

## Ernte und Verarbeitung von Yerba Mate Tucanguá

Zwischen März und Mai findet die erste Ernte (viruteada), bei der im Bauminnern die Blätter ausgeräumt werden, statt. Ab Juni bis September werden in der zweiten Erntephase (copada) die Blätter aussen herum geerntet. Die Zweige werden von Hand abgerissen oder mit einer Baumschere geschnitten. Die zweite Erntephase dient auch der Baumpflege.

Die Zweige werden auf rund 30 cm Länge gebrochen, damit sie sich im Trocknungsprozess nicht auf den Förderbändern verheddern. Die Blätter werden in ein 2x2 m grosses Tuch (ponchada) eingebunden. In einem vollen Tuch können sich gut 100 kg Blätter befinden. Mit Traktor und Anhänger oder mit einem Lastwagen, je nach Distanz, wird die Ernte in die Trocknungsanlage (secadero) gefahren.

Die Blätter der biologischen Yerba Mate werden oft in den Monaten Juni bis August in einer Ernte gewonnen. In dieser Zeit sind die Blätter besonders reif.

In der Cooperativa Ruiz de Montoya werden die Yerbablätter auf einer elektronischen Waage gewogen. Von einer erhöhten Stelle aus wird die Ernte auf einen überdeckten Zementboden (planchada) abgeladen und auf die Qualität überprüft. Ein Fahrzeug mit zwei langen Gabeln lockert danach die angelieferten Blätter und schichtet sie für die Verarbeitung auf.

Die Zweige werden auf ein Förderband geladen, an dessen Ende sich ein drehender Metallrechen befindet, der die Länge der Zweige überprüft. Das Förderband bewegt sich regelmässig auf und ab und gewährleistet so, dass eine gleichmässige Menge Zweige auf eine Förderkette fällt, mit der sie in eine 8 m lange und 2 m Durchmesser aufweisende Trommel (Tambora) befördert werden. Beim Eintritt in die Trommel fallen die Blätter direkt durch das Feuer. Mit einer Schnecke an der Trommelwand werden die Zweige durch die Trommel transportiert. Der wichtigste Mann des Trocknungsprozesses (sapecado) ist der Feuermann (el fuego), der dafür verantwortlich ist, dass sich durch die ganze Trommel, ein Flammenstrahl zieht. Während dieses Prozesses, dem Hitzeschock, werden in den Blättern die Enzyme stabilisiert, damit sie ihre grüne Farbe behalten. Ein Kettenförderband bringt die Zweige von der ersten in die zweite Trommel (presecansa), welche einen Durchmesser von 1,8m und eine Länge von 8.5m aufweist. Hier werden die Blätter nur durch Hitze vorge-trocknet. Danach gelangen die Zweige über Förderbänder in einen Backsteinbau. In diesem Trocknungsraum befinden sich zwei 4 m breite und 30 m lange Maschengitter, welche sich in einem Abstand von 1,2 m langsam in zwei Richtungen bewegen. Die Temperatur in diesem Raum beträgt 100° C. Die mit Holz erzeugte Wärme wird mit Hilfe eines Ventilators durch eine grosse Röhre in diesen Raum geblasen.

Nach 2:40 Stunden ist der Trocknungsprozess beendet. Die Zweige werden nun von einer Hammermühle (canchadora) grob zerkleinert und mit einem Sieb (saranda) werden die grössten Stängel entfernt. Über ein Förderband werden die zerkleinerten Stängel und Blätter in die Absackanlage transportiert, wo sie in 40 kg Säcke abgepackt werden. Die Säcke werden im Lager zu riesigen Bergen aufgeschichtet. In den nächsten 24 Monaten durchläuft die Yerba Mate im Lager einen Reifungsprozess. In dieser Phase erhalten die Blätter einen leicht gelblichen Farbton und der Säuregehalt wird reduziert.

Nach dem Reifungsprozess wird die Yerba Mate in der Yerbamühle zu den gewünschten Produkten verarbeitet. Danach kann sie abgepackt und verkauft werden.

