



Crown Coffee Estate

Introduction

Crown Coffee has a unique and interesting history and origin, started up in 2003 by two brothers-in-law, Gad Ben-Avi and Peter Nel, in the hills high above Tzaneen, Limpopo Province, South Africa.

There were some coffee plants found growing in a natural state in the forest on the Estate when Crown Coffee started its operations. These coffee plants had grown wild being spread by the monkey population and Crown Coffee used these plants, seemingly natural to the area, as a basis of its new plantation.

On the Estate Crown Coffee operates as a partnership of the coffee farmer and the coffee roaster and barista – this close partnership results in a high quality artisan-type, single estate coffee as there is always close communication from coffee planting to the tasting. Fermentation is done very specifically and therefore fruitiness and high acidity are qualities strongly associated with the coffee.

Crown Coffee grows, harvests, processes, roasts, grinds and packages its own coffee currently distributed only through its own restaurant.

The quality of the coffee is constantly monitored in respect of the harvest, production and roasting of the coffee.

The operation has grown to 4000 trees and production is at present 2 tons annually.

The vision of Crown Coffee is to achieve quality and not quantity.



Some Characteristics of Crown Coffee

Crown Coffee Estate is the only Coffee Estate in South Africa above 1000m in altitude.

A single estate fully washed Arabica coffee is produced and no pesticides or insecticides are used in farming the coffee.

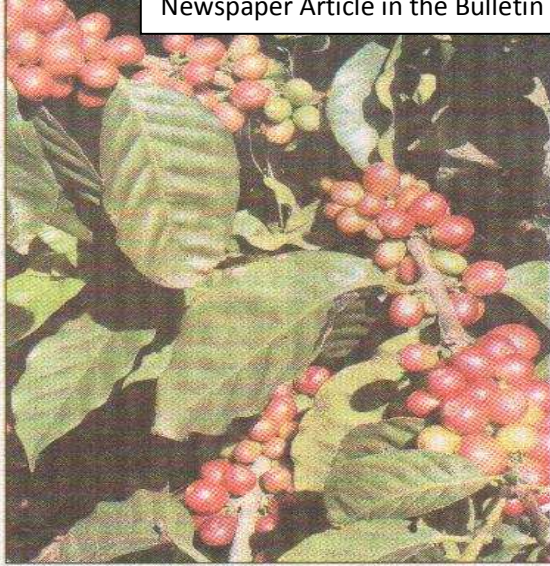
There is control over all aspects of production which leads to a premium quality coffee.

A uniquely African and South African coffee of high quality is being produced and there is an ongoing commitment and passion for excellence.



Mother plant in forest





Exclusive coffee from Tzaneen

Tzaneen's coffee connoisseurs can set their horizons on a new brand of Arabica in the market called Crown — grown, roasted and ground only a few kilometres from town!

It is the exclusive product of Alôn in the slopes of Modjadjiskloof, where cultivation started at a very small scale a few years ago and has grown to a yield of more than two tonnes per season.

Farmer Pieter Nel and his brother-in-law, Gad Ben-Avi, discovered offsprings of coffee trees in a valley on the farm eight years ago and were astonished by the healthy appearance of the plants. They were remnants of a coffee plantation which existed many years ago.

Nel planted hundred seedlings taken from the valley and it started growing as if in its natural habitat. The first berries appeared in its very first year and increased each season.

He made an intense study of coffee farming since 2003 and applied his knowledge to establish a successful production unit. Ben-Avi is a coffee guru who worked and studied coffee roasting in several coffee producing countries in the world. He is responsible for the roasting and marketing of Crown coffee.

The initial plan was to produce enough coffee for Alôn's Yum Yum restaurant in Tzaneen, but the concern has grown to such an extent that they are able to supply to selective coffee shops in Johannesburg and Cape Town.

The two men are fanatic about the coffee project. They concentrate on quality rather than quantity and each roasted bunch is tasted for its excellence.

Alôn is one of four coffee farms in South Africa and the only one who grows the shrub higher than a thousand meters above sea level successfully.

The other coffee farms are Beavers Creek in Port St Johns, Sabie Valley Coffee and Venter Coffee in Bushbuckridge.

se boonste rakke

donkerrooi is, word gepluk. Dit word dan vir 48 uur in 'n houer met water geplaas, waar die buitewand van die bessie met gisting losgemaak word. 'n Spesiale masjien word gebruik om die skil van die kern te stroop, voor dit gewas en vir 24 uur in die skaduwee drooggemaak word.

Dan word dit in houers vir minstens nege dae in die son gedroog. Dit kan selfs tot 18 dae duur, afhangende van die weer. Elke aand word dit bedek om die bone teen klammigheid of dou te beskerm.

Feitlik elke dag word die voginhoud van die sade gemeet en sodra net twaalf persent vog oor is, is die sade gereed om gerooster te word. Elke pluksel wat gedroog word, het sy eie geur en karakter. Dit stem baie ooreen met die wynmaakproses, waar druiwe uit 'n sekere land 'n ander karakter het as dié in die stuk land langs.

Coffea Arabica het sy oorsprong in Ethiopië (vroeër bekend as Kaffa), waar die koffieplant 'n duisend jaar V.C. deur 'n bokwagter met die naam Kaldi ontdek is. Hy het gesien hoe die bokke die rooi bessies vreet en dan wulps raak. Koffieplante het later na Jemen in die Arabiese skiereiland versprei, waar die koffiebone vir die eerste keer gerooster is. Hulle het koffie gemaak en bevind dit laat hulle langer ure werk. Hiervandaan het dit na Egipte en Turkye versprei en vandag word die *Coffea Arabica* wêreldwyd kommersieël verbou.

Nel en Ben Avi het 'n hegte werksverhouding en skakel gereeld om toe te sien dat die koffie deur die bes moontlike proses gepluk en gedroog word, sodat die eindprodukt onverbeterlik is. Hulle konsentreer op gehalte eerder as volume en hanteer die koffieprojek met 'n buitengewone passie.

Ben Avi is 'n koffiegheeroe. Hy het in verskeie koffieproduserende lande oorsee gewerk, waar hy die proses intensief bestudeer het. Hy werk met 'n koffierooster wat teen R80 000 van Turkye ingevoer is en proe-toets elke sarsie geroosterde bone wat voortgebring word.

Die koffie was aanvanklik net bestem vir Alón se restaurant Yum Yum in Tzaneen, waar koffiebone feitlik daaglik gelewer word om die varsheid daarvan te verseker. Nou lewer hulle aan koffiewinkels tot in Johannesburg en Kaapstad, maar net aan selektiewe klante.



BO: Groot klem word gelê op gehalte van die eindprodukt. 'n Nuwe proefneming is om die koffie eers in sy omhulsel te droog voor dit verder verwerk word. **LINKS:** Mnr Gad Ben-Avi, koffiegheeroe, staan voor die gebou waar die koffie gerooster en verpak word.

REGS: In die lente is die koffieboorde oortrek met spierwit blomme wat dit soos 'n tuinparadys laat lyk. Die geur van die blomme is soet en ruik soos jasmyn, wat familie van die koffieplant is.

Foto's: Louis Roux



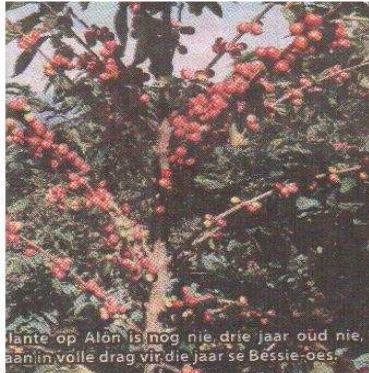
TE KOOP



Revelas Bonsmara
Bulle te koop
• 30 Jaar se top genetika •

As lid van die Bosveld Bonsmaraklub lewer geregistreerde Bonsmara-bulle uit die strawwe hart en rooiwater-veld van die Sentrum- en Thabazimbi-gebied. Die bulle is Fase D getoets en deel van ons stoetkuddes. Een van die Landbounavorsingsraad (LNR) se Lim 2011 finaliste is.

Gratis vervoer sal oorweeg word.
Skakel 015 307 4627 tussen 18:00 en 20:00 saans



Plante op Alón is nog nie drie jaar oud nie, aan in volle drag vir die jaar se Bessie-oes.

Koffie uit Tzaneen

LiN Nuus/Bulletin

'n Koffieplaas pryk in die groen heuwels tussen Tzaneen en Modjadiskloof – een van net vier in Suid-Afrika en die enigste koffiëprodusent in Limpopo.

Dit is op die Alón Landgoed, waar twee swaers agt jaar gelede met 'n honderd koffieplantjies "bloot eksperimenteel" begin boer het. Vandag staan daar minstens 4 000 koffiebome met 'n potensieële opbrengs van twee ton.

Mnr Pieter Nel en Gad Ben-Avi is in beheer van dié besondere projek en lewer hul eindprodukt onder die handelsnaam Crown landwyd. Dit is 'n matige tot sterk koffie met 'n vrugtige geur wat eie is aan die plantegroei van die streek. Nel is in beheer van die boerdery self, terwyl Ben-Avi, klankingenieur van Alón, die koffie rooster en bemark.

Die oorsprong van die koffieplante het 'n eiesoortige verhaal. Nel sê jare gelede het 'n hele paar koffieplase goeie sake in Limpopo gedoen, maar almal het metter-woon tot 'n einde gekom.

In 'n vallei op Alón het hy eendag op 'n klompie koffiebome in die veld afgekom – oorblyfsels van 'n boerdery baie jare gelede. Hy het die klein opslagplantjies uitgehaal en 'n honderd teen die hange van

Alón geplant.

"Die plante was bestand teen die elemente van die natuur en het uit die staanspoor floreer asof hulle steeds in die grond van die vallei gestaan het."

Dit neem gewoonlik vyf tot ses jaar vir 'n koffieplant om sy eerste sade te lewer, maar dié aanplanting het binne een jaar reeds vyf kg bone gelever. Die volgende jaar was die opbrengs 25 kg, die jaar daarna 250 kg en so het die produksie geklim tot waar dit vandag is.

Dit word streng meganies verbou en geen insetdoders of ander chemikalieë word in die boorde gebruik nie. Elke plant is voorsien van 'n deklaag stikstofgewende plantjies

Benewens Alón is net drie kommersiële koffieplase aktief in Suid-Afrika. Die grootste hiervan is Beaver's Creek naby Port St Johns in KwaZulu/Natal, waar sowat 60 000 bome jaarliks geoes word. Die ander twee is Sabie Valley Coffee en Verster Koffie naby Bosbokrand in Mpumalanga. Alón is die enigste waar koffie op meer as 1 000 meter bo seevlak geproduseer word.

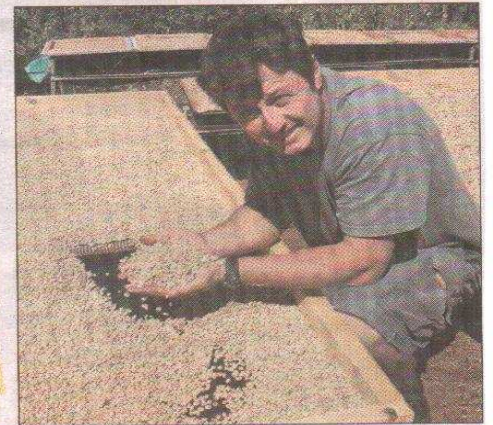
van skaars drie sentimeter hoog, wat natuurlike voeding voorsien.

Nel sê al die plante kom uit die vallei en floreer sonder uitsondering. Die hoofboord is tussen twee-en-'n-half en drie jaar oud, terwyl twee nuwe boorde van anderhalf jaar ook reeds swaar in drag is.

Nog 'n klein boord is onlangs aangelê waar 'n klomp bloekombome eens gestaan het. Dit noem Nel sy "geheime boord", omdat dit tussen die natuurlike plantegroei versteek lê.

Oestyd is nou aan die gang en net die ryp bessies wat

REGS: Mnr Pieter Nel is in beheer van die koffieboerdery. Hier kyk hy na die sondroging van die koffiebome.



12/07

and distributors of

Bulletin

LiN Media
Editor: Jean Aucamp (015 307 7248)

LiN Bulletin	Editorial Louis Roux Advertising Executive (Local advertising) Jacques Smuts	015 307 7248 015 307 7248 015 307 7248
LiN Bulletin	Editorial Louise Labuschagne Advertising Executive (Local advertising) Maria Oberholzer	014 736 2723 014 736 2723 014 736 2723
LiN Bulletin	Editorial Andries van Zyl Advertising Executive (Local advertising) Pieter Jooste	015 516 4996/7 015 516 4996/7 015 516 4996/7
LiN Bulletin	Editorial Jasper Raats Advertising Executive (Local advertising) Engela Cilliers	087 150 5306 083 309 4506 083 309 4506
LiN Bulletin	Editorial Pieter Coetzee Advertising Executive (Local advertising) Paula Resiko	014 777 1621 083 256 6138 083 256 6138
LiN Bulletin	Editorial Desiré Wright Advertising Executive (Local advertising) Heidi Lee Smith	072 698 6538 082 807 1100 082 807 1100

3 Heidelberg Road, Production Park, City Deep
Tel: 011 703 2800/1/2/3

Copyright on advertising and editorial content reserved.

agriBulletin Kalender

Eerste Donderdag van elke maand: Rubbervale veeveiling

26 Augustus: Hanley Wildlife Services, Alldays
27 Augustus: Oljaco Game Dealers, Vaalwater
31 Augustus: Bosveld Boerbokklub, Pretoria Skou
1 September: Lietsjle-studiegroep
6 September: Constantia Sitrusstudiegroep
11 Oktober: Avo-bemarkingsbesoek
13 Oktober: Makadama-studiegroep
18 Oktober: Mango-studiegroep

Stuur datums van vergaderings, skoue, ens. aan ons vir gratis publikasie.

Skryf aan die redakteur by jean@bulletin.us.com

PHOTO OF OUR GREEN BEANS

