

Urlaub für Seele und Gaumen

25.04.2012, 12:24 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *Kaffeeland Costa Rica*

Presseagentur: *Beyond Five Stars*



Foto: pixelio (Julian Nitzsche)

Als Kolumbus das mittelamerikanische Land 1502 entdeckte, nannte er es Costa Rica – „reiche Küste“. Er hoffte auf Gold, was sich allerdings nicht erfüllte. Die wahren Schätze Costa Ricas liegen für Genießer auf ganz anderem Gebiet.

(bfs) Seiner einzigartigen Lage zwischen Pazifik und karibischer See, die gerade mal 320 km voneinander entfernt sind, verdankt Costa Rica unterschiedlichsten Klimazonen. Das beschert dem Besucher einen unschätzbaren Reichtum in der Tier- und Pflanzenwelt, der seinesgleichen auf der Welt sucht. Vom flachen Küstenland bis zu den Bergregionen des höchsten Vulkanes Chirripó Grande mit 3.820 Metern kann man faszinierende intakte tropische Regenwälder erkunden, seltene Tierarten wie Faultiere, Brüllaffen, Tukane oder zahllose Schmetterlinge in freier Natur erleben und mit etwas Glück an der südwestlichen Pazifikküste sogar Wale beobachten. Gut ein Fünftel des Landes ist heute als Naturschutzgebiet ausgewiesen, über 20 Nationalparks sorgen für den Einklang zwischen Tourismus und Schutzgebieten. Ein unvergessliches Erlebnis ist z. B. eine Fahrt mit der Regenwald-Seilbahn durch die Baumkronen der Urwaldriesen. Entspannung findet man an den weiten, weißen oder schwarzen Stränden der Karibik- und Pazifikküste. Schwimmen, Schnorcheln oder Fischen und die Sonne genießen stehen auf dem Programm. Surfer lockt es an den nördlichen Teil der Pazifikküste – die berühmte „ola larga izquierda“ ist eine echte Herausforderung auf dem Brett.

Sein Klima macht Costa Rica aber auch zu einem begehrten landwirtschaftlichen Standort. Als Kolumbus dort landete, ahnte er noch nichts von der außergewöhnlichen Beschaffenheit der Böden, die prädestiniert für den Anbau von Bananen, Ananas und – Kaffee sind. Kaffeepflanzen wurden erstmals vor ca. 250 Jahren aus Kuba eingeführt. Für sie könnten die Bedingungen kaum besser sein. In der Region des Valle Central, des zentralen Hochlandes zwischen 1.000 und 1.700 Metern prägen heute Kaffeepflanzungen das Bild. Die vulkanische Asche im Boden sorgt für optimale Nährstoffversorgung und die Pflanzen können dank guter Temperatur- und Niederschlagsverhältnisse im Freien wachsen. Das verleiht den Kaffeebohnen später einzigartige Geschmacksnuancen, die Genießer auf der ganzen Welt sehr schätzen. Auf einem Hektar Fläche werden in Costa Rica ca. 1.600 kg Rohkaffee geerntet – doppelt so viel, wie in jedem anderen Kaffeeanbauland möglich ist.

Mit dem steigenden Kaffee-Export kamen auch Wohlstand und Sicherheit in das Land, das als eine der stabilsten

Demokratien in Mittel- und Südamerika gilt. 1948 wurde sogar das Militär abgeschafft. Im Valle Central liegt auch die Hauptstadt San José, eine quirlige Großstadt, die sich mit dem internationalen Flughafen gut als Start- und Zielpunkt einer Rundreise durch das Land eignet. Lohnenswert für einen Besuch sind hier z. B. interessante Museen wie das Goldmuseum mit Schätzen der indianischen Ureinwohner, das Jademuseum oder das Nationalmuseum, das sich mit der Geschichte des Landes und seiner Natur beschäftigt. Und natürlich darf eine Tasse Costa-Rica-Kaffee in einer typischen Bar nicht fehlen.

Für das einzigartige Geschmackserlebnis feinsten Hochland-Kaffees würden wahre Genießer zwar weite Wege auf sich nehmen – müssen sie aber gar nicht. Mit der neuen Kapselmaschine von Nescafé Dolce Gusto kann man sich Costa Rica ganz einfach nach Hause holen. Nur erstklassige Bohnen (vorwiegend der Sorte Arabica) werden schonend verarbeitet, um in der Maschine hocharomatische Kaffeespezialitäten von pur bis Cappuccino oder Latte Macchiato zuzubereiten. 15 bar Pumpendruck sorgen dafür, dass eine schöne Crema den Kaffee krönt. So bleiben die herrlichen Aromen in der Tasse und können sich nicht verflüchtigen. Wenn Kolumbus das noch hätte erleben können, er hätte das nicht gefundene Gold an der „reichen Küste“ sicher schnell verschmerzt ...

Kaffeekultur Costa Rica:

Kaffeetyp: Arabica

Hauptblüte: April bis Juni

Haupternte: Juli bis Februar

Verschiffung: Oktober bis Mai

Häfen: Puerto Limon, Puerto Caldera

Hauptabnehmer: USA, Deutschland, Großbritannien, Finnland, Frankreich, Italien

Ernteprozess: gepflückt wird von Hand sowie maschinell

Aufbereitung: Nassaufbereitung und halbtrockene Aufbereitung

Fermentation: zwischen 2 und 15 Stunden, abhängig von der Höhenlage

Trocknung: meist sonnengetrocknet

Sortierung: mechanisch, elektronisch und von Hand

Portrait

„Beyond Five Stars“ ist ein auf qualitativ hochwertige Reisetemen spezialisierter Pressedienst, der in Kooperation mit dem Medien-Dienstleister rundy media gegründet wurde!

Mit unserem Team aus Journalisten, Redakteuren, Grafik- und Marketing-Experten beliefern wir Redaktionen mit individuell layouteten Reise-Artikeln sowie kompletten Reise-Seiten und stellen Texte, Bilder und Basis-Daten in jeder gewünschten Form zur Verfügung.

News-ID: 627417 • Views: 149 (Stand: 11.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/627417/Urlaub-fuer-Seele-und-Gaumen.html>