



Indonesië

MET 17.508 EILANDEN, 45.000 PLANTSOORTEN, 350 SOORTEN VOGELS EN 100 ACTIEVE VULKANEN BREEKT INDONESIË ALLERLEI RECORDS. EN LAAT DEZE EILANDENARCHIPEL NU OOK NOG EENS DE VIERDE KOFFIEPRODUCENT VAN DE WERELD ZIJN. GUIDO ZAAL VAN KOFFIEÏMPORTEUR GREENCOF B.V. BRENGT NA EEN BEVLOGEN REIS NAAR SUMATRA EEN DEEL VAN HET INDONESISCHE KOFFIELANDSCHAP VOOR ONS IN KAART.

Tekst en fotografie **Guido Zaal**

We starten ons avontuur in Sumatra, de koploper van de Indonesische koffieproductie, in Banda Atjeh. De reis vanuit dit uiterste noordpuntje van het eiland naar het Gayo gebergte vergt veel geduld, getraind zitvlees, voldoende proviand en een goede airco. Op de kaart van het immense eiland Sumatra lijkt het maar een klein stukje. Eerst een rit langs de kust en dan bij de rommelige, drukke kustplaats Bireuen rechtsaf en recht omhoog de bergen in. De praktijk is anders. Negen uur lang hobbelt onze kleine colonne van minibuses door het indrukwekkende Sumatraanse landschap.

Het is bijna donker als we aankomen op onze eindbestemming Takengon, het centrum van de koffie-industrie van dit deel van Sumatra. Dit bedrijvige stadje ligt op zo ongeveer het mooiste plekje aan het idyllische meer, omringd door ruige, dichtbeboste bergen met een bijna permanente

kraag van wolken. De vele koffieplantages rondom Takengon bevinden zich alle tussen de 1100 en 1600 meter. De uiterst vruchtbare grond heeft het gebied te danken aan de Burni Telong, een ooit woeste vulkaan die inmiddels verworden is tot een slapende reus. Zestig procent van de arabica koffieproductie van Indonesië vindt plaats op het eiland Sumatra. We bevinden ons in het meest noordelijke productiegebied: het Gayo gebergte, vernoemd naar de lokale bewoners. Het Gayo gebergte is economisch zeer sterk afhankelijk van de koffieteelt. Het productiegebied strekt zich uit over vier districten waarvan Aceh Tengah en Bener Meriah de grootste zijn.

De meeste koffie wordt verbouwd door boeren met doorgaans kleine lapjes grond. Hun jaarlijkse productie komt in de regel niet boven de 1000 kilo →

→ per huishouden, waarvan 700 kilo geschikt is voor verwerking tot export. De boeren telen voornamelijk biologisch, niet alleen omdat kunstmest en pesticiden te prijzig zijn, maar vooral omdat de regering de biologische teelt actief ondersteunt.

Vier dagen lang doorkruisen we het schitterende berggebied rond het meer Laut Tawar. We cuppen de hoogste kwaliteit gayo koffie, ontmoeten bevlogen professionals en genieten van het heerlijke klimaat. Toerisme is één van de speerpunten van de regering van Atjeh, maar het ontbreken van een grote internationale luchthaven is voorlopig de grootste sta-in-de-weg. Daarnaast moet het mooie meer concurreren met



het eveneens op Sumatra gelegen veel bekendere Toba meer. Ons maakt het allemaal niets uit, we stappen elke dag enthousiast in de minibuses en worden door de bewoners toegezwaaid als we door de dorpjes rijden op zoek naar de vermaarde gayo koffie.

Biologisch telen

De koffieplantages zelf bieden een fraai botanisch palet waarin koffiestruiken worden afgewisseld met bananenbomen, tabaksplanten, bloemen, kruiden en 'lamtoro'-bomen. De slanke lamtoro-boom met zijn wijd uitstaande dunne bladerdak

Meer koffie uit Indonesië

Java

Hoewel Sumatra qua koffieproductie ruimschoots koploper is van alle eilanden is het niet de bakermat van de Indonesische koffieteelt. Die eer moet Sumatra laten aan Java. De eerste koffieplanten bereikten het eiland volgens officiële stukken van de VOC al in 1696. Tegenwoordig concentreert de koffieproductie op Java zich vooral in het oostelijk deel van het eiland. In het bijzonder rondom het Ijen Plateau, een beroemde krater. De plantages werden hier eind 19de eeuw door de Nederlanders aangelegd. Kort nadat Indonesië onafhankelijk werd van Nederland werden de plantages genationaliseerd en kwamen vele koffieplantages in handen van het staatsbedrijf PTPNXII. De bekendste arabica producerende staatsplantages zijn Blawan, Jampit, Pancoer en Kayumas. Voor robusta zijn dat Malangsari en Kaliselogiri. Blawan is de grootste van de vier plantages die arabica produceren met een oppervlakte van bijna 2500 hectare. In tegenstelling tot Sumatra produceren ze op de PTPNXII plantages gewassen koffie. Bij deze verwerkingsmethode

worden de koffiebesen gepulpt waarna de bonen middels een fermentatieproces van het vruchtvlees en de mucilage worden ontdaan. Vervolgens worden de bonen machinaal gewassen en de restanten verwijderd. Na het wassen worden de bonen gedroogd.

Sulawesi

In Sulawesi, een eiland ten oosten van Borneo, is met name het berggebied Tana Toraja in het centrale deel van Zuid-Sulawesi een arabica koffie hotbed. Het is de geboortegrond van de befaamde toraja arabica; een koffie met volle body, lage tot medium aciditeit en een hint van chocolade. Even ten zuiden van het Tana Toraja gebergte bevindt zich de streek Enrekang. Hier, op 1000 tot 1600 meter hoogte, groeit de Kalosi arabica. Net als in het noorden van Sumatra maken de boeren met kleinschalige bedrijven in Sulawesi gebruik van de giling basah methode.

Bali

De meest bekende koffie van de toeristische trekpleister Bali is afkomstig van plantages gelegen op 1000 tot 1500

meter hoogte in het Kintamani gebergte. De kwaliteit van de kintamani arabica koffie is zonder meer goed te noemen. De beschikbaarheid is alleen vrij beperkt. Daarentegen is in Bali het aanbod van specialty coffee bars breed en booming met Coffee & Thyme, Seniman en Anomali Coffee.

Flores

Het eiland Flores is gezegend met een bijna ideale basis voor de koffieteelt. De aanwezige actieve en inactieve vulkanen zorgen voor een voedingsrijke bodem. Het eiland levert niet alleen uitstekende arabica, maar ook zachte robusta koffie. Beide koffies worden verbouwd in de hooglanden van de Manggarai en Ngada streek. Flores heeft helaas geen internationale haven waardoor de koffie in de regel als 'asalan' wordt verscheept naar Surabaya in Oost-Java. Hier wordt de koffie verder verwerkt en vervolgens naar bestemmingen over de hele wereld verscheept.

kom je op alle plantages tegen. De boom beschermt de koffiestruiken tegen de felle zon. Het verbouwen van fruit, maïs, zoete aardappel, pinda's, avocado, cassave, kruiden naast de teelt van koffie wordt ook weer van regeringswege gestimuleerd. Het is een directe bron van voedsel, zorgt voor een ecologisch evenwichtiger samenstelling van het land en moet de boeren minder afhankelijk maken van de opbrengsten uit de koffieteelt. De productie van koffie kan namelijk door klimatologische omstandigheden, zoals in 2011-2012, behoorlijk tegenzitten. Het is overigens vrij eenvoudig te zien dat in het Gayo gebergte koffie vooral biologisch geteeld wordt. Door de afwezigheid van bestrijdingsmiddelen is het een eldorado voor het immer vlijtige spinnenvolk. Zij weven immense spinnenwebben tussen de bomen en koffiestruiken in de hoop een mooie maaltijd aan insecten te kunnen scoren. Voor de werkers op de plantages vormen de aanwezigheid van de vele spinnen geen belemmering, maar menigeen onder ons blijft toch liever op gepaste afstand.

De straat op

De koffiebesen worden op Sumatra, net als op de andere Indonesische eilanden, met de hand geplukt. Omdat de koffiebesen niet allemaal gelijktijdig rijpen wordt er meermaals van één struik geogst. Enkel rijpe, rode besen worden geplukt, hetgeen uiteindelijk leidt tot de beste kwaliteit qua smaak en aroma. Het oogstseizoen op Sumatra loopt globaal van oktober tot juni. De eerste verscheppingen van de nieuwe oogst vinden in de regel in november plaats.

Het plukken van de rijpe besen gebeurt meestal in de ochtenduren. Bij de Indonesische semi-washed methode wordt na het plukken de buitenste schil van de besen verwijderd middels het pulpen van de koffiebesen. Soms gaat dit handmatig maar veel kampongs beschikken over een kleine, gemeenschappelijke pulpmachine, 'luwak' genaamd. De mucilage (slijmerig, zoet laagje) blijft hierbij intact. Na het pulpen worden de bonen ongeveer een dag in water geweekt, met de hand

schoongewreven en vervolgens te drogen gelegd. Het drogen gebeurt vaak op het erf van de boeren zelf op uitgevouwen plastic zeildoeken. Als de oogst zo goed is dat de oppervlakte van het eigen erf niet afdoende is om alle koffie te drogen, dan wordt er rustig uitgeweken naar de straat. Het vruchtvlees wordt tijdens het pulpen opgevangen en als natuurlijke meststof uitgestrooid tussen de koffiestruiken.

Halfnat hullen

Na de eerste droging, waarna het vochtpercentage nog 40 à 50 procent bedraagt, gaan de koffiebonen voor verdere verwerking naar de centrale magazijnen van de coöperaties. Hier wordt de koffie in halfnatte staat ontdaan van de hoornschil, het zogenaamde 'hullen' van de koffie. Door deze verwerkingswijze krijgen de koffiebonen hun befaamde blauw/groene kleur en het wordt gezegd dat het de belangrijkste factor is voor het unieke smaakprofiel van de gayo koffie; 'heavy body' en 'low acidity'. Het in natte staat hullen van de koffie wordt in de lokale taal 'giling basah' genoemd. Na het hullen volgt verdere droging van de bonen tot een vochtpercentage van ongeveer 17 tot 18 procent. De koffiebonen (dan 'asalan' genaamd) worden vervolgens getransporteerd naar Medan. Hier wordt de koffie verder gedroogd tot een vochtpercentage van ongeveer 12,5 procent. In Medan vindt ook de laatste sortering plaats, wordt de koffie met de hand geschoond en vervolgens in nieuwe jute balen verpakt en klaargemaakt voor verschepping vanuit de haven van Belawan. ■



Greencof B.V. is een Nederlandse koffieimporteur van groene ongebrande koffie. Vanuit het hoofdkantoor in de havenstad Hoorn navigeren broers Guido en Léon Zaal het internationale koffielandschap op zoek naar de beste ongebrande koffievariëteiten, waarvan een groot deel fairtrade wordt ingekocht en duurzaam is geproduceerd. Indonesië is een van Greencof B.V.'s hofleveranciers van specialty coffee.

Floer doen, ze het?

De ligging van Indonesië aan weerszijden van de evenaar levert het land een unieke exportfaciliteit op. De westelijk gelegen eilanden oogsten van oktober/november tot mei/juni, terwijl de oostelijke eilanden een oogsttijd van mei/juni tot september/oktober hanteren. Hierdoor is Indonesië in staat haar klanten wereldwijd gedurende het hele jaar van topkwaliteit koffie te voorzien. En dat zorgt ervoor dat de archipel in de Indische Oceaan al jaren in de top van koffieproducerende landen staat.