



Café de Colombia

20 **DONNE** 07

**MATTEO**

**GRANO · TOSTADO**  
**GERÖSTETE · BOHNEN**



**100%**

**CAFE COLOMBIANO**  
**KOLUMBIANISCHER KAFFEE**

1000 g net (35 oz)



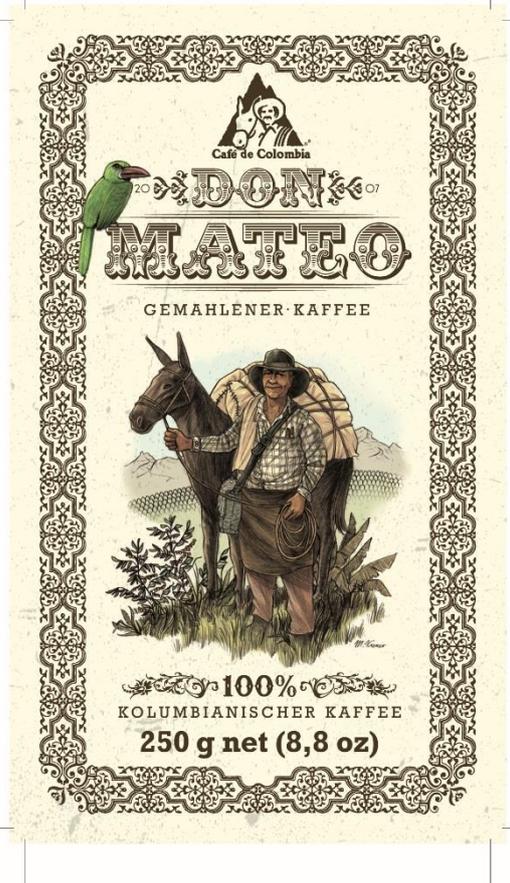
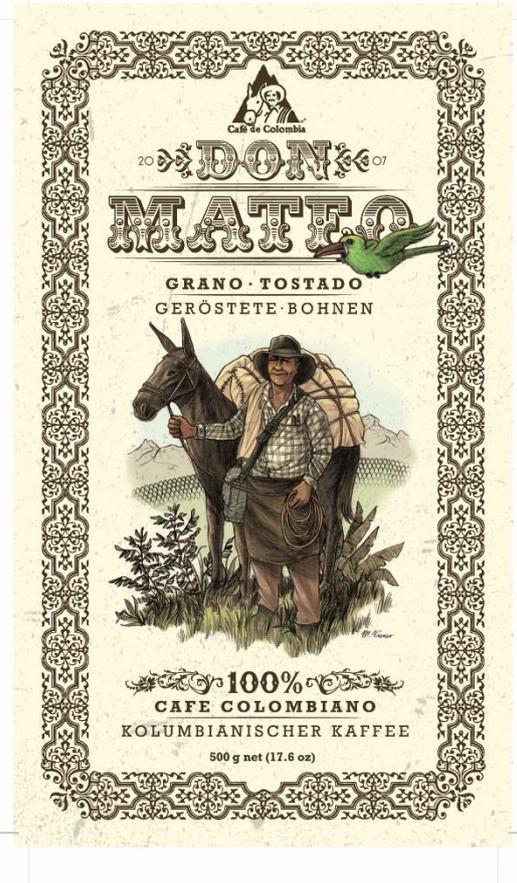
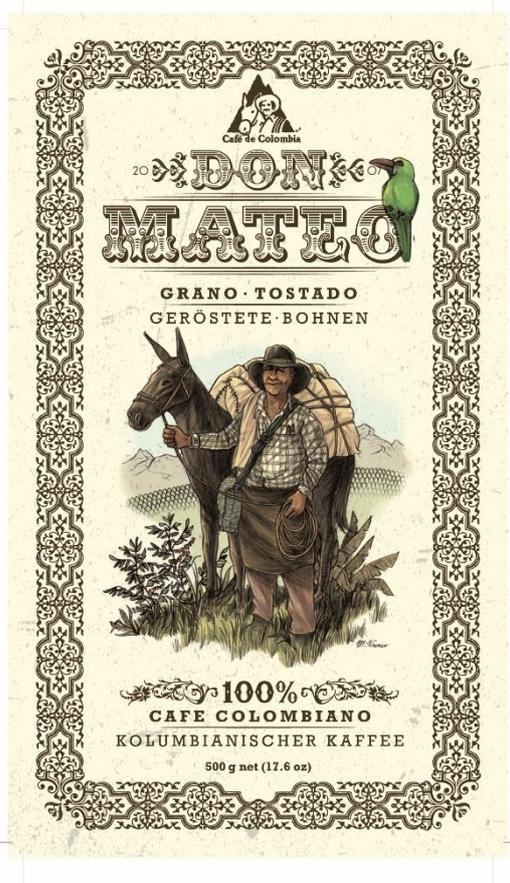
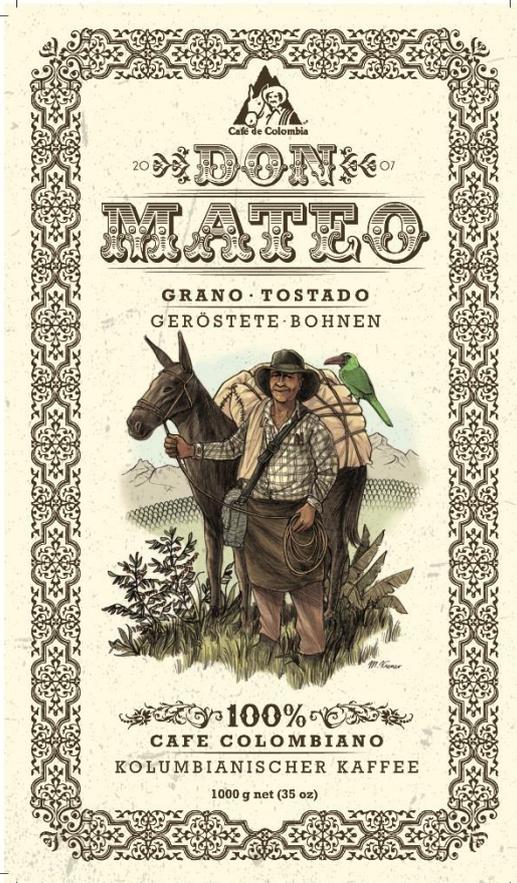
## Kaffee Don Mateo – von der Kaffeepflanze bis in die Tasse authentisch, fair, ohne Chemie, Excelso-Qualität

- Im Mai 2007 gründeten wir, Jairo und Isabelle Arango, die „Colombia Import GmbH“ in Bern. Mit unserer Firma importieren wir seither Kaffee direkt aus Kolumbien. Im September 2007 eröffneten wir „La tienda de Juan“ in der Aarberggasse 55, in 3011 Bern, wo Jairo insbesondere den importierten Kaffee anbietet. -> [www.colombiainport.ch](http://www.colombiainport.ch)
- Nachdem wir kurz nach der Geburt unseres Sohnes Mateo im März 2012 in Kolumbien einige Hektaren Land von Jairos Onkel Uriel Giraldo abgekauft haben, liessen wir unmittelbar darauf Kaffee von bester Qualität – Kaffee „Arabica suave–Suave colombiano“ - anpflanzen.
- Inzwischen gab es unsererseits viele Formalitäten zu erledigen, die Marke Don Mateo (benannt nach unserem Sohn Mateo) wurde eingetragen, die Etikette für den neuen Kaffee gezeichnet, ...
- Viel Arbeit und Herzblut steckt im neuen Kaffee: Die motivierten Arbeiter vor Ort haben einen sehr grossen und wichtigen Teil daran geleistet und unermüdlich das Land erfolgreich bewirtschaftet.
- Für uns sind zufriedene (Kaffee)-Arbeitende sehr wichtig, wir halten u.a. regelmässig Kontakt mit dem Administrator Ancizar vor Ort.
- Zahlreiche Tests u.a. durch die Federacion Nacional de Cafeteros de Colombia bestätigen den geeigneten fruchtbaren Boden und die hohe Qualität des Kaffees (sowohl der Pflanze wie auch des Endproduktes Kaffee). Übrigens verzichten wir bei unserem Kaffee auf Chemie.
- Unser Projekt ist Realität geworden, der Kaffee Don Mateo ist im Januar 2015 bei uns eingetroffen: Wir danken von Herzen allen, die uns auf unserem nicht immer einfachen Weg unterstützt haben! Insbesondere erwähnen möchten wir hier von Kolumbien Marino, Jairos Bruder und Julia Alba, Jairos Cousine, die als pensionierte Richterin eine wertvolle insbesondere juristische Unterstützung bietet. Und da gibt es noch mehr UnterstützerInnen, die wir hier nennen könnten!



Familienfoto Oktober 2012: Jairo & Isabelle & Mateo Arango Giraldo - Mesnil.  
(Foto by Stefan Marthaler)

Die Etikette Don Mateo





Im Juni 2013 hat Jairo auf der Finca Corozal ein Foto von seinem Onkel Uriel Giraldo mit Muli und Kaffeesäcken aufgenommen.

Dieses nostalgische Foto sollte als Vorlage für die Etikette Don Mateo dienen:  
Auf diesem fruchtbaren Land wächst der Kaffee Don Mateo. Schon Jairos Ahnen haben hier Kaffee angebaut, zuletzt vor uns Uriel.

Dieses Finca-Kaffee-Projekt erfüllt Uriel und die ganze Familie, ja sogar das ganze Dorf Samaria mit Stolz.



*Aula corhynchus sulcatus* = Tucan verde

Dieser Tucan ist uns Anfang 2006 auf der Finca Villa Paula, in Kolumbien, zugeflogen. Er war etwas mitgenommen und liess sich leicht einfangen. Um den Tucan zu stärken legten wir ihm leckere Früchte vor und liessen ihn in der Finca übernachten. Am nächsten Morgen flog er wieder munter in die freie Natur davon.

Heute sitzt dieser Tucan auf der 1kg Kaffee Don Mateo Packung auf den Schultern von Uriel. Auf der 500g Packung sitzt er auf dem „O“ von Mateo und auf der 250g Packung sitzt er auf dem „M“ von Mateo. Zudem fliegt er auf der 500g Packung mit stärker geröstetem Kaffee und mit Espressokaffee neben dem „O“.

Die Etikette haben wir professionell durch die „tatort Kommunikation & Design GmbH“ erstellen lassen. M. Kiener hat dabei Uriel mit dem Muli wie auch den Tucan abgezeichnet.

Unsere **Finca Corozal** in der Cafetero-Zone, in der Nähe vom Dorf Samaria Caldas, Kolumbien



Eine Messe auf der Finca Corozal: Zur Danksagung und zur Segnung



Jairo hat im September 2014 auf der Finca Corozal u.a. zum Dank für den tatkräftigen Einsatz der (Kaffee)-Arbeitenden und zur Segnung des Kaffees, der Finca, des Projekts, der Familie, der Arbeitenden und des Dorfes eine Messe organisiert. Der Pater aus dem Dorf Samaria hat ohne zu zögern zugesagt und es kamen viele Teilnehmer an die Messe. Kurz vor Durchführung der Messe fegte ein starker Regenschauer über das Land und brachte reichlich Wasser für die Pflanzen und Tiere und eine angenehme frische Luft in die Molienda (hier wird der Rohrzucker verarbeitet), wo die Messe stattfand.

Einblick in die Dörfer **Samaria** und **Filadelfia** Caldas – unweit der Finca Corozal



Oben Samaria Caldas, unten Filadelfia Caldas



**Kaffeeplantage mit dem Kaffee Don Mateo**



Oben: Kaffee Don Mateo im Juli 2012

Unten: Kaffee Don Mateo im Juni 2013



Mai 2014: Der Administrator vor Ort, Manuel Giraldo, begutachtet die Früchte des Landes



Kaffee Don Mateo im November 2014



Zufriedene ArbeiterInnen machen uns auch zufrieden. Wir sind dankbar für ihre wertvolle Arbeit.  
Die roten Kaffee-Kirschen werden von Hand abgelesen.

Café „organico“:  
Bei unserem Kaffee verzichten wir auf Chemie!  
Die leere Kirschhaut dient der Kaffeepflanze als Dünger und Kochbananenpalmen spenden den nötigen Schatten.

**Kaffee-Prozess:** Der Kaffee wird auf unserer Finca abgelesen, geschält, gewaschen, getrocknet



Manuel füllt den eben abgelesenen Kaffee in einen Trichter, der in die Schälmaschine führt.



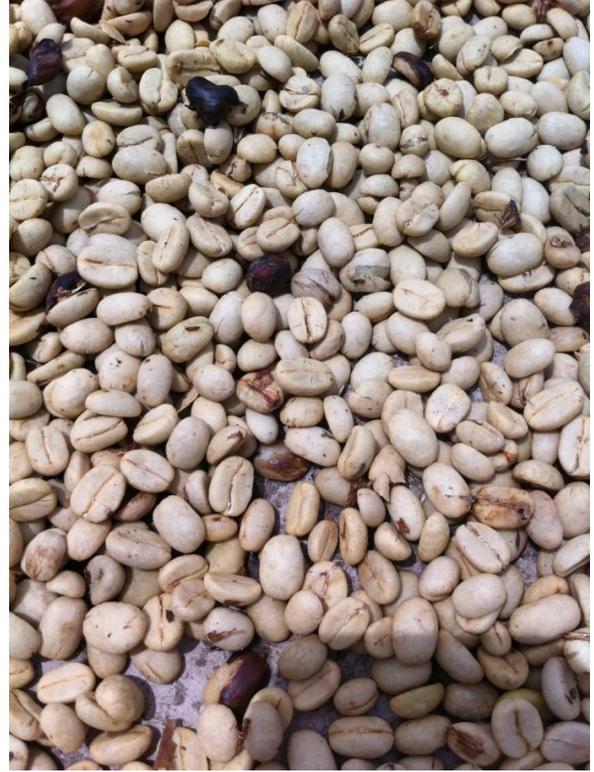
Rote Kaffee-Kirschen



Durch diese Maschine wird der Kaffee geschält



Die leere Kirschhaut dient als natürlicher Dünger



Silbana lässt den geschälten und gewaschenen Kaffee an der Sonne trocknen.



Jairo begutachtet mit seinem Onkel Uriel den getrockneten Kaffee Don Mateo.

Mateo mit Jhan Carlo. Der Sohn von Silbana ist ein Tag vor Mateo geboren. Beide Abenteurer verstehen sich prächtig. Wir haben an Weihnachten beim Christkind für Jhan Carlo ein Fahrrad bestellt, das hatte er sich ganz fest gewünscht. Manchmal werden Träume wahr ☺



Und wenn Regen angesagt ist, wird das Dach über dem trocknenden Kaffee geschlossen...





Der getrocknete Kaffee wird in Chinchina Caldas in der Firma SurCafe nochmals geschält (Trilladora).



Geröstet wird der Kaffee anschliessend in der Firma Mariscal in Pereira Risaralda.



Links sind drei verschiedene Röstungen des Kaffees Don Mateo zu sehen, die wir in der Tienda anbieten. Die normale Röstung, eine etwas stärkere Röstung und ganz rechts die Röstung für Espresso-Kaffee.

Unten: Mit dem Laboranten Denis der Firma Mariscal hat Jairo unseren Kaffee degustiert und die Qualität kontrolliert.





Der Kaffee Don Mateo ist ein Excelso-Kaffee von sehr hoher Qualität.

Export-Kaffee muss hohen Qualitätsanforderungen entsprechen um von der Federacion Nacional de Cafeteros de Colombia zertifiziert zu werden. Links ist das Logo der Federacion abgebildet. Da unser Kaffee Don Mateo durch die Federacion zertifiziert ist, finden sie dieses Logo auf unserer Etikette abgebildet.

Unser Produkt wird in Kolumbien hergestellt, also auch da geröstet und verpackt. Von Pereira aus wurde der erste Kaffee Don Mateo per Lastwagen nach Cartagena gefahren um da auf ein grosses Schiff verladen zu werden. Nach der Schiffsreise Cartagena – Antwerpen gelangte der Kaffee auf dem Gleis-Weg nach Basel. Anschliessend an die Verzollung fuhr ihn ein Camion direkt in unsere „La tienda de Juan“ in der Aarberggasse 55, 3011 Bern.

Somit können wir nun ein eigenes Produkt vom Kaffeestrauch bis in die Tasse anbieten. Wir sind gespannt, was unsere Kaffeefeinschmecker über unseren eingenen Kaffee Don Mateo sagen werden, nachdem sie ihn degustiert haben ☺

Die kolumbianische Presse hat sich für unser Kaffee-Projekt sehr interessiert...



Elektronische Version (natürlich in Spanisch ;-)) unter: <http://www.lapatria.com/node/128271>

Die **Berner Zeitung** hat uns in der Tienda auf ein Kaffee Don Mateo und ein Interview besucht:

## **BZ** BERNER ZEITUNG

### **Kaffee von der eigenen Plantage**

Von Caroline Beck. 24.01.2015

Jairo Arango ist nicht mehr nur Besitzer eines Kaffeeladens in Bern, sondern auch Hersteller seiner eigenen Kaffeessorte. Seit rund einer Woche verkauft er den kolumbianischen Kaffee Don Mateo in seinem Geschäft.



Verkaufen ihren eigenen Kaffee: Jairo und Isabelle Arango in ihrem Laden in Bern.  
Bild: Urs Baumann

Wer hin und wieder die Aarbergergasse in der Nähe des Bahnhofs hinabgeht, dem ist der Duft von frisch gemahlenem Kaffee in der Nase dort nicht unbekannt. Im wohl kleinsten Berner Kaffeeladen verkauft Jairo Arango bereits seit 2007 importierten Kaffee direkt aus Kolumbien. Café Mariscal heisst das Produkt der gleichnamigen Rösterei in Pereira, der Hauptstadt der kolumbianischen Kaffeeregion.

Seit einer Woche aber führt der ehemalige Bauingenieur nun seine eigene Kaffeemarke. Rund drei Jahre habe es gedauert, bis er endlich das fertige Produkt in den Händen halten können, erzählt Arango. Mit Stolz präsentiert er daher seinen Kunden Don-Mateo-Kaffee aus eigenem Anbau in Kolumbien. Den Namen erhielt die Mischung zu Ehren von Arangos Sohn Mateo.

### **Die Kaffee-Wissenschaft**

Vor rund zehn Jahren verarmte Arangos Onkel in Kolumbien. Auch der habe früher Kaffee angebaut, erzählt Arango. Viele andere Bauern, welche Plantagen bewirtschafteten, erlitten dasselbe Schicksal und zogen in die nahe gelegene Stadt Filadelfia. «Es war ein regelrechter Schock, als ich meinem Heimatdorf einen Besuch abstattete», beschreibt Arango die damalige Situation.

Überleben mit dem Kaffeeanbau konnten die Bauern nicht mehr, wie der 62-Jährige erklärt. Die Produktionskosten waren für sie zu hoch und ihr Know-how zu gering. «Denn die Kunst des Kaffeemachens ist eine Wissenschaft», sagt Arango und illustriert dies anhand eines kleinen braunen Büchleins, das er hinter der Theke hervorholt.

Sämtliche Formeln und Kriterien, die beim Anbau und bei der Herstellung der aromatischen Bohnen zu beachten sind, seien hier aufgelistet. Die Komplexität der Thematik und die traurigen Begebenheiten in seinem Dorf veranlassten Arango damals dazu, ins Kaffeegeschäft einzusteigen.

2007 gründeten daher er und seine Frau Isabelle die Colombia Import GmbH in Bern und eröffneten kurz danach den Take-away-Laden «La Tienda de Juan» in der Aarberggasse.

### **90 Prozent gehen verloren**

Als Sohn Mateo 2012 geboren wurde, kaufte die Familie einige Hektaren Land von Arangos Onkel. Unmittelbar darauf liessen sie Arabica-Kaffee von feinsten Qualität anpflanzen. Letzten November war es endlich so weit.

Rund 14000 Kilogramm Kaffeekirschen konnten geerntet werden. Danach wurden die Bohnen geschält, getrocknet und anschliessend ein zweites Mal geschält. Übrig geblieben seien letztlich lediglich 2100 Kilogramm, die in die Rösterei Mariscal in Pereira gelangt sind.

«Während der Verarbeitung verlieren wir rund 90 Prozent des Gewichts», erklärt der Kaffeexperte. Die Qualität sei aber sagenhaft und mit Starbucks oder anderen Marken nicht zu vergleichen, schwärmt Arango. Dies liege hauptsächlich daran, dass Don-Mateo-Kaffee nicht mit anderen Zutaten vermischt werde, wie es bei Grosskonzernen der Fall sei.

### **Der Tukan gibt die Stärke an**

Das Endprodukt sei fast zu 100 Prozent kolumbianisch, sagt Arango. Lediglich die Etiketle sei in der Schweiz von der «Tatort Kommunikation und Design GmbH» kreiert worden.

Für die Abbildung dienten ein Foto von Arangos Onkel mit seinem Muli und ein zugeflogener Tukan als Vorlage. Die Position des Vogels auf der Verpackung gebe die Stärke des Kaffees an, erläutert Arango und zeigt auf den fliegenden Tukan auf der Etiketle. «Dies ist unsere stärkste Röstung.»

Auch die Kunden scheinen zufrieden zu sein. Ein Geschäftsmann, der gerade seinen morgendlichen Muntermacher in dieser Stärke bestellt, lobt den Kaffee in den höchsten Tönen. «Ich komme dann später noch auf einen Zweiten», sagt er und läuft schmunzelnd davon.

### **Profit ist für ihn Nebensache**

Mittlerweile beschäftigt Arango auf seiner Finka in der Nähe des Dorfes Caldas zehn Mitarbeiter. Früher oder später wolle er auf seinem Grundstück eine Schule bauen, da die öffentliche Schule kilometerweit entfernt ist.

«Mir ist es wichtig, dass meine Arbeiter zufrieden sind», sagt der Kolumbianer und kritisiert im selben Atemzug die Grosskonzerne, welche immer wieder ihre Arbeitskräfte ausbeuten. Mit den Einnahmen des Kaffeeverkaufs in Bern könne er seine Arbeitskräfte fair bezahlen und auch die restlichen Ausgaben decken.

Für Arango selbst bleiben Ende des Monats rund 800 Franken übrig. Die Höhe des Profits spiele für ihn keine Rolle. «Ich bin stolz, ein so authentisches Produkt verkaufen zu dürfen und meine kolumbianischen Werte weiterzugeben.» (Berner Zeitung)

## Einige interessante Zahlen...

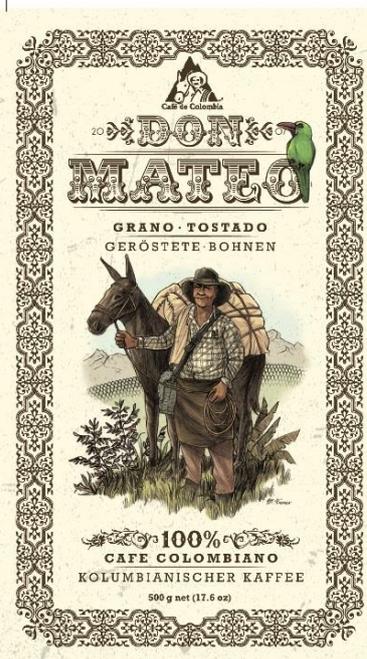


- Wir beschäftigen auf der Finca 14 Arbeiter/Innen
- Normaler min. Lohn 230.--> unsere Arbeiter 340.-
- 20'000 kg Kaffeekirschen ergeben 3'760 kg Kaffeebohnen
- Wir importieren pro Jahr 4'000 kg Kaffee
- 1 kg Kaffeebohnen = 135 Tassen Kaffee





# Bestellung Kaffee Don Mateo



Vielen Dank für Ihr Interesse am Kaffee Don Mateo.  
Er kann wie folgt gekauft werden:

- Im Kaffeegeschäft zu Öffnungszeiten  
(Mo – Sa ohne Do und So, 7 – 18h):  
La tienda de Juan  
Aarberggasse 55  
3011 Bern  
Tel.: 031 535 40 58
- Über unsere Homepage: [www.colombiaimport.ch](http://www.colombiaimport.ch)  
→ Onlineshop
- Per E-Mail: [info@colombiaimport.ch](mailto:info@colombiaimport.ch)
- Oder senden Sie den ausgefüllten Bestellflyer an folgende Adresse:

Jairo & Isabelle & Mateo Arango  
Colombia Import GmbH  
Kirchbergerstrasse 59  
3008 Bern  
Tel.: 079 664 06 68

Produkt	Bestellmenge
1kg Kaffee Don Mateo, CHF 34.- Geröstete Bohnen, normale Röstung (50%)	
500g Kaffee Don Mateo, CHF 17.- Geröstete Bohnen, normale Röstung (50%)	
500g Kaffee Don Mateo, CHF 17.- Geröstete Bohnen, mittlere Röstung (70%)	
500g Kaffee Don Mateo, CHF 19.- Geröstete Bohnen, Espresso-Röstung (80%)	
250g Kaffee Don Mateo, CHF 8.50 Gemahlen, normale Röstung (50%)	

Vorname	
Familienname	
Adresse	
Telefon (optional)	
E-Mail (optional)	
Bemerkungen:	

Sie können Bar bezahlen oder per Einzahlungsschein. Im Onlineshop bieten wir zudem Bezahlung per PayPal an.  
Weitere Informationen wie Mengenrabatt ab 10kg Bestellung, Versand per Post, u.a. finden Sie auf unserer Homepage: [www.colombiaimport.ch](http://www.colombiaimport.ch)

20 DON 07

**MATTEO**

**GRANO · TOSTADO**  
**GERÖSTETE · BOHNEN**

Puro café cuidadosamente seleccionado y procesado con pasión y esfuerzo por los campesinos de la principal región productora de café en Colombia, conocida como la zona central cafetera, en la finca Corozal. Este café presenta excepcional calidad y ofrece una notoria diferencia en sus propiedades por su intensa fragancia y aroma, con un excelente balance entre acidez y cuerpo. Con la compra de este producto se benefician familias cafeteras de la región, haciendo posible un desarrollo sostenible y mejorando la calidad de vida, salud y educación de aquellas comunidades.

Der reine kolumbianische Kaffee wird von kolumbianischen Landwirten auf der Finca Corozal in der Hauptregion der Kaffeeproduktion in Kolumbien – genannt «la zona central cafetera» – sorgfältig auserlesen und mit viel Passion verarbeitet. Dieser aussergewöhnlich qualitativ hochstehende Kaffee zeichnet sich durch die Eigenschaft des intensiven Duftes und des kräftigen Aromas, wie auch durch die ausgezeichnete Balance zwischen seinem Säuregehalt und dem Fruchtkörper aus. Mit dem Kauf dieses Produkts begünstigen Sie die Familien der «Cafeteros» in ihrer Lebensqualität. Sie ermöglichen in dieser Region eine nachhaltige Entwicklung und helfen das Gesundheits- wie das Schulwesen zu verbessern.

**100%**

**CAFE COLOMBIANO**  
**KOLUMBIANISCHER KAFFEE**

**Producido e importado por** /// Produziert und importiert durch  
Colombia Import GmbH | Jairo & Isabelle Arango | Kirchbergerstrasse 59 | CH-3008 Bern  
colombiaimport.ch | info@colombiaimport.ch

**Tostado y empaçado por** /// Geröstet und abgepackt durch  
Café y Compañía S.A.S. | Pereira – Colombia

\*Marca registrada por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia / FoNC