

## JACU KAFFEE

Die VomDorff-Farm liegt in der ländlichen Gemeinde Lajinha/MG und befindet sich als Teil des Minas Gerais Waldes Zone (Zona da Mata Mineira) und den Atlantischen Regenwald Brasilianische Biom. Die Stadt Lajinha wird auf einer durchschnittlichen Höhe von 500 m, und ist geomorphologischen Teil vom Region der Serra do Caparaó eingefügt. Das Zentrum der Stadt, in einer geraden Linie, ist 35 km vom dem Pico da Bandeira, dem dritthöchsten Berg in Brasilien, in der Caparaó Nationalpark. Die Bevölkerung im Jahr 2010 war rund 20.000. Die Wirtschaft der Stadt ist auf Kaffeeanbau basiert.

Es ist in diesem Umfeld, Höhen und regenwald, dass wir der Jacu finden. Er ist ein wilder Vogel, der lebt die Wälder von Sao Joaquim Farm (in Studie der Umwandlung in RPPN, ein Art vom private Natur Park) und bedient sich die vorhanden Kaffee Bäume, seine Lieblingsobstgarten.

Die Jacu oder Penelope ist eine Gattung der Vögel craciformes (früher Hühnervögel), die fünfzehn Arten enthält. Die Gruppe ist in Mittel -und Südamerika gefunden, wo es Waldgebiete bewohnt. Sieben Arten kommen in Brasilien.

Die Jacus sind große Vögel, die 85 cm lang werden können. Der Schwanz ist lang und abgerundet, auch so sind die Flügel. Der Hals ist relativ lang und endet in einem kleinen Kopf. Die Haut um die Augen ist freigelegt und hat eine bläuliche Farbe, bei den meisten Arten. Jacus haben roter Kropf und prall Kehle. Das Gefieder ist dunkel und einheitlich in der allgemeinen und schwarz mit einem schuppigen Erscheinungsbild. Dieser Effekt wird durch die Federn des Rückens und der Brust, die in weißen umrandeten erzeugt. Die Jacus haben rötliche Füße.

Wie schon gesagt, Jacus lieben auch Kaffee und, zur Erntezeit, sie wählen die besten Bohnen (reif und saftig) zu füttern. Diese Haltung führt zu einer Abnahme von etwa 15% der Ernte. Doch nach der Verdauung, die Jacus zur Natur die Vollkorn zurückzukehren (Stuhlgang), die von ihren Mägen verdaut nur das Fruchtfleisch und Honig.

Richtig gepflegt, diese Körner sind die Vorzuglichkeit des Kaffees. Das Geheimnis dieses Phänomen ist die "Sonderprüfung" von Saatgut Gärung, die im Verdauungssystem des Tieres stattfindet. Dieser Prozess wandelt die Eigenschaften von Kaffee, Säure zu entfernen und ihm einen einzigartigen Geschmack. Aber nicht alles in Natur ist perfekt, weil die Samen-Kollektion ist kompliziert: Wir müssen die zerstreut Tier Kot durch die Wälder sammeln und die Behandlung der Bohnen vor dem Rösten.

Das "Café vom Dorff" hat in diesem Geschäft investiert und bereits die nächste Ernte anbieten werden einen weiteren Artikel aus dem Warenkorb der Produkte: die ganz besondere "Café Jacu vom Dorff".