

Indien IND

Hauptstadt	Neu-Delhi	
Lage	28 39' N / 77 13' W	
Einwohner (Mio.)	1000	
Sprache	Hindi, Englisch, Dialekte	
Währung	1 Indische Rupie (iR) = 100 Paise	
GMT	+ 4.5	
ICO Gruppe	Other Milds	
ICO Code	14	
Rangliste Kaffee Export	8	
Export in % des BSP	1	
Produktion (1000\$)	5407	
Export (1000\$)	4436	
Coffea Varietäten	Arabica 43 %	Robusta 57 %
Anbauhöhe (M.ü.M.)	900-1800	150-900
Blüte	März - April	
Ernte	Oktober-Februar	November-März
Export	Januar-Juni	März-August
Aufbereitung	Nasse und trockene -	Nasse und trockene Aufbereitung
Sackgewicht netto Kg	60	60
Sack Tara Kg	0.6	1
Anbauregionen	Im Süden des Landes	



Kommentar

Sehr interessante und sauber verarbeitete Kaffees unterschiedlichster Aufbereitung. Seit fast 30 Jahren ist der Autor von der Vielfalt und der Qualität dieser Provenienz überzeugt.

1) Arabica

Gewaschene Arabicas (Plantation A und B) sind sehr interessant wegen der geringen (manchmal gar keine) Fermentation. Sie sind säurearm, kräftig und haben ein sehr kleines Fehlerrisiko. Plantation A rösten sehr regelmässig und ergeben ein schönes Röstbild.

Ungewaschene Arabicas (Cherry) AB, Pb (Perl) und C (Triage) ähneln ungewaschenen Kaffees aus Brasilien. Neutral, kräftig, relativ geringes Fehlerrisiko.

2) Robustas

Gewaschene Robustas (Parchment) AB, sind vielleicht die besten Robustas überhaupt. Leider sind die produzierten Mengen gering und der Preis hoch. Der typische Robusta Geschmack ist noch vorhanden. Auch Pb (Perl) sind erhältlich, seltener auch monsooned Robustas. Monsooned Robustas sind interessant, weil sie im Notfall einen monsooned Malabar teilweise ersetzen könnten.

Ungewaschene Robustas (Cherry) AB, PB sind gute ungewaschene Robustas und besser verarbeitet als die ungewaschenen Robustas aus Afrika.

3) Monsooned Kaffees

Die Kaffees werden während einiger Wochen der feuchten Atmosphäre des Monsoon - Regen ausgesetzt und anschliessend getrocknet. Durch diesen Prozess blassen die Kaffees ab, und nehmen eine helle, blass gelbe Farbe an. Oft werden durch Feuer Schädlinge abgehalten was den Kaffees einen leicht rauchigen Geschmack verleiht.

Sowohl Arabicas als auch Robustas werden als Monsooned Arabica Malabar AA, Basanally und Monsooned Robustas AB angeboten.

Klassifikation und Beschreibung Indien

Klassifikation	Beschreibung	Bedeutung
Literaturhinweis Aufbereitung		Indian Coffee Board 2001 In Indien werden gewaschene und ungewaschene Robustas und Arabicas produziert. Gewaschen bedeutet nicht unbedingt, dass die Kaffees nach dem Pulpen fermentiert werden. Oft wird nach dem pulpen nur eine maschinelle Reinigung (mit Wasser) vorgenommen.
	washed	Nicht deklariert, bitte Typen beachten
	unwashed	Nicht deklariert, bitte Typen beachten
	monsooned	Trocknungsverfahren. Während der Regenzeit befeuchtete, anschliessen wieder getrocknete Kaffees. Mehr finden Sie in den Kaffeebüchern.
Typen	Plantation Mysore Nuggets	Gewaschene Arabicas Ein Spitzenkaffee, der den besten Qualitätskaffee aus Indien darstellt. Die Bohnen sind sehr gross, sauber poliert und von gleichmässiger blau – grüner Farbe.
	Monsooned Malabar Monsooned Basanally	Arabica Cherry ist Ausgangsprodukt. Arabica Cherry ist Ausgangsprodukt. Unterscheidet sich vor allem in der Grösse von Malabar.
	Arabica Cherry Robusta Parchment Robusta Cherry Monsooned Robusta	Trockene aufbereitete Arabicas (Cherry = Kirsche) Gewaschene Robustas Trockene aufbereitete Robustas Robusta Cherry als Ausgangsprodukt
Grösse	Plantation AA A B C	Gewaschene Arabicas "Plantation" und monsooned Arabicas 90% über Sieb 18, Toleranz von 2% Triage 90% über Sieb 17, maximal 1.5% unter Sieb 15, Toleranz von 2% Perlbohnen 75% über Sieb 15, maximal 1.5% unter Sieb 14, Toleranz von 2% Perlbohnen und 3% Triage Bruch und Fehlbohnen, nicht brauchbar.
Grösse	Alle Andern AB PB EP	Ungewaschene "Cherry" Arabica und Robusta, gewaschener "Parchement" Robusta 90% über sieb 15, maximal 1.5% unter Sieb 14, Toleranz von 2% Perlbohnen und 3% Triage. Perlbohnen, Toleranzen 2% Fläche (nicht Perl), 3% Triage. Vergleichbar mit AB, aber auf der Plantage bearbeitet. (estate pounded)
Anbauregionen	C Arabica Robusta	Bruch und Fehlbohnen, nicht brauchbar. 83% Karnataka, (Chikmagalur 43%, Coorg 23%, Hassan 17%) 12% Tamilnadu, (Pulneys 6% , Nilgiris 1% , Shevroys 3%, Anamalais 2%) 1% Kerala (Wyanad, Travancore, Nelliampathies) 3% Andere (Andhra Pradesh & Orissa) 62 % Karnataka, (Chikmagalur 18%, Coorg 40%, Hassan 4%) 36% Kerala (Wyanad 31%, Travancore 4%, Nelliampathies 1%) 2% Tamilnadu, (Pulneys , Nilgiris , Anamalais) und im Nordosten.

Indien

Herkunft, Botanik, Aufbereitung: Indien Arabica gewaschen

Indien Plantation AA Specialty Corona



Sieb	19 - extra large	95%
	18 - large	5%

Aussehen Rechteck und oval. Leicht konkave, rauhe Oberfläche. Silberhaut entfernt, poliert.

Farbe grün blau

Schnitt sehr geschlossen

Fehler in 300g

Bruch/Zerschnitten	1
Loch/Frass	0
Ganz oder teilweise schwarz	1
Andere	0

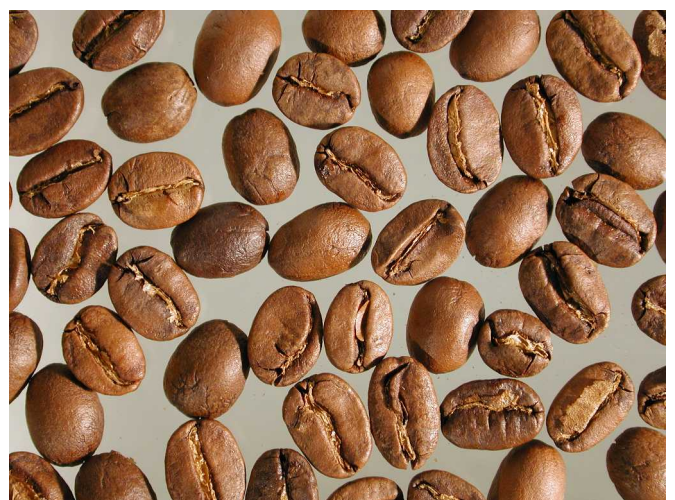
Bemerkung: exzellente Aufbereitung

Röstkaffee

Röstung	schön
Schnitt	weiss geschlossen
Säure	21.8
pH	5.05 - 5.15
Ausbeute	28 - 29

Tasse

Körper	schwerer Körper
Aroma	aromatisch
Säure	dezente Säure
Erdig	rein
Robusta	
Fehlerrisiko	kein Risiko



Verwendung Ein sehr schwerer und aromatischer Kaffee bei gleichzeitig dezenter Säure. Absolut saubere Tassen und regelmässige Verarbeitung.

Besonders geeignet für exzellente Mischungen von mittlerem bis dunklem Röstgrad. Bei mittleren Röstgraden ist noch etwas Säure spürbar.

Indien

Herkunft, Botanik, Aufbereitung: Indien Arabica gewaschen

Indien Plantation A



Sieb	18 - large	20-30%
	17 - bold	50-70%
	15 - medium kleiner	max. 1.5% max. 10%
Aussehen	Oval, breit. Flache, leicht raue Oberfläche. Silberhaut nicht entfernt.	
Farbe	grün	
Schnitt	leicht offen	

Fehler in 300g

Bruch/Zerschnitten	1
Loch/Frass	2
Ganz oder teilweise schwarz	2
Andere	0

Bemerkung: sehr gute Aufbereitung

Röstkaffee

Röstung	schön
Schnitt	weiss offen
Säure	17.6
pH	5.30 - 5.40
Ausbeute	28 - 29

Tasse

Körper	schwerer Körper
Aroma	aromatisch
Säure	kaum spürbare Säure
Erdig	leicht erdig
Robusta	
Fehlerrisiko	kein Risiko



Verwendung Ein sehr schwerer und aromatischer Kaffee bei gleichzeitig sehr dezenter Säure. Absolut saubere Tassen und regelmässige Verarbeitung. "A" und "AA" unterscheiden sich auch in der Aufbereitung. Oft sind die Kaffees deutlich kürzer (wenn überhaupt) fermentiert, wodurch weniger Säure entsteht.

Besonders geeignet für Mischungen von mittlerem bis dunklem Röstgrad. Bereits bei mittleren Röstgraden ist keine Säure mehr vorhanden. Ein sehr angenehmes süssliches (Sandelholz) Aroma entsteht ab mittleren Röstgraden.

Indien

Herkunft, Botanik, Aufbereitung: Indien Arabica ungewaschen

Indien Monsooned Malabar AA



Sieb	19 - extra large	25%
	18 - large	36%
	17 - bold	32%
	16 - good	6%
	kleiner	1%
Aussehen	Oval, breit. Flache und glatte Oberfläche. Silberhaut teilweise entfernt.	
Farbe	gelblich	
Schnitt	leicht offen	

Fehler in 300g

Bruch/Zerschnitten	16
Loch/Frass	33
Ganz oder teilweise schwarz	0
Andere	4.5% Loch/Frass

Bemerkung: mässige Aufbereitung

Röstkaffee

Röstung	gut
Schnitt	braun bis schwarz
Säure	15.7
pH	5.50 - 5.60
Ausbeute	28.0 - 29.0

Tasse

Körper	starker Körper
Aroma	neutral
Säure	keine Säure
Erdig	ziemlich erdig
Robusta	
Fehlerrisiko	kleines Risiko



Verwendung Ein sehr herber, sehr würziger Kaffee.

Liebhabern von Espresso in allen Varianten empfehlen wir sehr diesen Kaffee zu versuchen. Achten Sie beim Kauf auf den Termin der ersten Verschiffungen, das Angebot ist knapp und rasch verkauft.

Indien

Herkunft, Botanik, Aufbereitung: Indien Robusta gewaschen

Indien Robusta Parchment AB



Sieb

17 - bold 20-50%

16 - good 20-50%

Aussehen Oval mit Spitze(n) und rund. Leicht raue Oberfläche. Silberhaut entfernt, poliert.

Farbe grün

Schnitt geschlossen

Fehler in 300g

Bruch/Zerschnitten	1
Loch/Frass	3
Ganz oder teilweise schwarz	1
Andere	0

Bemerkung: sehr gute Aufbereitung

Röstkaffee

Röstung	gut bis schön
Schnitt	weiss geschlossen
Säure	16.4
pH	5.40 - 5.50
Ausbeute	29 - 30

Tasse

Körper	starker Körper
Aroma	
Säure	keine Säure
Erdig	leicht erdig
Robusta	milder Robusta Geschmack
Fehlerrisiko	kleines Risiko



Verwendung Exzellenter milder Robusta Geschmack. Nach unserer Meinung der beste derzeit verfügbare Robusta, weil er im unterschied zu anderen vergleichbaren Kaffees den Robusta Charakter noch aufweist. Ausgezeichnete Verarbeitung, regelmässige Tasse, manchmal einige Löcher durch Käferfrass.

Geeignet in allen Mischungen bei denen ein dezenter Robusta Charakter erwünscht ist.

Gewaschene Robustas sind geschmacklich kaum vergleichbar mit ungewaschenen Robustas. Deshalb raten wir davon ab, ungewaschenen- mit gewaschenen Robustas zu ersetzen mit dem Ziel die Anteile aus Kostengründen zu erhöhen.

Indien

Herkunft, Botanik, Aufbereitung: Indien Robusta ungewaschen

Indien Robusta Cherry AB



Sieb

18 - large	11%
17 - bold	37%
16 - good	35%
15 - medium	11%
kleiner	6%

Aussehen Oval mit Spitze(n) und rund, ähnlich Perlbohnen. Glatte Oberfläche. Silberhaut nicht entfernt.

Farbe braun

Schnitt leicht offen

Fehler in 300g

Bruch/Zerschnitten	5
Loch/Frass	11
Ganz oder teilweise schwarz	4
Andere	0

Bemerkung: ziemlich gute Aufbereitung

Röstkaffee

Röstung	gut
Schnitt	braun bis schwarz
Säure	15.4
pH	5.50 - 5.60
Ausbeute	30 - 31

Tasse

Körper	starker Körper
Aroma	
Säure	keine Säure
Erdig	ziemlich erdig
Robusta	reiner Robusta Geschmack
Fehlerrisiko	kleines Risiko



Verwendung Guter herber Robustageschmack. Einer der Besten verfügbaren ungewaschenen Robustas. Regelmässige und gute Verarbeitung.

Nachteil: In Mischungen bei denen Indische Provenienzen dominieren, kann ein Übergewicht des typischen "Indischen Geschmacks" entstehen.