



Indonesia

Java Ijen Grade 1 The Jungle Natural Robusta

DETAILS:

COFFEE GRADE :	Java Grade 1
VARIETAL :	Robusta
PROCESSING :	Natural
ALTITUDE :	600 - 800 MASL
REGION :	East Java, indonesia
HARVEST MONTHS :	April - August
BAG SIZE :	60 KG Jute
OWNER :	Various smallholders

PREIS:

-	1 bag+	6,70 €	60 kg / bag	
-	15 bags +	6,47€	60 kg / bag	
-	50 bags +	6,20€	60 kg / bag	

Über diesen Kaffee:

Java Grade 1 – Robusta aus Ost-Java Ijen

Spitzenklasse des indonesischen Robusta-Kaffees.

Angebaut am Fuß des Vulkans Ijen, profitiert dieser Kaffee von nährstoffreichen, vulkanischen Böden,



Indonesien liegt im Pazifischen Feuerring, einer der aktivsten Vulkanregionen der Erde.

Die Plantagen sind von Vulkanen umgeben, deren mineralreiche Böden den Kaffeepflanzen eine besondere Tiefe und Komplexität im Geschmack verleihen – ein charakteristisches Merkmal vieler indonesischer Kaffeesorten.

Geerntet zwischen April und August, wird dieser Kaffee von Kleinbauern mit traditionellen Methoden angebaut und natürlich aufbereitet.

Das Ergebnis ist ein Robusta mit vollem Körper, milder Säure und intensiven Aromen von dunkler Schokolade, gerösteten Nüssen und würzigen Noten.

Ideal für Kaffeegenießer und als hochwertige Basis für Kaffeemischungen – ein Kaffee, der die Kraft der Vulkane in jeder Tasse spürbar macht!

Der Kaffee hat alle nötigen Zertifikate wie:

COA,
COO,
Fumigation,
Phytosanitary, und
Qualitätszertifikat



Die Natürliche Verarbeitung:

Dieser Kaffee wird mit der Natural-Methode verarbeitet.

Dabei werden die reifen Kaffeekirschen direkt nach der Ernte in der Sonne getrocknet, anstatt sie zuerst vom Fruchtfleisch zu befreien.

Durch das langsame Trocknen bleibt mehr Süße in der Bohne, was dem Kaffee ein vollmundiges Aroma mit leichter Fruchtnote verleiht.

Nach der Trocknung werden die Bohnen vom getrockneten Fruchtfleisch befreit und weiterverarbeitet.

Diese Methode sorgt für einen kräftigen Geschmack mit milder Säure – ideal für Kaffeegenießer und Mischungen.

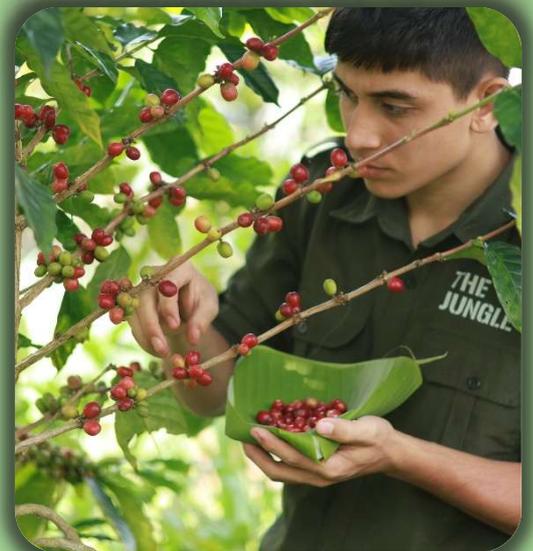


Die Geschichte des indonesischen Kaffees

Die Geschichte des indonesischen Kaffees begann vor Jahrhunderten, tief in den fruchtbaren vulkanischen Böden der vielen Inseln des Archipels.

Im späten 17. Jahrhundert führten niederländische Händler Kaffeepflanzen in die Region ein und pflanzten die ersten Bäume auf Java. Was als koloniales Unternehmen begann, verbreitete sich bald über die Inseln – von Sumatra bis Sulawesi – und brachte einige der einzigartigsten Kaffeearten der Welt hervor.

Über Generationen hinweg pflegten Kleinbauern ihre Pflanzen mit traditionellen Methoden und gaben ihr Wissen von einer Generation zur nächsten weiter.



Jede Insel entwickelte dabei ihre eigenen, unverwechselbaren Geschmacksprofile: Sumatras erdige und vollmundige Noten, Javas sanfte und schokoladige Aromen und Sulawesi helle, fruchtige Säure. Diese Kaffees wurden zu geschätzten Exportgütern, und „Java“ wurde sogar zum Synonym für Kaffee.

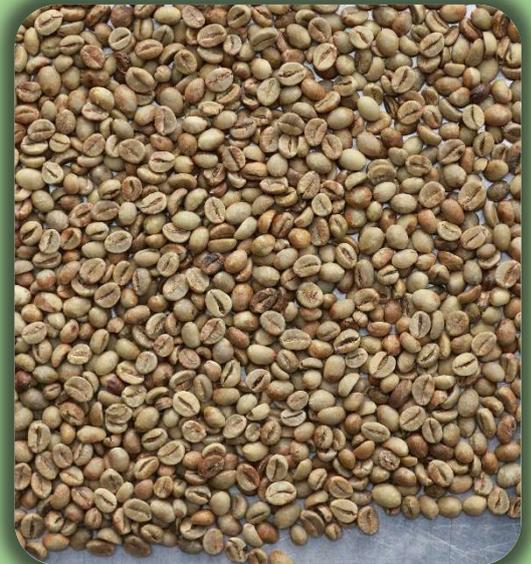
Doch mit der Entwicklung des globalen Kaffeemarktes stand der indonesische Kaffee vor Herausforderungen. Großplantagen dominierten die Produktion, und viele der besten Mikrolots des Landes blieben vom Spezialitätenmarkt unbemerkt.

Doch eine Veränderung bahnte sich an: Eine neue Generation von Bauern, Händlern und Kaffee-Enthusiasten begann, das Erbe des indonesischen Kaffees wiederzubeleben – mit einem Fokus auf Qualität, Nachhaltigkeit und direkten Handel.

Heute erobert Indonesien seinen Platz in der Welt des Spezialitätenkaffees zurück.

Innovative Verarbeitungstechniken, verbesserte Rückverfolgbarkeit und ethische Beschaffung rücken indonesischen Kaffee wieder ins Rampenlicht.

Vom wilden Luwak-Kaffee auf Bali bis zu den nass aufbereiteten Bohnen aus Sumatra – die indonesische Kaffeekultur ist so reich und vielfältig wie die Landschaften des Landes selbst.



Traditionelle Handarbeit

In Indonesien erfolgt die Kaffeeernte noch traditionell von Hand. Nur die reifsten Kirschen werden gepflückt und anschließend in der Sonne getrocknet.

Dabei entfernen Arbeiter defekte oder ungleichmäßige Bohnen, um eine gleichbleibende Qualität zu gewährleisten.

Dieser aufwendige Prozess sorgt dafür, dass nur die besten Bohnen exportiert werden



Über mich:

Hi, ich heiße Yasin, auch bekannt als Jungle Boy. Ich bin Abenteurer aus Leidenschaft.

Egal, ob 7 Tage allein im Dschungel überleben oder mehrtägige Vulkanexpeditionen, – ich bin ein professioneller Survivor und teile meine Abenteuer auf meinem YouTube-Kanal.

Ich bin halb Deutscher und in Indonesien aufgewachsen, schon in jungen Jahren war ich von Kaffee umgeben.

Mein Vater begann 2009 als Autodidakt mit dem

- Kaffeeesgeschäft. Er begann mit traditionellen Röstmischungen, sammelte Erfahrungen im
- Kaffeeanbau und entwickelte sich über die Jahre zu einem erfahrenen Kaffeespezialitäten-Röster. Ich bin so glücklich, Teil seiner Reise zu sein.



Mein Vater ist ein echter Kaffeespezialitäten-Liebhaber.

Er verkostet täglich mehrere Tassen Kaffee und spricht begeistert über die verschiedenen Noten, Aromen und Charaktere der einzelnen Kaffeesorten.

Obwohl ich den Arabica-Trend der Kaffeeliebhaber nur zu gut kenne und seit jeher von professionellem Kaffeeröstern umgeben bin, bleibe ich dennoch meinem starken Robusta-Kaffee treu.

Ja, ich gebe es zu – ich bin koffeinsüchtig. Vielleicht nicht die gesündeste Angewohnheit, besonders nach ein paar Koffeinüberdosen.

Aber ich liebe es, wie Koffein mich bei meiner harten täglichen Arbeit unterstützt – und genau das kann nur Robusta-Kaffee mit seinem hohen Koffeingehalt.

Es passiert oft, dass mein Vater entspannt am Tisch sitzt, seinen Arabica-Spezialitätenkaffee genießt, während ich nach meiner ersten Tasse Robusta mit vollem Koffein-Kick vorbeikomme.

Dann sage ich zu ihm:

"Robusta is King! Robusta is King!" – nur um ihn ein bisschen zu ärgern.

Auch wenn unser Geschmack unterschiedlich ist, bleibt Kaffee immer Kaffee – und wir lieben uns trotzdem.

Genauso sollte Kaffee sein: Kaffee verbindet Menschen, egal woher sie kommen. Kaffee stärkt Liebe und Freundschaft.

