

## Honduras „Cafe Organico Marcala S.A“

Dieser Kaffee der Kooperative „Cafe Organico Marcala S.A“ (COMSA) wurde von unseren Freunden Steffi und Andreas von Quijote Kaffee direkt nach Deutschland importiert.

Diesen Spezialitätenblend können wir extrem detailliert den einzelnen Bauern vor Ort zuordnen: Felix Zelaya (Varietät Catuai), Oscar Omar Alonso (Varietät Ihcafe90) und Napoleon Zelaya Urquia (Varietät Bourbon)



Die Kooperative „Cafe Organico Marcala S.A.“ ist eine der erfahrensten in ganz Honduras. Die Möglichkeit diesen tollen Kaffee kaufen zu können, verdanken wir dem Entwicklungshelfer Gerrit Höllmann, der von 2005 - 2010 in Honduras gelebt und vier Kooperativen tatkräftig unterstützt hat. Die demokratische Gemeinschaft besteht heute aus 300 Mitgliedern, davon ca. 100 Farmerinnen. Einige der Mitglieder sind indigene Lenca.

Mittlerweile besitzt die COMSA eine zentrale Schäl- und Trocknungsanlage. Sie stellt ihren Biodünger

selbst her und betreibt zur Energiegewinnung eine Anlage zur Erzeugung von Bioalkohol durch Schälabfälle.

Besonderes Augenmerk legen die Mitglieder bei ihrer Arbeit auf den Austausch mit anderen Bauerngruppen. Es werden Schulungen zum biologischen Anbau angeboten und soziale Projekte unterstützt: Die Kooperative vergibt Stipendien und organisiert Radiounterricht. Das lokale Krankenhaus wurde mit einem Rettungsfahrzeug und einer Geburtsstation ausgestattet.

Die sonnengetrocknete Ernte besticht durch einen samtigen Körper und Aromen von Kakao mit Nuancen von Mandarine und Pfirsich. Er hat deutlich mehr Süße und weniger Säure als die gewaschene Version. Als Espresso zubereitet eher ein Dessert als ein Kaffee.

*Mario Felix Liebold*

Mario Felix Liebold

**Land:** Honduras  
**Provinz:** Marcala  
**Kooperative:** COMSA  
**Farmer:** Felix Zelaya, Oscar Omar Alonso, Napoleon Z. Urquia  
**Varietät:** Catuai, Ihcafe90 und Bourbon  
**Aufbereitung:** dried natural  
**Erntemethode:** hand picking  
**Anbauhöhe:** 1.450 - 1.550 m



**Charakter:**  
samtigen Körper, Aromen von Kakao, Nuancen von Mandarine und Pfirsich, wenig Säure, eher ein Dessert, als ein Kaffee.

