

# KAFFEES AUS INDIEN: DIE NATUR BEWAHREND

- IM SCHATTEN ANGEBAUT
- VON HAND GEPFLÜCKT
- SONNENGETROCKNET

Angebaut in den regenreichsten bewohnten Bergregionen der Welt, unter dem schützenden Blätterdach dichter natürlicher Beschattung.

Einer der 25 Biodiversitäts-Hotspots der Welt, Heimat von 133 Schmetterlingsarten, 121 Amphibienarten, 157 Reptilienarten, 508 Vogelarten und 120 Säugetierarten – geprägt durch eine außergewöhnlich vielfältige und einzigartige Flora und Fauna.

Es gibt 13 regionale Sorten erlesener Arabica- und Robusta-Kaffees. Zu den renommierten Spezialitäten zählen Robusta Kaapi Royale, Monsooned Malabar und Mysore Nuggets Extra Bold.



# Die besten milden Kaffees der Welt, im Schatten angebaut

Indischer Kaffee ist ein außergewöhnliches Getränk, das subtile Nuancen und anregende Intensität bietet. Indien ist das einzige Land, in dem sämtlicher Kaffee unter Schatten angebaut wird. Typischerweise mild und nicht zu sauer, besitzen diese Kaffees einen exotischen, vollmundigen Geschmack und ein feines Aroma.

Indischer Kaffee hat zudem ein einzigartiges historisches Aroma! Alles begann vor etwa 400 Jahren, als der legendäre Heilige Bababudan sieben magische Bohnen aus dem fernen Jemen brachte und sie in den Chandragiri-Hügeln von Karnataka pflanzte. Das Aroma, der Geschmack, der Körper und die Säure, die Sie bei jeder Tasse genießen, wurzeln in diesen mystischen Anfängen. Man sagt oft, dass der indische Kaffeebauer sein Leben in die Ernte einfließen lässt. Kein Wunder, dass Indien seit über 150 Jahren kontinuierlich eine bemerkenswerte Vielfalt an hochwertigen Kaffees produziert und exportiert!

Wir besingen die göttliche Tasse...  
... deren Geschmack ein Ausdruck von  
Gewürzen zwischen Schattenbäumen ist.  
... deren feines Aroma an Wildblumen  
erinnert.  
... deren Körper die Hände symbolisiert, die  
liebevoll pflegen.

# Kaffeeregionen Indiens

Die Kaffeeregionen Indiens lassen sich in drei Kategorien unterteilen:

- Traditionelle Anbauggebiete: südliche Bundesstaaten Karnataka, Kerala und Tamil Nadu.
- Nicht-traditionelle Anbauggebiete: Andhra Pradesh und Orissa in den östlichen Ghats.
- Nordostregion: die „Seven Sister“-Bundesstaaten Assam, Manipur, Meghalaya, Mizoram, Tripura, Nagaland und Arunachal Pradesh.

Die Plantagen im Süden gelten als Wiege des indischen Kaffees, einschließlich der Bababudangiris in Karnataka, dem Geburtsort des indischen Kaffees. Die östlichen Ghats und die nordöstlichen Staaten sind neu entwickelte Kaffeegebiete.

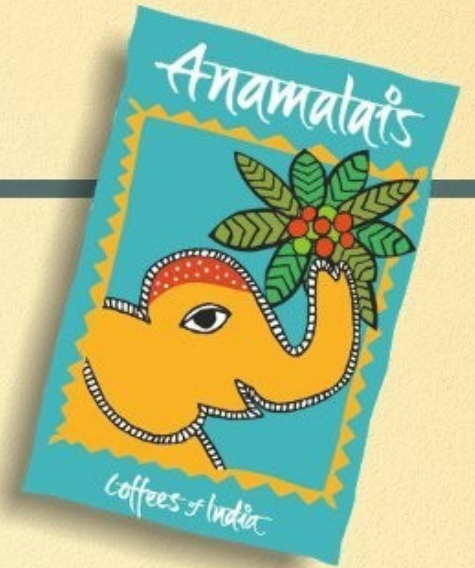


# KAFFEES AUS INDIEN: Die Natur bewahrend



**Die Anamalais** sind Heimat des edlen Elefanten. Hier wachsen große graugrüne Arabicas in Harmonie mit diesen sanften Riesen. Die Anamalais bilden eine eigene Gebirgskette am südlichen Ende der Westghats, mit mittlerer Höhe und hohen Niederschlägen.

Diese Region produziert kleine Mengen feingewachsener Arabicas mit großen graugrünen Bohnen und einem ausgewogenen Geschmack, intensivem Aroma und zitrusartiger Note.



# KAFFEES AUS INDIEN: Die Natur bewahrend

Neben vollmundigen Arabicas ist diese Region für den Sambar bekannt, den größten indischen Hirsch mit beeindruckenden Geweihen.



**Die Biligiris** – wörtlich „Weiße Hügel“ – gehören zu den höchstgelegenen Kaffeeregionen Indiens, stets in Nebel gehüllt. Trotz nur weniger tausend Hektar Plantagen sind sie berühmt für ihre hochgelegenen S.795 Arabicas.

Unter dem milden Schatten von Silber-Eichen und Obstbäumen wie Orangen reifen die Kaffees langsam, entwickeln vollmundigen Körper, intensives, süßliches Aroma und einen charakteristisch milden Geschmack.



# KAFFEES AUS INDIEN: Die Natur bewahrend

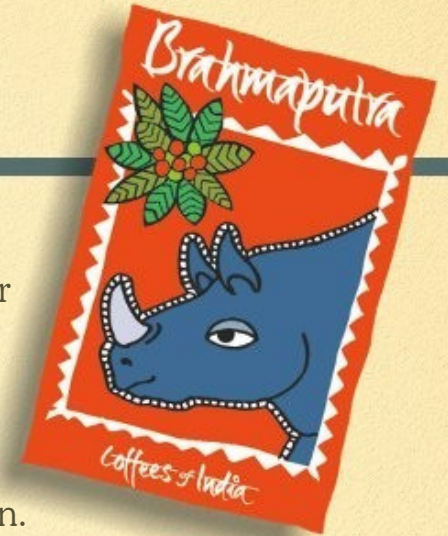


Der mächtige **Brahmaputra**, der durch die Nordoststaaten fließt, ist die Lebensader dieser Region, Heimat des Panzernashorns.

Dieses robuste Tier ist in großer Zahl im Kaziranga-Nationalpark in Ost-Assam zu finden.

In Indiens Nordosten erstrecken sich Kaffeeplantagen über die „Seven Sister“-Staaten. Jede Region hat ihre eigene Kultur und Identität. Der Kaffeeanbau dient der sozioökonomischen Förderung der einheimischen Stämme und dem Schutz des empfindlichen Ökosystems.

Obwohl nur geringe Mengen Arabica produziert werden, zeichnen sich die Kaffees durch mittleren bis vollen Körper, fruchtige Noten, milde Säure und angenehmes Aroma aus.

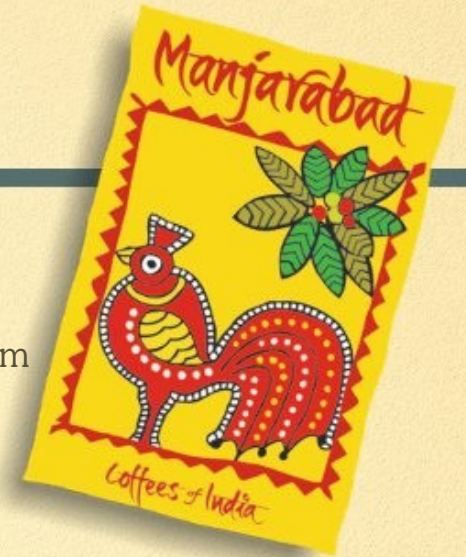


# KAFFEES AUS INDIEN: Die Natur bewahrend

Sanfte Hänge mit kleinen Bächen und Kaffeepflanzen bieten natürlichen Lebensraum für den Dschungelhuhn.

**Manjarabad**, ein kleines, eigenständiges Arabica-Anbaugebiet zwischen Chikmagalur und Coorg, bietet mittlere Höhenlagen und Niederschläge von 1000–2500 mm. Die Plantagen stehen unter gemischtem Schatten, hier experimentieren die Pflanzer mit neuen Technologien, um Arabicas höchster Qualität zu erzeugen.

Die Kaffees zeichnen sich durch mittleren bis vollen Körper, milde Säure, mittleres bis intensives Aroma und angenehmen Geschmack aus.



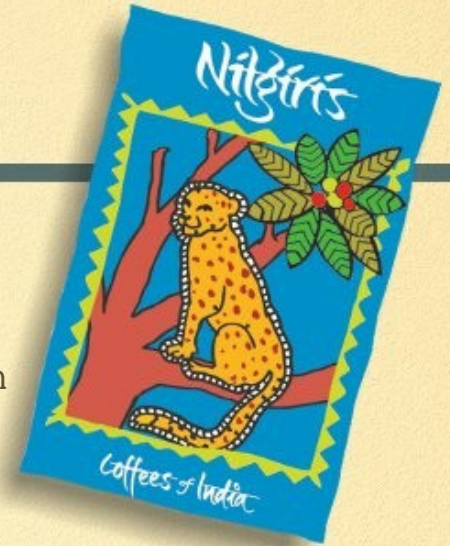
# KAFFEES AUS INDIEN:

## Die Natur bewahrend

Die Wildschutzgebiete dieser Region beherbergen Leoparden, die Plantagen fein gewachsene Arabicas, darunter die exotischen Kents.

**Die Nilgiris**, bekannt als Blue Mountains, sind das höchste Gebirge der Westghats (Höhen zwischen 1500–2700 m). Berühmt für Tees, wachsen hier auch hochwertige Kents-Arabicas. Hohe Gipfel, mildes Klima und Nebel sorgen für langsame Reifung der Bohnen, die groß und bläulich-grün sind – charakteristisch für hochgelegene Arabicas.

Nilgiri-Kaffees zeichnen sich durch vollmundigen Körper, ausgeprägte Säure, intensives Aroma und milden Geschmack aus.



# KAFFEES AUS INDIEN:

## Die Natur bewahrend

Eine Besonderheit dieser Region ist die leuchtend blaue Kurinji-Blume, die alle 12 Jahre blüht. Die hochgelegenen Arabicas dominieren jedoch Jahr für Jahr.

**Pulneys**, angrenzend an Kodaikanal, ist ein Arabica-Hochlandgebiet. Hier produzieren kleine, unternehmerische Pflanzer Sorten wie S.795, Sln.10 und Cauvery. Die Plantagen stehen unter Silber-Eichen und Seidenkappbäumen, ergänzt durch Orangen, Bananen, Pfeffer und Gemüse. Die Kaffees haben mittleren Körper, mittlere bis höhere Säure und leichtes Aroma mit besonderer Zitrusnote.



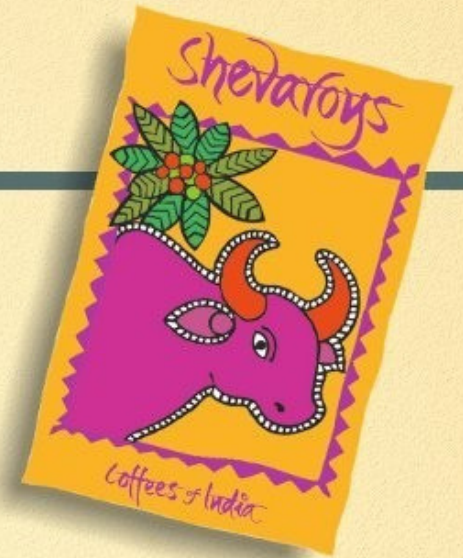
# KAFFEES AUS INDIEN: Die Natur bewahrend



Der majestätische Gaur oder indische Bison symbolisiert Kraft, ähnlich den großgewachsenen Arabicas dieser Region. Dieses massive Tier weidet auf den unteren Hängen der malerischen **Shevaroy**.

Arabica-Sorten S.795, Sln.9 und Cauvery werden auf bis zu 1500 m Höhe unter Silber-Eichen angebaut, oft zusammen mit Orangenbäumen und Pfefferpflanzen.

Die Beeren reifen langsam, ergeben große, bläulich-grüne Bohnen. Das Getränk ist mittelkräftig, hat gute Säure, milden Geschmack und eine Spur Würze.



# KAFFEES AUS INDIEN: Die Natur bewahrend



Die indische Nationalblume Lotus symbolisiert Reinheit und Schönheit. Diese duftenden Blumen mit langen Stielen wachsen in flachen Gewässern in dieser Region, bekannt für Arabicas und Robustas.

Im südlichen Kerala gelegen, war **Travancore** einst ein Fürstenstaat. Die Region umfasst Idduki (vorwiegend Robusta) und Nelliampathy (Arabica und Robusta). Die Höhenlage fördert den Anbau hochwertiger Plantagenfrüchte, Gewürze und Heilpflanzen. Robustas der CxR-Sorte aus Nelliampathy sind vollmundig, mild süß und kaum bitter.





अतुल्य भारत की अमूल्य निधि  
Invaluable Treasures of Incredible India

# Geografisch geschützte Kaffees Indiens

Sie bieten Wettbewerbsvorteile und werten die  
unverwechselbaren indischen Kaffees auf.  
Historisch renommiert, einzigartig und unverwechselbar.

## Indische Spezialitätenkaffees

Die Welt der Spezialitätenkaffees erreicht denselben Anspruch wie  
Spitzenküche oder edle Weine. Indien bietet Arabicas und  
Robustas höchster Qualität, von der selektiven Ernte bis zum  
sorgfältigen Handpflücken reifer Beeren, natürliche Fermentation,  
Nachtlagerung für Aroma und Farbe und langsames Trocknen  
unter tropischer Sonne.

Jede Bohne erhält so die Auszeichnung „Specialty Coffee“.

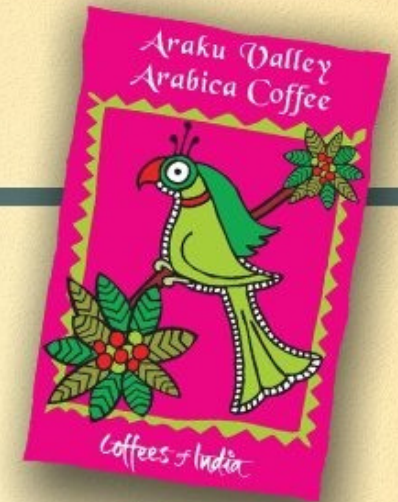


# KAFFEES AUS INDIEN: Die Natur bewahrend



Die östlichen Ghats von Andhra Pradesh und Orissa sind ein aufstrebendes Kaffeegebiet.

Arabicas bieten mittleren Körper, mittlere bis höhere Säure, intensives Aroma mit würziger Note und tragen zur nachhaltigen Entwicklung der lokalen Stämme bei.



GI Tag in 2019  
Reg. No. 334



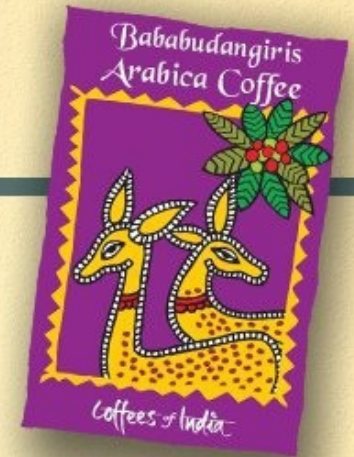
# KAFFEES AUS INDIEN: Die Natur bewahrend



Heiliger **Bababudan** brachte sieben

„magische“ Bohnen aus dem Jemen, die hier  
in den Bergen gepflanzt wurden.

Diese Region gilt als Geburtsort des Kaffees in  
Indien.



GI Tag in 2019  
Reg. No. 335

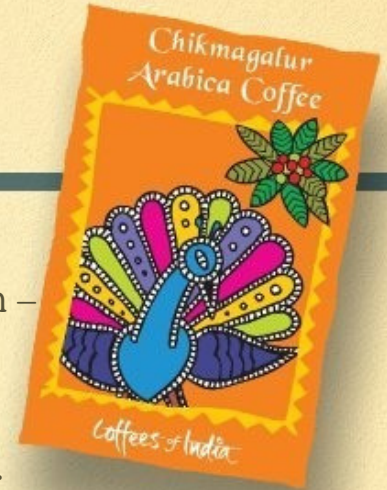


# KAFFEES AUS INDIEN: Die Natur bewahrend

Die Wälder und Naturschutzgebiete von **Chikmagalur** sind reich an prächtigen Pfauen – dem Nationalvogel Indiens. Der Pfau zeigt besonders während seines aufwendigen Balzrituals stolz sein farbenprächtiges Gefieder. Chikmagalur, bekannt als „Kaffeeland Indiens“, ist Heimat dichter Wälder, Naturschutzgebiete, großer Kaffeeplantagen und des Central Coffee Research Institute.

Hier werden Arabica-Sorten wie S.795 unter einem zweistöckigen Mischschatten kultiviert. Die untere Schicht besteht aus Erythrina Lithosperma, die obere aus Albizzia, Ficus und Terminalia bellirica. Gewürze wie Pfeffer, Kardamom und Vanille sind ebenfalls beheimatet.

Die Tasse offenbart mittleren Körper, leichte Säure, feinen Geschmack und mittleres bis intensives Aroma.



GI Tag in 2019  
Reg. No. 333



# KAFFEES AUS INDIEN: Die Natur bewahrend



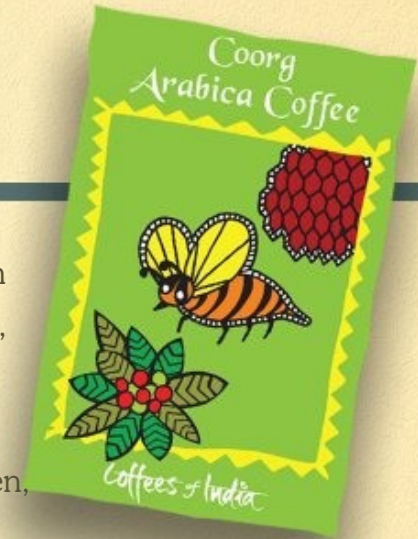
Üppige Kaffeeplantagen sind von Honigbienen belebt, die den köstlichen Coorg-Honig liefern, gesammelt von geschickten einheimischen Arbeitern.

**Coorg**, oft als „Paradies auf Erden“ beschrieben, ist der größte Kaffee produzierende Distrikt Indiens. Die Wirtschaft ist eng mit dem Kaffeeanbau verbunden.

Die Region ist Heimat der tapferen Kodavas und Ursprung des Flusses Cauvery, der mythologische Bedeutung hat.

Hier werden hochwertige Arabicas und Robustas mit höchster Produktivität angebaut. Kaffee wird intensiv mit Gewürzen wie schwarzem Pfeffer und Ingwer unterpflanzt.

Arabicas zeichnen sich durch leichte Säure, feinen Geschmack und intensives Aroma aus, Robustas sind weich, neutral und zeigen einen Hauch von Schokolade.



GI Tag in 2019  
Reg. No. 331



# KAFFEES AUS INDIEN: Die Natur bewahrend



**Wayanaad** ist Heimat des indischen Tigers – des Nationaltieres und Symbols für Mut und Tapferkeit.

Wayanaad, ein nördlicher Distrikt Keralas, ist ein beliebtes Touristenziel, bekannt für seine exotische Vegetation und Tierwelt. Es ist auch das größte Robusta-Anbaugebiet Indiens.

Sanft abfallende Hügel mittlerer Höhe und fruchtbarer Lateritboden sind ideal für hochwertige Robusta-Kaffees.

Kleine Kaffeeflächen dieser Region zeigen eine Vielfalt an Plantagenfrüchten und Gewürzen, die zusammen mit Grundnahrungsmitteln wie Yamswurzel kultiviert werden.

Die CxR- und S.274-Robustas dieser Region sind mild bis neutral im Geschmack, vollmundig, mit intensivem Aroma und einem Hauch von Schokolade.



GI Tag in 2019  
Reg. No. 332

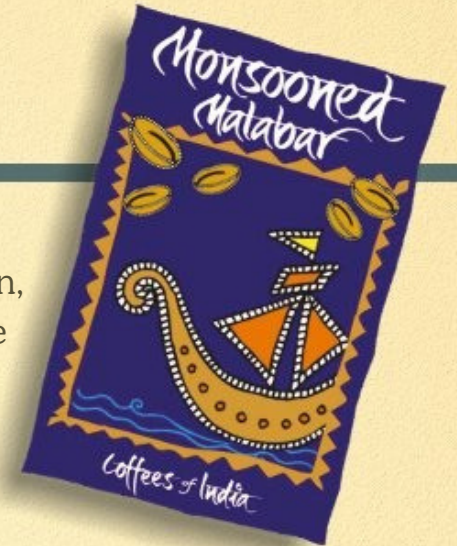


# KAFFEES AUS INDIEN: Die Natur bewahrend

Vor Jahrhunderten, als Kaffeebohnen mit Segelschiffen nach Europa transportiert wurden, geschah ein wunderbarer Zufall: Monsunwinde ließen die Bohnen aufquellen, ihre Farbe verändern und einen besonders milden, samtigen Geschmack entwickeln.

Heute wird dieses „Monsunverfahren“ noch immer angewendet, indem die feinsten Arabicas an der Westküste Südindiens feucht gelagert werden. Die Monsunwinde lassen die Bohnen quellen, geben einen sanften, aber charaktervollen, leicht muffigen Geschmack. Die Bohnen werden gelblich und verlieren Säure, was einen schweren, sirupartigen Körper erzeugt.

Für monsunierte Kaffees werden nur trocken aufbereitete Arabica- und Robustabohnen verwendet. Sie werden hauptsächlich für Blends genutzt, um robustere, säurebetonte Kaffees auszugleichen. Die beste Sorte ist **Monsooned Malabar AA**.



GI Tag in 2008  
Reg. No. 54 & 55



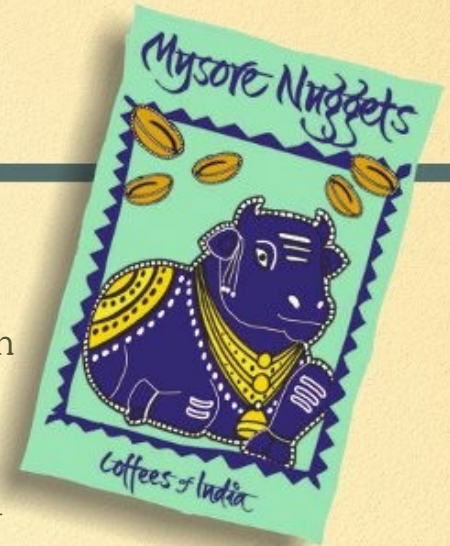
# KAFFEES AUS INDIEN: Die Natur bewahrend



Die Größe und Pracht der monolithischen Nandi-Bullenstatue auf den Chamundi-Hügeln in **Mysore** spiegelt sich in den großen, exotischen Arabica-Bohnen wider, die diesen seltenen Premium-Spezialkaffee ausmachen – ein Genuss für Kenner.

Diese außergewöhnlichen Kaffees werden aus gewaschenen Arabicas aus Chikmagalur, Coorg, Biligiris, Bababudangiris und Shevaroy hergestellt. Die Bohnen sind groß, gleichmäßig bläulich-grün und poliert.

Die Tasse entfaltet volles Aroma, mittleren bis guten Körper, angenehme Säure, feinen Geschmack und eine Spur von Gewürzen. Dies ist ein seltener Premiumkaffee und repräsentiert die beste Qualität Indiens.



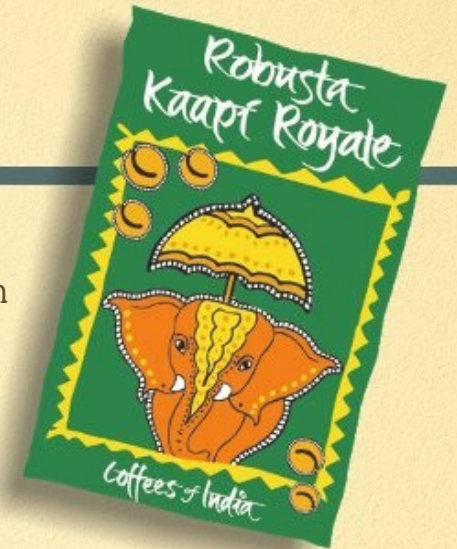
# KAFFEES AUS INDIEN: Die Natur bewahrend



Der majestätische Elefant mit seinem Howdah – einem mit Blumen und Juwelen geschmückten, überdachten Sitz während zeremonieller Prozessionen – ist ein Symbol indischer Königlichkeit.

Ähnlich königlich sind diese indischen Spezialkaffees, hergestellt aus kräftigen Robustabohnen bester Qualität.

Dieser Kaffee wird aus **Robusta Parchment AB** aus Coorg, Waynad, Chikmagalur und Travancore gewonnen. Die Bohnen sind groß, rund mit spitzen Enden und grau bis bläulich-grau.





Selektiv handverlesen und sonnengereift



## ***Coffee Board of India***

***Ministry of Commerce & Industry, Government of India,  
# 1, Dr. B.R.Ambedkar Veedhi, Bangalore - 560 001, Karnataka, INDIA.***

***Tel: +91 80 2225 55920, +91 80 2225 7690, Fax : +91 80 2225 5557***

***<https://coffeeboard.gov.in/>***