

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 Finca 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-





derate Röstung die feinen Nuancen bewahrt. Lokale Röstereien rösten meist zurückhaltend, damit die natürliche Süße und die floralen Töne erhalten bleiben — das Ergebnis ist ein ausgewogenes, aromatisches Profil mit klarer, aber milder Säure und einem weichen Körper.

Fincas und Familien

Das Gesicht dieses Kaffees sind kleine Höfe wie Finca Los Castaños oder Finca La Laja — Familienbetriebe, die Besucher empfangen, Führungen anbieten und oft direkt vermarkten. Auf solchen Höfen erlebt man, wie Kaffee, Orangen, Avocados und Wein in einem Mosaik nebeneinander wachsen; die Besitzer führen oft seit Generationen dasselbe Land und haben in den letzten Jahren verstärkt auf Qualitätssicherung und Tourismus gesetzt, um die Produktion ökonomisch zu sichern.

Weil die Produktion klein ist, hat die lokale Verwaltung Initiativen gestartet, um die Kultur zu stabilisieren und zu erweitern: so wurden in den letzten Jahren Setzlinge und Unterstützungsmaßnahmen verteilt, um neue Anpflanzungen zu



fördern und das Know-how weiterzugeben. Diese Maßnahmen zeigen, dass man den Kaffee nicht nur als nostalgisches Erbe, sondern auch als wirtschaftliches Qualitätspro-

dukt betrachtet — mit Potenzial für regionalen Tourismus und Nischenexporte.

Die klassische Art, ihn zu genießen, ist leicht geröstet und frisch gemahlen, aufgebriht als Filter oder in einer schonend zubereiteten Espresso-version. Weil die floralen und fruchtigen Noten im Filter sehr gut zur Geltung kommen, probieren viele Genießer zuerst eine Handaufbrühhmethode (V60, Chemex) oder eine zarte, lange Extraktion im Siebträger. Kaufen kann man ihn vor Ort auf den Fincas, in einigen lokalen Röstereien oder ausgewählten Feinkostläden auf Gran Canaria; außerhalb der Insel ist er seltener, aber einige Anbieter vertreiben kleine Chargen online oder exportieren in begrenzten Mengen.

Ein paar praktische Hinweise für Besucher

- Wer nach Agaete fährt, sollte Zeit einplanen: Besuche auf den Fincas sind oft Führungen mit Verkostung und dauern meist 45–90 Minuten.
- Frühling und Frühjahrsernten sind typische Zeiten für sichtbare Ernteaktivitäten — doch wegen der kleinen Flächen variieren Abläufe von Hof zu Hof.

- Kaufen: Greif zu ganzen Bohnen, frisch geröstet, und bewahre sie kühl und trocken — so bleiben die feinen Aromen am besten erhalten. (Praktischer Tipp; allgemein üblich.)

Was Jonathan mitnahm

Als Jonathan die Tasse austrank, blieb das warme, leicht schokoladige Echo noch einige Augenblicke. Er dachte nicht an globale Rankings oder Marktanteile; er dachte an die Hände, die diese Bohnen gepflegt haben, an die Palmen, die Schatten gaben, und an das Tal, das eine kleine europäische Tropeninsel-Blase erzeugt. Der Kaffee aus Agaete ist kein Scheinwerferlicht für Massenkonsum — er ist eine Einladung: probiere, vergleiche, und wenn er dir gefällt, besuche die Leute, die dahinter stehen. Nicht nur, weil Geschmack etwas Greifbares ist, sondern weil so ein Produkt erst durch Menschen und Orte Bedeutung gewinnt.

Hier sind ein paar Optionen und Tipps, wie du bequem nach Agaete gelangst:

Mit dem Auto

- Starte in Las Palmas de Gran Canaria. Nimm die GC-2 Straße Richtung Norden/Westen.
- Die Fahrt über die Küstenstraße dauert etwa 35–40 Minuten (je nach Verkehr). Strecke ca. 35–40 km.

- Es gibt Beschilderung nach „Agaete / Puerto de las Nieves“. Achte darauf, wenn du von der Schnellstraße abzwiegst, dass du weiterhin die Straße Richtung Agaete nimmst.

Mit dem Bus (Guagua)

- Es gibt die Linie 103 der Busgesellschaft Global. Diese fährt von Las Palmas nach Agaete.
- Wenn du z. B. beim zentralen Busterminal oder bei einem Umsteigepunkt wie San Telmo bist, nimm die Linie 103 Richtung Agaete oder Puerto de las Nieves.
- Fahrzeit: etwa 50–65 Minuten, Preis ca. 3–5 € je nach Abfahrtsort.
- Du steigst typischerweise an der Kirche (Iglesia) von Agaete aus, dann je nach Lage zu Fuß oder mit einem lokalen Transport weiter zur Plantage etc.

