

# INDONESIA

## Sulawesi Kalossi Toraja

InterAmerican  
**COFFEE**



### Farm Information

Country: Indonesia  
Region: Kalossi, Enrekang, Sulawesi  
Altitude: 1.000 - 1.200 masl.

The most important coffee producing regions are found on the Islands of Java, Sumatra, Sulawesi (the former Celebes) and Timor. The cultivation of coffee in Indonesia has a 300 years history; which is closely related to the Dutch colonial rule. 90% of the cultivated area is divided up into many small farms. 150 plantations take up about 40.000 hectares, particularly in Java. 11 million people, i. e. 2 million families of the population is dependent upon coffee for survival. The botanical species cultivated in Indonesia are about 90% Robusta and about 10% Arabica coffee. A specific variety is the Arabica Catimor.

“Toraja” – is a rare and unique coffee grown on rich volcanic soils around Mount Sesean on the island of Sulawesi, Indonesia. The coffee is cultivated in small home gardens by ten families belonging to the „Toraja“ tribe. The Toraja represent one of few independent ethnic groups in the Sulawesi highlands who have managed to maintain their distinctive cultural identity reflected in their language, social rituals and religion. They are talented and renowned craftsmen of fascinating wooden artwork designed to express their complex philosophy of life.

The coffee corresponds with the individuality of their culture in every aspect; the Arabica variety in use has ractically disappeared from the globe, due to its petite yield compared to those of other commercially grown plants. Cultivation, crop harvest and processing are completely manual and resemble an historical form of private coffee production. This handmade delicacy meets our highest quality demands, and those of the gourmet - with a clear unmistakable fragrance, an intense yet creamy body with just a hint of spiciness in its flavour.



### Coffees

A coffee with a round body and delicate acidity. Flavours of eucalyptus.

**Eucalyptus**

Grading: **Grade 1**  
Processing: **Wet-Hulled**



**InterAmerican Coffee GmbH**  
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4  
20457 Hamburg, Germany  
Tel. +49 (0)40 373 367  
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

**InterAmerican Coffee Schweiz**  
Bahnhofstrasse 22  
CH-6300 Zug, Switzerland  
Tel. +41 (0)41 728 7286  
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

**InterAmerican Coffee Ltd.**  
Zeppelin Building - 1st floor  
59-61 Farringdon Road - London EC1M 3JB  
UNITED KINGDOM  
Tel. +44 (0) 20 7796 2255  
E-Mail iac.london@nkg.coffee

[www.interamericacoffee.de](http://www.interamericacoffee.de)

# INDONESIEN

## Sulawesi Kalossi Toraja

InterAmerican  
**COFFEE**



### Farm Information

Land: Indonesien  
Region: Kalossi, Enrekang, Sulawesi  
Anbauhöhe: 1.000 - 1.200 masl.



Die wichtigsten Kaffeeanbauggebiete befinden sich auf den Inseln Java, Sumatra, Sulawesi (das ehemalige Celebes) und Timor. Der Kaffeeanbau in Indonesien hat eine 300-jährige Geschichte, die eng mit der niederländischen Kolonialherrschaft verbunden ist. 90 % der Anbaufläche sind in viele kleine Betriebe aufgeteilt. 150 Plantagen nehmen etwa 40.000 Hektar ein, vor allem auf Java. 11 Millionen Menschen, d. h. 2 Millionen Familien der Bevölkerung, sind auf Kaffee angewiesen, um zu überleben. Die in Indonesien angebaute Pflanzenart sind zu etwa 90% Robusta- und zu etwa 10% Arabica-Kaffee. Eine besondere Sorte ist der Arabica Catimor.

„Toraja“ - ist ein seltener und einzigartiger Kaffee, der auf reichhaltigen vulkanischen Böden um den Berg Sesean auf der Insel Sulawesi in Indonesien angebaut wird. Der Kaffee wird von zehn Familien, die dem Stamm der „Toraja“ angehören, in kleinen Hausgärten angebaut. Die Toraja sind eine der wenigen unabhängigen ethnischen Gruppen im Hochland von Sulawesi, denen es gelungen ist, ihre unverwechselbare kulturelle Identität zu bewahren, die sich in ihrer Sprache, ihren sozialen Ritualen und ihrer Religion widerspiegelt. Sie sind begabte und renommierte Kunsthandwerker, die faszinierende Holzkunstwerke herstellen, die ihre komplexe Lebensphilosophie zum Ausdruck bringen.

Der Kaffee entspricht in jeder Hinsicht der Individualität ihrer Kultur; die verwendete Sorte Arabica ist wegen ihres geringen Ertrags im Vergleich zu anderen kommerziell angebauten Pflanzen praktisch vom Erdball verschwunden. Anbau, Ernte und Verarbeitung erfolgen vollständig manuell und ähneln einer historischen Form der privaten Kaffeeproduktion. Diese handwerklich hergestellte Delikatesse erfüllt unsere höchsten Qualitätsansprüche und die des Gourmets - mit einem klaren, unverwechselbaren Duft, einem intensiven und doch cremigen Körper mit einem Hauch von Schärfe im Geschmack.

### Kaffees

Ein Kaffee mit rundem Körper und delikater Säure. Aromen von Eukalyptus.

**Eukalyptus**

**Klassifizierung: Grade 1**

**Aufbereitung: Wet-Hulled**



**InterAmerican Coffee GmbH**  
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4  
20457 Hamburg, Germany  
Tel. +49 (0)40 373 367  
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

**InterAmerican Coffee Schweiz**  
Bahnhofstrasse 22  
CH-6300 Zug, Switzerland  
Tel. +41 (0)41 728 7286  
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

**InterAmerican Coffee Ltd.**  
Zeppelin Building - 1st floor  
59-61 Farringdon Road - London EC1M 3JB  
UNITED KINGDOM  
Tel. +44 (0) 20 7796 2255  
E-Mail iac.london@nkg.coffee

[www.interamericancoffee.de](http://www.interamericancoffee.de)