

Das Geheimnis von Agaete

wobl.es/+DZO6JYo

Ein Tal im Nordwesten Gran Canarias bewahrt eine seltene Kaffeetradition.

Von Kevin Croo

Er greift nach der Tasse. Der Dampf formt zunächst kleine Wolken, trägt ein frisches, fast grünes Aroma heran — keine schwere Röstaromatik, sondern Licht: feine Jasmin- und Blütenanklänge, eine zitrusartige Fruchtigkeit wie Mandarine, dazu eine weiche Schokoladen-Süße, die erst im Nachhall bleibt. Auf der Zunge zeigt sich der Kaffee mittelkräftig, lebendig, mit einer sanften Säure und einem samtigen, warmen Abgang, der länger bleibt, als es die kleine Portion vermuten ließ.

Jonathan, ein Connaisseur aus dem Norden Europas, atmet tief ein, schließt die Augen und lächelt. Er ist weit gereist, nicht aus Neugier allein, sondern weil man ihm gesagt hat: „Wenn du guten europäischen Kaffee probieren willst, fahr nach Agaete.“ Er hat das Tal im Nordwesten Gran Canarias gesucht — und in dieser Tasse findet er etwas, das zugleich lokal und ungewöhnlich für Europa ist.

Vom Duft zur Geschichte: woher diese Tasse stammt

Der Kaffee, den Jonathan trinkt, hat seine Wurzeln im Valle de Agaete — einem schmalen, grünen Tal an den Ausläufern der Tamadaba-Gebirge. Die Kaffeekultur dort ist keine Mode: sie ist Teil einer langen lokalen Tradition und

macht Agaete zu einem der wenigen Orte in Europa, an denen Kaffee auch heutzutage noch kultiviert wird. Diese historische Verwurzelung ist ein Grund, warum der Kaffee als „Café de Agaete“ besondere Aufmerksamkeit erhält — er ist weniger Masse, mehr Identität.

In Agaete dominieren Arabica-Pflanzen, besonders die alte Varietät Typica, die historisch in der Region erhalten wurde. Typica gilt als eine traditionelle, geschmacklich oft sehr komplexe Arabica-Linie — sie bringt nicht die höchsten Erträge, aber besondere Aromen. Kleinere Produzenten experimentieren zudem mit anderen Varietäten (bei einzelnen Fincas wurden z. B. auch anspruchsvollere Sorten getestet), weil die Kombination aus Sorte, Boden und Mikroklima hier ungewöhnliche Resultate ermöglicht.

Was Agaete besonders macht, ist das feuchte-milde Mikroklima des Tals: geschützte Lagen, regelmäßige Feuchtigkeit, milde Temperaturen — eine Mischung, die Arabica schätzt. Die Böden sind vulkanischen Ursprungs, fruchtbar und mineralreich; Kaffeepflanzen wachsen dort oft im Schatten von Orangen- und Avocado-bäumen, zwischen Papayas und Palmen. Viele Plantagen sind klein und handwerklich geführt; die Pflege ist arbeitsintensiv, Bäume werden regelmäßig beschattet und bewässert — das alles trägt zur Feinheit des Aromas bei.

Ernte, Verarbeitung und die „Kleine Charge“-Logik

In Agaete wird nicht nach Industriestandard Massenware produziert: die Ernte erfolgt

überwiegend von Hand, reife Kirschen werden selektiv gepflückt, und die Chargen sind klein. Das hat zwei Folgen: erstens bleibt die Produktmenge begrenzt und zweitens ermöglicht es den Produzenten, Qualitätsentscheidungen (z. B. schonende Aufbereitung, kontrolliertes Trocknen) zu treffen, die den Geschmack prägen. Weil Menge und Erntearbeit klein und lokal sind, wird Café de Agaete häufig als Spezialitäten- oder Gourmetprodukt gehandelt — rar, persönlich und teurer als Massenware.

Die beschriebenen Jasmin- und Mandarinennoten, die viele Verkoster nennen, entstehen nicht durch Zufall: die Kombination aus Typica-Genetik, niedrigen Erträgen pro Baum und dem kühlen, feuchten Mikroklima fördert oft florale und fruchtige Aromakomponenten, während eine mo-

