



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI

LAURINA: EIN KAFFEE FÜR KÖNIGE



Laurina Pointu de Bourbon, ein exklusiver, sehr seltener Kaffee von der Insel La Réunion der auch Könige zu überzeugen vermag - aber dazu später mehr.

Wo wird der Kaffee genau angebaut? Die Insel La Réunion liegt vor der Küste Madagaskars. Sie bietet mit den fruchtbaren Vulkanböden ideale Bedingungen für Kaffeebau, der höchsten Ansprüchen genügt. Das Ehepaar Martine und Mongi Sliti bauen auf dem Landgut "Domaine des Caféiers" seit rund 8 Jahren Kaffee an. Die Plantage ist ungefähr ein Hektar gross und liegt auf einer Höhe von rund 1000 m ü. M. Die beiden setzen auf besonders umweltschonende Anbaumethoden, mit dem Ziel, einen aussergewöhnlichen Kaffee anzubauen.

Wenn man die Plantage betrachtet, dann fällt einem eines auf: Die Pflanzen sind zwergwüchsig, die Blätter, wie auch die Bohnen sind kleiner als üblich.

Der Kaffeebaum hat eine konische Form und ist trockenheitsresistent. Die Sorte bringt einen Kaffee hervor, der sich durch eine angenehme Säure, geringe Bitterkeit und durch geringen Koffeingehalt auszeichnet. Die Varietät Laurina Pointu de Bourbon enthält nur etwa 0.6% Koffein, im Gegensatz zu den durchschnittlichen 1.3% bei den anderen Arabica-Varietäten. Heute gilt er als bester Arabica der Welt. Dieser Kaffee ist leicht zugänglich, ausgewogen wie kein zweiter und nachhaltig im Gaumen.

Laurina Pointu de Bourbon entstand aus einer Mutation des arabischen Kaffeebaums, die bereits 1711 von Herrn d'Hardancourt, Sekretär der East India Company, auf einer Mission in Reunion beschrieben wurde. Der seit langem fast ausgestorbene Anbau dieser Sorte des arabischen Kaffeebaums (*Coffea arabica* cv. Laurina) wurde in Reunion im Hinblick auf eine High-End-Produktion wieder aufgenommen.

Übrigens, bereits Ludwig XV., König von Frankreich von 1715 bis 1774, liebte diesen Kaffee. So wurde der Kaffee auch Kaffee des Königs genannt. Der Kaffee geriet zunehmend in Vergessenheit, als 1767 das Monopol für Lieferungen in das französische Königreich gestrichen wurde und 1806 zwei Wirbelstürme und eine darauf folgende Dürre die Plantagen zerstörten. Der Anbau erholte sich danach zwar, schliesslich wurden die Kaffeebäume aber aufgrund des erhöhten Zuckerbedarfs durch Zuckerrohr ersetzt. Auf La Réunion, vor der Küste von Madagaskar, arbeitet man seit gut zehn Jahren an der Renaissance des Pointu de Bourbon.

Planen Sie eine Reise nach La Réunion? Dann besuchen Sie

doch gleich die Kaffeeplantage und überzeugen Sie sich vor Ort von den hohen Standards, unter denen dieser Kaffee angebaut, geerntet und aufbereitet wird. Besichtigungen können Sie [hier](#) vorgängig telefonisch oder per Kontaktformular reservieren.

Lust, den Laurina Pointu de Bourbon zu probieren? Es erwartet Sie ein komplexer Kaffee mit Aromen von Litschi, Gewürzen und Kakao. In der Nase ist er floral und hat Noten von Zitrusfrüchten. Hier geht's direkt zum [Shop](#).



LAURINA POINTU DE BOURBON

Laurina Pointu de Bourbon ist eine Rarität. Die seltene Sorte wird auf La Réunion vor der Küste Madagaskars angebaut. Die zwergwüchsige Pflanze bringt kleine, längliche Kaffeebohnen hervor, die weniger Koffein als andere Arabica-Varietäten besitzen.

WWW.RAST.CH/KAFFEEGESCHICHTEN