



# COSTA RICA

Fotografie **CHRISTINE ZENZ**  
Text **CATHERINA BERNASCHINA**



## Die zarte Verführung traditionell hergestellter Schokolade



Kakao- und Kaffeebohnen sind die Grundlage für zwei der beliebtesten Genussmittel der Welt. Den Prozess der Kakao- und Kaffeeherstellung hautnah auf einer «Coffee and Chocolate Tour» in Costa Rica zu erleben, ist faszinierend. Vom Pflücken der frischen Kaffeeirschen und Kakaoschoten bis hin zur Kunst des Röstens und der Schokoladenherstellung erklärt ein lokaler Experte jeden Schritt. Die Reise der Schokoladenproduktion beginnt mit der Ernte der Kakaofrüchte, die direkt am Stamm des Kakaobaums wachsen. Nach der Ernte werden die Schoten geöffnet und die Kakaobohnen, umhüllt vom hellen Fruchtfleisch, entnommen. Der entscheidende Schritt ist die Fermentation: Die Bohnen werden mit dem Fruchtfleisch in Behältern für mehrere Tage fermentiert, wodurch sich die charakteristischen Aromen entwickeln. Danach werden die Bohnen getrocknet, um ihre Haltbarkeit zu gewährleisten, und anschliessend unter dem Feuer im Ofen geröstet. Dabei entfalten die Bohnen ihre braune Farbe und den unglaublichen Schokoladenduft. Nach dem Rösten werden die Bohnen geschält und die Kakaokerne zu einer feinen Masse gerieben. Gemischt mit heissem Wasser, Rohrzucker und Zimt frisch zubereitet ein süsser Traum und wahrhaftig einzigartiges Gaumen-erlebnis!



# Kaffee



Nach dem Besuch in der charmanten Schokowerkstatt, bei der man die reichen Traditionen und Techniken der Schokoladenherstellung kennenlernt, führt die nächste Etappe zu einer grossen Kaffeeplantage, bei der man in die Geheimnisse der lokalen Kaffeeproduktion eingeführt wird. Die Landschaft ein wahrer Augenschmaus: saftig-grüne Berghänge, eingerahmt von dichtem Regenwald und dem majestätischen Vulkan Arenal im Hintergrund. Die Tour beginnt mit einer herzlichen Begrüssung und einer Einführung in die Geschichte des Kaffees in Costa Rica. Beindruckend zu erfahren, wie tief verwurzelt der Kaffeeanbau in der Region ist und wie er das Leben der Menschen hier über Generationen geprägt hat. Welche Kaffeebohnen hier wachsen und welche besonderen klimatischen Bedingungen in Costa Rica erforderlich sind, um qualitativ



Von der Kaffeebohne zum  
*puren Aroma*



«Von Hand geerntet, verlesen und in traditionellen Verfahren getrocknet und geröstet: Auf diese Weise entfaltet der costa-ricanische Kaffee ein unvergleichliches Aroma. Das ist *pura vida*, das ist die reiche Kaffeekultur des Landes, die man bei jedem Schluck Kaffee schmeckt!»



1 Nach dem Trocknen wird die dünne Pergamenthülle, die die Bohne noch umgibt, entfernt.

2 Die getrockneten, geschälten Kaffeebohnen werden mit einer Handkaffeemühle gemahlen.

3 Im costa-ricanischen Stil zubereitet: Der gebrühte Kaffee tropft durch den Baumwollfilterbeutel in die darunterliegende Kanne.

hochwertigen Kaffee zu produzieren, sind Teil des Programms. Bis ein Kaffeebaum erstmals blüht, dauert es einige Jahre. Von der Blüte bis zur reifen Frucht vergehen rund neun Monate. Die Kirschen werden sorgfältig von Hand gepflückt, da nur die ganz reifen Früchte verwendet werden. Ausgelegt und sonnenverwöhnt trocknen die Bohnen auf einem Gitter, gut geschützt vor Regen. Mehrmals täglich werden sie aufmerksam gewendet. Aus den verbleibenden Pergamentschalen herausgelöst wandeln sich die noch grünen Bohnen über dem Feuer in goldbraune bis tiefschwarze, aromatische Kaffeebohnen. Die Röstung in verschiedenen Graden beeinflusst das Aroma des Kaffees massgeblich. Zum Schluss darf man den Kaffee gleich selbst mahlen, brühen und selbstverständlich auch gleich kosten. Besser kann man in die Kaffeekultur Costa Ricas nicht eintauchen. Der intensive Duft des frisch gemahlene Kaffees bleibt für immer in Erinnerung. Und das Aroma, in dem so viel lokale Geschichte, Sorgfalt und Hingabe steckt, ist definitiv unvergesslich. ●