



Papua-Neuguinea

Region	Simbu/Eastern Highlands
Farmen	<i>Smallholders</i> /Paradise Mountain
Varietäten	Arabica: Typica, Bourbon
Anbauhöhe	1.600-1.850m
Aufbereitung	gewaschen

Verständlich, dass der papua-neuguineische Kaffee auch unter Kennern häufig zu PNG vereinfacht wird. Man will sich ja dem Kaffeegenuss widmen: Sehr weich und ausgewogen, mit feiner Süße und Anklängen von Kirsche bis Rotwein.

So schwierig wie der Name sind auch größtenteils die Bedingungen für den Hochland-Kaffeeanbau. Viele der kleinen Farmen liegen tief in den Wäldern und bewirtschaften steile vulkanische Böden. Die meisten Farmer produzieren naturbelassene Bohnen, weil neben den höheren Kosten schon der Transport der Pestizide zu beschwerlich ist. Für die Kaffeebäume könnte es dabei kaum angenehmer sein: Fruchtbare Erde, Mischkulturen, reichlich Regen und Sonnenschein werden mit besten Bohnen belohnt.

Die Ernte der Kleinstfarmer verbleibt auch nach der Aufbereitung zur Qualitätssicherung im Hochland bei niedriger Luftfeuchtigkeit. Erst kurz vor Verschiffung tritt sie die Reise zum 200 Kilometer entfernten Hafen von Lae an.

