TOME

Äthiopien • Guji • Uraga • Yabitu Tome



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Kaffee wurde im Woreda Uraga und genauer gesagt im Kebele Tome produziert, wo die besten Guji-Kaffees zu finden sind und wo Oboleyan eine Trocknungsstation besitzt.

Er wird von den 4 Edema-Brüdern gesammelt, mit denen Belco ausgezeichnete Beziehungen pflegt. Sie leiten Oboleyan, was in der Oromia-Sprache "Bruder" bedeutet.

Oboleyan sammelt diesen Naturkaffee von den Produzenten der Region auf über 2000m Höhe. Diese bauen ihren Kaffee traditionell an, meist in Verbindung mit Ensät, auf kleinen Obstgartenparzellen, die sie mit größter Sorgfalt pflegen.

Insgesamt liefern fast 300 Bauern ihre Kaffeekirschen an die Station Tome. Diese werden ab Oktober in 3 Durchgängen geerntet. Zu dieser Jahreszeit ist die Ernte noch gering, und der Großteil der Sammlung findet im November statt, bis Mitte Dezember für den letzten Durchgang.

Produzent	**OBOLEYAN**
Arten	**Arabica**
Varietäten	**Heirloom**
Verfahren	**Natural**
Trocknen	**21 Tage trockenbetten**
Höhe	**2100 - 2250**
Ernte	**November - Januar**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE