

# crema

for coffee-lovers

Kaffee  
statt Koka

Strasbourg  
Latte-Art  
Bangkok  
Neapel

Hebelwirkung



HANDHEBELMASCHINENTEST,  
NEUE ESPRESSI & SIGNATURE DRINKS

Februar/März 2022  
Preis 5,50 €  
Österreich 5,50 € / CHF 6,50 fr.  
Belgien 6,50 € / IT€ 7,20 €  
Ausgabe 01/2022







**16**

**KAFFEE STATT KOKA**

Kolumbien: Kokaanbau auf dem Rückzug



**30**

**BÄUME FÜR KAFFEE**

The Barn Forest pflanzt Zukunft an



**36**

**STRASSBURG-GUIDE**

Café d'Europe: Nur ein Steinwurf hinter der Grenze



**46**

**MASCHINENTEST**

Am Hebel: Vesuvius Evo Leva

Bilder: Siehe Artikelseite



## « BEANS »

**Ehrgeiziges Ziel: Bis 2030 sollen nun im Rahmen von Tree\_ilion 3 Millionen einheimische Bäume rund um Kaffeeplantagen in der Region Cerrado (Minas Gerais) angepflanzt werden.**





# BEAN STORIES

*Im Kaffee stecken unzählige gute Geschichten. Wir erzählen in jeder Ausgabe in unseren Bean-Stories eine davon. Hauptdarsteller ist dabei immer die Bohne, die Röster führen Regie und Ihr seid das Publikum. Vorhang auf für The Barn Forest und Ralf Rüller.*

**D**ie Reduzierung des CO<sub>2</sub> Fußabdrucks, Aufforstungsaktionen in Regenwaldgebieten, die Verbesserung der Wasserversorgung. Hilfsprojekte im Kampf gegen den Klimawandel gibt es in den letzten Jahren viele. Auch und gerade innerhalb der Kaffee-Branche. The Barn aus Berlin, eine der bekanntesten Specialty Coffee Röstereien weltweit, pflanzt dafür schon mal einen ganzen Wald, in Brasilien.

„Der The Barn Forest ist bisher unser größtes und ehrgeizigstes Projekt in Sachen Nachhaltigkeit an dem sich jeder beteiligen kann. Er wird eine wichtige Rolle dabei spielen, die Kaffee-Communities, mit denen wir zusammenarbeiten, und unsere Kunden zusammenzubringen, um gemeinsam etwas gegen den Klimawandel zu tun“, berichtet uns Ralf Rüller, Inhaber von The Barn.

Bereits für 1,50 € können die The Barn KundInnen eine Baumspende über den The Barn Online-Shop erwerben und die Anpflanzung einheimischer Bäume auf den Daterra Estates in Bra-

silien unterstützen. Für jeden Baum spende The Barn anschließend den gleichen Betrag für die Anpflanzung und Verwaltung des Projekts, so Ralf.

Der zukünftige Wald ist Teil des Baumpflanzprojekts Tree llion, das Regenwaldgebiete in ganz Brasilien umfasst, in dessen Fokus jedoch das Cerrado Ökosystem steht. Die meisten der Kaffeeplantagen, die Daterra Estates, befinden sich in diesem Gebiet. Aufgrund von Technologie, Forschung und ihrem Umweltbewusstsein beim Kaffeeanbau gelten die Daterra Estates als einer der besten und nachhaltigsten Kaffeeproduzenten weltweit und als eine der ersten Farmen in Brasilien überhaupt, die sich bereits in den 1990er-Jahren dem Thema Nachhaltigkeit widmeten. Die Farm besitzt als erste in Brasilien auch das Rainforest Alliance Zertifikat.

Die Plantagen verteilen sich auf 215 Mini-Farmen, die in verschiedenen Regionen des Landes auf einer durchschnittlichen Höhe von knapp 1.200 Metern liegen. Gleichbleibende Temperaturen von rund 21 Grad Celsius sorgen zusätzlich für optimale Bedingungen für den Anbau von Arabica Kaffee. Die Kultivierung von Kaffee-pflanzen beginne bei den Daterra Estates bereits mit dem Ziehen der

## STORYLINE: THE BARN FOREST MIT RALF RÜLLER



### Ralf Rüller

Ralf Rüller eröffnete 2010 in Berlin sein Specialty-Coffee-Café „The Barn“. Zuvor lebte er in London und Japan und war im Finanzbusiness tätig. Als Erstes eröffnete er eine Kaffeebar in Berlin-Mitte und die Rösterei im Prenzlauer Berg.



### The Barn Forest:

In dem Projekt hat sich The Barn verpflichtet, in fünf Jahren auf einer Waldfläche von 25 Hektar Land 40.000 einheimische Bäume in Brasilien zu pflanzen. Mit jeder Bestellung im Webshop unter [thebarn.de](http://thebarn.de) hat man die Möglichkeit, dort einen Baum pflanzen zu lassen.



## « BEANS »



**Nach der Bepflanzung ist eine 10-jährige Bewirtschaftung des Gebiets erforderlich. Erst danach kann sich der Baum selbst schützen**



Setzlinge und gehe so weit, dass die Anbauflächen zu 100% organischen Kompost zur natürlichen Düngung verwendeten.

Bis 2030 sollen nun im Rahmen von Tree\_llion 3 Millionen einheimische Bäume angepflanzt werden, „um den Klimawandel abzuschwächen, die CO<sub>2</sub>-Bindung zu erhöhen und damit einen Beitrag zum globalen Pakt gegen den Klimawandel zu leisten“, wie auf der Internetseite des Projekts zu lesen ist.

Dies sei nicht das erste Aufforstungsprojekt seit Bestehen der Datterra Estates, so die Seite weiter. In den letzten 25 Jahren wurden bereits über 600.000 Bäume auf den Farmen des Kaffeeproduzenten angepflanzt. Bei den Bäumen handele es sich um katalogisierte Arten, die für das jeweilige Gebiet ausgewählt und jährlich von unabhängigen Organisationen wie der Rainforest Alliance geprüft würden.

Datterra Coffee, der Initiator des Projekts Tree\_llion, hat sich für die Umsetzung fünf Partner aus der ganzen Welt ins Boot geholt, um die Reichweite und Bekanntheit des Projekts zu erhöhen und damit das Erreichen des Ziels zu sichern. Bei den Partnern handelt es sich um Unternehmen aus der Wirtschaft sowie NGOs: Die Um-

weltschutzorganisation Consórcio Cerrado das Águas, Elektronik-Riese Kanematsu aus Japan, Morinaga Milk ebenfalls aus Japan sowie die Kaffeeröstereien Notes Coffee Roasters and Bars aus London und The Barn Coffee Roasters aus Berlin.

Ralf zur Zusammenarbeit mit Datterra Coffee: „Wir als Rösterei und Partner des Projekts haben uns dazu verpflichtet, in den nächsten fünf Jahren 40.000 Bäume auf einer Fläche von insgesamt 25 Hektar anzupflanzen. Das sind 1.500 Bäume je Hektar.“ Er erzählt uns weiter, dass bereits im November 2021 mit der Anpflanzung von 10.000 Bäumen begonnen wurde, unter anderem mit namhafter Unterstützung seitens Comandante und Probat. Jedes Jahr zwischen November und Februar sollen weitere Bäume folgen, die bis Ende Oktober durch Spenden gesammelt würden. Der The Barn Forest wird in der Region Campinas, nordwestlich von Brasiliens Finanzzentrum Sao Paulo, entstehen.

Die Beteiligung am Baumpflanzprojekt sieht Ralf auch als Teil der partnerschaftlichen Zusammenarbeit, die The Barn in den letzten vier Jahren gemeinsam mit den Kaffeebauern der Datterra Estates aufgebaut hat: „Seit 2017 beziehen wir beispielsweise einen unserer Low Caf Kaffees von den Datterra Estates. Vor einigen Wochen haben wir außerdem eine Containerladung Our Plot Kaffee geliefert bekommen, darunter der Sun Drop, der ab sofort verfügbar ist.“ Die aktuellen Ereignisse in Brasilien hätten nicht nur das Klima nachhaltig beeinflusst, sondern auch den Kaffeeanbau und die -ernte erschwert, beschreibt Ralf die Lage vor Ort. Mehrere starke Fröste, die einen Verlust von fast 6 Millionen Kaffeesäcken verursachten, ungewöhnliche Wetterphänomene wie extreme Niederschläge in Trockenperioden und Temperaturschwankungen sowie Kaffeekrankheiten veranlassten The Barn schließlich das Projekt zu unterstützen.

„Wir helfen damit nicht nur Datterra Coffee Bäume zu pflanzen,“ erklärt



uns Ralf, „sondern auch unseren Farmern in den Anbaubereichen. Für The Barn ist das Aufforsten des Regenwalds nur Teil des Ganzen. Neue Processing Methoden in gemeinschaftlicher Arbeit mit unseren Kaffeebauern zu entwickeln, die trotz widriger Wetterbedingungen und Klimaveränderungen eine gute Qualität abliefern, gehören genauso dazu. Mit diesen Maßnahmen helfen wir der ganzen Community.“

The Barn experimentiert auf einer Fläche von einem halben Hektar seit einigen Jahren mit Aramosa-Pflanzen, einer Kreuzung aus Arabica und Racemosa, die einen sehr niedrigen Koffeingehalt haben und jedes Jahr als Our Plot in Berlin geröstet werden. Die Specialty Coffee Rösterei mit mittlerweile 12 Standorten weltweit, habe bewusst keinen koffeinfreien Kaffee im Angebot. Wir wollen wissen, warum:

„Für mich zählen Kaffees, denen das Koffein auf chemischem Wege entzogen wurde, zu verarbeiteten Lebensmitteln – processed food. Die Qualität eines solchen Kaffees würde für mich nie an einen echten Arabica herankommen. Daher haben wir uns dazu entschieden mit den Varietäten Laurina, eine Bourbon-Varietät, und Aramosa zu experimentieren, die beide einen sehr niedrigen Koffeinanteil haben. Laurina beispielsweise hat nur 0,3 – 0,5 Prozent Koffein“, weiß Ralf.

Auf den Datterra Estates arbeitet man bereits seit mehreren Jahren mit dieser Varietät und konnte somit eine kleine Menge auf Micro Lots erfolgreich anbauen und dafür sogar hohe Preise bei Auktionen einheimen. World Brewers Cup Gewinnerin Emi Fukahori nutzte während ihrer Performance 2018 einen der Spitzen-Laurina, der mit der Methode Semi-Kohlensäure-Mazeration verarbeitet wurde. Inzwischen würden neben den bekannten Naturals weitere Processing-Methoden wie anaerobe Fermentation, dem in Brasilien eher seltenen Honey Processing sowie die Kohlensäure Mazeration angewandt, so Ralf weiter.

## Wir arbeiten mit kleinen Farmen zusammen und bauen persönliche Beziehungen zu unseren Produzenten auf.



Bei The Barn wird die Aktion von Kunden und Mitarbeitern mit Engagement aufgenommen.

„Für die frische Ernte Our Plot nutzen wir die anaerobe Fermentation und Red Honey Processing. Mit diesen neuen Verarbeitungsmethoden helfen wir den Farmern, schon mal 2–3 Bewertungspunkte, zum Beispiel von 85 auf 87 Punkte, zusätzlich zu gewinnen und so die Qualität ihrer Kaffees zu steigern sowie höhere Preise zu verlangen. Wir nennen das „echte Nachhaltigkeit“. Bei The Barn sind wir der festen Überzeugung, dass großartige Kaffees nur aus

gesunden Böden und nachhaltigen Anbaumethoden entstehen können.“

Die 2010 gegründete Rösterei hatte Brasilien zunächst nicht als Bezugsort für Specialty Coffee auf dem Schirm, komme doch von den Großplantagen aus vielen Teilen des Landes hauptsächlich Massenware und kommerzielle Qualität. Erst 2014 wurde Brasilien ins The Barn Portfolio aufgenommen.



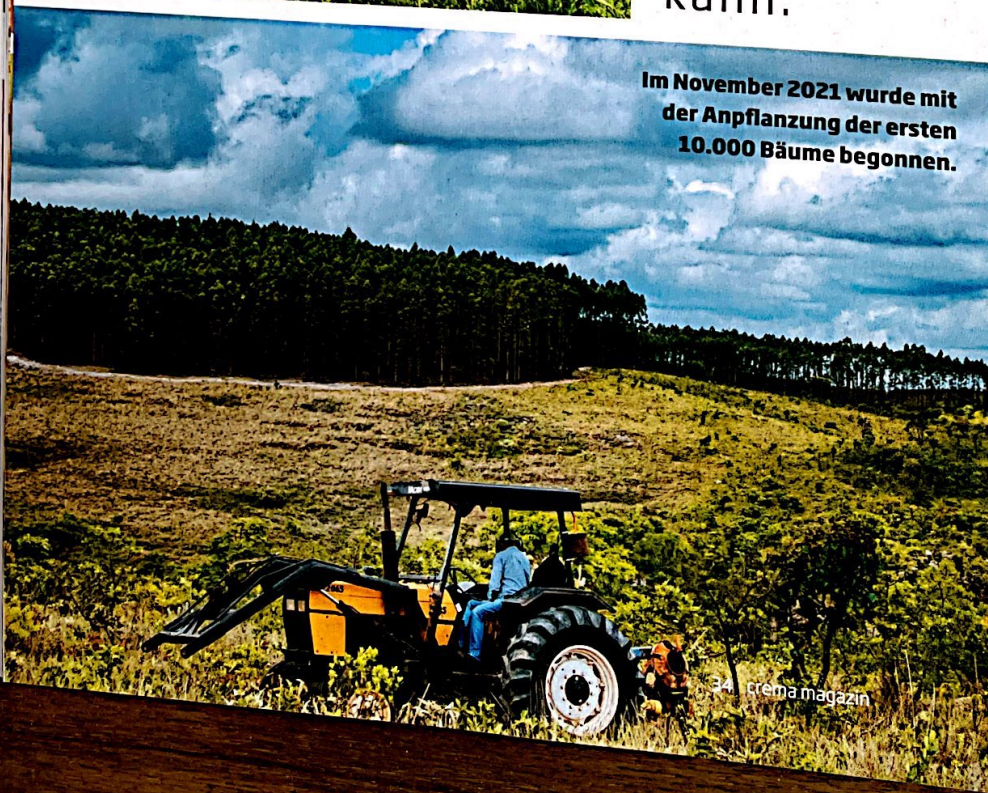


Das Baumpflanzprojekt sieht Ralf auch als Teil der partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit den Kaffeefarmern in Brasilien.



**Der The Barn Forest ist bisher unser größtes und ehrgeizigstes Projekt in Sachen Nachhaltigkeit, an dem sich jeder beteiligen kann.**

Im November 2021 wurde mit der Anpflanzung der ersten 10.000 Bäume begonnen.



Ralf dazu: „Wir arbeiten mit kleinen Farmen zusammen und bauen persönliche Beziehungen zu unseren Produzenten auf. So oft es geht, besuchen wir sie auch. Viele von ihnen geben uns immer wieder die folgenden Worte mit auf den Weg: „Bitte sagt allen, dass es inzwischen Qualität in Brasilien gibt!“ Es ist daher immer wieder schön zu sehen, wie sich die Farmer freuen, dass sich Röstereien aus Deutschland für ihre Arbeit interessieren. Wir helfen ihnen natürlich gerne, ihre Qualität zu pushen und sie ins Licht der Aufmerksamkeit zu rücken.“

Neben dem Baumpflanzprojekt The Barn Forest engagiere sich die Rösterei ganz konkret auch auf Farmebene in kleineren nachhaltigen Projekten beispielsweise bei der Einführung von Wasserfiltersystemen, der Co-Investition in bessere Produktionsanlagen, die Behandlung der Arbeitskräfte sowie in Lebensmittel, Bildung und Gesundheit. Den Farmern vor Ort zu helfen sei auch das, was ihn und seine Arbeit antreibe, den The Barn typischen Qualitätsanspruch zu vermitteln, erzählt er uns: „Bei uns gibt es nur Single Origin. Wir wollen, dass unsere Kunden das Terroir in der Tasse schmecken und im Idealfall diesen Geschmack mit einer unserer Farmen verbinden.“

The Barn produziert und präsentiert seine brasilianischen Kaffees in der Weise, dass durchaus ostafrikanische Säuren und Geschmacksnoten wieder zu finden seien, gepaart mit einer hohen Süße, beschreibt Ralf: „Wir kombinieren zugängliche Kaffeeprofile mit Kirsch-, Orangen- oder Himbeernoten und Toffee. Mich erinnern unsere Kaffees daher schon mal an die Jaffa Cakes Kekse“, fügt er augenzwinkernd hinzu. ☕