

Happy-Hour Kaffee aus der Südsee

14.08.2009, 14:03 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *Coffee Hunting*

Presseagentur: *KaffeeSATZ PR*



Von der Vulkaninsel Tanna im Südseearchipel Vanuatu kommt ein außergewöhnlicher Arabica-Kaffee in deutsche Tassen.

Dezente Säure und komplexe Aromen von Tropenfrüchten und Nüssen – bei dieser Geschmacksbeschreibung eines Tanna Kaffees läuft nicht nur Kaffeekennern das Wasser im Mund zusammen.

Seinen Ursprung hat dieser ungewöhnliche Kaffee auf der Vulkaninsel Tanna, die zum Südsee-Inselstaat Vanuatu gehört. Auf einer Fläche von etwa 400 Hektar bauen rund 500 Kleinbauern Kaffee an. Gefördert wird der Anbau dieses Schattenkaffees von einem ehemals staatlichen, nun privatisierten Kaffee-Entwicklungsprogramm, dem „Tanna Coffee Development Programme“.

Um die Wertschöpfung aus diesem Kaffeeanbau für die lokalen Kleinbauern zu maximieren, wird der Tanna Kaffee nicht wie üblich als Rohkaffee exportiert, sondern ausschließlich geröstet und verpackt verkauft. Der Leiter des „Coffee Development Programme“, der australische Kaffee-Experte Terry Adlington, unterstützt nicht nur die lokalen Bauern beim Anbau und in der Verarbeitung des Kaffees, er erweist sich auch als hervorragender Röstmeister.

Seine ungewöhnliche Aromenvielfalt erhält der Kaffee unter anderem durch den naturnahen Anbau in Mischkultur mit verschiedenen Tropenfrüchten und Gewürzpflanzen.

Rund 40 Prozent des auf Tanna geernteten Kaffees werden von der lokalen Bevölkerung konsumiert. Damit auch Genießer hierzulande in den Genuss dieser Kaffeeart kommen, hat sich „Coffee Hunting“ eine kleine Menge dieses Kaffees für den deutschen Markt sichern können. Der Kaffee wurde fertig geröstet direkt vor Ort in Vanuatu gekauft und kürzlich nach Deutschland eingeflogen.

Verkauft wird der Röstkaffee in Abpackungsgrößen von 250, 500 und 1000 g – gemahlen und als ganze Bohne. Um seine Aromenvielfalt genießen zu können, empfehlen die Experten von „Coffee Hunting“, den Tanna Kaffee so frisch

wie möglich zu genießen.

Weitere Informationen zu Tanna Coffee und den anderen Kaffeearitäten von Coffee Hunting: www.coffee-hunting.com

Portrait

Coffee Hunting ist eine Gemeinschaftsinitiative von Dr. Hans Lagenbahn, Maskal Kaffee + Espresso, und Jörg Volkmann, Evolve Consulting, mit dem Ziel, die Aufmerksamkeit auf neue, nachhaltig erzeugte Gourmetkaffees zu lenken. Coffee Hunting stellt bemerkenswerte Erzeugerinitiativen vor, deren Kaffees nicht nur ein hohes qualitatives Potenzial aufweisen, sondern gleichzeitig hohe sozio-ökonomische und ökologische Ansprüche erfüllen. www.coffee-hunting.com

News-ID: 339688 • Views: 167 (Stand: 28.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/339688/Happy-Hour-Kaffee-aus-der-Suedsee.html>