



Robusta

Indian Parchment

Herkunft	Indien
Lage	Karnataka State, Kerala State
Anbauhöhe	850 bis 950m
Ernte	manuell, <i>selective picking</i>
Aufbereitung	gewaschen, sonnengetrocknet

Besonderheit: 100% Robusta! Dieser sortenreine Espresso widerlegt manches Robusta-Vorurteil. Schwere, volle Süße und Haselnussnote, genug Koffein.

Auch im Kaffeegeschäft hat man mitunter Tatsachen von Mythen zu trennen. Bei der landläufig Robusta genannten Bohne beginnt das schon beim Namen, denn eigentlich heißt sie *coffea canephora*. Sie behauptet ca. 25 bis 30% des Marktes für sich, großteils dank Vorzügen wie geringe Anbauhöhe, schnelles Wachstum, starke Resistenz, dazu voller Körper und guter Koffeingehalt.

Zu den Irrtümern zählt, dass Robusta stets einen minderwertigen Kaffee ergäbe – und Arabica stets einen edlen. Es gibt alle Qualitäten unterschiedlichster Herkunft. Während die *canephora* aber ihren schlechten Ruf großindustriellen Billigmischungen verdankt, schätzen Espresso-Freunde die satte Crema und die erdige Note der kleineren Bohnen.

Unser Indian Parchment nun ist sogar pur ein Erlebnis. Indien trägt als viertgrößter Kaffeeproduzent einiges zum Spezialitätenmarkt bei; hier wird viel Wert auf Mischkultur, Schattenbäume und auf Wasserreinheit gelegt. Die Kaffeeanbauggebiete sind für ihren Vogelreichtum bekannt.

