

COFFEE SELECTION



EFICO
GREEN COFFEE & COCOA

Version November 2018

GUATEMALA - SHB ATILA HUEHUETENANGO



Region: Huehuetenango, Nordwesten von Guatemala
Höhe über NN: ca. 1,600 bis 2,000 Meter
Bodentyp: Kalkhaltige Böden
Schattenbäume: Ingas
Durchschnittliche Regenmenge/ Jahr: 1,200 bis 1,400 mm
Durchschnittlich Jahrestemperatur: 22°C
Kaffee Produktion der Region: ca. 10,000 Säcke a 69 kilo pro Jahr
Erntezeit: Januar bis April

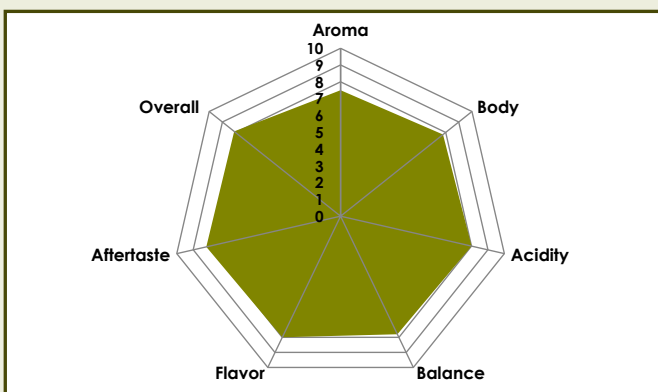


Der Kaffee

Arabica
Varietät: Bourbon, Caturra, Catuai
Gewaschener Kaffee
Bohnengröße: 50% der Bohnen haben eine Siebgröße von mehr als 17 mm
Fehleranzahl: Maximal 8 Fehler bei 300 gramm
Kilogramm/ Sack: 69Kg/ Sack

Tassenprofil

Ein sehr ausgewogener feiner Kaffee mit intensiver Säure und vollem Körper. Abgerundet wird die Tasse mit einer angenehmen Weinnote.



Die Verarbeitung

Ernte: Die Kaffeekirschen werden per Hand gepflückt. Die Kaffeebäume werden während des Erntezeitraumes drei bis viermal geerntet.
Verarbeitung: Die Kirschen werden mit einer Maschine zu Pergamin verarbeitet und anschließend je nach Höhenlage 24 - 48 Stunden lang fermentiert. Umso höher die Verarbeitungstation gelegen ist und umso kühler das Klima desto länger der Fermentierungsprozeß
Trocknung: Der gewaschene Kaffee wird in der Sonne getrocknet. Teilweise wird der Kaffee auch maschinell getrocknet.
Absieben und Sortieren: Maschinell

Die Region

In Huehuetenango gibt es einige größere Kaffee-Finkas. Allerdings wird unser SHB Attila Huehuetenango von kleinen und mittelgroßen Kaffeebauern angebaut. Viele Kaffeebauern gehören einer, der 22 in Guatemala vorherrschenden, ethnischen Gruppen der Mayas an und sprechen eine der sieben lokalen Maya-Sprachen.

In vorkolumbianischer Zeit war die Hauptstadt der mächtigen Mam Nation Zaculeu. Heute ist die Stadt nur noch eine Ruine am Rande der Stadt Huehuetenango. Die Ruinen ziehen zahlreiche Touristen genauso an wie Einheimische die das Pantheon der Maya-Götter bis heute verehren.

Besonderheiten

Huehuetenango ist **eine** der **höchsten und trockensten** Kaffeeanbaugebiete in Guatemala. Die Region ist jedoch in den kühleren Monaten des Jahres vor Frost **geschützt**, da **warme Winde** aus den Ebenen von Tehuantepec in Mexiko in die Berge weht.

Die extreme Abgeschiedenheit von Huehuetenango erfordert, dass fast **jeder Farmer** seinen **Kaffee selber** verarbeitet. Glücklicherweise ist die Region reich an **Flüssen und Bächen**, so dass sich fast überall eine Verarbeitungsstation befindet.