



PRIDE OF THAILAND ORGANIC ESPRESSO

Kruidig, bessen, umami, pikant, citroencake, iets laurier.

B O O T
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Intensiteit:



Crop:

2018

Land van herkomst:

Thailand.

Koffiesoort:

100% Arabica, typica, catuai, catimor.

Koffieplantage:

Doi Chaang Cooperative.

Achtergrond:

De geschiedenis van de Doi Chaang Coöperatie loopt parallel met de inspanningen van Boot Koffie in Thailand. Vanaf 1990 ontstond er een intensieve samenwerking en uitwisseling tussen de Landbouw universiteit van Chiang Mai en Boot Koffie van Jacob en Marianne Boot op zoek naar de beste koffiesmaken voor Thailand en de kweek van de beste koffiestruiken.

Jacob, Marianne en daarna Barend Boot gaven les op de Universiteit in het koffieproeven en importeerden Direct Trade bijzondere lots van (vaak organische) koffie onder de naam 'Pride of Thailand', uit de regio van Chiang Mai en Doi Chang. In 2009 bezocht de Thaise Koninklijke hoogheid Prins Bisadej bij een promotiebezoek de Boot Koffie Branderij en Koffiewinkel in Baarn.

Boegbeeld

De Doi Chaang Coöperatie koffie is met haar kwaliteit en bekendheid nu het boegbeeld geworden voor de Thaise 'koffie - revolutie' in het buitenland en in Thailand zelf.

Allerlei koffieboeren en coöperaties volgen het voorbeeld van Doi Chaang en pogen kwalitatief Thaise specialty arabica te verbouwen.

De binnenlandse vraag naar Thaise koffie is het afgelopen jaar explosief gestegen en de vraagprijs van de koffieboeren stijgen net zo.

De koffie is schaars. Overal schieten espressobars en koffiaketens de grond uit.

Certificaat:



Het ver afgelegen dorpje Doi Chang met haar 8000 bewoners en de koffievelden liggen op 1370 meter hoogte boven de zee. De coöperatie heeft 12 productieplekken om de rijpe bessen te wassen en 3000 hectare met koffiestruiken. Op 1500 hectare wordt nu geogost.

De Doi Chaang Coöperatie is op energieke wijze bezig met de aanplant van schaduw bomen, ook om erosie tegen te gaan: 100.000 bomen worden jaarlijks aangeplant. En dat alles zonder subsidie!

Sociale projecten uit eigen middelen:

* Coffee Academy om boeren te leren over de juiste duurzame verbouw en productie van koffie. 1000 boeren hebben inmiddels scholing gehad.

* 12 productiestations om de rijpe koffiebonen te wassen, te ontpulpen en te drogen.

* Het dorp Doi Chang heeft nu stromend water, riolering, elektriciteit, een medische kliniek en veel betere wegen. Daarom keren veel vroegere bewoners die als kinderen weggetrokken om elders geld te verdienen, terug.

* Oprichting van de Doi Chaang Coffee Foundation die een school bouwt voor 400 kinderen en andere stammen die in armoede leven, wil ondersteunen.

Smaakindicatie:

Kruidig, citroengras, bessen, umami, pikant, citroencake, iets laurier in de nasmaak.

Zetmethode:

Espressomachine, espressokan, duwpot/cafetière.