



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI



APAS MH: EINE GESCHICHTE DIE DU SCHMECKEN KANNST

Bereits früher haben wir an dieser Stelle eine Kooperative aus Brasilien vorgestellt: [SanCoffee](#), welche unseren Yellow Bourbon produziert. Auch heute geht es um Brasilien. Zu Recht, finden wir, da Brasilien nach wie vor das Kaffeeanbau-Land Nummer 1 ist. Die Kooperative APASCOFFEE unterstützt dort seit 2006 ihre Mitglieder, welche im Gebiet Minas Gerais Kaffee produzieren.

Bereits 65 Mitglieder haben sich der Kooperative angeschlossen, um von deren Unterstützung zu profitieren. Davon sind über 60% Familienbetriebe.

Unter den strengen Richtlinien des Fairtrade-Anbaus kultivieren die Kaffeebauern beste Kaffeequalitäten mit Qualitätspunkten zwischen 80 bis 92 Punkten von 100 möglichen Punkten. Auf einer Fläche von 676.44 ha, also fast 950 Fussballfeldern, gedeiht Kaffee verschiedenster Varietäten: Mundo, Novo, Catuai, Icatù, Bourbon, Acaia und Arara. Die Kaffeepflanzen wachsen auf Höhen von 950 bis 1500 m ü. M.

Die Kooperative und ihre Mitglieder achten gewissenhaft auf ihren ökologischen Fussabdruck. So gehen sie beispielsweise sehr sparsam mit den verfügbaren Wasserressourcen um, um so den Erhalt des natürlichen Bergwasser-Vorkommens zu schützen und nachhaltig zu sichern.

Die Mitglieder der Kooperative erhalten seit rund 15 Jahren Zugang zu Wissen rund um den Kaffeeanbau, die Ernte und die Aufbereitung. Eine konstante Weiterbildung ermöglicht die stetige Verbesserung im Anbauprozess und schlussendlich auch beim Endprodukt. Der Slogan der Kooperative - eine Geschichte, die du schmecken kannst - trifft voll und ganz zu. Die Qualität und die Liebe, mit der die Bohnen geerntet und aufbereitet werden schmeckt man in der Tasse auf jeden Fall.

Die Kooperative unterstützt insbesondere auch Jugendliche, Frauen und die Belegschaft der einzelnen Farmen. Sie bieten Weiterbildungsmaterial, Workshops und Kurse an.

Sie fragen sich, wie denn nun dieser Kaffee schmeckt, den die Produzenten sorgfältig angepflanzt, geerntet und aufbereitet haben? Er duftet herb-floral und leicht fruchtig. Im Gaumen schmeckt er nach Muskat, Bitterschokolade und angenehm süsslich.

Aber am besten degustieren Sie ihn gleich selber und lassen die vielfältigen Aromen auf sich wirken. Hier geht's direkt zum [APAS MH](#).



KOOPERATIVE APASCOFFEE

Die Produzenten haben die Kooperative 2006 gegründet. Ich Ziel war es, sich gemeinsam zu organisieren um bestmögliche Kaffeequalitäten anbauen zu können. Seit 2013 ist die Kooperative Fairtrade-zertifiziert. Zu den Mitgliedern gehören inzwischen 65 Mitglieder, bestehend aus grösseren und kleineren Produzenten und Produzentinnen.

WWW.RAST.CH/KAFFEEGESCHICHTEN