

URWALDKAFFEE

WAS IST URWALDKAFFEE?

Urwaldkaffee ist ein Waldkaffee von indigenen Völkern mit den Kaffeebauern allerbeste Qualität liefern. Diese Hochland Spezialitätenkaffees wachsen als Waldkaffee im Einklang mit der Natur unter schattigen Bäumen, keine Monokultur sondern Pflanzgemeinschaften und natürlich keinerlei Chemie. Die Indianer sind nicht nur Lieferanten sondern Partner in dieser Fair Trade.

BIO?

Die Kogi heilen ihre Pflanzen mit meditativen Gebeten und Ritualen. Dennoch dürfen wir das Wort „Bio“ oder auch „biologisch angebaut“ nicht verwenden. Es ist schon erstaunlich, dass man sich ein Wort schützen lassen kann. Dennoch werden die Kogi den Siegelwahn nicht mitmachen. Sie leben im Einklang mit der Natur und brauchen keinen Gutachter aus Deutschland, der sie zertifiziert. Und nachdem wir gesehen haben, wie das Bio-Kaffeesystem in Kolumbien funktioniert, legen wir auch keinen Wert darauf, dabei mitzumachen. Dann doch lieber beste Qualität ohne Aufkleber!

Allerhöchste Qualität?

Nahezu wild wachsender Waldkaffee wie CAFÉ KOGI wirft nur geringe Erträge ab, dafür ist das Aroma konzentrierter und intensiver. Im Laufe von Jahrzehnten hatten die Kaffeebäume viel Zeit, langsam und in Ruhe zu wachsen und sich optimal an ihren Standort anzupassen. Mit viel Liebe schützen die Kogi diese wertvollen Bäume, begehen Rituale und greifen so wenig wie möglich in die Natur ein. CAFÉ KOGI, hergestellt aus dem von

den Kogi CAFÉ TEYUNA genannten Rohkaffee. CAFÉ TEYUNA heißt, besteht im Wesentlichen aus Arabica Tipica mit geringen Anteilen von Arabica Caturra und Arabica Bourbon sowie wenige weitere Varietäten.

Im Gegensatz zu den meisten anderen Kaffeeröstern importieren wir unseren Rohkaffee selbst unter Umgehung möglichst vieler „Partner“ die unnötigerweise Kosten produzieren. Geld, welches wir lieber direkt den Kogi zukommen lassen. Direct

Was ist das Besondere am Urwaldkaffee

- ✓ 100% Arabica, von Hand gepflückt
- ✓ Milde Säure
- ✓ Keinerlei Zusätze
- ✓ Schonend geröstet, 16-18 min.
- ✓ Direkt Trade
- ✓ Hochlandbohne
- ✓ Kein Plantagenkaffee
- ✓ Keine Agro chemie

Trade heißt, dass Oliver Driver mindestens einmal jährlich vor Ort ist und alles organisiert - von der Ernte bis hin zum Schifftransport. Dazu gehört auch die Vorfinanzierung des Kaffees. Wir bezahlen 60 % des Kaufpreises bereits vor der Ernte, damit zum einen die Kogi die finanziellen Mittel haben, um ihre Leistungen zu finanzieren, zum anderen, damit wir die Gewissheit haben, dass wir weiterhin diesen hochwertigen Kaffee für Sie im Angebot haben können.



Einmal jährlich werden die Kaffeeirschen von den Kogi Hand gepflückt, vor Ort vom Fruchtfleisch befreit und fermentieren dann in großen Bottichen für 12 – 18 Stunden (fully washed). Danach trocknet der Kaffee in der tropischen Sonne auf Schilfmatten. Jede Familie der Kogi erntet nur wenige Säcke voll Kaffee, die sie auf Eseln oder Maultieren in einem Marsch von bis zu 12 Stunden zu der Bodega in Mingueo, oder anderen Sammelpunkten bringen. In der Bodega wird der Rohkaffee gesammelt, gelagert und weiter verarbeitet. Dort wird der Kaffee weiter getrocknet, in einer Trilladora vom Pergamino, der Haut, befreit und nach Größen sortiert. Abschließend wird der Kaffee von Hand sortiert, so dass Steine und Fehler entfernt werden.

Derzeit Verfügbar	1 kg ganze Bohne	250 g ganze Bohne	250 g gemahlen
ALUNA Filter	28,90 €	8,90 €	8,90 €
SEIWAKE Vollautomat	28,90 €	8,90 €	-
ZHIGONESHI Espresso	28,90 €	8,90 €	8,90 €



CAFÉ KOGI wird im traditionellen Trommelröstverfahren für ungefähr 16 – 18 Minuten schonend geröstet darum so wenig Säure und Bitterstoffe

Hinweis:

bitte bedenken Sie, der Kogi-Urwaldkaffee Ernteertrag ist begrenzt wenn die Ernte abverkauft ist muß bis zur nächsten Ernte gewartete werden, also kurz kalkulieren wieviel ma im Jahr benötigt.

Direkt-Link



CAFÉ KOGI ZHIGONESH Espresso Röstung, 250 g oder 1 kg, ganze Bohne oder gemahlen

FEINSTER ARABICA-HOCHLANDKAFFEE AUS DER SIERRA NEVADA DE SANTA

+++ 100% Arabica, von Hand gepflückt +++ im Urwald gewachsen +++ fair gehandelt +++ traditionelle Trommelröstung

GESCHMACK

CAFÉ KOGI „ZHIGONESH“ (ausgesprochen: Dschigoneschi) ist unsere dunkelste, kräftigste Röstung. ZHIGONESH ist prädestiniert für einen fruchtigen Espresso aus Ihrer Siebträgermaschine. Er ist viel reichhaltiger als die meisten kolumbianischen Kaffees, was aus der Art des Anbaus, der Kaffeevarietät und dem kulturellen Verständnis zum Umgang mit der Natur resultiert. Man schmeckt die Hochwertigkeit von CAFÉ KOGI von der ersten Tasse an. Ein sehr guter Körper, eine leichte Süße und sehr feine, spitze Säure vereinen sich zu einem Kaffee mit edlem Charakter. Mittelkräftig und sehr facettenreich in den Aromen treffen Sie auf einen vollmundigen Kaffee mit langem positiven Nachgeschmack. Aus den vielfältigen Aromen, auf die wir treffen, treten insbesondere Kakao- und ausbalancierte Fruchtaromen, etwa Orange, sowie feine Schokolade hervor.

ZHIGONESH

ZHIGONESH ist das Wort für beiderseitige Unterstützung, für das Gleichgewicht von Geben und Nehmen, für die notwendige Balance in allem, was existiert. Die Kogi geben ihren Kaffee, ihre Liebe, ihre Arbeit und Energie, Sie als Kaffeegenießer geben Ihren Dank und unterstützen durch den Kauf das Überleben dieser einzigartigen Kultur.

WALDKAFFEE - IM EINKLANG MIT DER NATUR

Nahezu wild wachsender Waldkaffee wie CAFÉ KOGI wirft nur geringe Erträge ab, dafür ist das Aroma konzentrierter und intensiver. Im Laufe von Jahrzehnten hatten die Kaffeebäume viel Zeit, langsam und in Ruhe zu wachsen und sich optimal an ihren Standort anzupassen. Mit viel Liebe schützen die Kogi diese wertvollen Bäume, begehen Rituale und greifen so wenig wie möglich in die Natur ein.

VARIETÄT

CAFÉ KOGI als Marke für den gerösteten Kaffee, der als Rohkaffee CAFÉ TEYUNA heißt, besteht im Wesentlichen aus Arabica Tipica mit geringen Anteilen von Arabica Caturra und Arabica Bourbon sowie wenige weitere Varietäten.

Zutaten

Kaffee, geröstet, ganze Bohnen

„CAFÉ KOGI „ALUNA“ Kaffee für die Filterzubereitung, 250 g oder 1000 g, ganze Bohne oder gemahlen

FEINSTER ARABICA-HOCHLANDKAFFEE AUS DER SIERRA NEVADA DE SANTA MARTA

+++ 100% Arabica, von Hand gepflückt +++ im Urwald gewachsen +++ fair gehandelt +++ traditionelle Trommelröstung

GESCHMACK

CAFÉ KOGI „ALUNA“ als Filterkaffee eher hell geröstet und schmeckt fruchtig mit angenehm milder Säure. Er ist viel reichhaltiger als die meisten kolumbianischen Kaffees, was aus der Art des Anbaus, der Kaffeevarietät und dem kulturellen Verständnis zum Umgang mit der Natur resultiert. Man schmeckt die Hochwertigkeit von CAFÉ KOGI von der ersten Tasse an. Ein sehr guter Körper, eine leichte Süße und sehr feine, spitze Säure vereinen sich zu einem Kaffee mit edlem Charakter. Mittelkräftig und sehr facettenreich in den Aromen treffen Sie auf einen vollmundigen Kaffee mit langem positiven Nachgeschmack. Aus den vielfältigen Aromen, auf die wir treffen, treten insbesondere Kakao- und ausbalancierte Fruchtaromen, etwa Orange, sowie feine Schokolade hervor.

ALUNA

ALUNA ist das Wort für den Ursprung allen Seins, die Quelle, aus der das Leben entstand und immer wieder entsteht. Es ist die Lebensenergie, das Unbeschreibliche. ALUNA ist auch der Gedanke als Ursprung. Zuerst waren da nur die Gedanken, daraus entstand ein kleiner Stein, die Erde.

VARIETÄT

CAFÉ KOGI als Marke für den gerösteten Kaffee, der als Rohkaffee CAFÉ TEYUNA heißt, besteht im Wesentlichen aus Arabica Tipica mit geringen Anteilen von Arabica Caturra und Arabica Bourbon sowie wenige weitere Varietäten.

Zutaten

Kaffee, geröstet, ganze Bohnen

CAFÉ KOGI SEIVAKE, 250g oder 1000 g, nur als ganze Bohne erhältlich, da für Vollautomaten.

Kaffee für die Zubereitung mit Vollautomaten (Kaffeemaschine mit integrierter Mühle für Kaffee, Espresso, Cappuccino etc.)

FEINSTER ARABICA-HOCHLANDKAFFEE AUS DER SIERRA NEVADA DE SANTA

+++ 100% Arabica, von Hand gepflückt +++ im Urwald gewachsen +++ fair gehandelt +++ traditionelle Trommelröstung

GESCHMACK

CAFÉ KOGI „SEIVAKE“ ist unsere spezielle Röstung für Kaffeefullautomaten. Er ist ein wenig dunkler geröstet als „ALUNA“ für feinsten Espresso oder Cappuccino. SEIVAKE schmeckt fruchtig mit angenehm milder Säure. Er ist viel reichhaltiger als die meisten kolumbianischen Kaffees, was aus der Art des Anbaus, der Kaffeevarietät und dem kulturellen Verständnis zum Umgang mit der Natur resultiert. Man schmeckt die Hochwertigkeit von CAFÉ KOGI von der ersten Tasse an. Ein sehr guter Körper, eine leichte Süße und sehr feine, spitze Säure vereinen sich zu einem Kaffee mit edlem Charakter. Mittelkräftig und sehr facettenreich in den Aromen treffen Sie auf einen vollmundigen Kaffee mit langem positiven Nachgeschmack. Aus den vielfältigen Aromen, auf die wir treffen, treten insbesondere Kakao- und ausbalancierte Fruchtaromen, etwa Orange, sowie feine Schokolade hervor.

SEIVAKE

SEIVAKE ist der Zustand höchster menschlicher Entwicklung in der Vorstellung der Kogi. Er ist das Ziel des Lebens und die Voraussetzung für ein glückliches Leben – und um im Leben nach dem Tod den richtigen Weg zu finden.

WALDKAFFEE - IM EINKLANG MIT DER NATUR

Nahezu wild wachsender Waldkaffee wie CAFÉ KOGI wirft nur geringe Erträge ab, dafür ist das Aroma konzentrierter und intensiver. Im Laufe von Jahrzehnten hatten die Kaffeebäume viel Zeit, langsam und in Ruhe zu wachsen und sich optimal an ihren Standort anzupassen. Mit viel Liebe schützen die Kogi diese wertvollen Bäume, begehen Rituale und greifen so wenig wie möglich in die Natur ein.

VARIETÄT

CAFÉ KOGI als Marke für den gerösteten Kaffee, der als Rohkaffee CAFÉ TEYUNA heißt, besteht im Wesentlichen aus Arabica Tipica mit geringen Anteilen von Arabica Caturra und Arabica Bourbon sowie wenige weitere Varietäten.

Zutaten

Kaffee, geröstet, ganze Bohnen