

BALANOOR

ETT RUNT OCH FYLLIGT KAFFE MED
SÖTA TONER AV PÄRON OCH EN ANGENÄM
KRYDDIG EFTERSMAK.

1937 köpte familjen Kuriyan gården Balanoor i sydvästra Indien. Här har man odlat både kaffe, te och annat sedan dess. Och det har gått bra. Verksamheten växer och uppmärksammas idag för både smaker, kvalitet och hållbara odlingsmetoder.

Idag leds verksamheten av Rohan Kuriyan i sjätte generationen. Till sin hjälp har han 300 stolta medarbetare som erbjuds gratis bostäder, sjukhus, skola med mera.

Hela gården är Rainforest Alliance-certifierad, en stor del även ekologisk. Det är bra eftersom det innebär en hållbar produktion som gör gott för både människor och planeten.



Familjen Kuriyan har
odlat kaffe i Balanoor
sedan 1937.

Hela gården är Rainforest
Alliance-certifierad, en
stor del även ekologisk.



LAND Indien.

REGION Chikmagalur i delstaten Karnataka, sydvästra Indien.

GÅRD Balanoor Estate.

ÄGARE Rohan Kuriyan.

AROM Intensiv och kryddig.

SMAK Ett runt och fylligt kaffe med söta toner av päron och en angenäm kryddig eftersmak.

ALTITUD 1 025–1 350 m.ö.h.

PROCESS Våta metoden.
Soltorkade på patios.

UNDERART SL9.

INNEHÅLL Hela kaffeböner.
100% arabica.

PASSAR TILL Bakverk och
desserter med smak av nötter,
kryddor och choklad.

CERTIFIERING Rainforest
Alliance.

SLOW ROAST Varsam rostning
under längre tid för att utveckla
kvalitet och smak till fullo.

ARTIKELNR 25008.





KAFFEROSTERIET
LÖFBERGS
ETABLERAT
1906

BALANOOR

Mitt namn är Rohan Kuriyan och jag är 39 år. Jag bor i Bangalore, Indiens fjärde största stad, tillsammans med min fru Dika och våra barn Ezra och Elissa. På fritiden gillar jag att läsa och att hålla på med sport. Men mest av allt gillar jag umgås jag med familjen. Jag tycker väldigt mycket om att leka med min son och dotter, och vi spelar en hel del tv-spel tillsammans. De vinner oftast.

Tidigare jobbade jag som skattekonsult på Ernst & Young. När jag började se mig om efter ett nytt jobb frågade min pappa Ashok om jag ville följa med och kika på familjens gård. Den ligger i Chikmagalur, 30 mil väster om Bangalore. Här odlar vi kaffe, te och en hel del annat. Det här var 2010, och sedan dess har jag inte velat jobba med något annat. Så idag delar jag min tid mellan hemmet i Bangalore och gården Balanoor.

Jag är otroligt stolt över min pappa. Han har arbetat på gården sedan han var i 20-årsåldern. 50 år senare är han fortfarande aktiv och deltar i arbetet. Han har en otrolig kunskap och erfarenhet som han delar med sig av till andra, det är så många har lärt sig nya odlingsmetoder och tekniker. Hans passion har förts vidare till mig och alla andra som jobbar hos oss idag. Det har bidragit till att vi har en väldigt hög kvalitet på kaffet vi odlar, och vi har fått flera fina priser för det. Det är jag såklart också väldigt stolt över.

En av de bästa sakerna med att vara kaffeodlare är naturupplevelsen, att vara utomhus. Den friska luften, ljudet av vinden som smeker träd och buskar, fågelsång och mycket annat förgyller varje dag. Vi har såklart en hel del utmaningar, men vi brinner för det vi gör och det gör det värt besväret.

När folk hälsar på oss säger vi alltid välkommen till "vår trädgård". För det är så vi uppfattar gården, som en grön och lummig oas. Och vi vill gärna att fler får upptäcka det. Både Löfbergs och andra vänner.

När jag blickar framåt är min dröm och förhoppning att vi på Balanoor kan fortsätta utvecklas, att vi blir starkare och kan tackla både klimatförändringar och den tuffa ekonomiska situation som påverkar oss just nu. Att vi även framöver lyckas ta fram nya kaffesorter med spännande smaker till alla våra vänner runt om i världen. En annan dröm är såklart att mina barn ska bli lika förtjusta i gården som jag är. Att vi en dag går sida vid sida och jobbar tillsammans här, precis som jag har fått göra med min pappa.

Med vänliga hälsningar,

Rohan Kuriyan, kaffeodlare i sjätte generationen



Balanoor deltar i Era of We – världens första digitala plattform som för samman kaffeodlare, kafferosterier och konsumenter. Här kan kaffeodlare bygga sina egna varumärken och marknadsföra sig direkt mot konsumenter och kafferosterier. Det skapar en mer balanserad värdekedja där värdet för kaffeodlarna ökar genom att dom sätter villkoren. Här kan du som konsument hitta, hålla kontakt med och köpa kaffeböner direkt från kaffeodlare. Det gör det lättare för dig att upptäcka nya, unika kaffesorter och utforska historien kring ditt favoritkaffe. Genom Era of We kan du vara en del av en nödvändig förändring. - Vi vill demokratisera värdekedjan genom öppenhet och utökat samarbete. Genom att hjälpa kaffeodlare att skapa egna varumärken baserat på de unika egenskaperna för deras kaffe kommer Era of We att bidra till att öka det totala värdet för odlarna, säger Martin Löfberg, grundare och ordförande för Era of We.