



COLOMBIA KACHALU CAFEÏNEVRIJ ORGANIC ESPRESSO & FILTER

Rietsuiker, chocolade & gedroogd fruit

Intensiteit:



Crop:

2023 - 2024.

Smaakindicatie:

Rietsuiker, chocolade & gedroogd fruit.

Zetmethode Espresso:

Espressomachine, volautomaat, espressokan en met melk.

Zetmethode Filter:

(Snel)filter, duwpot, iced en slow.

Certificering:

Organic.

Ontmoet de koffieboer(en):

Koffieboer: ongeveer 60 boeren uit de Kachalu coöperatie

Koffie: Colombia Kachalu, 100% biologisch, Organic gecertificeerd

Plantage: Verschillende individuele plantages uit de Kachalu coöperatie

Locatie: Santander regio Colombia

De koffieboer(en):

De Kachalu-boerenorganisatie omvat ongeveer 60 kleine koffieboeren die samenwerken in de regio Santander, in het noordoosten van Colombia. De organisatie werd opgericht in 1999 en is daarmee een van de eerste projecten van de Colombiaanse koffieboerenorganisatie FNC. Hun belangrijkste doelstelling is het verbouwen van biologische koffie, waarbij zorg voor het regenwoud en een eerlijke koffieprijs voor de individuele boeren centraal staan. BOOT Koffie werkt sinds 2005 samen met deze coöperatie.

BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —



De plantage en de koffie:

De koffieboeren in de Kachalu-regio bezitten gemiddeld 7 hectare grond, gelegen op een hoogte van 1100-1900 meter. De koffiestruiken floreren dankzij de grote biodiversiteit, waaronder natuurlijke schaduwbomen en de bemesting door meer dan honderd bijzondere vogelsoorten die er hun thuis hebben. Hierdoor is de koffie van nature (bijna geheel) klimaatneutraal. Elk lot dat de koffieboer produceert, wordt in totaal drie keer lokaal geproefd en daarna ook nog door BOOT Koffie. Zo kunnen wij garanderen dat de kwaliteit goed is. Voor koffie met een waardering van boven de 84+ of 85+ punten ontvangt de boer een extra bonus. Dit jaar heeft BOOT Koffie de bonus extra verhoogd om de boeren een nog betere prijs te kunnen geven als beloning voor de hogere kwaliteit en als extra compensatie voor het verbouwen van biologische koffie.



COLOMBIA KACHALU CAFÉ NEVRIJ ORGANIC ESPRESSO & FILTER

Rietsuiker, chocolade & gedroogd fruit

Intensiteit:



BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —



De koffie van de Kachalu-organisatie heeft regelmatig hoge ogen gegooit bij koffiewedstrijden en heeft vele prijzen gewonnen in de categorie 'beste rainforest koffie'.

Organisatie:

De Cooperativa de Caficultores de Santander bestaat uit ongeveer 3000 leden, waarvan de Kachalu-organisatie een klein onderdeel is. Desondanks zijn zij toonaangevend als het gaat om duurzaamheid en het verbouwen van koffie in harmonie met de natuur. De individuele koffieboeren bezitten hun eigen stukken grond en werken samen binnen de Kachalu-organisatie. Educatie speelt een cruciale rol bij het verbeteren van de koffiekwaliteit. BOOT Koffie heeft met enthousiasme diverse projecten gesteund die bijdragen aan de teelt van kwalitatief betere koffie en een grotere

opbrengst van het land, terwijl tegelijkertijd de zorg voor het regenwoud behouden blijft. Opmerkelijk is dat veel boeren in de Kachalu-coöperatie relatief grote stukken land bezitten, gemiddeld 7 hectare, vergeleken met het Colombiaanse gemiddelde van 1,5 hectare.

Recent bezoek aan de koffieboeren

Het doel van deze reis was om persoonlijk in gesprek te gaan met de eigenaren van de farms, meer te leren over hun werkwijze en verwerkingsmethoden, en inzicht te krijgen in hun financiële situatie. Samen werd gekeken naar de toekomstbestendigheid van de plantages. De boeren bij Kachalu geven prioriteit aan de natuur boven hogere opbrengsten door het gebruik van non-organische meststoffen en pesticiden. Ze benadrukken dat puur financiële overwegingen weliswaar meer koffie en lagere productiekosten zouden opleveren, maar dat dit niet hun keuze is. Dit maakte diepe indruk op Rick en Tuyet tijdens hun gesprekken.

Volgens Rick Maas (inkoper groene koffie, kwaliteitscontroleur en hoofdbrander) is het indrukwekkend dat bijna elke bezochte plantage een jungle lijkt waarin koffieplanten groeien. De natuurlijke schaduwbomen in deze regio beschermen de koffieplanten tegen droogte en zon, en meer dan honderd unieke vogelsoorten voorzien de planten van vruchtbare bemesting. De opbrengst van het verbouwen van biologische koffie is ongeveer 40% lager dan het verbouwen van niet-biologische koffie. De inkomsten zijn hierdoor ook lager. Er zijn ongeveer vier keer zoveel meststoffen nodig ten opzichte van kunstmest en het vraagt ongeveer twee keer zoveel inspanning van de boeren.



COLOMBIA KACHALU CAFEÏNEVRIJ ORGANIC ESPRESSO & FILTER

Rietsuiker, chocolade & gedroogd fruit

Intensiteit:



BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Hoe wordt deze koffie cafeïnevrij gemaakt?

BOOT kiest bewust voor een volledig natuurlijk en biologisch gecertificeerd proces om koffie cafeïnevrij te maken. In 1988 ontwikkelde onze partner een gepatenteerde methode waarbij natuurlijke kooldioxide (CO₂) onder relatief lage temperatuur en druk wordt gebruikt. Dit bijzonder zachte proces zorgt voor een effectieve scheiding van cafeïne en garandeert een hoog behoud van de koffiecomponenten die zorgen voor aroma en smaak. Tijdens dit proces worden geen chemische middelen gebruikt, waardoor de natuurlijke kwaliteit van de koffie behouden blijft. Cafeïnevrij - 'Geluk door Smaak'!

Lees ook onze blog:

[“Hoe wordt koffie cafeïnevrij gemaakt?”](#)



De naam 'Colombia Kachalu':

Kachalu betekent 'hoop'. En hoop is er zeker! De coöperatie laat duidelijk zien dat het leveren van topkwaliteit koffie hand in hand gaat met een grotere biodiversiteit, minder milieubelasting en een beter inkomen voor de boer.

