



# Monsooned Malabar

Herkunft	Indien
Lage	Region Malabar/Mangalore, Westen Indiens
Anbauhöhe	1.100 bis 1.200m
Varietät	Arabica: Kents, S.795, Catimor, Selection 9
Aufbereitung	<i>monsooned</i>

**Durch Zufall entdeckte man vor langer Zeit, dass der indische Kaffee milder am Zielhafen ankam, wenn das Schiff durch Monsunwetter gefahren war. Also begann man später, ihn nach der Ernte noch an Land gezielt einem solchen Klima auszusetzen. Diese Spezialität ist beliebt für ihr einzigartig weiches und säurearmes Profil, dabei angenehm aromatisch.**

Als Kaffee noch mit Segelschiffen transportiert wurde, dauerte eine Reise von Indien nach Europa etwa sechs Monate. Bedingt durch den Klimawechsel veränderten sich die Rohkaffeebohnen in ihrer Farbe, ihrer Größe und im Geschmack. Heutzutage nutzen westindische Kaffeebauern die Luftzirkulation des Monsun, um gezielt einen Spezialitätenkaffee zu produzieren, der genau diese zunächst unfreiwillig in Kauf genommenen Charakteristika besitzt.

Die Region Malabar ist bekannt für ihre reiche Flora und Fauna. Dem feuchten Monsunklima setzt man dort die Kaffeebohnen von Juni bis September in speziellen luftigen Bauten aus, was sie sehr hell und leicht werden lässt. Hell und leicht sind sie auch nach unserer Röstung. Sie sehen und schmecken es.

