



INDONESIEN SULAWESI

TORAJA KALLOSI OLD BROWN GRADE 1

Kaffee wird auf vielen Inseln Indonesiens angebaut. Sulawesi (deutsch: Celebes) ist eine der herausragenden Regionen für einen würzigen und vollen Kaffee mit exquisitem Aroma. Der beste Kaffee Kalossi kommt aus dem Südwesten der Region Toraja. Er wird beschrieben als leicht erdig, nach Waldboden und bisweilen mit einer Brombeernote.

Durch die holländische Kolonisation wurde Kaffee schon früh (spätestens 17. Jahrhundert) in Indonesien angebaut. Neben Äthiopien und Jemen verfügt Indonesien damit über eine der längsten Anbautraditionen. Auch wenn Indonesien einer der größten Kaffeeexporteure der Welt ist (alleine etwa 6,8 Millionen Sack Robusta pro Jahr) findet man eine Reihe von herausragenden Arabicas.

Früher nahm der Kaffee eine lange Seereise auf sich, die eine weitere sensorische Veränderung – ähnlich beim Malabar Monssoned aus Indien – welche mit der Beschleunigung der Transportwege ausblieb. Die Konsumenten hatten sich jedoch an den Geschmack des Kaffees gewöhnt, dass sie das nun »frischere« Produkt durch den schnelleren Transport nicht akzeptierten. Deshalb wurden künstliche Bedingungen geschaffen, wie sie auf der langen Seereise in den Schiffsbunkern herrschten, die Kaffeebohnen werden nun teilweise mehrere Jahre in Lagerhäusern, sogenannten godowns, »nachgereift«. Der indonesische »Lagerhaus«-Kaffee mit dem eigentümlichen Geschmack wird auch heute noch produziert und als Old Government oder Old Brown verkauft.

Dieser Prozess verleiht dem Kaffee mehr Körper und reduziert die Säure. Er verändert seine Farbe von grün in braun – meist wesentlich dunkler als der Malabar Monssoned.

