

PANAMA HARTMANN NATURAL - LIMITED EDITION

ESPRESSO & FILTER

Rode wijn, bosvruchten & zoet



BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Intensiteit:



Crop:

2023.

Land van herkomst:

Panama.

Koffiesoort:

100% Arabica: Caturra, Catuai & Natural.

Koffieplantage:

Finca Hartmann Estate, district Volcán.

Smaakindicatie:

Rode wijn, bosvruchten & zoet.

Zetmethode filter:

(Snel)filter, duwpot, iced en slow.

Zetmethode espresso:

Espressomachine, volautomaat en met melk.

De bekende familie Hartmann is een voorbeeld van passie en hoe wij samenwerking zien. Rond 1995 begon deze relatie! Van een boerderij met 2 soorten koffie (voor Europa en voor de VS) zijn ze uitgegroeid tot het produceren van diverse lots hoogwaardige koffie, in volledige harmonie met mens en natuur. Naast onze Panama Birdsong hebben wij ook Limited Edition koffie van deze familie. En deze keer is het weer een Natural.

Ontmoet de koffieboer:

Koffieboer: Familie Hartmann

Koffie: Panama Hartmann Natural

Plantage: Finca Hartmann Estate

Locatie: District Volcán



Alex Hartmann & Rick Maas

Koffieboer:

De familie Hartmann is een van de pioniers van de productie van specialty koffie in Panama. Alois Strasil Hartmann emigreerde naar Panama. Zijn zoon Ratibor Hartmann legde in 1940 de basis voor Finca Hartmann. Finca Hartmann is een 3e en 4e generatie familiebedrijf. Alle familieleden zijn gepassioneerd betrokken bij het leiden van de finca. Koffie is voor hen een manier van leven, hun cultuur, hun familie - veel werk, maar ook veel liefde, passie en toewijding, wat resulteert in een constante, hoge kwaliteit van hun koffie.

“Mijn vader heeft de koffieproductie altijd gekoppeld aan het behoud van het milieu.”

Ratibor Hartmann

PANAMA HARTMANN NATURAL - LIMITED EDITION

ESPRESSO & FILTER

Rode wijn, bosvruchten & zoet



BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Intensiteit:



De plantage en de koffie:

Finca Hartmann werd in 1940 opgericht door Ratibor Hartmann en werd wereldberoemd, vooral vanwege de duurzame landbouwpraktijken en biodiversiteit. Alle koffie wordt verbouwd in de schaduw van inheemse bomen die ook dienen als leefgebied voor tal van vogelsoorten. De Finca bestaat uit verschillende kleinere boerderijen/percelen, allemaal gelegen tussen 1.300 en 2.000 meter boven de zeespiegel met bijna 100 hectare bosreservaten grenzend aan het Parque Nacional de La Amistad.



Natural koffie

Het proces van ongewassen koffie is de oudste verwerkingsmethode die er bestaat. Bij dit proces is extreme nauwkeurigheid vereist. De geplukte koffiebessen worden in de zon gelegd: de bes droogt uit waardoor de boon makkelijk te verwijderen is met een zogeheten 'huller'. Dit is een machine die de koffiebes kraakt en de koffieboon eruit duwt. De duur van het drogen verschilt tussen de 8 en 12 dagen. Dit is afhankelijk van het weer. Het is heel belangrijk om de koffiebes op tijd weg te halen, zodat er geen over-fermentatie plaatsvindt. Drogen op deze manier gebeurt op patio's of op verhoogde droogbedden. Deze methode is veel sneller, schoner en efficiënter dan het drogen op de traditionele betonnen patio's.

Wat doet het met de smaak?

Doordat het vruchtvlees in de zon uitdroogt, trekken de suikers van het vruchtvlees in de koffieboon. Hierdoor heeft deze koffie een veel zoete, fruitiger smaakprofiel en een subtiele body.

PANAMA HARTMANN NATURAL - LIMITED EDITION

ESPRESSO & FILTER

Rode wijn, bosvruchten & zoet



BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Intensiteit:



Organisatie:

Op de plantage werken normaal gesproken ongeveer 35 personen. In de oogsttijd wonen 200 inheemse families op de plantage. In Panama verzorgen de koffieboeren ook huisvesting voor hun personeel. De familie Hartmann zorgt voor een veilige, goede leefomgeving, voorzien van elektriciteit en schoon drinkwater. Zeker niet vanzelfsprekend in de koffiewereld!

In Latijns-Amerika behoort Panama tot de relatief welvarende landen, vergelijkbaar met Chili, Argentinië en Mexico. Het heeft het hoogste minimumloon in de regio. De familie Hartmann hecht er veel waarde aan om hun werknemers een fatsoenlijk inkomen te betalen en te voorzien in een goede woon- en leefomgeving. Alleen op deze manier kunnen bijvoorbeeld de plukkers daadwerkelijk de juiste, rijpe bessen plukken, in plaats van lukraak te plukken voor een zo hoog mogelijke kilo opbrengst. De plantage heeft voldoende natuurlijk water en de teelt midden in het regenwoud zorgt voor een uitstekende bodem en minimale milieubelasting.

