CAFÉ KOGI
DER VIELLEICHT
NACHHALTIGSTE KAFFEE
DER WELT

URWALDKAFFEE®
FEINSTER KAFFEE MIT SINN

Die Urwaldkaffee GmbH

Die URWALDKAFFEE GmbH wurde 2014 gegründet, um in Partnerschaft mit indigenen Völkern erstklassigen Kaffee in Europa anzubieten, der Sinn macht. Seit April 2015 importieren und verarbeiten wir gemeinsam mit den Kogi-Indianern den vielleicht nachhaltigsten Kaffee der Welt, den es in ganz Europa nur bei Urwaldkaffee und ausgewählten Händlern und Cafés gibt. Das konventionelle Modell des Kaffeehandels von Verkäufer und Käufer versuchen wir durch einen ganzheitlichen Ansatz zu ersetzen.

Das Projekt CAFÉ KOGI ist kein Handel unter Geschäftsleuten, sondern eine Partnerschaft von Kaffeebauern, den geistigen Oberhäuptern der Kogi, dem deutschen Partner Oliver Driver, Röster und Konsumenten. Wir wollen weg von einer Kette des Handels hin zu einer Gemeinschaft Produzent – Verbraucher.

Mit jeder Bohne frisch gerösteten Kaffees, mit jeder Tasse Kaffee, verbinden sich Menschen in Europa mit Menschen in der Sierra Nevada de Santa Marta, die ihr Herzblut in diesen Kaffee gesteckt haben. Wir unterstützen ein außergewöhnliches Volk dabei, dass es seine sehr wichtige Botschaft über den Umgang mit der Erde weitergeben und so auch die eigene Kultur erhalten kann.

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.

Das Land der Kogi

Der Kaffee kommt aus der Sierra Nevada de Santa Marta im Norden Kolumbiens. Die Sierra ist das höchste Küstengebirge der Erde. Hier treffen auf einem Streifen von 50 Kilometer Breite traumhafte karibische Strände und tropisch feuchter Dschungel auf trockene Wüsten, Nebelwald und mit ewigem Eis bedeckte Berge mit 5800 m Höhe. Die Sierra ist ein Abbild der Klimazonen der Erde, für die Kogi ist sie das Herz der Welt.

Behütet von kalashe, dem Gott des Waldes und der Bäume, und den Schatten der anderen Bäume, hat jede Kaffeebohne viel Zeit zu reifen und sich zu entwickeln. An steilen Berghängen und dennoch nahe am karibischen Meer wächst der Kaffee in einem einzigartigen Klima, welches für intensive Aromen sorgt.

Die Kogi leben noch wie vor Hunderten von Jahren bewusst sehr einfach und bescheiden. 1600 Familien bauen diesen Kaffee an, um mit den Einnahmen ihre heiligen Stätten zurückzukaufen. Es geht ihnen nicht darum, Geld zum Kauf alltäglicher Dinge zu haben, denn sie haben alles, was sie brauchen. Die geistlichen Oberhäupter der Kogi, die Mámas, wissen jedoch, dass sie ihre Kultur nur retten können, wenn sie ihr altes Land und insbesondere ihre heiligen Stätten wieder besitzen und sich so besser vor unserer westlichen Zivilisation schützen können. Sie brauchen diese Stätten, um in ihre Aufgabe als Hüter der Erde zu erfüllen.

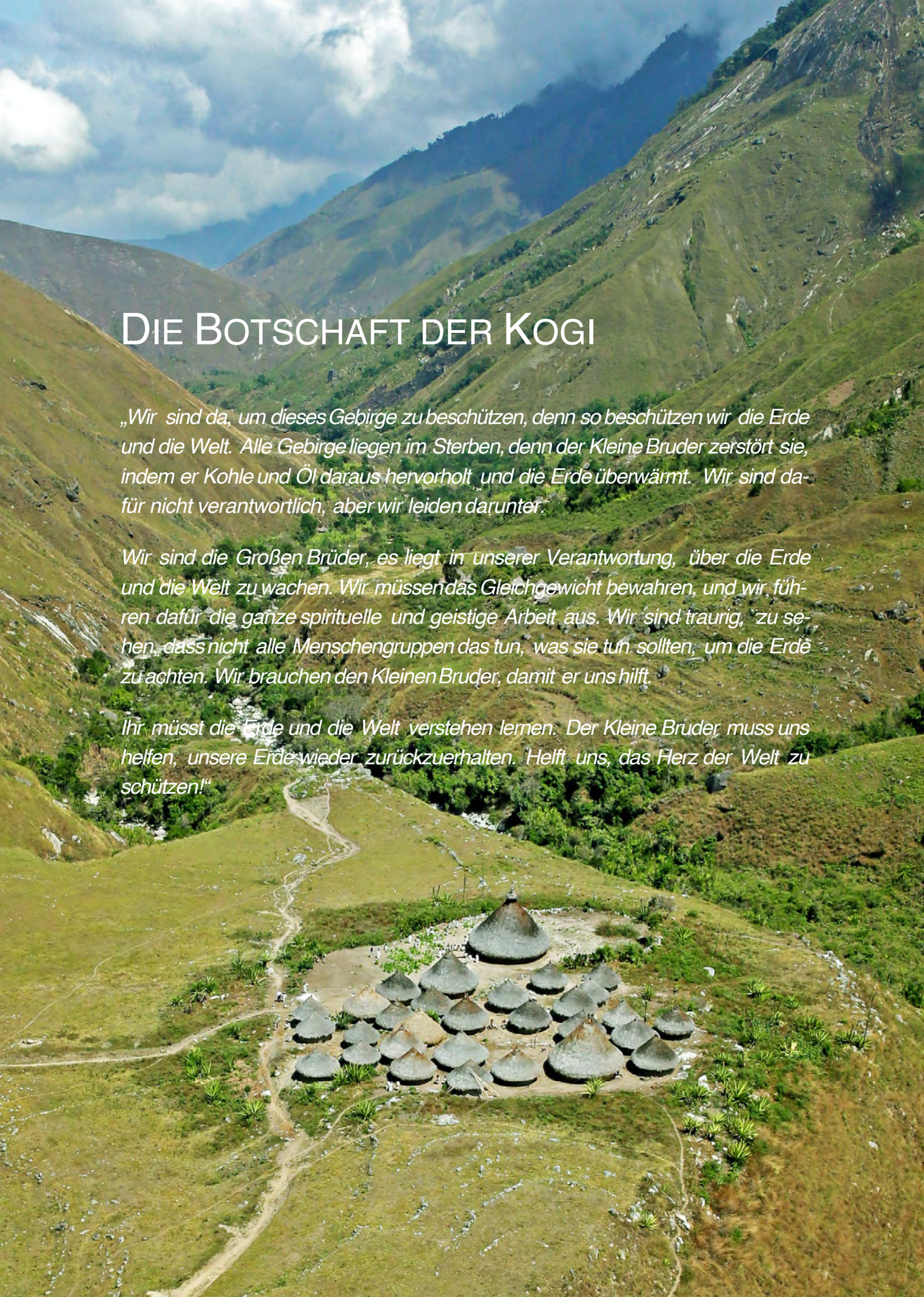
Diese besonderen Plätze sind Berge, Felsen, Flussmündungen, eine Quelle, ein Bergsee oder ein Teich. Sie werden sorgsam behütet und geschützt. Im Gegensatz zu unserer Kultur, die Aussichtsplattformen an diese Stellen baut, lassen die Kogi diese heiligen Orte und die dortige Natur einfach in Ruhe.

Die Ernte

Einmal jährlich werden die Kaffeekirschen von den Kogi einzeln von Hand gepflückt, vor Ort mit einer manuell betriebenen Mühle vom Fruchtfleisch befreit und fermentieren dann in großen Bottichen für 12 – 18 Stunden (fully washed). Jeder Kogi, der Kaffee für CAFÉ KOGI liefert, wurde einzeln in der Verarbeitung ausgebildet. 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 (Zwischenlager) bringt. Dort wird der Kaffee weiter getrocknet und in einer Trilladora (Mühle) vom Pergamino, der Haut, befreit und nach Größen sortiert. Abschließend wird der Kaffee von Hand nochmals sortiert, so dass Steine und Fehler wie beschädigte oder faule Bohnen nicht den Geschmack beeinträchtigen.

Statt Dünger und Pestiziden setzen die Kogi die Kraft ihrer Gedanken zum Wohle der Natur ein. Vor der Ernte und auch während der Wachstumsphase arbeiten sie mit Ritualen („pagamientos“) um den Kaffee optimal reifen zu lassen. Sehr selbstbewusst verzichten die Kogi auf Bio-, Öko- oder Fairtrade-Siegel. Sie sagen: „Warum sollten wir uns von Euch, die Ihr die Erde schädigt, zeigen lassen, wie man mit der Natur umgeht?“

Sie konnten sich all den Beratern und Verkäufern widersetzen, die ihnen hochgezüchtete oder genmanipulierte Kaffeesorten, künstliche Dünger oder Pestizide verkaufen wollten. Sie arbeiten in Partnerschaft mit der Natur und Mutter Erde. Sie wissen, dass die Natur die richtigen Entscheidungen trifft. Und wenn einmal Schädlinge auftreten, ist dies ein Zeichen, dass etwas aus dem Gleichgewicht geraten ist. Auf spiritueller Ebene stellen sie dieses Gleichgewicht wieder her – nie würden sie gegen die Natur kämpfen.



Die Botschaft der Kogi

„Wir sind da, um dieses Gebirge zu beschützen, denn so beschützen wir die Erde und die Welt. Alle Gebirge liegen im Sterben, denn der Kleine Bruder zerstört sie, indem er Kohle und Öl daraus hervorholt und die Erde überwärmt. Wir sind dafür nicht verantwortlich, aber wir leiden darunter.

Wir sind die Großen Brüder, es liegt in unserer Verantwortung, über die Erde und die Welt zu wachen. Wir müssen das Gleichgewicht bewahren, und wir führen dafür die ganze spirituelle und geistige Arbeit aus. Wir sind traurig, zu sehen, dass nicht alle Menschengruppen das tun, was sie tun sollten, um die Erde zu achten. Wir brauchen den Kleinen Bruder, damit er uns hilft.

Ihr müsst die Erde und die Welt verstehen lernen. Der Kleine Bruder muss uns helfen, unsere Erde wieder zurückzuerhalten. Helft uns, das Herz der Welt zu schützen!“

Traditionell geröstet

Über 1000 Aromen bestimmen den Geschmack von Kaffee. Sehr komplexe Vorgänge laufen während des Röstens ab, die darüber entscheiden, ob ein Kaffee lecker und bekömmlich ist – oder nicht. Wir rösten langsam und schonend, wie es der Qualität des Rohkaffees angemessen ist.

Im Trommelröster wird ein sehr altes Verfahren angewendet. Über 15 bis 25 Minuten wird bei Temperaturen von um die 200 °C der Kaffee langsam erhitzt. Je nach Größe des Rösters passen zwischen zwei und 100 kg herein. Die Größe sagt noch nichts über die Qualität aus. Aus blassen, grau-grünen Körnern werden aromatische dunkelbraune Kaffeebohnen.

Jede Kaffeesorte erfordert eine andere Zeit und auch die Hitze in den verschiedenen Phasen wird sehr genau gesteuert. Röster sprechen von der Röstkurve, die den Temperaturverlauf über die Zeit anzeigt. Dunkle Röstungen bleiben länger in der Trommel. Je nachdem welche Aromen ich betonen möchte, fahre ich die Trommel ein wenig schneller oder langsamer hoch. Zudem spielen die Lagerung der Bohnen, das Wetter und die Raumtemperatur eine Rolle, so dass grundsätzlich keine Röstung der anderen entsprechen kann.

Immer wieder nimmt der Röster dabei Proben, begutachtet sie äußerlich und prüft den Geruch. Gegen Ende knacken die Bohnen, das „Cracken", ein Zeichen dafür, dass der Kaffee nun fertig ist. Länger werden nur dunkle Espressi geröstet. Nur so ist es möglich, all die Aromen im Kaffee auszubauen und im Gegenzug ungewollte Bitterstoffe und Säuren zu reduzieren.

CAFÉ KOGI überzeugt auch Kaffeekenner:
85 Punkte und damit Einstufung als Spezialitätenkaffee nach SCAA
(Specialty Coffee Association of USA)

Natürlich kommt es auch darauf an, wer den Trommelröster bedient. Kaffee ist und bleibt ein Naturprodukt. Jahrelange Übung ist erforderlich, bis man in der Lage ist, für unterschiedliche Kaffees das jeweils optimale Röstresultat zu erzielen.

Wir rösten unseren Kaffee bei Mondo del Caffè. Der Inhaber Alfons Kramer ist Urgestein der deutschen Rösterszene, Gründungsmitglied der deutschen Röstergilde und hat bereits mehrere Nachhaltigkeitsprojekte wie den Orang Utan-Kaffee realisiert. Ende 2014 hat er wieder einen Nachhaltigkeitspreis für seinen Kaffee bekommen. Er zaubert aus den wunderbaren Bohnen der Kogi das perfekte Aroma – so, wie sie es verdienen.

Durch die traditionelle Verarbeitung verhindern wir die Bildung von Schimmelpilzen und Bakterien, die bei Massenware ein großes Problem darstellt. CAFÉ KOGI ist rein, frei von Schwermetallen und anderen Giftstoffen. Die bei der industriellen Röstung verbleibenden Säuren und Bitterstoffe, insbesondere die Chlorogensäuren, die dazu führen, dass wir Kaffee nicht vertragen, werden abgebaut bzw. entstehen gar nicht erst.

„Kaffee bekommt meinem Magen nicht!“, ist ein oft gehörter Satz. Dies liegt nicht am Kaffee, sondern an der Art der Produktion. CAFÉ KOGI ist sehr bekömmlich, das dumpfe Gefühl im Magen, die Unverträglichkeit, gehören der Vergangenheit an.

Probieren Sie einfach einmal einen frisch mit einem Handfilter zubereiteten CAFÉ KOGI „ALUNA“, unsere Röstung für die klassische Filterzubereitung. Sie werden staunen!

WIE SCHMECKT CAFÉ KOGI?

Auch der nachhaltigste Kaffee der Welt macht wenig Sinn, wenn er nur durchschnittlich schmeckt. **Alfons Schramer**, Vorstandsmitglied der deutschen Röstergilde, beschreibt den Kaffee so:

„Outstanding! 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 handelt es sich um einen vollmundigen Kaffee mit langem positiven Nachgeschmack. Aus den vielfältigen Aromen, auf die wir treffen, treten insbesondere Kakao- und ausbalancierte Fruchtaromen, etwa Orange, hervor."

Michael Mrozcek von Black Delight, einem Hamburger Spezialitätenröster: *„Gestern habe ich noch mal den Kaffee verkostet und bin wirklich sehr beeindruckt. Das Bohnenbild lässt auf eine sehr hochwertige und saubere Verarbeitung schließen. Die Fehlerquote ist sehr gering. Der Kaffee ist so gut, dass man gar nicht aufhören möchte ihn zu trinken."*

Frank Huber von Exepresso, Mitglied der deutschen Röstergilde: *„Nach 14 Tagen der Reife, kann ich sagen, dass der Kaffee sehr schön in der Tasse liegt. Er ist sehr vollmundig im Geschmack mit schönem, anhaltendem Nachgeschmack. TOLL!"*

Andrew Miller, Cafe Imports, USA: *"The cup is much richer than most Colombians. Fruity, creamy body, pleasant acidity. It has dark chocolate, tobacco, honey, and roasted peanut and a pleasant supporting acidity. This coffee has milder acidity than many of our other Colombian microlots."*

Varietät

CAFÉ KOGI wird hergestellt aus dem von den Kogi CAFÉ TEYUNA genannten Rohkaffee. CAFÉ TEYUNA besteht im Wesentlichen aus Arabica Tipica mit geringen Anteilen von Arabica Caturra und Arabica Bourbon sowie einige weitere Varietäten in minimalen Anteilen (100 % Arabica). Die Kogi pflanzen nicht gezielt eine Sorte an, sondern schauen, was am jeweiligen Berghang wächst und gedeiht. Was nicht gedeiht, ist vielleicht an dieser Stelle falsch. Es wird der Natur überlassen, welche Varietät sich durchsetzt.

Röstungen

CAFÉ KOGI gibt es in drei Röstgraden für die verschiedenen Zubereitungsarten:

- ALUNA — Die Röstung für Handfilter und Filtermaschinen
- ZHIGONESHI — Die Espresso Röstung
- SEIVAKE — Spezialröstung für Vollautomaten mit eingebauter Mühle

Die Verpackung

Die Design-Philosophie von Urwaldkaffee ist klar und edel. Bewusst wollen wir uns von den üblichen Dritte-Welt-Projekten unterscheiden. Wir setzen nicht auf Mitleid mit armen Indianern, sondern auf Qualität, Design – und Sinn.

Von den Hütern der Erde
aus dem Herzen der Welt.

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.

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.

Zhigoneshi

ist das Wort für beiderseitige Unterstützung,
für das Gleichgewicht von Geben und Nehmen.
Die Kogi geben ihren feinen Kaffee, ihre Arbeit und Energie.
Sie als Kaffeegenießer geben Ihren Dank und unterstützen durch den Kauf das
Überleben unserer Erde.

URWALDKAFFEE GmbH

Vertrieb:

FitSein Gesundheitsprodukte
Am Schulfang 5a, 84172 Buch
Telefon 08709 - 900 4190
Telefax 08709 - 900 4189
eMail info@fitsein.de
Internet www.fitsein.de

Andreas Brenninger
- Medizinprodukteberater - Ernährung -u. Gesundheitsberater -

Direkt-LINK: kaffee.fitsein.de

Bildnachweis:
© Seite 3, Fotolia #49006486 - Kaffeebohnen 4 sabine hürdler
© Seiten 5, 7, 9 Thomas Köhler/Photothek.de
© alle anderen Bilder Oliver Driver

URWALDKAFFEE®

FEINSTER KAFFEE MIT SINN

WIR VERBINDEN DIE HERZEN DER MENSCHEN
ÜBER FEINSTEN KAFFEE MIT SINN
ZUM WOHLE DER ERDE.