don Martin will be bought at a price that not only reflects its value, but also ensures stability and progress for them. It’s a direct challenge to the unpredictability of global coffee prices – a stab at stability in an industry known for its volatility. It’s this holistic approach that sets the cooperative apart.

Don Martin’s involvement with the cooperative isn’t limited to growing coffee. He is a pivotal figure in Aproeco, advocating for practices that support both the environment he depends on and the community he is part of. We had the chance to visit Don Martin and his Finca “La Piramide”. There he told us a lot about the finca, the coffee production, his work with the cooperative, some issues he was facing as a coffee producer and about his life.

How big is “La Piramide”? My finca is around six hectares in total. Four hectares of that is coffee which partly grows in the forest, but the amount always changes a bit. I always have two hectares of forest reserve as well. And apart from that, it’s all overgrown and there’s also a lot of very stony land that I can’t farm at all. How many people live here permanently on the finca? Just me. Jimmy [his son] comes here once a week. [interjects] Once? Two or three times, at least. How do you experience life on the finca? I live here most of the time alone, but I am content on the farm. There is peace and quiet and time for me, and nature is my greatest companion in this place. I’m free here, but living here can also be very lonely. Do you grow other food crops here as well?

Only bananas. And I have some fruit plants, some avocado and some oranges, that’s all. If it’s okay, with no disrespect, how old are you? I am 57 years old. Do you use the same fertilization method as other farmers, so compost made out of coffee cherries? Yes, just like the others. The production of the fertilizer is just around the corner, next to the washing station. Are you also experimenting with Canephora beans or only Arabica? I have planted about 10 to 12 plants. I want to see how it behaves. But I’ve heard that Robusta plants don’t really grow well at 1,200 meters. Do you receive a lot of advertisements from agrochemistry companies for products such as chemicals, agrochemicals, herbicides and weed killers? Yes, the agrochemical industry is attacking and trying to sell products here. Well, they have invaded almost the whole country, right? There are very few of us who are still maintaining organic coffee. Most producers that sell to the commodity market use herbicides and pesticides, even some that are no longer approved. But due to the increased amount of plagues people go back to these stronger chemicals since there’s also no one to control it. So basically we are killing ourselves slowly. Is there a season when there is no work with coffee here? The work with coffee is constant, but there is a time when most people leave at the end of the harvest. Why is the finca called “Finca de la piramide”? The name of the pyramid. When I started to develop the finca for coffee cultivation, my youngest son was around six years old and he started to go into the mountains on his own. In one corner of the terrain he found a large rock that looked like a pyramid, and he began to bring back old stone objects, like blades, axes and artifacts, including pieces of pre-Hispanic shards and even pre-Inca shards. This is how the name came about. Now that we had the experience of coming up here to your finca, we are wondering, how do you get the coffee down into the city? How difficult is that? It’s difficult. I arrived here at the end of 1999 and I started growing coffee in 2000. I started selling my first coffee harvest in 2002. Back then, the road was a bridle path made out of palisades, felled trees and sticks arranged in a row. It was very difficult to get the coffee down in those days. Many of the fleteros – fleteros are the people who have their mule and bring the coffee down

– had a hard time. Some lost their mules because they got caught in the gaps in the road and broke their legs. Once they broke their legs, the likelihood that they wouldn’t survive was very high since there wasn’t any money to heal them. If I remember correctly, it was in 2005 when there was an excessive rainy season where it was no longer possible to go down with mules. So that year people from Lamas and Yurimaguas came and did the transportation. They carried the 56 kg heavy sack of parchment coffee manually down to the village and charged much less than a fletero would charge, since they couldn’t carry as much at once. To transport it they tied a strap to the sack and then put it around their foreheads to carry it down. So these were people who earned more money by carrying loads down than by working in the harvest, which meant it was harder to find people to help with the harvest. That year it was very challenging to transport our coffee because the road was in a terrible state. For the people who produced coffee up here it was very difficult to sell coffee that year because so many costs had already been incurred when the coffee arrived down in the town. Back in the early 2000s, a quintal, that is 56 kg, of Parchment coffee was worth 270 soles, but they charged 20 soles per quintal for transportation to the next village. So we were selling for 250 soles, so transportation was very expensive and the price of the coffee was further depressed by all the extra costs. And if we talk about it now, they now charge 15 soles per quintal of coffee, but it’s taken all the way to Moyobamba, the next town where the cooperative is located. So there’s a big saving from the road. [adding] In those days it was more expensive to bring the coffee from the finca to Moyobamba than to bring the coffee from the port in Peru to Germany. Can you tell us something about how you started working with the cooperative and how it was to work with coffee back then? Well, when I started to harvest my coffee it was in 2003 and I made my first sale and well, I had to take it to where they paid me better, right? Because in Bacaypita they always robbed you of the peso and paid you less. So, people always told us, if you take it to Moyobamba they will rip you off. But since I knew a little more about coffee, I took the courage to take it to Moyobamba and made my first sale in Pronatur, which was a partner of Aproeco, so I practically sold it to the Aproeco association.



Jimmy’s grandmother, Don Martin’s mother-in-law, lived here. In 1999, the family of five fled from Don Martin’s uncle, found refuge here and stayed in Pacaypite.

Hier lebte Jimmys Großmutter, die Schwiegermutter von Don Martin. 1999 floh die fünfköpfige Familie vor Don Martins Onkel, fand hier Zuflucht und blieb in Pacaypite.

Aquí vivía la abuela de Jimmy, suegra de don Martín. En 1999, la familia de cinco miembros huyó del tío de Martín y buscó refugio en esta casa, y se quedó en Pacaypite.

Photo: Lukas Harbig, Cumpa



Don Martin on his finca “La Pyramide”, built over pre-Inca ruins. Rocks make farming tough and risky, yet provide stability to prevent landslides.

Don Martin auf seiner Finca „La Pyramide“, die über Ruinen einer prä-Inka-Kultur liegt. Felsen erschweren den Anbau, verhindern jedoch Hangrutsche.

Don Martín en su finca “La Pyramide”, situada sobre ruinas preincaicas. Las rocas dificultan el cultivo, pero previenen deslaves y aportan estabilidad.

Photo: Lukas Harbig, Cumpa

S Was it a good decision?
D Yes, it was a good decision because they paid me more and they told me that my coffee was very good and they gave me a good score for it. Then in the following years I started to continue selling and well, they started to give me gifts for the quality. They gave me a drying roof, a kitchen grid-dle and a sack of rice for example, so I continued selling there. What happened is that I could not register as a member in those years because there was only me from my village and they were saying that to form an alpe, meaning a base in each little town, we had to be at least 10 people. Then, in 2008 Aproeco separated from Pronator and I registered as a member. So, I registered here in Nuevo Lambayeque and when the citizens saw that I registered they accompanied me. Thirty-three of us became members of Aproeco. In 2013, because they saw me as an excellent coffee grower, I sold the best quality coffee and didn't always insist on direct payment, the former president proposed to me and he told me, "Don Martin, you can be the new president of the cooperative and represent the farmers". So that is how I arrived at the cooperative, but I arrived practically at the initiative of the former president of that time. And when the elections were held in March, the Chairman of the Supervisory Board, who according to him, had more knowledge because he had already been to the United States and to Colombia, comes and tells me well, "you know what, Don Martin? I am the one who should be president, because I have knowledge, you don't know anything." And well, we made a pact as friends, I said "you are going to be president, I am going to be vice-president, but I want to know a little more about the cooperative". So, that's how we agreed. One day I went to the cooperative to deliver coffee and I was really surprised that they were in a meeting of directors and they had not invited me even though I was vice-president. So, well, I told the president: "It is very bad because you have told me that you are going to invite me to get to know the cooperative". The next time I met him again in a training session where I had no knowledge of. So I told them: "You know what? If you do not fire the president today and we don't change the structure of the cooperative, well, I will cease to be vice-president and I will leave". So the president got fired because he was doing things in his own way. That was the big change. And so, in December 2013, I became president after the previous president was voted out. S Thank you, that was very interesting. I'd like to talk about a different topic as well. How are you

experiencing climate change and its effect on growing coffee here? What are the signs you're noticing? D Well, in the beginning, the excess of rain started to delay the growth of the plants. The truth is that sometimes the rain helps, but it also causes many pests and diseases to increase. For example, the coffee berry borer increases more in rainy weather. So I had a lot of broca this year. And during the drought we had rust again. The rust started to affect some plants of Yellow and Red Bourbon and Typica, which are the highest quality coffee varieties. S When did you start to notice this change for the worse? D Last year there started to be some changes in temperature and drastic climatic changes but they were not as drastic as this year. This year we have seen the most abrupt changes ever. It went from really hot to really cold, a lot of rain to no rain and so on. This year we saw how the drought got prolonged in our area. This zone has only seen rain once in the last three months. It is harvest season now, and it's crucial for it to rain right before the flowers bloom. S Since you're growing coffee in an agroforestry do you see a lot of cross pollination happening and therefore new varieties? D Yes it happens but there's very few plants that pollinate on their own naturally. But for the ones that have done that, we measured the sugar content of the fruit out of curiosity. The sugar percentage exceeded plants that have been developed like Bourbon which are already excellent plants, looking at their harvest. Also the natural cross pollination that occurred at my finca that stem from for example Pink Bourbon and Mundo Novo have behaved way better, or are able to withstand the drought that's occurring way better and therefore have a good yield despite the climate changes. S How do you experience coffee rust? Are there some varieties that get attacked more? D There are varieties like Cattura and Catimore that are quite easily attacked by coffee rust. Another thing that's very important for plants in order to survive coffee rust is shade. A finca with shade is a finca that will be able to withstand coffee rust way better. A finca with shade from native plants will not only be able to survive coffee rust but will be able to create a natural environment and strong organisms that allow for production to have a holistic approach. S I see. Thank you. After the coffee beans are harvested, washed and fermented they need to be dried, right? How much work is that? D Yes, we have an expandable

drying bed in front of the house, and the whole upper area of the house is full of drying beds as well. It's a lot of work because the beans are stored downstairs in bags overnight to protect them from the condensation at night. So every morning it takes me about 45 minutes to bring all of them upstairs and to put them on the drying beds. Then during the day, I have to move the beans around depending on how hot and dry the weather is. If they're already more dry, I don't have to move them that much anymore. And then in the evening, we have to put all the coffee in the bags again and bring it downstairs. The same process needs to be done before and after it rains to protect it from humidity. How much work it involves depends a lot on the weather. It's getting more extreme. We're getting heavy periods of rain, then intense heat. S Don Martin, thank you for the insights into your biography and your work and thank you for your time. D You're welcome. It was my pleasure.

Don Martins Finca is located at around 1600m in the Moyobamba region. Simply put and without over exaggerating or trying to create an "exotic" image, the journey to his farms, which are deep in the mountains, was really long. To get to the finca, we had to rent a 4x4 truck and then hike for 15 minutes. The road is made of dirt and gravel and has deep potholes. It is only accessible by expensive 4x4 cars if the conditions allow. Otherwise, it is only accessible by foot. Transporting construction materials for houses up, and in reverse, transporting the dried parchment coffee down to the next town is a challenge. Nowadays the coffee usually gets transported by 4x4 trucks but like Don Martin told us, transporting the dried coffee to the cooperative used to be very difficult and expensive.

Another difficulty that comes with producing coffee at such high altitudes are the living conditions. Don Martin lives completely alone on his finca, the next neighbors are far away as well and life can get quite lonely. Since the remoteness doesn't offer much for younger generations, many people move to more populated areas. Jimmy, Don Martins son, had to leave the finca and move to Moyobamba in order to grow the family business for example. Jimmy also told us how he had to walk the long way down to the next village to go to school and then back home in the afternoon every day, which took him about 2 hours each way. Living in such remote and high places is getting less and less attractive since there's not much community and it's hard to access. However, Don Martin lives here because it provides the perfect conditions for growing high quality Arabica. So we're wondering, are there other solutions to

achieving high cup score specialty coffees that don't require growers to move to higher elevations? Why are we the ones asking other people to go further and further up the mountain for "quality" and "flavor"? One possible solution to the altitude debate was shown to us at Mishqui Huayo with fermented coffee. Mishqui Huayo, located in Moyobamba, Peru, is an innovative coffee project dedicated to specialty coffee processing rather than traditional farming. Established in 2012, it aims to support coffee producers in the Alto Mayo Valley by providing training and employment, especially to young people, including the children of coffee farmers. This project focuses on sustainable practices and environmental stewardship, empowering producers to create high-quality coffees with distinctive flavors through advanced fermentation and drying techniques. Collaborating closely with local farmers, Mishqui Huayo has gained recognition for its quality microlots, including regional awards. Through strategic partnerships, it continues to be a vital contributor to Peru's specialty coffee scene. Here, we saw firsthand that achieving a high cup score isn't solely dependent on elevation; and instead, innovative practices like controlled fermentation are exciting ways of achieving this. Mishqui Huayo's example suggests that by embracing creative processing techniques, producers can adapt to changing environmental conditions while still achieving high-quality results that meet the standards of the specialty coffee industry.

In this industry, "cup score" refers to a numerical score assigned to a coffee during the cupping process, a standardized method of evaluating the aroma and flavor profile of coffee beans. This scoring system to assess the quality of coffee, based on the Specialty Coffee Association (SCA) protocols, is used by Q Graders who are trained in the same way everywhere around the world and calibrated to taste the same flavors. The SCA scoring system consists of a total of 100 points in the categories Fragrance, Aroma, Flavor, Aftertaste, Acidity, Sweetness, Mouthfeel, Overall and in addition the two categories "number of non-uniform cups" as well as "number of defective cups". If a coffee is rated with 80 points or more it counts as specialty coffee. This score helps to evaluate the quality of the coffee but it doesn't give it a value or price. It can be a helpful tool for producers and cooperations to get a better price for their coffee and for buyers to understand how good the quality of a coffee is.

However the cup score can be problematic as well. Not every producer has access to getting their coffee professionally graded and it reduces the coffee down to a number. The score doesn't take all the hard work of the producers into account

nor the challenges they're facing while growing coffee.

I also have to add that the SCA cup score system is currently only used for Arabica coffee. But for a few years now there is a Q Robusta Grader course organized by the Coffee Quality Institute (CQI) that trains people in a similar way as the SCA Q Grader course. The goal is to evaluate fine Caneophora coffee in its own category and to stop comparing it to Arabica and other coffee species.

The question is, are there markers to a coffee that generate a high cup score? One popular opinion in the coffee community is that the altitude at which Arabica beans are grown plays a significant role in achieving a high cup score. The general consensus is that the ideal altitude for producing high-quality coffee is between 1,200 to 2,200 meters. Myth states: coffee grown at these elevations tends to develop a more complex flavor profile due to the slower maturation process and the unique climatic conditions.

Despite this popular opinion, at Mishqui Huayo we had the chance to try a fermented coffee grown at just 1,000 m which had a surprisingly high cup score and tasted absolutely delicious. Next to it we tried the same beans, but processed as a washed coffee. To us who tasted them back to back, the fermented beans definitely were our favorite. It also happened to have scored a higher SCA cup score. This example shows that altitude perhaps isn't the key point to achieving an excellent coffee. Fermentation, as shown in this case, can enhance the taste and overall quality of the coffee too, leading to higher scores during the cupping process. By carefully controlling the fermentation conditions, producers can bring out desired flavors and improve the overall cup score of their coffee. The work that's done at Mishqui Huayo shows that farmers don't necessarily have to be faced with the decision of having to keep moving to higher altitudes in the face of climate change to produce high quality Arabica.

3

Die Geschichte von Don Martin zeigt sowohl die Herausforderungen als auch die Erfolge in Moyobamba.

Aproeco, kurz für „Asociación de Productores Ecológicos“, ist eine Kooperative mit Sitz in Moyobamba, Peru, die fast 300 Kaffeebauern*innen aus verschiedenen Regionen umfasst. Wir beziehen unseren Haus-Espresso MUYU über Cumpa, einem Kaffee Importunternehmen, mit dem wir schon seit Tag eins zusammenarbeiten. Das Motto von Aproeco, „Somos una gran familia“ („Wir sind eine große Familie“), spiegelt ihren Geist des Miteinanders, der Empathie und der generationsübergreifenden Zusammenarbeit wider. Hier bündeln Don Martin, ein erfahrener Kaffeeproduzent, und seine Kolleg*innen ihre Kräfte, um ein gemeinsames Ziel zu verfolgen: den Kaffeeanbau fair und nachhaltig zu gestalten und dabei höchste Qualität zu erreichen.

Die Kooperative unterstützt ökologische Kontrollen, Permakultur-Systeme, Baumpflanzungen, organischen Dünger sowie integrierte und ganzheitliche Landwirtschaft und zeigt uns, dass gesunde Böden nicht nur für die Produktion von Qualitätskaffee, sondern auch für die Bereitstellung wichtiger Ökosystemfunktionen, die für das Überleben und Wohlergehen der Menschen unerlässlich sind, von entscheidender Bedeutung sind. So wie wir alle der Ernährungssicherheit, der Umweltsicherheit und der wirtschaftlichen Stabilität Priorität einräumen, weiß Aproeco, dass die Gesundheit des Bodens geschützt und nachhaltig bewirtschaftet werden muss, um all dies miteinander zu verbinden. Aproeco ist sich darüber im Klaren, dass ohne gesunde Böden die globalen Anstrengungen zur Bekämpfung des Klimawandels und zur Sicherung der langfristigen Nachhaltigkeit nicht ausreichen werden. Die Mitglieder werden auch in persönlichen Notfällen wie Hausbrand, Krankheit oder Unfall unterstützt. Bei Besuchen haben die Mitglieder die Möglichkeit zur Verkostung von Kaffee und werden jeden Monat mit geröstetem Kaffee beliefert. Innovation ist ein Schlüsselfaktor für ihr Wachstum, da sie in neue Kaffeesorten und fortschrittliche Fermentierungs- und Trocknungstechniken investieren.

Seit Januar 2023 ist Jorge Enrique Tafur Bardales der CEO, der das Tagesgeschäft leitet und große Verantwortung trägt. Er wurde von der Generalversammlung gewählt und ist der Sohn eines Kooperativenmitglieds. Isaac Huamán Campos, Gründungsmitglied von Aproeco, ist derzeit Präsident und vertritt die Interessen der Produzent*innen und Mitglieder. Da die meisten der Farmer*innen den Großteil des Jahres in den Bergen verbringen, ist es seine Aufgabe, dafür zu sorgen, dass ihre Stimmen in der Kooperative gehört werden. Die Präsidentin oder der Präsident, der/die ebenfalls von der Generalversammlung gewählt wird, kann bis zu zwei Jahre im Amt bleiben. Die Kooperative wird außerdem von einem Vorstand aus drei Landwirt*innen kontrolliert, die gewählt werden, um die Aktivitäten des Managements und der Präsidentin des Präsidenten zu überwachen.

Bei Aproeco ist das Konzept des „Fairen Handels“ frei von jeglichem Marketing-Glanz. Es ist ein Grundprinzip, eine Garantie, dass der von Farmer*innen wie Don Martin produzierte Kaffee zu einem Preis gekauft wird, der nicht nur seinen Wert widerspiegelt, sondern auch Stabilität und Fortschritt für die Produzent*innen garantiert. Es ist eine direkte Herausforderung an die Unberechenbarkeit der globalen Kaffeepreise – ein Versuch, Stabilität in eine Branche zu bringen, die für ihre Unberechenbarkeit bekannt ist. Es ist dieser ganzheitliche Ansatz, der die Kooperative auszeichnet.

Don Martins Beteiligung in der Kooperative beschränkt sich nicht nur auf den Kaffeeanbau. Er ist eine zentrale Figur bei Aproeco und setzt sich für Praktiken ein, die sowohl die Umwelt, von der er abhängig ist, als auch die Gemeinschaft, der er angehört, unterstützen. Wir hatten die Gelegenheit, Don Martin und seine Finca „La Piramide“ zu besuchen. Dort erzählte er uns viel über die Finca, die Kaffeeproduktion, seine Arbeit mit der Kooperative, einige Probleme, mit denen er als Kaffeebauer zu kämpfen hat, und über sein Leben.

S Wie groß ist „La Piramide“?
D Meine Finca umfasst insgesamt etwa sechs Hektar. Vier Hektar davon sind mit Kaffee bepflanzt, der teilweise im Wald wächst, aber die Menge ändert sich immer ein bisschen. Ich habe immer auch zwei Hektar Walddreservat. Und abgesehen davon ist alles zugewachsen, und es gibt auch viel steinigtes Land, das ich überhaupt nicht bewirtschaften kann.

S Wie viele Personen leben dauerhaft auf der Finca?
D Nur ich. Jimmy [sein Sohn] kommt einmal pro Woche hierher.

J [wirft ein] Einmal? Mindestens zweimal.
S Wie erleben Sie das Leben auf der Finca?
D Ich lebe hier die meiste Zeit allein, aber ich bin zufrieden auf der Finca. Ich habe Ruhe und Zeit für mich, und die Natur ist mein größter Begleiter an diesem Ort. Ich bin hier frei, aber das Leben hier kann auch sehr einsam sein.

S Bauen Sie hier auch andere Nahrungsmittel an?
D Nur Bananen. Und ich habe einige Obstpflanzen, einige Avocados und einige Orangen, das ist alles.

S Wenn Sie erlauben, ohne respektlos sein zu wollen: Wie alt sind Sie?
D Ich bin 57 Jahre alt.

S Verwenden Sie die gleiche Düngemethode wie die anderen Kaffeebauern, also Kompost aus Kaffeeabfällen?
D Ja, genau wie die anderen. Die Düngemittelproduktion ist gleich um die Ecke, neben der Waschstation.

S Experimentieren Sie auch mit Caneophora-Bohnen oder nur mit Arabica?
D Ich habe etwa 10 bis 12 Pflanzengesetzt. Ich möchte sehen, wie sie sich verhalten. Aber ich habe gehört, dass Robustapflanzen bei 1.200 Metern nicht gut wachsen.

S Erhalten Sie viel Werbung von agrochemischen Unternehmen für Produkte wie Chemikalien, Agrochemikalien, Herbizide und Unkrautvernichtungsmittel?
D Ja, die agrochemische Industrie ist sehr penetrant und versucht, hier Produkte zu verkaufen. Sie haben fast das ganze Land erobert, nicht wahr? Es gibt nur noch sehr wenige von uns, die ökologischen Kaffee anbauen. Die meisten Produzenten, die an den Rohstoffmarkt verkaufen, verwenden Herbizide und Pestizide, auch solche, die nicht mehr zugelassen sind. Wegen der zunehmenden Schädlinge greifen die Leute aber

wieder zu diesen stärkeren Chemikalien, weil es auch niemanden gibt, der sie kontrolliert. So bringen wir uns langsam selbst um.

S Gibt es eine Jahreszeit, in der auf der Finca nicht mit Kaffee gearbeitet wird?
D Die Arbeit mit Kaffee ist konstant, aber es gibt eine Zeit, in der die meisten Menschen die Finca nach der Ernte verlassen.

S Warum heißt die Finca „Finca de la piramide“?
D Der Name kommt von der Pyramide. Als ich anfang, die Finca für den Kaffeeanbau zu entwickeln, war mein jüngster Sohn etwa sechs Jahre alt und begann, allein in die Berge zu gehen. In einer Ecke des Geländes fand er einen großen Felsen, der wie eine Pyramide aussah, und er begann, alte Steinobjekte wie Klingen, Äxte und Artefakte zurückzubringen, darunter Stücke von präkolumbianischen Scherben und sogar prä-Inka-Scherben. So entstand der Name.

S Jetzt, wo wir die Erfahrung gemacht haben, hierher auf Ihre Finca zu kommen, fragen wir uns, wie Sie den Kaffee in die Stadt bringen? Wie schwierig ist das?
D Das ist schwierig. Ich bin Ende 1999 hierher gekommen und habe im Jahr 2000 mit dem Kaffeeanbau begonnen. Meine erste Ernte habe ich 2003 verkauft. Damals bestand der Weg aus gefüllten Bäumen und aneinandergereihten Stöcken. Zu dieser Zeit war es sehr schwierig, den Kaffee den Berg hinunter zu bringen. Es war eine schwere Zeit für viele Fleteros – das sind die Leute, die den Kaffee mit ihren Maultieren hinunterbringen. Einige verloren ihre Maultiere, weil sie in den Lücken des Weges hängen blieben und sich die Beine brachen. Hatten sie sich die Beine gebrochen, war die Wahrscheinlichkeit groß, dass sie nicht überlebten, denn es gab kein Geld, sie zu heilen. Wenn ich mich recht erinnere, war es im Jahr 2005, als es eine übermäßige Regenzeit gab und es nicht mehr möglich war, mit den Maultieren hinunterzugehen. Also kamen in diesem Jahr Leute aus Lamas und Yurimaguas und übernahmen den Transport. Sie trugen den 56 kg schweren Sack mit Pergamentkaffee ins Dorf und verlangten viel weniger als ein Fletero, da sie nicht so viel auf einmal transportieren konnten. Für den Transport banden sie einen Riemen an den Sack, den sie sich dann um die Stirn legten, um ihn zu tragen. So verdienten sie mehr Geld mit dem Tragen als mit der Ernte, und es war schwieriger, Leute zu finden, die bei der Ernte halfen. In diesem Jahr war es sehr schwierig, unseren Kaffee zu transportieren, weil die Straße in einem schrecklichen Zustand war. Für die Leute, die hier oben Kaffee produzierten, war es in diesem Jahr sehr schwierig, Kaffee zu verkaufen, da bereits viele Kosten angefallen waren, als der Kaffee unten im Dorf ankam.

Anfang der 2000er Jahre war ein Quintal (das sind 56 kg) Pergamentkaffee 270 Soles wert, aber für den Transport ins nächste Dorf verlangten sie 20 Soles pro Quintal. Wir verkauften also für 250 Soles, was den Transport sehr teuer machte, und der Kaffeepreis wurde durch die zusätzlichen Kosten weiter gedrückt. Heute werden 15 Soles pro Quintal Kaffee verlangt, aber der Kaffee wird bis nach Moyobamba transportiert, der nächsten Stadt, in der sich die Kooperative befindet. Es gibt also große Einsparungen durch den verbesserten Weg. →

J [ergänzt] Früher war es teurer, den Kaffee von der Finca nach Moyobamba zu bringen, als den Kaffee vom Hafen in Peru nach Deutschland zu transportieren.

S Können Sie uns etwas darüber erzählen, wie Sie die Zusammenarbeit mit der Genossenschaft begonnen haben und wie es damals war, mit Kaffee zu arbeiten?

D Als ich 2003 mit der Kaffeeernte begann, machte ich meinen ersten Verkauf. Ich musste ihn dorthin verkaufen, wo ich am besten bezahlt wurde, nicht wahr? In Bacaypite haben sie einen immer mit dem Gewicht betrogen und weniger bezahlt. Die Leute sagten immer, „wenn du nach Moyobamba gehst, werden sie dich abzocken“. Aber da ich etwas mehr über Kaffee wusste, hatte ich den Mut, nach Moyobamba zu gehen, und machte meinen ersten Verkauf bei Pronatur, einem Partner von Aproeco.

S War es eine gute Entscheidung?
D Ja, das war eine gute Entscheidung, denn sie zahlten mir mehr und sagten mir, dass mein Kaffee sehr gut sei, und sie gaben mir eine gute Bewertung dafür. In den folgenden Jahren verkaufte ich weiter dort und sie begannen, mir Geschenke für die Qualität zu geben. Sie schenkten mir zum Beispiel ein Trockendach, eine Kochplatte und einen Sack Reis, also verkaufte ich weiter. Was passierte, war, dass ich mich in diesen Jahren nicht als Mitglied eintragen lassen konnte, weil ich der Einzige aus meinem Dorf war, und sie sagten, dass wir mindestens zehn Leute sein müssten, um in jedem kleinen Dorf eine Basis zu bilden. Dann, im Jahr 2008, hat sich Aproeco von Pronatur getrennt und ich habe mich als Mitglied registrieren lassen. Als ich mich hier in Nuevo Lambayeque einschrieb, begleiteten mich die anderen Gemeindemitglieder. Dreiunddreißig von uns wurden Mitglieder von Aproeco.

Im Jahr 2013 schlug mir der damalige Präsident vor: „Don Martin, Sie könnten der neue Präsident der Kooperative werden und die Produzent*innen vertreten“, denn sie hielten mich für einen ausgezeichneten Kaffeeproduzenten, der beste Qualität verkaufte und nicht immer auf Direktzahlungen bestand. So bin ich in die Kooperative gekommen, aber eigentlich hat mich der damalige Präsident dazu angeregt. Und als im März die Wahlen anstanden, kam der Vorsitzende des Aufsichtsrates, der dachte, er wüsste mehr, weil er schon in den USA und in Kolumbien gewesen war, und sagte zu mir: „Wissen Sie was, Don Martin? Ich bin derjenige, der Präsident werden sollte, denn ich habe Wissen, Sie wissen gar nichts“. Also schlossen wir einen Pakt als Freunde, ich sagte: „Sie werden Präsident und ich Vizepräsident, aber ich möchte ein bisschen mehr über die Kooperative lernen“. So haben wir uns geeinigt. Eines Tages ging ich zur Kooperative, um Kaffee auszuliefern, und war sehr überrascht, dass sie eine Vorstandssitzung abhielten und mich nicht eingeladen hatten, obwohl ich Vizepräsident war. Also sagte ich zum Präsidenten: „Das ist sehr schlecht, denn Sie haben mir gesagt, dass Sie mich einladen würden, um die Genossenschaft kennen zu lernen“. Das nächste Mal traf ich ihn wieder bei einer Sitzung, von der ich nichts wusste. Also sagte ich: „Wissen Sie was? Wenn Sie den Präsidenten heute nicht entlassen und sich die Struktur der Kooperative nicht ändert, dann bin ich nicht mehr Vizepräsident und gehe“. Der Präsident wurde entlassen, weil er

seinen eigenen Weg gegangen ist. Das war der entscheidende Wechsel. Und so wurde ich im Dezember 2013 Präsident, nachdem der vorherige Präsident entlassen worden war.

S Vielen Dank, das war sehr interessant. Und nun noch ein anderes Thema. Wie erleben Sie den Klimawandel und seine Auswirkungen auf den Kaffeeanbau hier? Was sind die Anzeichen, die Sie bemerken?

D Nun, am Anfang verzögerte der viele Regen das Wachstum der Pflanzen. Manchmal hilft der Regen, aber er führt auch dazu, dass viele Schädlinge und Krankheiten zunehmen. Zum Beispiel vermehrt sich der Kaffee-kirschenbohrer, wenn es regnet. Deshalb hatte ich dieses Jahr viel Broca. Und während der Trockenheit hatten wir wieder Kaffeerost. Der Rost hat begonnen, einige Pflanzen der Sorten Yellow und Red Bourbon und Typica zu befallen, die zu den Kaffeesorten mit der höchsten Qualität gehören.

S Wann haben Sie begonnen, diese Veränderung zum Schlechteren zu bemerken?

D Letztes Jahr gab es bereits einige Temperaturschwankungen und drastische klimatische Veränderungen, aber sie waren nicht so gravierend wie in diesem Jahr. Dieses Jahr haben wir die abruptesten Veränderungen überhaupt erlebt. Es ging von sehr heiß zu sehr kalt, von viel Regen zu gar keinem Regen und so weiter. In diesem Jahr haben wir gesehen, dass die Trockenheit in unserem Gebiet länger andauert. In diesem Gebiet hat es in den letzten drei Monaten nur einmal geregnet. Jetzt ist Erntezeit, und es ist äußerst wichtig, dass es regnet, kurz bevor die Kaffeeblüten blühen.

S Sie bauen Kaffee in einer Agroforstwirtschaft an. Sehen Sie viele Fremdbestäubungen und damit neue Sorten?

D Ja, das kommt vor, aber es gibt nur sehr wenige Pflanzen, die sich auf natürliche Weise selbst bestäuben. Aber bei denjenigen, die das getan haben, haben wir aus Neugier den Zuckergehalt der Früchte gemessen. Der Zuckergehalt übertraf Pflanzen, die wie Bourbon entwickelt wurden, die bereits ausgezeichnete Pflanzen sind, wenn man sich ihre Ernte ansieht. Auch die natürlichen Kreuzungen, die auf meiner Finca stattgefunden haben, die zum Beispiel von Pink Bourbon und Mundo Novo abstammen, haben sich viel besser verhalten oder sind in der Lage, der Trockenheit, die jetzt auftritt, viel besser zu widerstehen und haben daher trotz der Klimaveränderungen einen guten Ertrag.

S Wie erleben Sie den Kaffeerost? Gibt es bestimmte Sorten, die stärker befallen werden?

D Es gibt Sorten wie Cattura und Catimore, die sehr leicht vom Kaffeerost befallen werden. Eine weitere wichtige Voraussetzung für das Überleben des Kaffeerosts ist die Beschattung der Pflanzen. Eine Finca mit Schatten ist eine Finca, die dem Kaffeerost viel besser widerstehen kann. Auf einer Finca, die von einheimischen Pflanzen beschattet wird, kann nicht nur der Kaffeerost überwunden werden, sondern es entsteht auch eine natürliche Umgebung und starke Organismen, die eine ganzheitliche Produktion ermöglichen.

S Ich verstehe. Vielen Dank! Nachdem die Kaffeebohnen geerntet, gewaschen und fermentiert wurden, müssen sie getrocknet werden. Wie viel Arbeit ist das?

D Ja, wir haben ein ausziehbares Trockenbett vor dem Haus, und der ganze obere Bereich des Hauses ist

ebenfalls voll mit Trockenbetten. Es ist eine Menge Arbeit, weil die Bohnen über Nacht in Säcken unten gelagert werden, um sie vor dem nächtlichen Kondenswasser zu schützen. Jeden Morgen brauche ich also etwa 45 Minuten, um alle Bohnen nach oben zu bringen und sie auf die Trockenbetten zu legen. Im Laufe des Tages muss ich die Bohnen dann umschichten, je nachdem, wie heiß und trocken das Wetter ist. Wenn sie schon etwas trockener sind, muss ich sie nicht mehr so viel bewegen. Und am Abend müssen wir dann den ganzen Kaffee wieder in die Säcke packen und nach unten bringen. Das Gleiche muss vor und nach dem Regen gemacht werden, um den Kaffee vor Feuchtigkeit zu schützen. Wie viel Arbeit das ist, hängt stark vom Wetter ab. Es wird immer extremer. Wir bekommen starke Regenperioden und dann große Hitze.

S Don Martin, wir danken Ihnen für die Einblicke in Ihre Biografie und Ihre Arbeit und danken Ihnen für Ihre Zeit.

D Gern geschehen. Es war mir ein Vergnügen.

Die Finca von Don Martin liegt auf etwa 1600 m Höhe in der Region Moyobamba. Der Weg zu seinen tief in den Bergen gelegenen Fincas war – ohne zu übertreiben oder ein „exotisches“ Bild vermitteln zu wollen – wirklich weit. Um die Finca zu erreichen, benötigten wir einen Geländewagen und gingen dann 15 Minuten zu Fuß. Die Straße besteht aus Schotter und hat tiefe Schlaglöcher. Sie ist nur mit teuren Allradfahrzeugen befahrbar, wenn die Bedingungen es zulassen. Ansonsten ist sie nur zu Fuß passierbar. Der Transport von Baumaterial für die Häuser hinauf und umgekehrt der Transport des getrockneten Pergamentkaffees hinunter in die nächste Stadt ist eine Herausforderung. Heutzutage wird der Kaffee meist mit Geländewagen transportiert, aber wie Don Martin uns erzählte, war der Transport des getrockneten Kaffees zur Kooperative früher sehr schwierig und teuer.

Eine weitere Schwierigkeit, die der Kaffeeanbau in dieser Höhe mit sich bringt, sind die Lebensbedingungen. Don Martin lebt ganz allein auf seiner Finca, die nächsten Nachbarn sind weit weg und das Leben kann sehr einsam werden. Da die Abgeschiedenheit für die junge Generation nicht viel zu bieten hat, ziehen viele Menschen in dichter besiedelte Gebiete. So ist auch Jimmy, der Sohn von Don Martin, von der Finca nach Moyobamba gezogen, um das Familienunternehmen zu vergrößern. Jimmy erzählte uns auch von seinem Leben als Kind auf der Finca. Sein langer Schulfahrtweg ins nächste Dorf, den er täglich zu Fuß zurücklegte, dauerte ca. 2 Stunden hin und zurück. Das Leben in solchen abgelegenen und hochgelegenen Gegenden wird immer unattraktiver, da es wenig Gemeinschaft gibt und der Zugang schwierig ist. Doch Don Martin lebt hier, weil es die perfekten Bedingungen für den Anbau von hochwertigem Arabica bietet. Daher fragen wir uns: Gibt es andere Lösungen, um Specialty Coffee mit hohen Punktzahlen zu produzieren, die nicht verlangen, dass die Produzent*innen immer weiter in die Berge ziehen? Warum sind wir diejenigen, die von anderen Menschen verlangen, für „Qualität“ und „Geschmack“ immer weiter in die Berge zu ziehen?

Eine mögliche Lösung der Höhenproblematik wurde uns bei Mishqui Huayo mit fermentiertem Kaffee demonstriert. Mishqui Huayo befindet sich in Moyobamba, Peru, und ist ein innovatives Kaffeeprojekt, das sich auf die Verarbeitung von Spezialitätenkaffee statt auf den traditionellen Anbau

konzentriert. Es wurde 2012 gegründet und hat sich zum Ziel gesetzt, die Kaffeeproduzent*innen im Alto Mayo Tal zu unterstützen, indem es insbesondere jungen Menschen, darunter auch Kindern von Kaffeeproduzent*innen, Ausbildungsmöglichkeiten und Arbeitsplätze bietet. Das Projekt konzentriert sich auf nachhaltige Praktiken und Umweltschutz und ermöglicht es den Produzent*innen, durch fortschrittliche Fermentierungs- und Trocknungstechniken qualitativ hochwertigen Kaffee mit unverwechselbarem Geschmack zu produzieren. Durch die enge Zusammenarbeit mit den lokalen Kaffeefermer*innen hat Mishqui Huayo Anerkennung für seine hochwertigen Microlots erhalten, darunter auch regionale Auszeichnungen. Durch strategische Partnerschaften leistet Mishqui Huayo weiterhin einen wichtigen Beitrag zur peruanischen Specialty Coffee Szene. Hier haben wir aus erster Hand erfahren, dass ein hoher „Cup Score“ nicht nur von der Höhenlage des Kaffees abhängt, sondern dass innovative Verfahren wie die kontrollierte Fermentation eine effektive Möglichkeit sind, dieses Ziel zu erreichen. Das Beispiel Mishqui Huayo zeigt, dass sich die Produzent*innen mit kreativen Verarbeitungstechniken an die sich verändernden Umweltbedingungen anpassen und dennoch hochwertige Ergebnisse erzielen können, die den Standards der Specialty Coffee Industrie entsprechen.

In der Kaffeebranche bezieht sich der Begriff „Cup Score“ auf eine numerische Punktzahl, die einem Kaffee während des Cupping-Prozesses, einer standardisierten Methode zur Bewertung des Aroma- und Geschmacksprofils von Kaffeebohnen, zugewiesen wird. Dieses Punktesystem zur Bewertung der Kaffeequalität basiert auf den Vorgaben der Specialty Coffee Association (SCA) und wird von Q-Gradern (Qualitätsprüfern) verwendet, die weltweit auf die gleiche Weise geschult und kalibriert werden, um die gleichen Aromen zu schmecken. Das SCA-Bewertungssystem besteht aus insgesamt 100 Punkten in den Kategorien Duft, Aroma, Geschmack, Nachgeschmack, Säure, Süße, Mundgefühl, Gesamteindruck und zusätzlich den beiden Kategorien „Anzahl ungleicher Tassen“ und „Anzahl fehlerhafter Tassen“. Wird ein Kaffee mit 80 oder mehr Punkten bewertet, gilt er als Spezialitätenkaffee. Diese Punktzahl hilft, die Qualität des Kaffees zu beurteilen, sagt aber nichts über den Wert oder den Preis des Kaffees aus. Sie kann ein nützliches Instrument für Produzenten und Genossenschaften sein, um einen besseren Preis für ihren Kaffee zu erzielen, und für Käufer, um die Qualität eines Kaffees zu verstehen.

Aber auch der „Cup Score“ kann problematisch sein. Nicht alle Produzent*innen haben die Möglichkeit, ihren Kaffee professionell bewerten zu lassen, zudem wird der Kaffee auf eine Zahl reduziert. Die Bewertung berücksichtigt weder die harte Arbeit der Produzent*innen noch die Herausforderungen, denen sie sich beim Kaffeeanbau stellen müssen.

Ich muss auch hinzufügen, dass das „Cup Score“-System der SCA derzeit nur für Arabica-Kaffee verwendet wird. Seit einigen Jahren gibt es jedoch einen „Q Robusta Grader“-Kurs, der vom Coffee Quality Institute (CQI) organisiert wird und ähnlich wie der SCA Q Grader-Kurs aufgebaut ist. Ziel ist es, hochwertige Canephora-Kaffees in ihrer eigenen Kategorie zu bewerten und sie nicht mehr mit Arabica und anderen Kaffeespezies zu vergleichen.

Die Frage ist: Gibt es Merkmale eines Kaffees, die zu einem hohen „Cup Score“ führen? Eine weit verbreitete Meinung in der Kaffee-Community ist, dass die Höhenlage, in der Arabica-Bohlen angebaut werden, eine wichtige



Seedlings: Timing is key – once rooted, they must be planted. If left in bags too long, the Arabica root curls, weakening the plant's anchor.

Pflanzensetzlinge: Sobald die Samen wurzeln, müssen sie gepflanzt werden. Bleiben sie zu lange in den Tüten, dreht sich die Hauptwurzel ein und schwächt die Pflanze.

Plántulas: El momento es clave – una vez que echan raíces, deben plantarse. Si permanecen en las bolsas, la raíz de la Arabica se curva y debilita la planta.

Photo: SUEHDHANG

Rolle für einen hohen „Cup Score“ spielt. Der allgemeine Konsens ist, dass die ideale Höhe für die Produktion von hochwertigem Arabica-Kaffee zwischen 1.200 und 2.200 Metern liegt. Demnach entwickelt Kaffee, der in diesen Höhenlagen angebaut wird, aufgrund des langsameren Reifungsprozesses und der einzigartigen klimatischen Bedingungen ein komplexeres Geschmacksprofil.

Entgegen dieser weit verbreiteten Annahme hatten wir bei Mishqui Huayo die Gelegenheit, einen fermentierten Kaffee zu probieren, der auf nur 1.000 m Höhe angebaut wurde, einen erstaunlich hohen „Cup Score“ erzielte und absolut köstlich schmeckte. Parallel dazu probierten wir die gleichen Bohnen, die jedoch als gewaschener Kaffee verarbeitet waren. Nachdem wir beide Kaffees nebeneinander verkostet hatten, waren die fermentierten Bohnen eindeutig unser Favorit. Sie hatten auch einen höheren SCA Cup Score. Dieses Beispiel zeigt, dass die Höhenlage nicht unbedingt der entscheidende Faktor für einen ausgezeichneten Kaffee ist. Die Fermentation kann, wie in diesem Fall, den Geschmack und die Gesamtqualität des Kaffees verbessern, was zu einem höheren „Cup Score“ führt. Durch eine sorgfältige Kontrolle der Fermentationsbedingungen können die Erzeuger die gewünschten Aromen hervorheben und die Gesamtbewertung ihres Kaffees verbessern. Die Arbeit von Mishqui Huayo zeigt, dass Produzent*innen angesichts des Klimawandels nicht zwangsläufig in höhere Lagen umsiedeln müssen, um hochwertigen Arabica zu produzieren.

3 La historia de Don Martín revela tanto los desafíos como los logros en Moyobamba.

Aproeco, abreviatura de “Asociación de Productores Ecológicos”, es una cooperativa con sede en Moyobamba, Perú, que agrupa a casi 300 productores de café en varias regiones. Obtenemos MUYU, nuestro espresso de la casa, a través de Cumpa, la empresa que importa su café para nosotros. El lema de Aproeco, “Somos una gran familia”, refleja su filosofía de vivir los valores de unidad, empatía y cooperación a lo largo de generaciones. Es aquí donde Don Martín, un experimentado productor de café, y sus colegas unen sus esfuerzos para alcanzar un objetivo común: hacer que la producción de café sea equitativa y sostenible con la más alta calidad posible.

La protección ambiental es una parte fundamental de su misión, ya que la cooperativa apoya las inspecciones orgánicas, sistemas de permacultura, plántulas de árboles, fertilizantes orgánicos y prácticas agrícolas integradas y holísticas, mostrándonos cómo la salud del suelo es esencial no solo para producir café de calidad, sino también para proporcionar servicios ecosistémicos críticos que son vitales para la supervivencia y el bienestar humano. Así como todos priorizamos la seguridad alimentaria, la seguridad ambiental y la estabilidad económica, Aproeco entiende que la salud del suelo

debe ser protegida y gestionada de manera sostenible para unir todos estos aspectos. Saben que sin suelos saludables, los esfuerzos más amplios para combatir el cambio climático y garantizar la sostenibilidad a largo plazo fracasarán. También brindan apoyo a los miembros en emergencias personales, como incendios en sus casas, enfermedades o accidentes. Los miembros pueden degustar el café durante las visitas y reciben café tostado todos los meses. La innovación es un factor clave en su crecimiento, ya que invierten en nuevas variedades de café, así como en técnicas avanzadas de fermentación y secado.

Desde enero de 2023, Jorge Enrique Tafur Badales ha servido como director ejecutivo, supervisando las operaciones diarias y asumiendo una gran responsabilidad. Elegido por la Asamblea General, es hijo de un miembro de la cooperativa. Isaac Huamán Campos, miembro fundador de Aproeco, actualmente se desempeña como presidente, representando los intereses de los agricultores y los miembros. Como la mayoría de los agricultores pasan la mayor parte del año en las montañas, su trabajo es asegurarse de que sus voces sean escuchadas en la cooperativa. El presidente, quien también es elegido por la asamblea general, puede servir hasta dos periodos de dos años. Además, la cooperativa es supervisada por un consejo de tres agricultores elegidos para supervisar las actividades de la gestión y del presidente.

En Aproeco, el concepto de “comercio justo” se despoja de cualquier matiz de marketing. Es un principio fundamental, una garantía de que el café producido por agricultores como Don Martín se comprará a un precio que no solo refleje su valor, sino que también garantice estabilidad y progreso para ellos. Es un desafío directo a la imprevisibilidad de los precios globales del café: un intento por lograr estabilidad en una industria conocida por su volatilidad. Es este enfoque holístico lo que distingue a la cooperativa.

La participación de Don Martín en la cooperativa no se limita a cultivar café. Es una figura clave en Aproeco, abogando por prácticas que apoyen tanto al medio ambiente del que depende como a la comunidad de la que forma parte. Tuvimos la oportunidad de visitar a Don Martín y su finca “La Pirámide”. Allí nos habló mucho sobre la finca, la producción de café, su trabajo con la cooperativa, algunos problemas que enfrentaba como productor de café y sobre su vida.

- S** ¿ Que terreno abarca la finca “La Piramide”?
- D** Mi finca tiene un total de alrededor de seis hectáreas. Cuatro hectáreas son de café que crece parcialmente en el bosque, pero la cantidad siempre varía un poco. También tengo dos hectáreas de reserva forestal. Además, hay mucho terreno rocoso que no puedo cultivar para nada.
- S** ¿Cuántas personas viven aquí permanentemente en la finca?
- D** Solo yo. Jimmy [su hijo] viene una vez a la semana.
- J** [Interrumpe] ¿Una vez? Dos o tres veces por lo menos.
- S** ¿Cómo es su experiencia de vida en la finca?
- D** Vivo aquí la mayor parte del tiempo solo, pero estoy contento en la finca. Hay paz y tranquilidad y tiempo para mí, y la naturaleza es mi mayor compañía en este lugar. Soy libre aquí, pero vivir aquí también puede ser muy solitario.
- S** ¿Cultiva otros alimentos además del café?
- D** Solo plátanos. Y tengo algunas plantas frutales, aguacates y naranjas, eso es todo.

- S** Sin faltar el respeto, ¿cuántos años tiene?
- D** Tengo 57 años.
- S** ¿Usas el mismo método de fertilización que otros agricultores, es decir, compost hecho de las cerezas de café?
- D** Sí, igual que los demás. La producción de fertilizante está justo a la vuelta de la esquina, al lado de la estación de lavado.
- S** ¿También está experimentando con granos de Canephora o solo con Arábica?
- D** He plantado unas 10 a 12 plantas. Quiero ver cómo se comportan. Pero he escuchado que las plantas de Robusta no crecen muy bien a 1,200 metros.
- S** ¿Recibe muchas ofertas de productos químicos y agroquímicos de las compañías agroquímicas, como herbicidas y pesticidas?
- D** Sí, la industria agroquímica está atacando e intentando de vender productos aquí. Bueno, han invadido casi todo el país, ¿no? Hay muy pocos de nosotros que todavía mantenemos el café orgánico. La mayoría de los productores que venden al mercado de materias primas utilizan herbicidas y pesticidas, incluso algunos que ya no están aprobados. Pero debido al aumento de las plagas, la gente recurre a estos químicos más fuertes ya que tampoco hay nadie que los controle. Básicamente, nos estamos matando lentamente.
- S** ¿Hay alguna temporada en la que no haya trabajo con el café aquí?
- D** El trabajo con el café es constante, pero hay un momento en el que la mayoría de las personas se van al final de la cosecha.
- S** ¿Por qué se llama “Finca de La Pirámide”?
- D** Es el nombre de la pirámide. Cuando empecé a desarrollar la finca para el cultivo de café, mi hijo menor tenía alrededor de seis años y comenzó a ir a las montañas por su cuenta. En una esquina del terreno encontré una gran roca que parecía una pirámide, y comencé a traer de vuelta objetos de piedra antiguos, como cuchillas, hachas y artefactos, incluidas piezas de cerámica prehispánica y hasta cerámica preincaica. Así fue como surgió el nombre.
- S** Ahora que hemos experimentado el recorrido hasta su finca, nos preguntamos, ¿cómo baja el café a la ciudad? ¿Qué dificultades conlleva esto?
- D** Lo es. Llegué aquí a finales de 1999 y empecé a cultivar café en 2000. Vendí mi primera cosecha de café en 2003. En aquel entonces, el camino era un sendero de paso compuesto por estacas, árboles caídos y palos dispuestos en fila. Era muy difícil bajar el café en esos días. Muchos de los fleteros – los fleteros son las personas que tienen sus mulas y bajan el café – tuvieron dificultades. Algunos perdieron sus mulas porque se quedaban atrapadas en las grietas del camino y se rompían las patas. Una vez que se rompían las patas, la probabilidad de que sobrevivieran era muy baja, ya que no había dinero para curarlas. Si no me equivocó, fue en 2005 cuando hubo una temporada de lluvias excesiva y ya no era posible bajar con mulas. Así que ese año vinieron personas de Lamas y Yurimaguas e hicieron el transporte. Ellos bajaban los sacos de pergamino de 56 kg manualmente hasta el pueblo y cobraban mucho menos que un fletero, ya que no podían llevar tanto a la vez. Para transportarlo, ataban una correa al saco y luego se la ponían alrededor de la frente para cargarlo. Así que estas personas ganaban más dinero

llevando cargas hacia abajo que trabajando en la cosecha, lo que dificultaba encontrar gente que ayudara con la recolección. Ese año fue muy desafiante transportar nuestro café porque el camino estaba en un estado terrible. Para las personas que producían café aquí fue muy difícil vender su café ese año porque ya se habían incurrido en muchos costos adicionales cuando el café llegaba al pueblo. A principios de la década de 2000, un quintal, es decir, 56 kg de café pergamino, valía 270 soles, pero cobraban 20 soles por quintal para transportarlo al siguiente pueblo. Así que vendíamos por 250 soles, lo que hacía que el transporte fuera muy caro y el precio del café se viera aún más deprimido por todos los costos adicionales. Y si hablamos de ahora, ahora cobran 15 soles por quintal de café, pero se lleva hasta Moyobamba, la siguiente ciudad donde se encuentra la cooperativa. Así que hay un gran ahorro gracias al camino.

J [agrega] En esos días era más caro llevar el café desde la finca a Moyobamba que traer el café desde el puerto en Perú hasta Alemania.

S ¿Puede contarnos algo sobre cómo empezó a trabajar con la cooperativa y cómo era trabajar con el café en aquel entonces?

D Bueno, cuando empecé a cosechar mi café fue en 2003 y realicé mi primera venta, y bueno, tuve que llevarlo donde me pagaran mejor, ¿verdad? Porque en Bacaypite siempre te descontaban un porcentaje de la cantidad original que poníamos a la venta. Por eso, la gente siempre nos decía, si lo llevas a Moyobamba te van a estafar. Pero como yo sabía un poco más sobre café, me atreví a llevarlo a Moyobamba y realicé mi primera venta en Pronatur, que era socio de Aproeco, así que prácticamente lo vendí a la asociación Aproeco.

- S** ¿Diría que fue una buena decisión?
- D** Sí, fue una buena decisión porque me pagaron más y me dijeron que mi café era muy bueno y me dieron una buena puntuación por él. Luego, en los años siguientes, continué vendiéndolo y, bueno, empezaron a darme regalos por la calidad. Me dieron un techo para el secado, una plancha de cocina y un saco de arroz, por ejemplo, así que seguí vendiéndolo allí. Lo que pasó es que no pude registrarme como miembro en esos años porque solo estaba yo de mi aldea y decían que para formar un alpe, es decir, una base en cada pequeño pueblo, debíamos ser al menos 10 personas. Luego, en 2008, Aproeco se separó de Pronatur y me registré como miembro. Así que me registré aquí en Nuevo Lambayeque y cuando los ciudadanos vieron que me registré, me acompañaron. Treinta y tres de nosotros nos hicimos miembros de Aproeco.
- En 2013, debido a que me veían como un excelente productor de café, vendía el café de mejor calidad y no siempre insistía en el pago directo, el expresidente me propuso y me dijo: “Don Martín, usted puede ser el nuevo presidente de la cooperativa y representar a los agricultores”. Así fue como llegué a la cooperativa, pero llegué prácticamente por iniciativa del expresidente de esa época. Y cuando se celebraron las elecciones en marzo, el presidente del Consejo de Supervisión, que según él, tenía más conocimiento porque ya había estado en los Estados Unidos y en Colombia, me dice: “¿Sabe qué, Don Martín? Yo soy el que debería ser presidente,

porque yo tengo conocimiento, usted no sabe nada”. Y bueno, hicimos un pacto como amigos, yo le dije: “Usted va a ser presidente, yo voy a ser vicepresidente, pero quiero conocer un poco más sobre la cooperativa”. Así que así fue como acordamos. Un día fui a la cooperativa a entregar café y me sorprendió mucho que estuvieran en una reunión de directores y no me hubieran invitado, a pesar de ser vicepresidente. Así que le dije al presidente: “Está muy mal porque me ha dicho que me va a invitar para conocer la cooperativa”. La próxima vez lo volví a ver en una sesión de entrenamiento de la cual no tenía conocimiento. Así que les dije: “¿Saben qué? Si no despiden al presidente hoy y no cambiamos la estructura de la cooperativa, pues, yo dejo de ser vicepresidente y me retiro”. Así que el presidente fue despedido porque estaba haciendo las cosas a su manera. Ese fue el gran cambio. Y así, en diciembre de 2013, me convertí en presidente después de que el anterior presidente fuera destituido por votación.

S ¡Gracias, qué interesante!. Me gustaría hablar de otro tema también. ¿Cómo está experimentando el cambio climático y su efecto en el cultivo de café aquí? ¿Cuáles son los signos que ha notado?

D Bueno, al principio, el exceso de lluvia empezó a retrasar el crecimiento de las plantas. La verdad es que a veces la lluvia ayuda, pero también hace que aumenten muchas plagas y enfermedades. Por ejemplo, la broca del café aumenta más en clima lluvioso. Así que tuve mucha broca este año. Y durante la sequía, volvimos a tener roya. La roya comenzó a afectar algunas plantas de Bourbon Amarillo y Rojo y Typica, que son las variedades de café de mayor calidad.

S ¿Cuándo empezó a notar este cambio a peor?

D El año pasado empezaron a haber algunos cambios en la temperatura y cambios climáticos drásticos, pero no fueron tan intensos como este año. Este año hemos visto los cambios más bruscos de todos. Pasó de estar muy caliente a muy frío, de mucha lluvia a ninguna lluvia y así sucesivamente. Este año vimos cómo la sequía se prolongó en nuestra zona. Esta área solo ha visto llover una vez en los últimos tres meses. Ahora es temporada de cosecha y es crucial que llueva justo antes de que florezcan las flores.

S Ya que está cultivando café en un sistema agroforestal, ¿ve mucha polinización cruzada y, por lo tanto, nuevas variedades?

D Sí, sucede, pero hay muy pocas plantas que se polinizan naturalmente por sí solas. Sin embargo, en las que ha ocurrido, medimos el contenido de azúcar de la fruta por curiosidad. El porcentaje de azúcar superó al de plantas como Bourbon, que ya son plantas excelentes, si observamos sus cosechas. Además, la polinización cruzada natural que se dio en mi finca a partir de, por ejemplo, Bourbon Rosado y Mundo Novo, se comportó mucho mejor o fueron más resistentes a la sequía que está ocurriendo, por lo que han tenido un buen rendimiento a pesar de los cambios climáticos.

S ¿Cómo se experimenta la roya del café? ¿Hay algunas variedades que son más propensas a ser atacadas?

D Hay variedades como Cattura y Catimore que son bastante susceptibles a la roya del café. Otra cosa que es muy importante para que las plantas sobrevivan a la roya es la sombra. Una finca con sombra es una finca

que podrá resistir mejor la roya del café. Una finca con sombra de plantas nativas no solo podrá sobrevivir a la roya del café, sino que podrá crear un entorno natural y organismos fuertes que permiten que la producción tenga un enfoque holístico.

S Entiendo. Gracias. Después de que se cosechan, se lavan y se fermentan los granos de café, ¿necesitan ser secados, verdad? ¿Cuánto trabajo conlleva eso?

- D** Sí, tenemos una cama de secado extensible en la parte delantera de la casa, y toda la parte superior de la casa también está llena de camas de secado. Es mucho trabajo porque los granos se almacenan abajo en bolsas por la noche para protegerlos de la condensación. Por lo tanto, cada mañana me lleva alrededor de 45 minutos subir todos y ponerlos en las camas de secado. Luego, durante el día, tengo que mover los granos según qué tan caliente y seco esté el clima. Si ya están más secos, no tengo que moverlos tanto. Y luego, por la tarde, tenemos que volver a meter todo el café en las bolsas y bajarlo. Este mismo proceso se debe hacer antes y después de que llueva para protegerlo de la humedad. Cuánto trabajo implica depende mucho del clima. Se está volviendo más extremo. Estamos teniendo periodos intensos de lluvia y luego calor intenso.
- S** Don Martín, gracias por las perspectivas sobre su biografía y su trabajo, y gracias por su tiempo.
- D** De nada. Fue un placer.

La finca de Don Martín se encuentra a aproximadamente 1600 m en la región de Moyobamba. Dicho de manera sencilla y sin exagerar ni intentar crear una imagen “exótica”, el viaje a sus fincas, que están en lo profundo de las montañas, fue realmente largo. Para llegar a la finca, tuvimos que alquilar una camioneta 4x4 y luego caminar unos 15 minutos. El camino está hecho de tierra y grava y tiene baches profundos. Solo se puede acceder con costosos autos 4x4 si las condiciones lo permiten. De lo contrario, solo se puede acceder a pie. Transportar materiales de construcción para las casas hacia arriba y, a la inversa, transportar el café pergamino seco hacia la siguiente ciudad es un desafío. Hoy en día, el café generalmente se transporta en camionetas 4x4, pero como nos contó Don Martín, en el pasado transportar el café seco a la cooperativa solía ser muy difícil y costoso.

Otra dificultad que viene con la producción de café a tales altitudes son las condiciones de vida. Don Martín vive completamente solo en su finca, los vecinos más cercanos están lejos también, y la vida puede volverse bastante solitaria. Dado que el aislamiento no ofrece mucho para las generaciones más jóvenes, muchas personas se mudan a áreas más pobladas. Por ejemplo, Jimmy, el hijo de Don Martín, tuvo que dejar la finca y mudarse a Moyobamba para hacer crecer el negocio familiar. También nos contó cómo tenía que caminar el largo camino hacia el siguiente pueblo para ir a la escuela cuando era niño y luego regresar a casa por la tarde todos los días, lo que le tomaba aproximadamente 2 horas de ida y 2 horas de vuelta. Vivir en lugares tan remotos y altos es cada vez menos atractivo, ya que no hay mucha comunidad y es difícil acceder. Sin embargo, Don Martín vive aquí porque ofrece las condiciones perfectas para cultivar Arábica de alta calidad. Entonces, nos preguntamos, ¿existen otras soluciones para lograr café de especialidad con altas puntuaciones en taza que no requieran que los productores se muden a

altitudes más elevadas? ¿Por qué somos nosotros quienes pedimos a otras personas que suban cada vez más alto en la montaña por la “calidad” y el “sabor”?

Una posible solución al debate sobre la altitud nos la mostraron en Mishqui Huayo con el café fermentado. Mishqui Huayo, situado en Moyobamba (Perú), es un innovador proyecto cafetero dedicado al procesamiento de café especiales, en lugar del cultivo tradicional. Creado en 2012, su objetivo es apoyar a los productores de café del valle del Alto

Mayo, proporcionándoles formación y empleo, especialmente a los jóvenes, incluidos los hijos de los caficultores. Este proyecto se centra en las prácticas sostenibles y el cuidado del medio ambiente, capacitando a los productores para crear café de alta calidad con sabores distintivos mediante técnicas avanzadas de fermentación y secado. En estrecha colaboración con los agricultores locales, Mishqui Huayo ha obtenido reconocimiento por sus microlotes de calidad, incluidos premios regionales. Gracias a asociaciones estratégicas, sigue siendo un actor clave en el sector de los café especiales de Perú. De primera mano, vimos que lograr una alta puntuación en taza no depende únicamente de la altitud, sino que prácticas innovadoras como la fermentación controlada son formas interesantes de conseguirlo. El ejemplo de Mishqui Huayo sugiere que, adoptando técnicas creativas de procesamiento, los productores pueden adaptarse a las cambiantes condiciones ambientales sin dejar de lograr resultados de alta calidad que cumplan los estándares de la industria de los café especiales..

En esta industria, el “puntaje de taza” se refiere a una puntuación numérica asignada a un café durante el proceso de cata, un método estandarizado para evaluar el perfil de aroma y sabor de los granos de café. Este sistema de puntuación para evaluar la calidad del café, basado en los protocolos de la Specialty Coffee Association (SCA), es utilizado por catadores Q Graders, quienes están entrenados de la misma manera en todo el mundo y calibrados para probar los mismos sabores. El sistema de puntuación de la SCA consta de un total de 100 puntos en las categorías de Fragancia, Aroma, Sabor, Retrogusto, Acidez, Dulzura, Sensación en boca, Evaluación general y, además, en las dos categorías “Número de tazas no uniformes” y “Número de tazas defectuosas”. Si un café se califica con 80 puntos o más, se considera café de especialidad. Esta puntuación ayuda a evaluar la calidad del café, pero no le otorga un valor o precio. Puede ser una herramienta útil para que los productores y las cooperativas obtengan un mejor precio por su café y para que los compradores entiendan qué tan buena es la calidad de un café.

Sin embargo, el puntaje de taza también puede ser problemático. No todos los productores tienen acceso a que su café sea evaluado profesionalmente, y reduce el café a un número. La puntuación no toma en cuenta todo el arduo trabajo de los productores ni los desafíos que enfrentan al cultivar café.

También debo agregar que el sistema de puntaje de taza de la SCA actualmente solo se utiliza para el café Arábica. Pero desde hace algunos años existe un curso de Catador Q Robusta organizado por el Coffee Quality Institute (CQI) que capacita a las personas de manera similar al curso de Q Grader de la SCA. El objetivo es evaluar el café Canephora fino en su propia categoría y dejar de compararlo con el Arábica y otras especies de café.

La pregunta es, ¿existen indicadores en el café que generen un alto puntaje de taza? Una opinión popular en la

comunidad del café es que la altitud a la que se cultivan los granos de Arábica juega un papel significativo en lograr un alto puntaje de taza. El consenso general es que la altitud ideal para producir café de alta calidad es entre 1,200 y 2,200 metros. El mito dice: el café cultivado a estas altitudes tiende a desarrollar un perfil de sabor más complejo debido al proceso de maduración más lento y las condiciones climáticas únicas.

A pesar de esta opinión popular, en Mishqui Huayo tuvimos la oportunidad de probar un café fermentado cultivado a solo 1,000 m que tenía un puntaje de taza sorprendentemente alto y sabía absolutamente delicioso. Junto a él probamos los mismos granos, pero procesados como café lavado. Para nosotros, que los probamos uno tras otro, los granos fermentados definitivamente fueron nuestros favoritos. También resultó tener un puntaje de taza SCA más alto. Este ejemplo muestra que la altitud tal vez no sea el punto clave para lograr un café excelente. La fermentación, como se muestra en este caso, puede realzar el sabor y la calidad general del café, lo que lleva a obtener puntajes más altos durante el proceso de cata. Al controlar cuidadosamente las condiciones de fermentación, los productores pueden resaltar sabores deseados y mejorar el puntaje general del café. El trabajo que se realiza en Mishqui Huayo muestra que los agricultores no necesariamente deben enfrentarse a la decisión de seguir subiendo a altitudes más altas frente al cambio climático para producir Arábica de alta calidad.



Coffee flowers bloom briefly, with a jasmine-like fragrance, marking the start of the coffee cycle. After pollination, they fall, and green cherries form.

Kaffeeblüten blühen nur kurz und duften nach Jasmin. Sie markieren den Beginn des Kaffeezyklus. Nach der Bestäubung fallen sie ab, und grüne Kirschen entstehen.

Las flores de café florecen brevemente, con aroma a jazmín, marcando el inicio del ciclo del café. Tras la polinización, caen y surgen cerezas verdes.

Photo: SUEDHANG

4

Inter-mezzo: Questions and answers about speciality Canephora.

Coffea Canephora
Discovered: 1895
Origin: Congo Basin
Time To Flower: 10-11 months
Root System: Shallow
Optimum Temperature: 24-30 °C
Optimum Rainfall: 2000-3000 mm
Optimum Altitude: 0-800 masl
Coffee Leaf Rust: Resistant
Caffeine Content: 1.7-4.0 %
Common Varieties: Robusta, Conilon, Napo Payamino, Pepon, Bukoba, BP, IF, SA, CxR, Apoata, S274, Nana, Old Paradina, Congesis, Laurentii
Common Origins: Vietnam, Thailand, Laos, Uganda, Democratic Republic of the Congo, Brazil, Ecuador, India, Indonesia.

Q What is Canephora? And why aren't we calling it Robusta?

A Canephora, like Arabica, is a species of the coffee plant. Canephora is actually the name of the family. Robusta is a very common variety within Canephora, which is why it is such a well-known name used to describe the whole species. As it is a variety within the Coffea Canephora species, we feel that “Arabica” and “Canephora” should be the correct names.

Chisa, Head of Coffee

Q What is your journey with Canephora?

A I first came across Canephora in connection with specialty coffee more than a decade ago. One of the first things I heard was that quality coffee is only made from Arabica and of course unique speciality Arabica, there was no doubt about

that. I never heard any other opinion. For a long time I didn't even think about the fact that Canephora was an interesting topic in my work environment. Over the years, I've cupped canephora a few times, but it never really captivated me much. I guess that it had a lot to do with my preconceived notions and the fact that I always compared it to the Arabicas on the cupping table. That all changed when Daniel from our green importer “Cumpa” came around with some really interesting samples from Peru and Vietnam. He convinced our former Head roaster Mik to give it a try. I remember Mik and I had to cup in our old storage room across the street since, back then, there wasn't much room for anything else. Mik was really excited about the new samples. I think he already had a plan in mind and had already fallen in love with Canephora. Maybe for him it was about translating this excitement for me to understand it in cup form. Long story short, I was excited too and at the moment we cupped it, I did see great potential in it. It was the first time where I understood why this is a great bean and how it fits into the specialty coffee world. We decided to make Canephora an integral part of SUEDHANG. We decided that we would always have a relatively lightly roasted Canephora as an omni roast in our portfolio to show what this special species is capable of and what well-produced varieties can do. Mik has also written a book about Canephora, competed with Canephora at the German Barista Championships 2022 and published several brewing recipes. We owe a lot of that enthusiasm to that day. Robin, Founder & Coffee Expert

Q Why do you offer Canephora as a Speciality Coffee Roaster?

A We believe that Canephora deserves the same spotlight and attention as Arabica, especially within the specialty coffee scene. Even though in the past it might have been used as a filler in commodity coffee, we believe it should be showcased and explored on its own. Lena, Sales & Marketing

Q What does it taste like? What kind of taste can we expect from canephora?

A Canephora typically has a taste profile that reminds us of sweet, chocolaty and nutty flavors. Due to its unique chemical compounds which are not present in Arabica (pyrrole, pyridines, acetylpyrazines) it can taste like popcorn. So it tends to be more bitter than Arabica. However many producers are experimenting with different processing and fermentation methods.

Because of this Canephora can also have strong fruity and floral taste notes with some acidity. The taste depends a lot on the variety, the origin and on how it's roasted and brewed as well. Lena, Sales & Marketing

Q Why Canephora and why now? We believe that sustainability goes hand in hand with social justice. When we look at the yield of the farmers' coffee crops, we have seen a decline in areas that have suffered climate changes. This shows itself for example through the susceptibility of Arabica Plants to coffee rust, a fungus that affects the plants ability to grow and produce cherries (and therefore beans). Canephora however, is able to withstand the effects of the fungus. This would mean more income security for producers and a more steady yield of coffee beans for us. With canephora however, the issue seems to be on the consumer's side of the conversation. Due to the stigmatization and previous bad roasting as well as production of this bean, the specialty coffee world has given Canephora a really bad reputation. Truth is, comparing canephora with Arabica just doesn't make any sense. There hasn't been nearly as much research, crop care or production care into these plants in comparison to Arabica plants. Arabica has definitely had a head start into the specialty coffee market. Thankfully this is changing slowly due to the work of inspiring farmers like Mr. Toi, that is educating this market in a refreshing new way. Raquel, Barista

Q I heard that Canephora needs lots of water to grow, is it true?

A It's a bit more complex than a simple yes or no. Canephora does have shallower roots compared to Arabica, which might suggest a higher water requirement. However, Canephora more than compensates for this with its overall hardiness and adaptability to different environments. It's true that adequate moisture is important during certain growth stages, like early development and fruiting. Yet, Canephora is also known for its resilience in various climatic conditions, including its tolerance to periods of lower rainfall. This species is generally considered robust and versatile, able to adapt to a range of environmental conditions, which makes it an excellent crop in regions where Arabica might struggle. Raquel, Barista

Q How are Canephora varieties scoring according to the SCA?

A Traditionally, the SCA's scoring system, which is more geared towards Arabica, doesn't capture the unique

characteristics of Canephora. However, the Specialty Coffee Association (SCA) has developed a new framework, known as the Coffee Value Assessment (CVA), which incorporates a modified approach to scoring and sensory evaluation tailored to a broader range of coffees, including Canephora varieties. This shift aims to capture a fuller picture of a coffee's value beyond the traditional 100-point scoring, making it more inclusive of diverse coffees such as Canephora and recognizing their unique profiles. Through events like the Canephora Festival and the development of a flavour wheel for Canephora, we're learning to evaluate Canephora on its own merits, beyond traditional Arabica-centric methods. Raquel, Barista

Q What is the difference between Canephora and Robusta from supermarkets?

A Well technically, Robusta is a variety of Canephora, much like “Typica” or “Bourbon” are varieties of Arabica. Canephora used in the commodity market might very well be why “Robusta” as a variety has gotten such a bad name. What we try to do with Canephora in the specialty coffee field, is the same we have done for Arabica. Ensure quality, equity and great production throughout it all. Raquel, Barista

Q Do you roast Canephora differently than Arabica?

A Yes. We roast Canephora with a longer development time, the lower ROR and the final temperature is comparable to Arabica. We are always trying to showcase the sweetness, acidity and amazing mouthfeel of Canephora beans, and to break the stereotype that Canephora is always rubbery and bitter. Artyom and Chisa, Roasters

Q How long should I let Canephora rest after the roasting date?

A There are many ways to get the most out of this coffee. One thing we think is super important is the resting time. Canephora takes way longer to degas after roasting than Arabica. So Canephora is best to brew at least 4 weeks after roasting. We recommend waiting even longer, like 8-11 weeks to get the full potential of this coffee. It's important that the bag is stored properly if you let it rest this long. If you want to experience this phenomenon for yourself, try brewing Canephora shortly after roasting and then a few weeks later. How does the taste change? Lena, Sales & Marketing

Q When brewing Canephora as filter, should it be brewed with lower temperatures compared to arabica?

A Canephora beans have a denser structure and higher levels of chlorogenic acid, which can lead to bitterness and astringency if over-extracted. We recommend a brewing temperature of 85–94°C to manage the balance of flavors and prevent excessive bitterness. The lower temperatures help moderate the extraction of soluble compounds, ensuring a more balanced and pleasant brew. Parameters are great to start but remember to not be so strict and just have fun experimenting! Raquel, Barista

Q What else should I do differently when brewing Canephora in comparison to Arabica?

A We tried brewing our own Canephora coffees many different ways and found that water plays a key role in how we can experience the cup. Increasing calcium in the water you’re using can also help dampen some of the „popcorn“ notes that are usually found in Canephora, although it’s important to point out that certain characteristics are just part of this exciting coffee beans and flavor profiles. Recently there have been many interesting recipes published about the role that water plays in overall taste. If you think about it, water is the second ingredient in your cup, of course it has the potential to alter the taste. In the specialty coffee niche world, there are many different suggestions on water recipes. All these are catered towards Arabica however, so it perhaps is important to learn a bit about how the base of your drink influences your Canephora drink. I would honestly suggest to allow yourself to have curiosity with it, play around with different recipes. P.S. At this point I’d like to add that an exciting new recipe for water has been shared by (at)yellowcoatboi on Instagram, who is a pioneer in all things Canephora. Go check that out! Raquel, Barista.

Phin Filter	
Coffee	18 g
Ratio	1:2
Temperature	92 °C
To prepare Canephora with a Phin Filter we recommend grinding the coffee quite course (15 clicks on a comandante).	
Pre infuse it for 35 seconds with 60 g of water. Add another 190 g at and let it drip.	
There are many ways to enjoy a Phin: black, with condensed milk or a vegan alternative like condensed coconut milk, warm or on ice.	

Q Was ist eure Geschichte mit Canephora?

A Ich bin das erste Mal vor über einem Jahrzehnt im Zusammenhang mit Spezialitätenkaffee auf Canephora gestoßen. Eines der ersten Dinge, die ich gehört habe, war, dass Qualitätskaffee nur aus Arabica hergestellt wird, insbesondere einzigartigen Spezialitäten-Arabica, und daran gab es keinen Zweifel. Eine andere Meinung habe ich nie gehört. Lange Zeit habe ich nicht einmal daran gedacht, dass Canephora in meinem Arbeitsumfeld ein interessantes Thema sein könnte. Im Laufe der Jahre habe ich Canephora ein paar Mal verkostet, aber es hat mich nie wirklich fasziniert. Ich denke, das hatte viel mit meinen Vorurteilen zu tun und der Tatsache, dass ich es immer mit den Arabicas auf dem Verkostungstisch verglichen habe. Das änderte sich, als Daniel von unserem Rohkaffee-Importeur „Cumpa“ mit einigen wirklich interessanten Proben aus Peru und Vietnam vorbeikam. Er überzeugte unseren damaligen Chef-Röster Mik, es auszuprobieren. Ich erinnere mich, dass Mik und ich in unserem alten Lagerraum über die Straße verkosten mussten, da wir damals nicht viel Platz hatten. Mik war von den neuen Proben sehr begeistert. Ich denke, er hatte bereits einen Plan im Kopf und war

Q Is there a Canphora variety that has less caffeine?

A All Canephora varieties will vary in caffeine level. While typically Canephora will contain around two times more caffeine than Arabica coffees there are still some varieties that can have less caffeine than that.

Artyom, Head Roaster

Brewing Canephora

There are many different ways to enjoy Canephora. We added a few recipes here as guidelines. But just try it out yourself and remember that you can always play around with grind size, water temperature, ratio and the water itself to get different results and to find your favorite way to prepare Canephora at home.

Pourover	
Coffee	14 g
Water	200 ml
Temperature	88 °C
First pour	100 ml of bloom with 40 seconds

Second pour	add 100 ml of water
-------------	---------------------

The coffee should run approximately 2-3 minutes.

Espresso	
Coffee	18.5-19.5 g
Ratio	1:2
Extracted liquid	38-40 g
Extraction time	24-32 sec.
Temperature	88-92 °C
You can adjust the parameters depending on what machine you have and what taste you prefer.	

Phin Filter	
Coffee	18 g
Temperature	92 °C

To prepare Canephora with a Phin Filter we recommend grinding the coffee quite course (15 clicks on a comandante).

Pre infuse it for 35 seconds with 60 g of water. Add another 190 g at and let it drip.

There are many ways to enjoy a Phin: black, with condensed milk or a vegan alternative like condensed coconut milk, warm or on ice.

4

Intermezzo: Fragen und Antworten rund um das Thema Speciality Canephora.

Coffea Canephora	
Entdeckt: 1895	
Ursprung: Kongobecken	
Blütezeit: 10-11 Monate	
Wurzelsystem: Flach	
Optimale Temperatur: 24-30 °C	
Optimale Niederschlagsmenge: 2000-3000 mm	
Optimale Höhe: 0-800 Meter ü.d.M.	
Kaffeeerost: Widerstandsfähig	
Kaffeingehalt: 1,7-4,0 %	
Verbreitete Sorten: Robusta, Conilon, Napo Payamino, Pepon, Bukoba, BP, IF, SA, CxR, Apoata, S274, Nana, Old Paradina, Congesis, Laurentii	
Übliche Herkunftsländer: Vietnam, Thailand, Laos, Uganda, Demokratische Republik Kongo, Brasilien, Ecuador, Indien, Indonesien.	

Q Was ist Canephora? Und warum nennen wir es nicht Robusta?

A Canephora ist, wie Arabica, eine Art der Kaffeepflanze. Canephora ist eigentlich der Name der Familie. Robusta ist eine sehr verbreitete Sorte innerhalb von Canephora, weshalb der Name so bekannt ist und zur Beschreibung der gesamten Art verwendet wird. Da es sich um eine Sorte innerhalb der Gattung Coffea Canephora handelt, sind wir der Meinung, dass „Arabica“ und „Canephora“ die korrekten Bezeichnungen sind. Chisa, Head of Coffee

Q Was ist eure Geschichte mit Canephora?

A Ich bin das erste Mal vor über einem Jahrzehnt im Zusammenhang mit Spezialitätenkaffee auf Canephora gestoßen. Eines der ersten Dinge, die ich gehört habe, war, dass Qualitätskaffee nur aus Arabica hergestellt wird, insbesondere einzigartigen Spezialitäten-Arabica, und daran gab es keinen Zweifel. Eine andere Meinung habe ich nie gehört. Lange Zeit habe ich nicht einmal daran gedacht, dass Canephora in meinem Arbeitsumfeld ein interessantes Thema sein könnte. Im Laufe der Jahre habe ich Canephora ein paar Mal verkostet, aber es hat mich nie wirklich fasziniert. Ich denke, das hatte viel mit meinen Vorurteilen zu tun und der Tatsache, dass ich es immer mit den Arabicas auf dem Verkostungstisch verglichen habe. Das änderte sich, als Daniel von unserem Rohkaffee-Importeur „Cumpa“ mit einigen wirklich interessanten Proben aus Peru und Vietnam vorbeikam. Er überzeugte unseren damaligen Chef-Röster Mik, es auszuprobieren. Ich erinnere mich, dass Mik und ich in unserem alten Lagerraum über die Straße verkosten mussten, da wir damals nicht viel Platz hatten. Mik war von den neuen Proben sehr begeistert. Ich denke, er hatte bereits einen Plan im Kopf und war

schon in Canephora verliebt. Vielleicht ging es für ihn darum, diese Begeisterung so zu übersetzen, dass ich sie in der Tasse verstehen konnte. Kurz gesagt, ich war auch begeistert, und in dem Moment, als wir es verkosteten, erkannte ich das große Potenzial. Es war das erste Mal, dass ich verstand, warum diese Bohne großartig ist und wie sie in die Welt des Spezialitätenkaffees passt.

Wir beschlossen, Canephora zu einem integralen Bestandteil von SUEDHANG zu machen. Wir entschieden, dass wir immer einen relativ leicht gerösteten Canephora als Omni-Röstung in unserem Portfolio haben würden, um zu zeigen, was diese spezielle Spezies leisten kann und was gut produzierte Sorten erreichen können. Mik hat auch ein Buch über Canephora geschrieben, ist 2022 bei den Deutschen Barista-Meisterschaften mit Canephora angetreten und hat mehrere Brührezepte veröffentlicht. Viel von dieser Begeisterung verdanken wir diesem Tag. Robin, Gründer & Kaffee Experte

Q Warum bietet ihr Canephora als Spezialitätenkaffee-Röster an?

A Wir sind der Meinung, dass Canephora die gleiche Aufmerksamkeit verdient wie Arabica, insbesondere in der Spezialitätenkaffeeszene. Auch wenn Canephora in der Vergangenheit vielleicht als Füllstoff in konventionellem Kaffee verwendet wurde, glauben wir, dass Canephora als eigenständige Kaffeesorte präsentiert und erforscht werden sollte. Lena, Sales & Marketing

Q Wie schmeckt es? Welche Geschmacksrichtungen kann man bei Canephora erwarten?

A Canephora hat typischerweise ein Geschmacksprofil, das an süße, schokoladige und nussige Aromen erinnert. Aufgrund seiner einzigartigen chemischen Verbindungen, die in Arabica nicht vorhanden sind (Pyrroline, Pyridine, Acetylpyrazine), kann es auch nach Popcorn schmecken. Es neigt dazu, bitterer zu sein als Arabica. Allerdings experimentieren viele Produzent*innen mit verschiedenen Verarbeitungs- und Fermentationsmethoden. Daher kann Canephora auch intensive fruchtige und blumige Geschmacksnoten mit etwas Säure haben. Der Geschmack hängt stark von der Sorte, dem Herkunftsland und davon ab, wie er geröstet und gebrüht wird. Lena, Sales & Marketing

Q Warum Canephora und warum jetzt?

A Wir glauben, dass Nachhaltigkeit Hand in Hand mit sozialer Gerechtigkeit geht. Wenn wir uns die Erträge der Kaffee-Ernten der Produzent*innen ansehen, haben wir in Gebieten, die unter dem Klimawandel leiden, einen Rückgang festgestellt. Dies zeigt sich zum Beispiel durch die Anfälligkeit von Arabica-Pflanzen gegenüber dem Kaffeeerost, einem Pilz, der die Fähigkeit der Pflanzen beeinträchtigt, Kirschen (und somit Bohnen) zu produzieren. Canephora hingegen kann den Auswirkungen des Pilzes widerstehen. Das würde für die Produzent*innen mehr Einkommenssicherheit und eine stabilere Kaffeeernte bedeuten. Im Fall von Canephora scheint das Problem jedoch auf der Seite der Konsumenten zu liegen. Durch die Stigmatisierung und die in der Vergangenheit schlechte Röstung und Produktion dieser Bohnen hat Canephora in der Welt der Spezialitätenkaffees einen wirklich schlechten Ruf bekommen. Die Wahrheit ist, dass ein Vergleich

von Canephora mit Arabica schlicht keinen Sinn macht. Im Vergleich zu Arabica wurde nicht annähernd so viel geforscht, gepflanzt und produziert. Die Arabica-Pflanze hatte auf dem Markt für Spezialitätenkaffee eindeutig die Nase vorn. Glücklicherweise ändert sich das langsam, dank inspirierender Kaffeeproduzent*innen wie Mr. Toi, die diesen Markt erfrischend neu gestalten. Raquel, Barista

Q Ich habe gehört, dass Canephora viel Wasser zum Waschen braucht. Stimmt das?

A Es ist ein bisschen komplizierter als ein einfaches Ja oder Nein. Canephora hat flachere Wurzeln im Vergleich zu Arabica, was auf einen höheren Wasserbedarf hindeuten könnte. Allerdings gleicht Canephora dies durch ihre allgemeine Widerstandsfähigkeit und Anpassungsfähigkeit an verschiedene Umgebungen mehr als aus. Es ist wahr, dass ausreichende Feuchtigkeit in bestimmten Wachstumsphasen, wie der frühen Entwicklung und Fruchtbildung, wichtig ist. Dennoch ist Canephora auch bekannt für seine Widerstandsfähigkeit in verschiedenen klimatischen Bedingungen, einschließlich seiner Toleranz gegenüber niederschlagsarmen Perioden. Diese Spezies gilt im Allgemeinen als robust und vielseitig und eignet sich hervorragend für den Anbau in Regionen, in denen Arabica Schwierigkeiten hat. Raquel, Barista

Q Wie werden Canephora Sorten nach dem SCA-System bewertet?

A Das traditionelle Bewertungssystem der SCA, das eher auf Arabica ausgerichtet ist, wird den einzigartigen Eigenschaften von Canephora nicht gerecht. Die Specialty Coffee Association (SCA) hat jedoch ein neues Rahmenwerk entwickelt, das als Coffee Value Assessment (CVA) bekannt ist und einen modifizierten Ansatz zur Bewertung und sensorischen Beurteilung beinhaltet, der auf ein breiteres Spektrum von Kaffeesorten, einschließlich Canephora, zugeschnitten ist. Diese Änderung zielt darauf ab, ein umfassenderes Bild des Wertes eines Kaffees zu erfassen, das über die traditionelle 100-Punkte-Bewertung hinausgeht, so dass verschiedene Kaffeesorten wie Canephora stärker berücksichtigt und ihre einzigartigen Profile anerkannt werden. Durch Veranstaltungen wie das Canephora-Festival und die Entwicklung eines Aromarads für Canephora lernen wir, Canephora auf der Grundlage seiner eigenen Vorzüge zu bewerten, jenseits der traditionellen, auf Arabica konzentrierten Methoden. Raquel, Barista

Q Was ist der Unterschied zwischen Canephora und Robusta aus dem Supermarkt?

A Technisch gesehen ist Robusta eine Canephora-Varietät, so wie „Typica“ oder „Bourbon“ Arabica-Varietäten sind. Die Verwendung von Canephora auf dem kommerziellen Markt ist wahrscheinlich der Grund, warum „Robusta“ als Sorte einen so schlechten Ruf hat. Was wir mit Canephora im Bereich der Spezialitätenkaffees versuchen, ist dasselbe, was wir mit Arabica versucht haben. Wir wollen Qualität, Fairness und eine exzellente Verarbeitung in allen Bereichen garantieren.

Raquel, Barista

Q Röstet ihr Canephora anders als Arabica?

A Ja. Wir rösten Canephora mit einer längeren Entwicklungszeit, einem niedrigeren ROR und einer Endtemperatur, die mit der von Arabica vergleichbar ist. Wir versuchen immer, die Süße, die Säure und das bemerkenswerte Mundgefühl der Canephora-Bohnen hervorzuheben und mit dem Klischee zu brechen, dass Canephora immer gummiartig und bitter ist. Artyom und Chisa, Röster*innen

Q Wie lange sollte Canephora nach dem Röstdatum ruhen?

A Es gibt viele Möglichkeiten, das Beste aus diesem Kaffee herauszuholen. Eine Sache, die wir für sehr wichtig halten, ist die Ruhezeit. Canephora braucht nach der Röstung viel länger zum Entgasen als Arabica. Daher sollte Canephora am besten mindestens 4 Wochen nach der Röstung aufgebrüht werden. Wir empfehlen, noch länger zu warten, etwa 8-11 Wochen, um das volle Potenzial dieses Kaffees zu nutzen. Es ist wichtig, dass der Beutel richtig gelagert wird, wenn Sie ihn so lange ruhen lassen. Wenn du dieses Phänomen selbst erleben möchtest, versuche, Canephora kurz nach der Röstung und dann einige Wochen später aufzubrühen. Wie verändert sich der Geschmack? Lena, Sales & Marketing

Q Sollte Canephora als Filterkaffee mit niedrigeren Temperaturen im Vergleich zu Arabica gebrüht werden?

A Canephora-Bohnen haben eine dichtere Struktur und höhere Gehalte an Chlorogensäure, was zu Bitterkeit und Adstringenz führen kann, wenn sie überextrahiert werden. Wir empfehlen eine Brühtemperatur von 85-94°C, um das Gleichgewicht der Aromen zu steuern und übermäßige Bitterkeit zu vermeiden. Die niedrigeren Temperaturen helfen, die Extraktion löslicher Verbindungen zu mäßigen, was zu einem ausgewogeneren und angenehmeren Geschmack führt. Parameter sind ein guter Ausgangspunkt, aber man sollte auch nicht zu streng sein und einfach Spaß beim Experimentieren haben! Raquel, Barista

Q Was sollte ich sonst noch anders machen, wenn ich Canephora im Vergleich zu Arabica brühe?

A Wir haben unsere eigenen Canephora-Kaffees auf verschiedene Arten zubereitet und festgestellt, dass Wasser eine entscheidende Rolle für das Geschmackserlebnis in der Tasse spielt. Erhöht man zum Beispiel den Kalziumgehalt im Wasser, lassen sich einige der typischen „Popcorn“-Noten von Canephora etwas abmildern, auch wenn bestimmte Geschmackseigenschaften natürlich charakteristisch für diese spannende Bohne und ihre Aromenprofile sind. In letzter Zeit wurden viele interessante Rezepte veröffentlicht, die die Rolle des Wassers im Geschmack thematisieren. Wenn man bedenkt, dass Wasser der zweite Hauptbestandteil in der Tasse ist, überrascht es nicht, dass es den Geschmack beeinflussen kann. In der Welt des Spezialitätenkaffees gibt es viele verschiedene Vorschläge zu Wasserrezepten, die jedoch hauptsächlich auf Arabica ausgerichtet sind. Daher könnte es sich lohnen, mehr darüber zu erfahren, wie die Grundlage des Getränks den Canephora-Geschmack beeinflusst. Es lohnt sich, neugierig zu sein und mit verschiedenen Rezepten zu experimentieren. An dieser Stelle möchte ich auch noch hinzufügen, dass (at)yellowcoatboi auf Instagram ein

spannendes neues Wasser Rezept speziell für Canephora geteilt hat – ein Blick lohnt sich! Raquel, Barista

Q Gibt es eine Canephora-Sorte, die weniger Koffein enthält?

A Alle Canephora-Sorten variieren im Koffeingehalt. Während Canephora normalerweise etwa doppelt so viel Koffein wie Arabica enthält, gibt es immer noch einige Sorten, die weniger Koffein enthalten können. Artyom, Head Roaster

Canephora zubereiten

Es gibt viele verschiedene Möglichkeiten, Canephora zu genießen. Hier haben wir einige Rezepte als Leitfaden hinzugefügt. Probieren es einfach selbst aus und denk daran, dass sich mit Mahlgrad, Wassertemperatur, Verhältnis und dem Wasser selbst experimentieren lässt, um verschiedene Ergebnisse zu erzielen und die eigene Lieblingsmethode zu finden, Canephora zu Hause zuzubereiten.

Filterkaffee	
Kaffee	14 g
Wasser	200 ml
Temperatur	88 °C
Erster Aufguss	100 ml Blooming für 40 Sekunden
Zweiter Aufguss	füge 100 ml Wasser hinzu
Der Kaffee sollte in etwa 2-3 Minuten durchlaufen.	

Espresso	
Kaffee	18,5-19,5 g
Verhältnis	1:2
Extrahierte Flüssigkeit	38-40 g
Extraktionszeit	24-32 Sek.
Temperatur	88-92 °C
Du kannst die Parameter je nach Maschine und deinem Geschmack anpassen.	

Phin-Filter	
Kaffee	18 g
Wassertemperatur	92 °C

Zur Zubereitung von Canephora mit einem Phin-Filter empfehlen wir, den Kaffee relativ grob zu mahlen (etwa 15 Klicks auf einer Comandante-Mühle).

Zunächst 35 Sekunden lang mit 60 g Wasser vorbrühen. Danach weitere 190 g Wasser hinzufügen und langsam durchlaufen lassen.

Ein Phin-Filter bietet viele Genussmöglichkeiten: schwarz, mit Kondensmilch oder einer veganen Alternative wie kondensierter Kokosmilch, warm oder auf Eis.

4

Intermezzo: Preguntas y respuestas esenciales sobre Canephora de especialidad.

Coffea Canephora	
Descubrimiento: 1895	
Origen: Cuenca del Congo	
Tiempo hasta florecer: 10-11 meses	
Sistema radicular: Superficial	
Temperatura óptima: 24-30 °C	
Precipitación óptima: 2000-3000 mm	
Altitud óptima: 0-800 msnm	
Resistencia a la roya del café: Alta	
Contenido de cafeína: 1.7-4.0 %	
Variedades comunes: Robusta, Conilon, Napo Payamino, Pepon, Bukoba, BP, IF, SA, CxR, Apoata, S274, Nana, Old Paradina, Congesis, Laurentii	
Orígenes comunes: Vietnam, Tailandia, Laos, Uganda, República Democrática del Congo, Brasil, Ecuador, India, Indonesia.	

P ¿Qué es Canephora? ¿Y por qué no lo llamamos Robusta?

R Canephora, al igual que Arábica, es una especie de cafeto. En realidad, Canephora es el nombre de la familia. Robusta es una variedad muy común dentro del Canephora, por eso es un nombre tan conocido que se utiliza para describir toda la especie. Dado que se trata de una variedad dentro del género Coffea Canephora, consideramos que “Arábica” y “Canephora” deberían ser los nombres correctos. Chisa, Responsable de Café

P ¿Cuál es tu trayectoria con Canephora?

R Me topé por primera vez con Canephora en relación con el café especial hace más de una década. Una de las primeras cosas que escuché fue que el café de calidad solo se hacía con Arábica y, por supuesto, Arábica de especialidad único, sin lugar a dudas. Nunca escuché ninguna otra opinión. Durante mucho tiempo ni siquiera pensé en que Canephora pudiera ser un tema interesante en mi entorno de trabajo. Con el tiempo, probé Canephora en algunas catas, pero nunca me cautivó mucho. Creo que tuvo mucho que ver con mis nociones preconcebidas y el hecho de que siempre lo comparaba con los Arábicas en la mesa de cata. Todo cambió cuando Daniel, nuestro importador de café Cumpa, nos trajo unas muestras realmente interesantes de Perú y Vietnam. Convenció a nuestro antiguo tostador jefe Mik de que lo probara. Recuerdo que Mik y yo tuvimos que hacer la cata en nuestro antiguo almacén al otro lado de la calle ya que, en ese entonces, no había mucho espacio para nada más. Mik estaba realmente emocionado con las nuevas muestras. Creo que ya tenía un plan en mente y ya se había enamorado de Canephora. Quizás para él se trataba de transmitir ese entusiasmo en forma de sabor para que yo lo comprendiera. →

En resumen, también me emocioné, y en el momento en que hicimos la cata, vi un gran potencial en él. Fue la primera vez que entendí por qué es un gran grano y cómo encaja en el mundo del café de especialidad. Decidimos hacer de Canephora una parte integral de SUEDHANG. Decidimos que siempre tendríamos un Canephora tostado de manera relativamente ligera como omni roast en nuestro portafolio para mostrar de lo que es capaz esta especie especial y lo que pueden hacer las variedades bien producidas. Mik también ha escrito un libro sobre Canephora, compitió con Canephora en el Campeonato de Baristas de Alemania 2022 y ha publicado varias recetas de preparación. Debemos mucho de ese entusiasmo a ese día.

Robin, Fundador y Experto en Café

P ¿Por qué ofrecen Canephora como tostadores de café de especialidad?

R Creemos que Canephora merece el mismo protagonismo y atención que Arábica, especialmente dentro de la escena del café de especialidad. Aunque en el pasado se usaba como relleno en el café de consumo masivo, creemos que debe ser presentado y explorado por sí mismo.

Lena, Ventas y marketing

P ¿A qué sabe? ¿Qué tipo de sabor podemos esperar de Canephora?

R Canephora típicamente tiene un perfil de sabor que nos recuerda a sabores dulces, achocolatados y a nuez. Debido a sus compuestos químicos únicos que no están presentes en Arábica (pyrrol, piridinas, acetilpirazinas), puede saber a palomitas de maíz. Por lo tanto, tiende a ser más amargo que Arábica. Sin embargo, muchos productores están experimentando con diferentes métodos de procesamiento y fermentación. Gracias a esto, Canephora también puede tener notas de sabor fuertes a frutas y flores con algo de acidez. El sabor depende mucho de la variedad, el origen y de cómo se tuesta y se prepara.

Lena, Ventas y marketing

P ¿Por qué Canephora y por qué ahora?

R Creemos que la sostenibilidad va de la mano con la justicia social. Si nos fijamos en el rendimiento de las cosechas de café de los agricultores, observamos un descenso en las áreas que han sufrido cambios climáticos. Esto se manifiesta, por ejemplo, en la susceptibilidad de las plantas de Arábica a la roya del café, un hongo que afecta la capacidad de las plantas para crecer y producir cerezas (y por lo tanto, granos). Canephora, sin embargo, es capaz de resistir los efectos del hongo. Esto significaría más seguridad de ingresos para los productores y un rendimiento más estable de granos de café para nosotros. Sin embargo, con Canephora, el problema parece estar en el lado del consumidor. Debido a la estigmatización y la mala reputación que ha tenido debido a tostados y producciones deficientes, el mundo del café de especialidad ha dado a Canephora una muy mala fama. La verdad es que comparar Canephora con Arábica no tiene sentido. Estas plantas no se han investigado, cultivado o producido ni mucho menos tanto como las plantas de Arábica. Arábica definitivamente ha tenido una ventaja en el mercado del café de especialidad. Afortunadamente, esto está cambiando poco a poco gracias al trabajo de agricultores inspiradores como el Sr. Toi, que está educando a este mercado de una manera refrescante y nueva.

Raquel, Barista

P Escuché que Canephora necesita mucha agua para crecer, ¿es cierto?

R Es un poco más complejo que un simple sí o no. Canephora tiene raíces más superficiales en comparación con Arábica, lo que podría sugerir una mayor necesidad de agua. Sin embargo, Canephora compensa esto con su resistencia general y adaptabilidad a diferentes entornos. Es cierto que la humedad adecuada es importante durante ciertas etapas de crecimiento, como el desarrollo temprano y la fructificación. Sin embargo, Canephora también es conocida por su resiliencia en diversas condiciones climáticas, incluida su tolerancia a períodos de menor precipitación. Esta especie es considerada generalmente robusta y versátil, capaz de adaptarse a una variedad de condiciones ambientales, lo que la convierte en un cultivo excelente en regiones donde Arábica podría tener dificultades.

Raquel, Barista

P ¿Cómo se están evaluando las variedades de Canephora según la SCA?

R Tradicionalmente, el sistema de puntuación de la SCA, más orientado al Arábica, no capta las características únicas del Canephora. Sin embargo, la Asociación de Cafés Especiales (SCA) ha desarrollado un nuevo marco, conocido como Evaluación del Valor del Café (CVA), que incorpora un enfoque modificado de puntuación y evaluación sensorial, adaptado a una gama más amplia de cafés, incluidas las variedades Canephora. Este cambio pretende ofrecer una imagen más completa del valor de un café, más allá de la puntuación tradicional de 100 puntos, y es más inclusiva con cafés diversos, como el Canephora, y reconoce sus perfiles únicos. A través de eventos como el Festival Canephora y el desarrollo de una rueda de sabores para el Canephora, estamos aprendiendo a evaluar el Canephora por sus propios méritos, más allá de los métodos tradicionales centrados en el Arábica.

Raquel, Barista

P ¿Cuál es la diferencia entre Canephora y el Robusta que se encuentra en los supermercados?

R Bueno, técnicamente, Robusta es una variedad de Canephora, al igual que “Typica” o “Bourbon” son variedades de Arábica. El uso de Canephora en el mercado de consumo masivo podría ser la razón por la que “Robusta” como variedad ha ganado una mala reputación. Lo que intentamos hacer con Canephora en el campo del café de especialidad es lo mismo que hemos hecho para Arábica: asegurar calidad, equidad y una gran producción en todo el proceso.

Raquel, Barista

P ¿Tuestan Canephora de manera diferente que Arábica?

R Sí. Tostamos Canephora con un tiempo de desarrollo más prolongado, la ROR (tasa de aumento) más baja y la temperatura de finalización es comparable a la de Arábica. Siempre tratamos de resaltar la dulzura, la acidez y la sensación en boca de los granos de Canephora y eliminar el estereotipo de que Canephora siempre tiene un sabor a caucho y amargo.

Antyom y Chisa, Tostadores

P ¿Cuánto tiempo debo dejar reposar Canephora después de la fecha de tueste?

R Hay muchas formas de obtener el máximo provecho de este café. Una cosa que consideramos súper importante es el tiempo de reposo.

Canephora tarda mucho más en desgasificarse después del tueste que Arábica. Así que Canephora es mejor prepararlo al menos 4 semanas después del tueste. Recomendamos esperar incluso más tiempo, como de 8 a 11 semanas, para aprovechar al máximo su potencial. Es importante que la bolsa se almacene adecuadamente si se deja reposar tanto tiempo. Si quieres experimentar este fenómeno por ti mismo, prueba preparar Canephora poco después del tueste y luego unas semanas después. ¿Cómo cambia el sabor?

Lena, Ventas y marketing

P Al preparar Canephora como filtro, ¿debo hacerlo con temperaturas más bajas en comparación con Arábica?

R Los granos de Canephora tienen una estructura más densa y mayores niveles de ácido clorogénico, lo que puede generar amargor y astringencia si se sobreextraen. Recomendamos una temperatura de preparación de 85–94°C para equilibrar los sabores y evitar un exceso de amargor. Las temperaturas más bajas ayudan a moderar la extracción de compuestos solubles, asegurando una taza más equilibrada y agradable. Los parámetros son un buen punto de partida, pero recuerda no ser tan estricto y diviértete experimentando.

Raquel, Barista

P ¿Qué más debería hacer diferente al preparar Canephora en comparación con Arábica?

R Intentamos preparar nuestros propios cafés de Canephora de muchas maneras diferentes y descubrimos que el agua juega un papel clave en cómo podemos experimentar la taza. Aumentar el calcio en el agua que se utiliza puede ayudar a atenuar algunas de las notas de “palomitas” que usualmente se encuentran en Canephora, aunque es importante señalar que ciertas características son simplemente parte de estos emocionantes granos de café y perfiles de sabor. Recientemente se han publicado muchas recetas interesantes sobre el papel que juega el agua en el sabor general. Si lo piensas bien, el agua es el segundo ingrediente en tu taza, por lo que, por supuesto, tiene el potencial de alterar el sabor. En el sector del mundo del café de especialidad, hay muchas sugerencias diferentes sobre recetas de agua. Todas estas están orientadas a Arábica, sin embargo, por lo que quizás sea importante aprender un poco sobre cómo la base de tu bebida influye en tu bebida de Canephora. Honestamente, te sugeriría que te permitas tener curiosidad con esto, juega con diferentes recetas. P.D. En este punto me gustaría añadir que una nueva receta interesante para el agua ha sido compartida por (at)yellowcoatboi en Instagram, que es un pionero en todas las cosas Canephora. ¡Echa un vistazo!

Raquel, Barista

P ¿Existe alguna variedad de Canephora que tenga menos cafeína?

R El nivel de cafeína de todas las variedades de Canephora varía. Aunque normalmente el Canephora contiene unas dos veces más cafeína que el Arábica, algunas variedades pueden tener menos cafeína.

Antyom, Tostador jefe

Preparando Canephora

Hay muchas maneras diferentes de disfrutar Canephora. Hemos añadido algunas recetas aquí como pautas. Pero prueba tú mismo y recuerda que siempre puedes jugar con el tamaño de la molienda, la temperatura del agua, la proporción y el agua misma para obtener diferentes resultados y encontrar tu forma favorita de preparar Canephora en casa.

Café filtrado	
Café	14 g
Agua	200 ml
Temperatura	88 °C

Primer vertido 100 ml de agua para la preinfusión durante 40 segundos

Segundo vertido agregar 100 ml de agua

El café debe filtrarse en aproximadamente 2-3 minutos.

Espresso

Café	18.5-19.5 g
Ratio	1:2
Líquido extraído	38-40 g
Tiempo de extracción	24-32 seg.
Temperatura	88-92 °C

Puedes ajustar los parámetros según la máquina que tengas y el sabor que prefieras.

Filtro Phin

Café	18 g
Temperatura	92 °C

Para preparar Canephora con un Filtro Phin, recomendamos moler el café bastante grueso (15 clics en una Comandante).

Preinfusión durante 35 segundos con 60 g de agua. Agregar otros 190 g y dejar que gotee.

Hay muchas maneras de disfrutar un Phin: negro, con leche condensada o una alternativa vegana como leche condensada de coco, caliente o con hielo.

5 Value and being valued are different concepts, especially in the globally interconnected coffee sector, as Doña Virginia’s story shows.

Coffee isn’t just coffee. Colonialism isn’t just in the past. 100% arabica isn’t an indicator of quality.

During our trip to Peru, Lena and I had the chance to visit Doña Virginia, an experienced coffee farmer and member of Aproeco. Her finca is located in San Mateo, 1,200 meters above sea level, on the ridge between Moyobamba and Jépelacio. She and her husband Segundo live on the finca with their son Christian, where they produce organic coffee without any chemicals. Originally from near Cajamarca, she migrated to the mountains 15 years ago. Doña Virginia is a real powerhouse. She’s the head of her family and, as well as being a coffee producer, she’s the president of an association for the production of textile crafts. Meeting her at her Finca was one of the highlights on our trip since she, along with many other farmers, is leading the way towards more sustainable

coffee production by planting new Canephora plants instead of Arabica on half a hectare of her land. She is taking part in a current project to plant 7.5 hectares of low altitude coffee. The project is being carried out by Qoffee Qulture e.V. with the support of the SEZ Baden-Württemberg and is taking place in collaboration with the Oro Verde cooperative and Aproeco.

On her 2.5 hectare finca, she mainly grows the Arabica variety Catimor, a hybrid that was planted for the first time in 2012 in response to the severe coffee rust outbreak that year. The aim was to plant a variety that would be more resistant to coffee rust than the existing Caturra, Bourbon and Pache varieties. Unfortunately, this is no longer possible as the region is particularly affected by coffee rust. Even the Catimor variety is now susceptible to coffee rust, especially at lower altitudes. After several years in a row of heavy crop losses, producers like Doña Virgina are exploring the possibility of growing Canephora instead. By planting Coffea Canephora in lower altitudes near the town of Moyobamba, the cooperative aims to ready its members for a more difficult future caused by climate change. Doña Virgina notices the direct effects of climate change, mainly in the absence of rain and the rise of diseases which affect the coffee plants a lot. Like hers, many Arabica plants in the area are affected by coffee leaf rust and other diseases, which may force farmers to move to higher altitudes. As Canephora is more resistant to such diseases and thrives at lower altitudes, it could be a great solution to the problems farmers are currently facing. Coffee grown at lower altitudes in agroforestry systems can also retain lots of carbon because these systems integrate a variety of tree species that create a multi-layered canopy, enhancing carbon sequestration both in the biomass and the soil, while the robust Canephora plants contribute to soil stability and resilience.

The question behind this leap is, how come it is farmers that have to bear the brunt of the uncertainty? I mean it’s not really a question since by now, we have all been listening to the conversation long enough to know that “Global South” countries aren’t “poor”, they’re overexploited and that there should be a more equitable distribution of risk and support to ensure that those who feed the world are not the ones most vulnerable to its uncertainties. Making the leap from Arabica to Canephora is a big question mark for Doña Virginia, since it does not assure outcomes that reflect the hard work being put in.

If we’re being honest, this preference for Arabica over Canephora (in the global North) is not just a matter of taste but reflects deeper, more troubling parallels to ingrained biases and historical/social inequalities that just get

perpetrated down the supply chain. Arabica beans are often seen as superior to Canephora, despite the latter’s unique flavor profile and resilience to environmental stresses. This preference perpetuates a mindset where qualities valued by the global North are deemed inherently better, marginalizing other species or varieties that are just as viable, if not more so, for certain conditions. This comes to no surprise considering the coffee industry was built by colonial systems.

Neo-Colonial thinking and racism still thrives in most aspects of this industry; in parts of the industry as little as the species of a coffee bean. So Canephora is often dismissed as merely more resilient, even though it possesses a unique flavor profile. The real difference between the two is that one has not received the same investment, attention and care as the other (from the Global North). The global coffee market has traditionally favored Arabica for its perceived superior taste, but who determines these standards? When the same resources and energy were invested in Canephora, it has yielded high-quality beans with their own distinctive and desirable flavors. The goal should not be to match Arabica but to celebrate and develop Canephora for its unique qualities, recognizing it as its own entity within the coffee world. That means rethinking sentences like “It’s good for being a Canephora” or “It’s good for a coffee from Peru,” and reflecting on implicit biases that come with such statements. This kind of thinking fails to appreciate Canephora for what it truly is. To quote my friend and colleague Mikolaj Pocięcha. “Canephora will always taste like Canephora because it is Canephora.” Rather than forcing Canephora to mimic Arabica, we should recognize and appreciate it for its own merits and potential. This narrative needs to change. Quality should not be defined by a singular, narrow standard of excellence but by the diverse expressions of coffee from around the world. Recognizing the value and unique qualities of Canephora and coffee from underrepresented regions is essential for creating a more inclusive and equitable coffee industry.

The great news is that there seems to be many voices within the industry that move this conversation forward, whether it’s Mik working on his third book all about Canephora standards in the industry, or David Lalonde, founder of Rabbit Hole Roasters, Camila Khalifé, founder of Botanical Quito, or Giovanna from Chakra Warmi, a women’s association in Ecuador. The conversation is ongoing and there’s plenty to do. I mean, when I started out in this weird little niche coffee world, coming from a half Ecuadorian, half German background, with one foot in each world, I remember that beans from Ecuador were a generally rejected product. Cut to four years

later, while visiting a popular roastery in Spain, four of their “fancy” roasts on the menu were in fact from Ecuador. That doesn’t mean that Ecuador just upped its products. It means that the “advancement” was accomplished through the work that was already being done by people in the producing countries. People like Doña Virginia in Peru.

The support and resources needed to make such transitions sustainable are often inadequate. While organizations like Qoffee Qulture e.V. and SEZ Baden-Württemberg are stepping in to provide assistance, these efforts can only go so far in balancing the scales. Without more substantial and systemic changes in how global coffee markets operate, or consumers regard a product, or long term partnerships from roasteries, the burden of adaptation remains disproportionately on the shoulders of global south farmers.

In addition, the volatility of the global coffee market exacerbates these power imbalances. Prices can fluctuate wildly due to factors beyond the farmers’ control, such as speculative trading and shifts in consumer behavior in the global North. This leaves farmers like Doña Virginia in a precarious position, where her incomes and futures are uncertain, despite their critical, if not essential role in the supply chain.

Despite these challenges, Doña Virginia remains resilient and committed to her work. Her leadership in sustainable farming practices and community involvement exemplifies the strength and determination of many farmers in the global South. However, for true equity to be achieved, there needs to be a greater and monetary recognition of the driving forces and a balanced distribution of the risks and rewards within the coffee industry. Only then can farmers like Doña Virginia thrive and secure a sustainable future for their families and communities.



Doña Virginia grows Arabica and Canephora in San Mateo. As the head of her family, she fights for justice and against unfair market conditions.

Doña Virginia baut in San Mateo Arabica und Canephora an. Als Familienoberhaupt kämpft sie für Gerechtigkeit und gegen unfaire Marktbedingungen.

Doña Virginia cultiva arábica y canephora en San Mateo. Como cabeza de familia, lucha por la justicia y contra las injustas condiciones del mercado.

Photo: Lukas Harbig, Cumpa

5

Wert und Wert-schätzung sind unterschiedliche Begriffe, insbesondere im global vernetzten Kaffeesektor, wie die Geschichte von Doña Virginia zeigt.

Kaffee ist nicht gleich Kaffee. Kolonialismus gehört nicht nur der Vergangenheit an. 100% Arabica ist kein Indikator für Qualität.

Während unserer Reise nach Peru hatten Lena und ich die Gelegenheit, Doña Virginia zu besuchen, eine erfahrene Kaffeefermerin und Mitglied von Aproeco. Ihre Finca liegt in San Mateo, auf 1.200 Metern Höhe, auf dem Bergrücken zwischen Moyobamba und Jépelacio. Sie lebt mit ihrem Mann Segundo und ihrem Sohn Christian auf der Finca, wo sie biologischen Kaffee ohne Chemikalien anbauen. Sie stammt aus der Nähe von Cajamarca und ist vor 15 Jahren in die Berge migriert. Doña Virginia ist eine wahre Powerfrau. Sie ist das Oberhaupt ihrer Familie und neben ihrer Tätigkeit als Kaffeeproduzentin auch Präsidentin einer Vereinigung für Textilhandwerk. Das Treffen mit ihr auf ihrer Finca war eines der Highlights unserer Reise, denn zusammen mit vielen anderen Kaffeeproduzent*innen ist sie die treibende Kraft auf dem Weg zur nachhaltigen Kaffeeproduktion. Sie nimmt an einem aktuellen Projekt teil, in dessen Rahmen 7,5 Hektar Tieflandkaffee angepflanzt werden. Auf einem halben Hektar ihres Landes pflanzt sie neue Canephora-Pflanzen anstelle von Arabica. Das Projekt wird von Qoffee Culture e.V. mit Unterstützung des SEZ Baden-Württemberg und in Zusammenarbeit mit der Kooperative Oro Verde und Aproeco durchgeführt.

Auf ihrer 2,5 Hektar großen Finca baut sie hauptsächlich die Arabica-Sorte Catimor an, ein Hybrid, der erstmals 2012 als Reaktion auf den schweren Kaffeerost-Ausbruch in jenem Jahr gepflanzt wurde. Das Ziel war es, eine Sorte zu pflanzen, die widerstandsfähiger gegen Kaffeerost ist als die vorhandenen Sorten Caturra, Bourbon und Pache. Leider ist die Kultivierung dieser Sorten kaum noch möglich, da die Region besonders stark von Kaffeerost betroffen ist. Selbst die Sorte Catimor ist inzwischen anfällig für Kaffeerost, besonders in niedrigeren Höhenlagen. Nach mehreren Jahren in Folge mit großen Ernteausfällen erkunden Produzent*innen wie Doña Virginia die Möglichkeit, stattdessen Canephora anzubauen. Durch die Anpflanzung von Coffea Canephora in niedrigeren Höhenlagen nahe der Stadt Moyobamba will die Kooperative ihre Mitglieder auf eine schwierigere Zukunft infolge des Klimawandels vorbereiten. Doña Virginia spürt die direkten Auswirkungen des Klimawandels, hauptsächlich durch das Ausbleiben von Regen und das vermehrte Auftreten von Krankheiten, die die Kaffeepflanzen stark beeinträchtigen.

Viele Arabica-Pflanzen in der Region sind von Kaffeerost und anderen Krankheiten befallen, was die Landwirt*innen zwingen könnte, in höhere Lagen umzusiedeln. Da Canephora resistenter gegen diese Krankheiten ist und auch in niedrigeren Lagen gedeiht, könnte diese Pflanze eine gute Lösung für die Probleme der Produzent*innen sein. Kaffee, der in tieferen Lagen in agroforstwirtschaftlichen Systemen angebaut wird, speichert viel Kohlenstoff. Das liegt daran, dass diese Systeme viele verschiedene Baumarten integrieren. Diese bilden ein mehrschichtiges Kronendach und binden so mehr Kohlenstoff. Außerdem verbessern sie die Kohlenstoffbindung in der Biomasse und im Boden. Die robusten Canephora-Pflanzen sorgen für mehr Stabilität und Widerstandsfähigkeit des Bodens.

Die Frage ist: Warum tragen ausgerechnet die Produzent*innen die Hauptlast dieser Unsicherheit? denn inzwischen haben wir den Diskurs lange genug verfolgt, um zu wissen, dass die Länder des „Globalen Südens“ nicht „arm“ sind, sondern übermäßig ausgebeutet werden und dass es eine gerechtere Verteilung der Risiken und Unterstützung geben sollte, um sicherzustellen, dass diejenigen, die die Welt ernähren, nicht diejenigen sind, die am stärksten von den Unwägbarkeiten der Welt betroffen sind. Für Doña Virginia ist die Umstellung von Arabica- auf Canephora-Kaffee ein großes Fragezeichen, da dadurch nicht gewährleistet ist, dass die Ergebnisse die harte Arbeit widerspiegeln, die investiert wurde.

Wenn wir ehrlich sind, ist diese Bevorzugung von Arabica gegenüber Canephora (im globalen Norden) nicht nur eine Frage des Geschmacks, sondern spiegelt tiefere, beunruhigendere Parallelen zu tief verwurzelten Vorurteilen und historischen/sozialen Ungleichheiten wider, die sich in der Lieferkette einfach fortsetzen. Arabica-Bohnen werden oft als besser angesehen als Canephora-Bohnen, obwohl letztere ein einzigartiges Geschmacksprofil aufweisen und widerstandsfähiger gegen Umweltbelastungen sind. Diese Bevorzugung führt zu einer Denkweise, bei der die vom globalen Norden geschätzten Qualitäten als von Natur aus besser angesehen werden und andere Arten oder Sorten, die unter bestimmten Bedingungen genauso gut, wenn nicht sogar besser, geeignet sind, an den Rand gedrängt werden. Dies überrascht nicht, wenn man bedenkt, dass die Kaffeeindustrie durch koloniale Systeme aufgebaut wurde.

Neokoloniales Denken und Rassismus sind in den meisten Bereichen dieser Industrie immer noch weit verbreitet, in Teilen der Industrie sogar bis hin zur Art der Kaffeebohne. So wird Canephora oft als einfach resistenter abgetan, obwohl sie ein einzigartiges Geschmacksprofil hat. Der eigentliche Unterschied zwischen den beiden Sorten besteht darin, dass die eine nicht die gleichen Investitionen, die gleiche Aufmerksamkeit und die gleiche Pflege erhalten hat wie die andere (vom globalen Norden). Der Weltkaffeemarkt bevorzugt traditionell die Arabica-Sorte wegen ihres angeblich besseren Geschmacks, aber wer legt diese Standards fest? Wenn man die gleichen Ressourcen und die gleiche Energie in Canephora investiert, erhält man Bohnen von hoher Qualität mit einem einzigartigen und begehrten Geschmack. Das Ziel sollte nicht die Angleichung an die Arabica-Sorte sein, sondern die Anerkennung und Weiterentwicklung der Canephora-Sorte aufgrund ihrer einzigartigen Eigenschaften und ihre Anerkennung als eigenständige Kaffeesorte in der Kaffeewelt. Das bedeutet, Sätze wie „Das ist gut für einen Canephora“ oder „Das ist gut für einen Kaffee aus Peru“

zu überdenken und die impliziten Urteile zu reflektieren, die mit solchen Aussagen einhergehen. Diese Art des Denkens verkennt, was Canephora wirklich ist. Um meinen Freund und Kollegen Mikolaj Pocięcha zu zitieren. „Canephora wird immer wie Canephora schmecken, weil es Canephora ist.“ Anstatt Canephora zu zwingen, Arabica zu imitieren, sollten wir sie für ihre eigenen Qualitäten und ihr eigenes Potenzial anerkennen und schätzen. Diese Sichtweise muss sich ändern. Qualität sollte nicht durch einen singulären, starren Standard für Exzellenz definiert werden, sondern durch die vielfältigen Ausdrucksformen von Kaffee aus aller Welt. Die Anerkennung des Wertes und der einzigartigen Qualitäten von Canephora und Kaffee aus unterrepräsentierten Regionen ist entscheidend für die Schaffung einer inklusiven und gerechteren Kaffeewirtschaft.

Die gute Nachricht ist, dass es in der Kaffeewelt viele Stimmen gibt, die diese Diskussion vorantreiben, sei es Mik, der an seinem dritten Buch über die Canephora-Standards in der Branche arbeitet, David Lalonde, Gründer von Rabbit Hole Roasters, Camila Khalifé, Gründerin von Botanical Quito, oder Giovanna von Chakra Warmi, einer Frauenkooperative in Ecuador. Die Diskussion ist in vollem Gange und es liegt viel Arbeit vor uns. Ich meine, als ich anfang, in dieser seltsamen kleinen Nischenwelt des Kaffees zu arbeiten, halb aus Ecuador, halb aus Deutschland, mit einem Fuß in jeder Welt, erinnere ich mich, dass Bohnen aus Ecuador im Allgemeinen ein abgelehntes Produkt waren. Vier Jahre später, als ich eine bekannte Rösterei in Spanien besuchte, waren vier der „besonderen“ Röstungen auf der Karte tatsächlich aus Ecuador. Das heißt nicht, dass Ecuador seine Produkte einfach verbessert hat, sondern dass die „Verbesserung“ durch die Arbeit der Menschen in den produzierenden Ländern erreicht und gewürdigt wurde. Menschen wie Doña Virginia in Peru.

Die Unterstützung und die Ressourcen, die notwendig sind, um solche Veränderungen nachhaltig zu gestalten, reichen oft nicht aus. Organisationen wie Qoffee Culture e.V. und das SEZ Baden-Württemberg bieten zwar Unterstützung an, aber diese Bemühungen können nur einen Teil des Problems lösen. Ohne grundlegende und systematische Veränderungen in der Funktionsweise der globalen Kaffeemärkte, in der Einstellung der Verbraucher zum Produkt oder ohne langfristige Partnerschaften mit den Röstern bleibt die Last der Veränderungen unverhältnismäßig stark auf den Schultern der Produzent*innen im globalen Süden.

Darüber hinaus verschärft die Volatilität des globalen Kaffeemarktes diese Machtungleichgewichte. Die Preise können aufgrund von Faktoren, auf die die Kaffeefermer*innen keinen Einfluss haben, wie Spekulation und verändertes Konsumverhalten im globalen Norden, stark schwanken. Dies bringt Produzent*innen wie Doña Virginia in eine prekäre Lage, in der ihr Einkommen und ihre Zukunft ungewiss sind, obwohl sie eine wichtige, wenn nicht sogar die wichtigste Rolle in der Lieferkette spielen.

Trotz dieser Herausforderungen bleibt Doña Virginia hartnäckig und engagiert bei ihrer Arbeit. Ihre Vorreiterrolle bei nachhaltigen Anbaumethoden und der Einbindung der Gemeinschaft ist ein Beispiel für die Stärke und Entschlossenheit vieler Produzent*innen im globalen Süden. Um jedoch wirkliche Gerechtigkeit zu erreichen, müssen die treibenden Kräfte stärker anerkannt und die Risiken und Gewinne innerhalb der Kaffeewirtschaft ausgewogen verteilt werden. Nur dann

können Kaffeefermer*innen wie Doña Virginia gedeihen und eine nachhaltige Zukunft für ihre Familien und Gemeinden sichern.

5

Valorar y ser valorado son conceptos distintos, especialmente en el sector cafetalero globalmente interconectado, como demuestra la experiencia de Doña Virginia.

El café no es solo café. El colonialismo no es solo cosa del pasado. 100% Arábica no es un indicador de calidad.

Durante nuestro viaje a Perú, Lena y yo tuvimos la oportunidad de visitar a Doña Virginia, una caficultora experta y miembro de Aproeco. Su finca está ubicada en San Mateo, a 1,200 metros sobre el nivel del mar, en la cresta entre Moyobamba y Jépelacio. Ella y su esposo Segundo viven en la finca junto con su hijo Christian, donde producen café orgánico sin el uso de productos químicos. Originaria de una zona cercana a Cajamarca, ella migró a las montañas hace 15 años. Doña Virginia es una verdadera potencia. Es la cabeza de su familia y, además de ser productora de café, es presidenta de una asociación dedicada a la producción de artesanías textiles. Conocerla en su finca fue uno de los momentos más destacados de nuestro viaje, ya que ella, junto con muchos otros agricultores, está liderando el camino hacia una producción de café más sostenible al plantar nuevas plantas de Canephora en lugar de Arábica en media hectárea de su terreno. Ella está participando en un proyecto actual para plantar 7,5 hectáreas de café de baja altitud. El proyecto está siendo llevado a cabo por Qoffee Culture e.V. con el apoyo de la SEZ Baden-Württemberg y se realiza en colaboración con la cooperativa Oro Verde y Aproeco.

En su finca de 2,5 hectáreas, principalmente cultiva la variedad de Arábica Catimor, un híbrido que fue plantado por primera vez en 2012 en respuesta a un brote severo de roya del café en ese año. El objetivo era plantar una variedad que fuera más resistente a la roya del café que las variedades existentes como Caturra, Bourbon y Pache. Desafortunadamente, esto ya no es posible, ya que la región se ve particularmente afectada por la roya del café. Incluso la variedad Catimor ahora es susceptible a la roya, especialmente en altitudes más bajas. Después de varios años consecutivos de grandes pérdidas de cosecha, productoras como Doña Virginia están explorando la posibilidad de



Coffee cherries at different stages of ripeness. Once ripe, they are harvested through careful, selective hand-picking.

Kaffeeekirschen in verschiedenen Reifestadien. Sobald sie reif sind, erfolgt die Ernte durch sorgfältige, selektive Handlese.

Cerezas de café en distintos estadios de madurez. Una vez maduras, se cosechan mediante una cuidadosa y selectiva recolección manual.

Photo: SUEDHANG



The drying beds in the upper part of the house at Don Martin’s Finca “La Pyramide”. This is where the coffee dries before being transported to the cooperative.

Die Trockenbetten im oberen Teil des Hauses auf der Finca „La Pyramide“ von Don Martin. Hier trocknet der Kaffee, bevor er zur Kooperative transportiert wird.

Las camas de secado en la parte superior de la casa en la Finca “La Pyramide” de Don Martín. Aquí es donde el café se seca antes de ser transportado a la cooperativa.

Photo: SUEDHANG

cultivar Canephora en su lugar. Al plantar Coffea Canephora en altitudes más bajas cerca de la ciudad de Moyo-bamba, la cooperativa busca preparar a sus miembros para un futuro más difícil debido al cambio climático. Doña Virginia nota los efectos directos del cambio climático, principalmente en la falta de lluvias y el aumento de enfermedades que afectan mucho a las plantas de café. Al igual que las suyas, muchas plantas de Arábica en la zona están afectadas por la roya del café y otras enfermedades, lo que podría obligar a los agricultores a trasladarse a altitudes más altas. Dado que Canephora es más resistente a dichas enfermedades y prospera en altitudes más bajas, podría ser una gran solución para los problemas que enfrentan actualmente los agricultores. El café cultivado a altitudes más bajas en sistemas agroforestales también puede retener mucho carbono, ya que estos sistemas integran una variedad de especies de árboles que crean un dosel de múltiples capas, mejorando la captura de carbono tanto en la biomasa como en el suelo, mientras que las robustas plantas de Canephora contribuyen a la estabilidad del suelo y a su resiliencia.

La pregunta detrás de este salto es, ¿por qué son los agricultores quienes tienen que cargar con la mayor parte de la incertidumbre? Quiero decir, no es realmente una pregunta, ya que para este momento, todos hemos escuchado la conversación el tiempo suficiente como para saber que los países del “Sur Global” no son “pobres”, sino que están sobreexplotados, y que debería haber una distribución más equitativa del riesgo y apoyo para garantizar que aquellos que alimentan al mundo no sean los más vulnerables a sus incertidumbres. Dar el salto de Arábica a Canephora es una gran incógnita para Doña Virginia, ya que no asegura resultados que reflejen el arduo trabajo que se está realizando.

Si somos honestos, esta preferencia por Arábica sobre Canephora (en el norte global) no es solo una cuestión de gusto, sino que refleja paralelismos más profundos y preocupantes con los prejuicios arraigados y las desigualdades históricas y sociales que se siguen perpetuando en toda la cadena de suministro. Los granos de Arábica a menudo se consideran superiores a Canephora, a pesar del perfil de sabor único de esta última y su resistencia al estrés ambiental. Esta preferencia perpetúa una mentalidad donde las cualidades valoradas por el norte global se consideran intrínsecamente mejores, marginando otras especies o variedades que son igual de viables, o incluso más, para ciertas condiciones. Esto no es una sorpresa, considerando que la industria del café fue construida por sistemas coloniales.

El pensamiento neocolonial y el racismo aún prosperan en muchos aspectos de esta industria, incluso en detalles tan pequeños como la especie de un grano de café. Por lo tanto, Canephora a menudo se desestima como simplemente más resistente, aunque posee un perfil de sabor único. La verdadera diferencia entre ambas es que una no ha recibido la misma inversión, atención y cuidado que la otra (por parte del norte global). El mercado mundial del café tradicionalmente ha favorecido Arábica por su supuesto sabor superior, pero ¿quién determina estos estándares? Cuando se han invertido los mismos recursos y energía en Canephora, ha dado lugar a granos de alta calidad con sabores distintivos y deseables. El objetivo no debería ser igualar a Arábica, sino celebrar y desarrollar Canephora por sus cualidades únicas, reconociéndola como una

entidad propia dentro del mundo del café. Eso significa replantearse frases como “Es bueno para ser Canephora” o “Es bueno para un café de Perú” y reflexionar sobre los prejuicios implícitos que conllevan tales declaraciones. Este tipo de pensamiento no logra apreciar a Canephora por lo que realmente es. Para citar a mi amigo y colega Mikolaj Pocięcha: “Canephora siempre sabrá a Canephora porque es Canephora”. En lugar de obligar a Canephora a imitar a Arábica, debería-mos reconocerla y apreciarla por sus propios méritos y potencial. Esta narrativa necesita cambiar. La calidad no debería definirse por un estándar singular y estrecho de excelencia, sino por las diversas expresiones del café de todo el mundo. Reconocer el valor y las cualidades únicas de Canephora y del café de regiones subrepresentadas es esencial para crear una industria del café más inclusiva y equitativa.

La buena noticia es que parece haber muchas voces dentro de la industria que están impulsando esta conversación, ya sea Mik trabajando en su tercer libro sobre los estándares de Canephora en la industria, o David Lalonde, fundador de Rabbit Hole Roasters, Camila Khalifé, fundadora de Botanical Quito, o Giovanna de Chakra Warmi, una asociación de mujeres en Ecuador. La conversación sigue en marcha y hay mucho por hacer. Quiero decir, cuando comencé en este pequeño y extraño sector del mundo del café de especialidad, viniendo de una mezcla ecuatoriana y alemana, con un pie en cada mundo, recuerdo que los granos de Ecuador eran un producto generalmente rechazado. Avancemos cuatro años más tarde, y durante una visita a una popular tostadería en España, cuatro de sus tostados “exclusivos” en el menú eran, de hecho, de Ecuador. Esto no significa que Ecuador simplemente haya mejorado sus productos. Significa que el “avance” se logró gracias al trabajo que ya estaban haciendo las personas en los países productores.

Personas como Doña Virginia en Perú. El apoyo y los recursos necesarios para que estas transiciones sean sostenibles a menudo son insuficientes. Si bien organizaciones como Qoffee Culture e.V. y SEZ Baden-Württemberg están interviniendo para brindar asistencia, estos esfuerzos solo pueden llegar hasta cierto punto en el equilibrio de la balanza. Sin cambios más sustanciales y sistémicos en la forma en que operan los mercados mundiales de café, en la manera en que los consumidores perciben un producto, o en las asociaciones a largo plazo con las tostaderías, la carga de adaptación sigue recayendo desproporcionadamente sobre los hombros de los agricultores del sur global.

Además, la volatilidad del mercado mundial del café exacerba estos desequilibrios de poder. Los precios pueden fluctuar drásticamente debido a factores que están fuera del control de los agricultores, como la especulación comercial y los cambios en el comportamiento del consumidor en el norte global. Esto deja a agricultores como Doña Virginia en una posición precaria, donde sus ingresos y futuros son inciertos, a pesar de su papel fundamental, si no esencial, en la cadena de suministro.

A pesar de estos desafíos, Doña Virginia sigue siendo resiliente y comprometida con su trabajo. Su liderazgo en prácticas agrícolas sostenibles y su participación comunitaria ejemplifican la fortaleza y determinación de muchos agricultores en el sur global. Sin embargo, para que se logre una verdadera equidad, debe haber un mayor y más justo reconocimiento

monetario de las fuerzas impulsoras y una distribución equilibrada de los riesgos y recompensas dentro de la industria del café. Solo entonces podrán prosperar agricultores como Doña Virginia y asegurar un futuro sostenible para sus familias y comunidades.

6

Coda: Get to know the process of MUYU, our signature espresso, from bean to cup.

In the coffee industry, the process from bean to cup is a narrative that too often becomes about romanticizing green luscious fields. The reality is that it’s more about gritty work and production as well as real entrepreneurship. For us the process is a story that unfolds in regions like Moyo-bamba, where cooperatives such as Aproeco, led by farmers like Don Martin, tackle the everyday challenges of coffee farming. You see us work every day, when you come by the cafe, when you walk past our office at Jakobsgasse 7, when you see us hauling in coffee bags into our roastery. You can therefore gather just how much work goes into what we do with the product, in the least you can get a feel for how much of the work you don’t see. This is why I wanted to make a roadmap on how many little steps actually go into the coffee process, to highlight the work that doesn’t get celebrated half as much as it should.

At its core, coffee production is an intricate process. It begins with the planting and nurturing of coffee plants, followed by the critical phase of harvesting. Farmers often face the first of many challenges here, handling droughts, soil health and plant diseases that can damage the harvest and then finally determining the optimal time for harvest to ensure bean quality.

Post-harvest, the beans are processed, which typically involves removing the cherries and drying the beans. However, there are many different processing ways to highlight different flavors within the coffee beans. In Peru, for example, the high humidity

prevents the overall use of natural processing methods, so most of the coffee produced there is washed. This stage is crucial for flavor development and showcases the farmer’s expertise. After undergoing several more steps at the cooperative (in our case, Aproeco), the beans are ready to be shipped. This is the point where our beans leave their place of origin, and the story continues beyond what Lena and I learned in Peru. Once the coffee arrives at the harbor in Hamburg, the process becomes one we’re very familiar with and execute regularly. Here, the beans are in the capable hands of our roasters: Artyom, Chisa, and Yan. Artyom, our head roaster, brings his own approach to roasting and profile selection, highlighting the coffee’s taste profile in his unique way.

Our visit to Peru, specifically to the Aproeco cooperative, was eye-opening for me personally. I got to learn about coffee processes but more importantly, it was about seeing the real work of farmers like Don Martin. The cooperative serves as a crucial mediator between market demands and farmers’ needs, emphasizing the importance of equitable and sustainable coffee production.

This exploration into the coffee process is not just about appreciating a popular beverage; it’s about recognizing our role in a larger, complex narrative. Each cup of coffee we drink is a result of the hard work and dedication of farmers and roasters. Understanding this process encourages us to make informed choices that respect the producers’ autonomy and contribute to a more sustainable coffee industry. In the spirit of transparency, we decided to create a timeline with the help of Lukas from Cumpa to showcase all the crucial steps that are hidden within the drink you order.

1) Growing and Harvesting

Firstly, seeds get planted in nurseries to grow seedlings. This is called seed propagation.

Seedlings then get transplanted to the field when they are strong enough.

Growing and Maintenance means that now plants get tended to with appropriate pruning, fertilization, and organic pest management.

Flowering is an important step. Coffee plants bloom and produce flowers from which cherries form and mature over months. A coffee plant can produce anything from 1kg to 2.5kg of coffee a year, which after parchment removal etc becomes even less.

Once the cherries are ripe, they get harvested by selective handpicking.

2) Processing

Next there are the steps of sorting and cleaning. This means that the cherries are removed of debris and sorted by ripeness.

Many different processes occur from this point on, depending on what the producers want to showcase, as well as what the environment allows. For example, if the humidity is too high, a natural process is out of the question due to the dangers of rotting. In the case of MUYU, the beans are washed.

Washed cherries are pulped and literally washed in water to remove any of the remaining residue. The beans are then cleaned and dried in the sun with large raised drying beds.

Once the beans are dried, they are packaged in jute bags.

Finally, the beans are transported to Aproeco Cooperativa, via wo/man-power or mules as well as by car.

3) Quality control and Admin at origin

When arriving at the cooperative, bags first get weighed and then get sorted by quality such as Bio Certification and Specialty. This is which is where our MUYU beans land.

From all the bags, a total of 300-500g of beans are taken out. This step is called Quality control. All the beans get mixed together well and 300g of beans get weighed out.

Those 300g go through a small hulling machine. Hulling means to remove the parchment from the beans to obtain the raw coffee.

Beans get sieved through to separate any debris, then all defects are sorted out: This process provides a lot of information about the cultivation, the processing and possible problems during cultivation.

Based on the analyses, the cooperative can give the farmers tips and feedback for improvement, even before the test roast and cupping, the farmers are already given tips on cultivation.

Now the total coffee yield is calculated by dividing the weight of the final usable coffee by the original weight of 300g. For example, if the final weight of a usable raw product is 230g, this is then divided by 300g of parchment coffee. This would give a total yield of around 75%.

After that, the residual humidity of the coffee is measured. Only 142g is used for this. The quality of the coffee can already be well estimated, and the farmers receive the result and the payment for their coffee after sample roasting and a final cupping done by the Q-Grader at the cooperative.

4) Transport

Beans are transported to the nearest port in Païta, Piura, Peru: Rarely from Lima, Peru. There, it is hulled, sorted, and packed in GrainPro and jute.

Depending on the global logistics situation, shipping to Hamburg takes about 4-6 weeks. The container is often transported to another ship in Guayaquil (Ecuador) or Cartagena (Colombia). The coffee must pass through the Panama Canal.

If there is a drought like in 2023, additional delays can occur.

Before arriving in Hamburg, certain processes take place: The COI organic accompanying document must be checked and approved for correctness by the Regional Council of Karlsruhe. The import VAT of 7% must be paid for the entire shipment.

In Hamburg, customs officials inspect the goods.

Since Lima, Piura, Guayaquil, and Cartagena are major cocaine shipping locations, the bags often end up in a spontaneous X-ray inspection. Here, the container is driven directly from the port to an inspection facility and examined using X-rays without opening it. Our importers (CUMPA) bear the costs for this (about €450), and additionally, the spontaneity of the action incurs demurrage costs in logistics. In total, this results in extra costs of about €600-700 in addition to the normal logistics costs.

After customs clearance, the container is taken to Schwarze & Cons., where it is unloaded and stored.

From there, the pallets are finally delivered to Tübingen.

5) Roasting at SUEDHANG

The pallets arrive by truck to Tübingen, but there is one more step before we can roast. This involves bringing each bag and/or pallet into the roastery. Often, the trucks cannot drive into the narrow streets of the “Altstadt,” so whoever is available at the roastery at that moment takes on the labor-intensive task of bringing them all in. You’ve probably seen us around town hauling our trolleys.

Once we have brought in all pallets and sorted them in we begin roasting. This is what our head roaster Artyom has to say about this bean:

“MUYU is one of my favorite coffees to roast, it is very easy to trust this coffee and get great results every time. Our MUYU is a medium roast, so the end color of the bean is quite light compared to most of “traditional” espresso roasts. By roasting it this way we can make sure that you will get a greatly balanced cup with nice acidity and a lot of sweetness and at the same time it will be fairly easy to extract it.

We are doing 10kg coffee bean batches on a 15kg roaster so we roast MUYU close to maximum capacity, and this is the perfect amount for an espresso roast. My goal is to have quite a long maillard stage to get a lot of sweetness from the coffee and finish at 205°C degrees of bean temperature which in my opinion is a good target in order to have quite a chocolatey espresso and not compromise acidity and brightness. I aim to have a consistent roast from batch to batch so I try not to change a lot of parameters at once and have a RoR curve with very smooth decline. The DTR after the first crack of this coffee is 25% which is perfect for an easy espresso extraction.” →

As you can probably gather, there is a lot to unpack here. Words like “RoR curve” and “milliard stage” are very niche terms. In this case, RoR refers to Rate of Rise. Basically it shows how quickly beans are gaining temperature. Maillard, also sometimes called the browning phase, is one of three roasting stages: Drying phase, Maillard and Development phase.

Maillard starts at around 150-160 degrees and at this stage a lot of flavors are developed.

After roasting there is a period of cooling and degassing. Beans are cooled and destoned to make sure that there are no foreign objects. Then, they are stored in our barrels where they have a period to degas.

Additionally, every Wednesday we test all of our roasts in our weekly quality control cupping session to ensure that it meets our quality standards. We test every batch before it gets packed and sold.

6) Packaging and Distribution

We pack the roasted coffee by hand with a lot of care in our signature packaging.

First, we add the clip to the brown “Biotree” bags, open them and fill them with either 250g, 500g or 1kg of coffee. Then we heat seal the bags and slide our hand stapled banderoles around, which are designed together with Zweifel and printed in Berlin by Druck-3000 using the sustainable RISO print technique.

Then, we fold the top down, secure it with the clip and add the roasting date. Apart from our bags, we offer MUYU in reusable bottles to offer an even more sustainable and plastic free option as well.

For our business clients we also have bigger bags that hold up to 2,5kg or barrels with up to 20kg for our local clients. This whole process of packaging our coffee is done with a lot of love, care and dedication to our product by Jairo and his team at our roastery.

Finally, the finished bags of coffee are either sent to our clients through our web shop, sold in our café or shipped all over Germany, Europe and even worldwide to our business partners who sell our coffee in their cafés as well. In Tübingen we deliver all orders climate friendly by bike. A big part of MUYU goes directly to our Café to be brewed as our signature espresso.

And there is quite a bit of bureaucracy to deal with. It’s quite grotesque and could easily fill an entire newspaper. Here’s the short version for now: As soon as coffee is roasted, a roasting tax becomes due through production, which amounts to €2.19 per kg. We must pay this directly to the Hauptzollamt Ulm. To ensure that nothing is being falsified, we have to formally document every roast, keep track of where each batch of coffee is stored, and adhere to all the formalities regarding when something leaves a so-called tax warehouse. It’s

insanely crazy how much work this creates for us and for the customs office. Our team-specifically Lars-has to spend at least 20 working hours per month on this bureaucracy. Unfortunately. We’d much rather spend our time on other things.

7) Brewing

In the Café the baristas begin every shift by placing MUYU into our main grinder. The standard for us is that the beans are ground up to yield coffee for our specific recipe. This is done by “dialing in” the right amount of coffee to the right grind size and taste-testing the recipe as espresso.

We use an (approx.) 1:2 ratio, so 19-20g of coffee in and about 38-40g of espresso out at about 28-34 seconds. The exact numbers depend on various variables like roast date, specific taste of the barista and even the weather and temperature in the cafe.

Of course, all baristas know what we aim for: a well-rounded, clean cup with a lot of sweetness. Sometimes this means grinding the coffee a little coarser, sometimes a little finer. The variables are minimal and the better the dial in, the easier it is for consumers to understand the flavor profile of their cup. This is why you see your baristas weighing out every single shot of coffee, distributing the grinds and tamping it before any espresso button is pressed.

Finally, we arrive at the last step in this entire supply chain. Although it’s the final step, it’s also kind of what makes this whole wheel spin. It starts and ends with you, the consumer. You order a drink like an espresso, a cappuccino, a flat white or even an espresso tonic and get to enjoy MUYU. And now, having read about all the work and the people behind it, we hope it will taste a little sweeter.

6

Coda: Der Prozess von MUYU, unserem Signature Espresso, von der Bohne zur Tasse.

In der Kaffeeindustrie wird der Prozess von der Bohne bis zur Tasse allzu oft als romantisches Bild von grünen, üppigen Feldern dargestellt. In Wirklichkeit geht es um harte Arbeit, Produktion und echtes Unternehmertum. Für uns ist dieser Prozess eine Geschichte, die sich in Regionen wie Moyobamba abspielt, wo Kooperativen wie Aproeco unter der Leitung von Farmer*innen wie Don Martín die täglichen Herausforderungen des Kaffeeanbaus meistern.

Man sieht uns jeden Tag bei der Arbeit, wenn man im Café vorbeischaut, wenn man an unserem Büro in der Jakobsgasse 7 vorbeikommt, wenn man sieht, wie wir Kaffeesäcke in unsere Rösterei schleppen. Dann kann man erahnen, wie viel Arbeit in dem steckt, was wir mit dem Produkt machen, oder zumindest erahnen, wie viel Arbeit unsichtbar ist. Deshalb möchte ich einen Überblick darüber geben, wie viele kleine Schritte tatsächlich in den Kaffeeprozess einfließen, um die Arbeit hervorzuheben, die nicht halb so viel Aufmerksamkeit bekommt, wie sie verdient.

Im Kern ist die Kaffeeproduktion ein komplexer Prozess. Er beginnt mit dem Pflanzen und der Pflege der Kaffee-pflanzen, gefolgt von der entscheidenden Phase der Ernte. Die Farmer*innen stehen hier oft vor den ersten von vielen Herausforderungen: Dürre, Bodenqualität und Pflanzenkrankheiten, die die Ernte beeinträchtigen können, und schließlich die Bestimmung des optimalen Erntezeitpunkts, um die beste Qualität der Bohnen zu gewährleisten.

Die Kaffeeproduktion ist ein komplexer Prozess. Angefangen bei der Pflanzung und Pflege der Kaffeepflanzen bis hin zur kritischen Phase der Ernte. Hier stehen die Farmer*innen oft vor der ersten von vielen Herausforderungen: Sie müssen mit Dürren, Boden- und Pflanzenkrankheiten umgehen, die die Ernte beeinträchtigen können, und schließlich den optimalen Erntezeitpunkt bestimmen, um eine bestmögliche Qualität der Bohnen zu gewährleisten.

Nach der Ernte erfolgt die Verarbeitung der Bohnen, die in der Regel aus dem Entfernen der Kirschen und dem Trocknen der Bohnen besteht. Es gibt jedoch viele verschiedene Verarbeitungsmethoden, um die unterschiedlichen Aromen der Kaffeebohnen hervorzuheben. In Peru beispielsweise verhindert die hohe Luftfeuchtigkeit die Anwendung natürlicher Verarbeitungsmethoden, so dass der meiste Kaffee gewaschen wird. Dieser Schritt ist entscheidend für die Entwicklung des Aromas und zeigt die Expertise der Produzent*innen. Nachdem die Bohnen in der Kooperative (in unserem Fall Aproeco) einige weitere Schritte durchlaufen haben, sind sie bereit für den Transport. Jetzt verlassen unsere Bohnen ihren Ursprungsort und die Geschichte geht weit über das hinaus, was Lena und ich in Peru gelernt haben. Sobald der Kaffee im Hamburger Hafen angekommen ist, beginnt ein Prozess, mit dem wir sehr vertraut sind und den wir regelmäßig durchlaufen. Hier sind die Bohnen in den erfahrenen Händen unserer Röster*innen: Artyom, Chisa und Yan. Artyom, unser leitender Röster, bringt seine eigene Herangehensweise an die Röstung und die Auswahl der Profile ein und unterstreicht das Geschmacksprofil des Kaffees auf seine einzigartige Weise.

Unser Besuch in Peru, speziell bei der Kooperative Aproeco, war für mich persönlich sehr aufschlussreich. Ich habe viel über den Kaffeeprozess gelernt, aber vor allem ging es darum, die echte Arbeit von Produzent*innen wie Don Martín zu sehen. Die Kooperative dient als wichtiger Vermittler zwischen den Anforderungen des Marktes und den Bedürfnissen der Produzent*innen und betont die Bedeutung einer gerechten und nachhaltigen Kaffeeproduktion.

Bei der Betrachtung des Kaffeeprozesses geht es nicht nur um die Wertschätzung eines beliebten Getränks, sondern auch darum, unsere Rolle in einer größeren und komplexeren Geschichte zu erkennen. Jede Tasse Kaffee, die wir trinken, ist das Ergebnis harter Arbeit und des Engagements von Kaffeeproduzent*innen und Röster*innen. Wenn wir diesen Prozess verstehen, können wir fundierte Entscheidungen treffen, die die Autonomie der

Produzent*innen respektieren und zu einer nachhaltigeren Kaffeeindustrie beitragen. Im Sinne der Transparenz haben wir uns entschlossen, mit Hilfe von Lukas von Cumpa eine Zeitleiste zu erstellen, um all die entscheidenden Schritte aufzuzeigen, die in dem beliebten Getränk verborgen sind, das wir täglich trinken.

1) Anbau und Ernte

Zunächst wird das Saatgut in Baumschulen gepflanzt, um Setzlinge zu ziehen. Dies wird als Saatgutvermehrung bezeichnet.

Wenn die Setzlinge kräftig genug sind, werden sie ins Freiland verpflanzt.

Anzucht und Pflege bedeutet, dass die Pflanzen nun durch einen angemessenen Schnitt, Düngung und organischen Pflanzenschutz gepflegt werden.

Die Blüte ist ein wichtiger Schritt. Kaffeepflanzen blühen und produzieren Blüten, aus denen sich über Monate hinweg Kirschen bilden und reifen. Eine Kaffeepflanze kann zwischen 1kg und 2,5kg Kaffee pro Jahr produzieren, was nach der Entfernung der Pergamentschicht usw. sogar noch weniger ist.

Sobald die Kirschen reif sind, werden sie durch selektive Handlese geerntet.

2) Verarbeitung

Als nächstes folgen die Schritte des Sortierens und Reinigens. Das bedeutet, dass die Kirschen von Verunreinigungen befreit und nach Reifegrad sortiert werden.

Von diesem Punkt an gibt es viele verschiedene Verfahren, je nachdem, was die Produzent*innen präsentieren wollen und was die Umwelt zulässt. Ist beispielsweise die Luftfeuchtigkeit zu hoch, kommt ein natürlicher Prozess wegen der Fäulnisgefahr nicht in Frage. Im Falle von MUYU werden die Bohnen gewaschen.

Bei diesem Prozess werden die Kirschen maschinell geschält und buchstäblich in Wasser gewaschen, um alle verbleibenden Rückstände zu entfernen. Anschließend werden die Bohnen gereinigt und in der Sonne auf großen, erhöhten Trockenbeeten getrocknet.

Sobald die Bohnen getrocknet sind, werden sie in Jutesäcke verpackt.

Schließlich werden die Bohnen zur Aproeco Kooperative transportiert, und zwar sowohl manuell bzw. mit Maultieren als auch mit dem Auto.

3) Qualitätskontrolle und Verwaltung im Ursprung

Bei der Ankunft in der Kooperative werden die Säcke zunächst gewogen und dann nach Qualität wie Bio-Zertifizierung und Spezialität sortiert. Hier landen dann unsere MUYU-Bohnen.

Aus allen Säcken werden insgesamt 300-500g Bohnen entnommen. Dieser Schritt wird als Qualitätskontrolle bezeichnet. Alle Bohnen werden gut gemischt und 300g Bohnen werden abgewogen.

Diese 300g werden in einer kleinen Schälmaschine geschält. Schälen bedeutet, dass das Pergament von den Bohnen entfernt wird, um den Rohkaffee zu erhalten.

Die Bohnen werden gesiebt, um alle Rückstände zu entfernen, und dann werden alle Fehler aussortiert: Dieser Prozess liefert viele Informationen über den Anbau, die Verarbeitung und mögliche Probleme beim Anbau.

Anhand der Analysen kann die Kooperative den Produzent*innen Tipps und Feedback zur Verbesserung geben, schon vor der Proberöstung und dem Cupping erhalten die Farmer*innen Tipps zum Anbau.



After the harvest, the coffee is taken to the Aproeco cooperative, where it is stored and then transported to the port.

Nach der Ernte wird der Kaffee zur Kooperative Aproeco gebracht, wo er gelagert und anschließend zum Hafen weitertransportiert wird.

Después de la cosecha, el café se lleva a la cooperativa Aproeco, donde se almacena antes de ser transportado al puerto.

Photo: SUEDHANG

Nun wird der Gesamtertrag des Kaffees berechnet, indem das Gewicht des endgültig verwertbaren Kaffees durch das ursprüngliche Gewicht von 300 g geteilt wird. Beträgt das Endgewicht eines verwertbaren Rohprodukts beispielsweise 230g, so wird dies durch 300g Pngamentkaffee geteilt. Dies ergibt eine Gesamtausbeute von etwa 75 %.

Danach wird die Restfeuchte des Kaffees gemessen. Hierfür werden nur 142 g verwendet. Die Qualität des Kaffees kann bereits gut eingeschätzt werden, und die Produzent*innen erhalten das Ergebnis und die Bezahlung für ihren Kaffee nach einer Proberöstung und einem abschließenden Cupping durch den Q-Grader der Kooperative.

4) Transport

Die Bohnen werden zum nächstgelegenen Hafen in Paíta, Piura, Peru, transportiert: Seltener von Lima, Peru.

Dort werden sie geschält, sortiert und in GrainPro und Jute verpackt.

Die Verschiffung nach Hamburg dauert je nach globaler Logistiksituation ca. 4-6 Wochen. Oft wird der Container in Guayaquil (Ecuador) oder Cartagena (Kolumbien) auf ein anderes Schiff umgeladen. Der Kaffee muss durch den Panamakanal transportiert werden. Bei einer Dürre wie im Jahr 2023 kann es zu zusätzlichen Verzögerungen kommen.

Bevor er in Hamburg ankommt, finden bestimmte Prozesse statt: Das COI-Bio-Begleitedokument muss vom Regierungspräsidium Karlsruhe auf seine Richtigkeit geprüft und genehmigt werden. Die Einfuhrumsatzsteuer von 7% muss für die gesamte Sendung entrichtet werden.

In Hamburg kontrollieren die Zollbeamten die Ware.

Da Lima, Piura, Guayaquil und Cartagena wichtige Kokainumschlagplätze sind, landen die Säcke oft in einer spontanen Röntgenkontrolle. Dabei wird der Container direkt vom Hafen zu einer Kontrollstelle gefahren und mit Röntgenstrahlen untersucht, ohne ihn zu öffnen. Die Kosten dafür tragen unsere Importeure (Cumpa) (ca. 450 €), zusätzlich entstehen durch die Spontaneität der Aktion Liegekosten in der Logistik. Insgesamt entstehen dadurch zusätzliche Kosten von etwa 600-700 € zu den normalen Logistikkosten.

Nach der Zollabfertigung wird der Container zu Schwarze & Cons. gebracht, wo er entladen und gelagert wird.

Von dort werden die Paletten schließlich nach Tübingen geliefert.

5) Röstung bei SUEDHANG

Die Paletten kommen per LKW nach Tübingen, aber bevor wir rösten können, gibt es noch einen weiteren Schritt. Jeder Sack bzw. jede Palette wird in die Rösterei gebracht. Da die Lastwagen nicht immer in die Tübinger Altstadt fahren können, müssen wir die schweren Paletten in diesem Fall dann mit unserem Hubwagen durch die holprigen gepflasterten Straßen ziehen und in die Rösterei bringen. Zum Verständnis: eine Palette wiegt in der Regel zwischen 600 und 700 kg.

Sobald wir alle Paletten hereingebracht und sortiert haben, geht es mit dem Rösten los. Das sagt unser leitender Röster Artjom über diese Bohne:

„MUYU ist einer meiner Lieblingskaffees zum Rösten. Es ist sehr einfach, sich auf diesen Kaffee zu verlassen und jedes Mal hervorragende Ergebnisse zu erzielen. Unser MUYU ist mittelstark geröstet, so dass die endgültige Farbe der Bohne im Vergleich zu den meisten „traditionellen“ Espresso-Röstungen recht hell ist. Diese Röstung garantiert einen sehr ausgewogenen Geschmack mit einer angenehmen Säure und viel Süße, die gleichzeitig relativ leicht extrahierbar ist.“

Wir rösten 10 kg Kaffeebohnen in einem 15-kg-Röster, das heißt, wir rösten MUYU nahe der maximalen Kapazität. Das ist die perfekte Menge für eine Espresso-Röstung. Mein Ziel ist es, eine ziemlich lange Maillard-Phase zu haben, um viel Süße aus dem Kaffee herauszuholen, und die Röstung bei einer Temperatur von 205°C zu beenden, was meiner Meinung nach ein gutes Ziel ist, um einen ziemlich schokoladigen Espresso zu erhalten, ohne die Säure und die Klarheit zu beeinträchtigen. Ich strebe eine gleichmäßige Röstung von Charge zu Charge an, also versuche ich, nicht zu viele Parameter auf einmal zu ändern und eine RoR-Kurve mit einem sehr sanften Abfall zu haben. Der DTR-Wert nach dem ersten Crack dieses Kaffees liegt bei 25 %, was für eine einfache Espresso Extraktion perfekt ist.“

Wie man sieht, gibt es hier viel zu entschlüsseln. Begriffe wie „RoR-Kurve“ und „Millennium-Stadium“ sind sehr nischig. RoR steht in diesem Fall für Rate of Rise. Sie gibt an, wie schnell die Bohnen an Temperatur gewinnen. Die Maillard-Phase, manchmal auch Bräunungsphase genannt, ist eine der drei Röstphasen: Trocknungsphase, Maillard-Phase und Entwicklungsphase. Die Maillard-Phase beginnt bei ca. 150-160°C. In dieser Phase entwickeln sich viele Aromen.

Nach dem Rösten folgt die Abkühlungs- und Entgasungsphase. Die Bohnen werden abgekühlt und anschließend entsteint, um sicherzustellen, dass keine Fremdkörper vorhanden sind. Danach kommen sie in unsere Fässer, wo sie eine Zeit lang entgasen können.

Außerdem testen wir jeden Mittwoch im Rahmen unserer wöchentlichen Qualitätskontrolle alle Röstungen, um sicherzustellen, dass sie unseren Qualitätsstandards entsprechen. Wir testen jede Charge, bevor sie verpackt und verkauft wird.

6) Verpackung und Vertrieb

Wir packen den gerösteten Kaffee von Hand und mit großer Sorgfalt in unsere unverwechselbare Verpackung.

Zuerst befestigen wir den Clip an den braunen „Biotree“-Beuteln, öffnen sie und füllen sie entweder mit 250g, 500 g oder 1 kg Kaffee. Dann verschweißen wir die Beutel und bringen unsere handgeheftete Banderole an, die wir gemeinsam mit Zweifel gestalten und in Berlin bei Drucken3000 im nachhaltigen RISO-Druckverfahren drucken lassen.

Anschließend klappen wir den oberen Teil nach unten, sichern ihn mit dem Clip und versehen ihn mit dem Röstdatum. Neben unseren Tüten bieten wir MUYU auch in Mehrwegflaschen an, um eine noch nachhaltigere und plastikfreie Alternative zu bieten.

Wir haben auch größere Beutel mit bis zu 2,5 kg für unsere Geschäftskunden und Fässer mit bis zu 20 kg für unsere lokalen Kunden. Der gesamte Verpackungsprozess unseres Kaffees wird von Jairo und seinem Team in unserer Rösterei mit viel Liebe, Sorgfalt und Hingabe für unser Produkt durchgeführt.

Schließlich werden die fertigen Kaffeebeutel entweder über unseren Webshop an unsere Kunden verschickt, in unserem Café verkauft oder an unsere Geschäftspartner in ganz Deutschland, Europa und sogar weltweit versendet, die unseren Kaffee ebenfalls in ihren Cafés verkaufen. In Tübingen liefern wir alle Bestellungen klimafreundlich mit dem Fahrrad aus.

Ein großer Teil von MUYU geht direkt in unser Café und wird dort als unser Signature-Espresso zubereitet.

Und es gibt eine ganze Menge Bürokratie zu bewältigen. Es ist ziemlich grotesk und könnte leicht eine ganze Zeitung füllen. Hier ist die Kurzversion für den Moment: Sobald der Kaffee

geröstet ist, wird durch die Produktion eine Röststeuer fällig, die 2,19 € pro kg beträgt. Diese müssen wir direkt an das Hauptzollamt Ulm abführen. Um sicher zu gehen, dass nichts gefälscht wird, müssen wir jede Röstung formal dokumentieren, nachverfolgen, wo jede Charge Kaffee gelagert wird, und alle Formalitäten einhalten, wann etwas ein so genanntes Steuerlager verlässt. Es ist wahnünftig, wie viel Arbeit das für uns und für das Zollamt bedeutet. Unser Team – insbesondere Lars – muss mindestens 20 Arbeitsstunden pro Monat für diese Bürokratie aufwenden. Leider. Wir würden unsere Zeit viel lieber mit anderen Dingen verbringen.

7) Zubereitung

Im Café beginnen die Baristas jede Schicht, indem sie MUYU in unsere Hauptmühle einfüllen. Bei uns ist es Standard, dass die Bohnen so gemahlen werden, dass sie die richtige Menge Kaffee im richtigen Mahlgrad für das jeweilige Rezept ergeben. Dazu wählen wir die richtige Kaffeemenge und den richtigen Mahlgrad und probieren das Rezept als Espresso aus, bis dieser den gewünschten Geschmack hat.

Wir verwenden ein (ungefähres) Verhältnis von 1:2, d. h. 19-20 g Kaffee hinein und ca. 38-40 g Espresso heraus bei ca. 28-34 Sekunden. Die genauen Zahlen hängen von verschiedenen Variablen wie dem Röstdatum, dem spezifischen Geschmack des Barista und sogar vom Wetter und der Temperatur im Café ab.

Natürlich wissen alle Baristas, was wir anstreben: einen abgerundeten, sauberen Geschmack mit viel Süße. Manchmal bedeutet dies, den Kaffee etwas gröber zu mahlen, manchmal etwas feiner. Die Variablen sind minimal, und je besser das Einstellen, desto einfacher ist es für die Konsumenten, das Geschmacksprofil ihres Kaffees zu verstehen. Deshalb sieht ihn, wie unsere Baristas jede einzelne Portion Kaffee abwiegen, den Kaffee gleichmäßig verteilen und tampen, bevor irgendein Espresso Knopf gedrückt wird.

Schließlich erreichen wir den letzten Schritt dieser gesamten Lieferkette. Obwohl es der letzte Schritt ist, ist es auch irgendwie das, was dieses ganze Rad am Laufen hält. Es beginnt und endet mit euch, den Kunden. Ihr bestellt ein Getränk wie einen Espresso, einen Cappuccino, einen Flat White oder sogar einen Espresso Tonic und kommt in den Genuss von MUYU. Und jetzt, nachdem ihr über die ganze Arbeit und die Menschen dahinter gelesen habt, schmeckt es euch hoffentlich noch ein bisschen besser.

6

Coda: Explora el proceso de MUYU, nuestro espresso distintivo, desde el grano hasta la taza.

En la industria del café, el proceso del grano a la taza es una narrativa que a menudo se centra en la romantización de campos verdes y abundantes. La realidad es que se trata más de trabajo

duro y producción como de verdadero espíritu empresarial. Para nosotros,

el proceso es una historia que se despliega en regiones como Moyobamba, donde cooperativas como Aproeco, lideradas por agricultores como Don Martín, enfrentan los desafíos diarios del cultivo del café. Ustedes, nos ven trabajan todos los días cuando pasan por el café, cuando caminan frente a nuestra oficina en Jakobsgasse 7, cuando nos ven cargando sacos de café en nuestra tostadora. Por lo tanto, pueden darse cuenta de cuánto trabajo se invierte en lo que hacemos con el producto; al menos, pueden tener una idea de cuánto de ese trabajo no se ve. Por eso quería hacer una hoja de ruta sobre cuántos pequeños pasos forman parte del proceso del café, para resaltar el trabajo que no se celebra ni la mitad de lo que debería.

Fundamentalmente, la producción de café es un proceso complejo. Comienza con la siembra y el cuidado de las plantas de café, seguido de la fase crítica de cosecha. Los agricultores a menudo enfrentan aquí los primeros de muchos desafíos, lidiando con sequías, salud del suelo y enfermedades de las plantas que pueden dañar la cosecha y luego determinar el momento óptimo de recolección para asegurar la calidad del grano.

Después de la cosecha, los granos se procesan, lo que generalmente implica quitar las cerezas y secar los granos. Sin embargo, hay muchos métodos de procesamiento diferentes para resaltar distintos sabores dentro de los granos de café. En Perú, por ejemplo, la alta humedad impide el uso generalizado de métodos de procesamiento natural, por lo que la mayor parte del café producido allí es lavado. Esta etapa es crucial para el desarrollo del sabor y muestra la experiencia del agricultor.

Después de pasar por varios pasos más en la cooperativa (en nuestro caso, Aproeco), los granos están listos para ser enviados. Este es el punto en el que nuestros granos dejan su lugar de origen, y la historia continúa más allá de lo que Lena y yo aprendimos en Perú. Una vez que el café llega al puerto de Hamburgo, el proceso se convierte en uno con el que estamos muy familiarizados y que ejecutamos regularmente. Aquí, los granos están en las manos expertas de nuestros tostadores: Artjom, Chisa y Yan. Artjom, nuestro tostador principal, aporta su propio enfoque al tueste y a la selección de perfiles, destacando el perfil de sabor del café de una manera única.

Nuestra visita a Perú, específicamente a la cooperativa Aproeco, fue reveladora para mí en lo personal. Aprendí sobre los procesos del café, pero más importante aún, se trataba de ver el verdadero trabajo de agricultores como Don Martín. La cooperativa sirve como un mediador crucial entre las demandas del mercado y las necesidades de los agricultores, enfatizando la importancia de una producción de café equitativa y sostenible.

Explorar el proceso del café no se trata solo de apreciar una bebida popular; se trata de reconocer nuestro papel en una narrativa más amplia y compleja. Cada taza de café que bebemos es el resultado del arduo trabajo y la dedicación de agricultores y tostadores. Comprender este proceso nos anima a tomar decisiones informadas que respeten la autonomía de los productores y contribuyan a una industria del café más sostenible. En un esfuerzo por ser transparentes, decidimos crear una cronología con la ayuda de Lukas de Cumpa para mostrar todos los pasos cruciales que se esconden dentro de la bebida que ordenas.

1. Cultivo y Cosecha

Primero, las semillas se plantan en viveros para hacer crecer las plántulas. Esto se llama propagación de semillas.

Las plántulas se trasplantan al campo cuando son lo suficientemente fuertes.

Cultivo y mantenimiento significa que ahora las plantas se cuidan con podas adecuadas, fertilización y gestión orgánica de plagas.

La floración es un paso importante. Las plantas de café florecen y producen flores de las cuales se forman y maduran las cerezas durante meses. Una planta de café puede producir entre 1 kg y 2,5 kg de café al año, que después de quitar el pergamino se convierte en una cantidad aún menor.

Una vez que las cerezas están maduras, se cosechan mediante recolección manual selectiva.

2) Procesamiento

Luego siguen los pasos de clasificación y limpieza. Esto significa que las cerezas se separan de los residuos y se clasifican por grado de madurez.

A partir de este momento se producen muchos procesos diferentes, dependiendo de lo que los productores quieren mostrar, así como de lo que permite el entorno. Por ejemplo, si la humedad es demasiado alta, un proceso natural queda descartado por el peligro de putrefacción. En el caso de MUYU, los granos se lavan.

Las cerezas lavadas se despulpan y se lavan literalmente en agua para eliminar cualquier residuo restante. Luego, los granos se limpian y se secan al sol en grandes camas elevadas.

Una vez que los granos están secos, se empaquetan en sacos de yute.

Finalmente, los granos se transportan a la Cooperativa Aproeco, ya sea a pie, con mulas o en automóvil.

3) Control de calidad y administración en origen

Al llegar a la cooperativa, los sacos primero se pesan y luego se clasifican según la calidad, como Certificación Bio y Especialidad. Ahí es donde terminan nuestros granos MUYU.

De todos los sacos, se extraen entre 300-500 g de granos. Este paso se llama control de calidad. Todos los granos se mezclan bien y se pesan 300g.

Eso 300 g pasan por una pequeña máquina de descascarillado. El descascarillado significa quitar el pergamino de los granos para obtener el café crudo.

Los granos se tamizan para separar cualquier residuo, luego se eliminan todos los defectos: este proceso proporciona mucha información sobre el cultivo, el procesamiento y posibles problemas durante el cultivo.

Basándose en los análisis, la cooperativa puede dar a los agricultores consejos e información para mejorar, incluso antes de la prueba de tueste y la cata, los agricultores ya reciben consejos sobre el cultivo.

Ahora se calcula el rendimiento total del café dividiendo el peso del producto final utilizable por el peso original de 300 g. Por ejemplo, si el peso final de un producto crudo utilizable es de 230 g, esto se divide por 300 g de café en pergamino. Esto daría un rendimiento total de alrededor del 75%.

A continuación, se mide la humedad residual del café. Para ello sólo se utilizan 142 g. La calidad del café ya se puede estimar bien, y los agricultores reciben el resultado y el pago por su café tras el tueste de la muestra y una cata final realizada por el Q-Grader en la cooperativa.

4) Transporte

Los granos se transportan al puerto más cercano en Paíta, Piura, Perú; rara vez desde Lima, Perú.

Allí, se descascarillan, se clasifican y se empaquetan en GrainPro y sacos de yute.

Dependiendo de la situación logística global, el envío a Hamburgo tarda aproximadamente de 4 a 6 semanas. El contenedor suele transbordarse a otro buque en Guayaquil (Ecuador) o Cartagena (Colombia). El café debe pasar por el Canal de Panamá. Si hay sequías como en 2023, pueden ocurrir retrasos adicionales.

Antes de llegar a Hamburgo, se llevan a cabo ciertos procesos: el documento de acompañamiento orgánico COI debe ser verificado y aprobado por el Consejo Regional de Karlsruhe para garantizar su exactitud. Se debe pagar el IVA de importación del 7% para todo el envío.

En Hamburgo, los funcionarios de aduanas inspeccionan la mercancía.

Dado que Lima, Piura, Guayaquil y Cartagena son puntos clave de envío de cocaína, los sacos a menudo son sometidos a una inspección de rayos X de forma espontánea. En este caso, el contenedor es transportado directamente desde el puerto a una instalación de inspección y examinado usando rayos X sin abrirlo. Nuestros importadores (Cumpa) asumen los costes correspondientes (unos 450 euros) y, además, la espontaneidad de la acción incurre en gastos de sobrestadía en logística. En total, esto supone unos costes adicionales de unos 600-700 euros, además de los costes logísticos normales.

Después del despacho de aduana, el contenedor se lleva a Schwarze & Cons., donde se descarga y almacena.

Desde allí, las paletas finalmente se entregan a Tübingen.

5) Tostado en SUEDHANG

Las paletas llegan en camión a Tübingen, pero hay un paso más antes de que podamos tostar. Esto implica llevar cada saco y/o paleta a la tostadora. A menudo, los camiones no pueden circular por las calles estrechas del “Altstadt” (casco antiguo), por lo que cualquiera que esté disponible en la tostadora en ese momento se encarga de la ardua tarea de llevarlos todos dentro. Seguro que nos has visto por la ciudad transportando nuestros carritos.

Una vez que hemos ingresado todas las paletas y las hemos ordenado, comenzamos el tueste. Esto es lo que dice nuestro tostador principal, Artjom, sobre este grano:

“MUYU es uno de mis cafés favoritos para tostar; es muy fácil confiar en este café y obtener grandes resultados cada vez. Nuestro MUYU es un tueste medio, por lo que el color final del grano es bastante claro en comparación con la mayoría de los tuestes de espresso “tradicionales”. Al tostarlo de esta manera, podemos asegurarnos de que obtendrás una taza bien equilibrada con buena acidez y mucha dulzura, y al mismo tiempo será relativamente fácil de extraer.

Estamos tostando lotes de 10 kg de granos de café en una tostadora de 15 kg, así que tostamos MUYU casi a capacidad máxima, y esta es la cantidad perfecta para un tueste de espresso. Mi objetivo es tener una etapa de Maillard bastante larga para obtener mucha dulzura del café y terminar a 205°C de temperatura del grano, que en mi opinión es una buena meta para obtener un espresso con notas achocolatadas sin comprometer la acidez y el brillo. Apunto a tener un tueste consistente de lote a lote, así que trato de no cambiar muchos parámetros a la vez y tener

una curva de RoR (Rate of Rise) con una disminución suave. El DTR (Development Time Ratio) después del primer crack de este café es del 25%, lo cual es perfecto para una extracción de espresso fácil.”

Como pueden imaginar, hay mucho que desempacar aquí. Palabras como “curva RoR” y “etapa de Maillard” son términos muy técnicos. En este caso, RoR se refiere a la tasa de aumento de temperatura. Básicamente, muestra la rapidez con la que los granos de café adquieren temperatura. La etapa de Maillard, también llamada a veces fase de dorado, es una de las tres etapas del tueste: fase de secado, fase de Maillard y fase de desarrollo.

La etapa de Maillard comienza alrededor de los 150-160 grados y en esta etapa se desarrollan muchos sabores.

Después del tueste, hay un período de enfriamiento y desgasificación. Los granos se enfrían y se les retiran piedras u otros objetos extraños para asegurarse de que no haya contaminantes. Luego se almacenan en nuestros barriles donde tienen un período para desgasificarse.

Además, todos los miércoles probamos todos nuestros tuestes en nuestra sesión semanal de control de calidad para asegurarnos de que cumplan con nuestros estándares de calidad. Probamos cada lote antes de que sea empaquetado y vendido.

6) Empaque y Distribución

Empaquetamos el café tostado a mano con mucho cuidado en nuestro empaque característico.

Primero, agregamos el clip a las bolsas marrones “Biotree”, las abrimos y las llenamos con 250 g, 500 g o 1 kg de café. Luego sellamos las bolsas con calor y deslizamos nuestras bandas hechas a mano, diseñadas en conjunto con Zweifel y producidas en Berlín por Drucken3000 utilizando la técnica de impresión sostenible RIISO.

Después, doblamos la parte superior, la aseguramos con el clip y agregamos la fecha de tueste. Además de nuestras bolsas, ofrecemos MUYU en botellas reutilizables para ofrecer una opción aún más sostenible y libre de plástico.

Para nuestros clientes empresariales también tenemos bolsas más grandes que contienen hasta 2,5 kg o barriles con hasta 20 kg para nuestros clientes locales. Todo este proceso de empaque de nuestro café lo realizan con mucho amor, cuidado y dedicación a nuestro producto Jairo y su equipo en nuestra tostadora.

Por último, los sacos de café terminados se envían a nuestros clientes a través de nuestra tienda web, se venden en nuestra cafetería o se envían por toda Alemania, Europa e incluso el resto del mundo a nuestros socios comerciales, que también venden nuestro café en sus cafeterías. En Tübingen entregamos todos los pedidos en bicicleta respetando el medio ambiente. Una gran parte de MUYU va directamente a nuestro Café para ser preparado como nuestro espresso distintivo.

Y hay bastante burocracia de la que ocuparse. Es bastante grotesco y podría llenar un periódico entero. Aquí va la versión corta por ahora: en cuanto se tuesta el café, se debe pagar un impuesto de tueste por producción, que asciende a €2.19 por kg. Debemos pagar esto directamente a la Hauptzollamt Ulm. Para garantizar que no se falsifique nada, tenemos que documentar formalmente cada tueste, hacer un seguimiento de dónde se almacena cada lote de café y cumplir con todas las formalidades sobre cuándo algo sale de un llamado almacén fiscal. Es increíble lo mucho que trabajo que esto genera para nosotros y para la oficina de

aduanas. Nuestro equipo –específicamente Lars– tiene que dedicar al menos 20 horas de trabajo al mes en esta burocracia. Desafortunadamente. Preferiríamos dedicar nuestro tiempo a otras cosas.

7) Preparación

En el café, los baristas comienzan cada turno colocando MUYU en nuestro molino principal. El estándar para nosotros es moler los granos para obtener café para nuestra receta específica. Esto se hace “calibrando” la cantidad adecuada de café al tamaño de molienda correcto y probando la receta como espresso.

Usamos una proporción de 1:2 aproximadamente, es decir, 19-20 g de café para obtener aproximadamente 38-40 g de espresso en aproximadamente 28-34 segundos. Los números exactos dependen de varias variables como la fecha de tueste, el gusto específico del barista e incluso el clima y la temperatura en el café.

Por supuesto, todos los baristas saben lo que buscamos: una taza bien equilibrada y limpia con mucha dulzura. A veces esto significa moler el café un poco más grueso, a veces un poco más fino. Las variables son mínimas y cuanto mejor sea la calibración, más fácil será para los consumidores entender el perfil de sabor de su taza. Por eso los baristas pesan cada dosis de café, distribuyen los granos y lo apisonan antes de pulsar el botón del espresso.

Finalmente, llegamos al último paso de toda esta cadena de suministro. Aunque es el paso final, también es el que hace que toda esta rueda gire.

Comienza y termina contigo, el consumidor. Pides una bebida como un espresso, un cappuccino, un flat white o incluso un espresso tonic y llegas a disfrutar de MUYU. Y ahora, después de haber leído sobre todo el trabajo y la gente que hay detrás, esperamos que sepa un poco mejor.

M

U

M

U

Y

U

Y

U

Imprint: SUEDHANG Kaffee GmbH, Martin Lai, Jakobsgasse 4, 72070 Tübingen, info(at)suedhang.org, IG (at)suedhangkaffee; Editing and text: Raquel Höfig Plúas and Lena Randecker; Spanish translation: Raquel Blanco López; Editorial deadline: 01.11.2024; Design: Simon Wahlers, zweifel.jetzt, Print production: Druckhaus Carsten Müller, printed in Germany on 100 % recycled paper; Print run: 10,000 copies

Outlook: While this issue focused on the present-day origin of coffee, the next issue, BLATT 05, will likely explore the past, including the question of how colonial history still affects us today and what our responsibility might be in light of it.

Ausblick: Während es in dieser Ausgabe um das Heute im Ursprung des Kaffees geht, wird sich die nächste Ausgabe, BLATT 05, voraussichtlich mit der Vergangenheit beschäftigen, unter anderem mit der Frage, wie die Kolonialgeschichte uns heute noch beeinflusst und welche Verantwortung wir angesichts dessen haben.

Perspectivas: mientras que este número se ha centrado en el origen actual del café, el próximo número, BLATT 05, probablemente explorará el pasado, incluyendo la cuestión de cómo la historia colonial nos afecta todavía hoy y cuál podría ser nuestra responsabilidad a la luz de la misma.