



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Honey-aufbereitete Kaffee stammt von der Verarbeitungsstation Badeyi, die sich in Kota Kebele, innerhalb des Gomma Woreda in Äthiopiens Jimma Zone befindet. Auf einer Höhe von 1.970 Metern über dem Meeresspiegel gelegen, erstreckt sich die Station über 2,5 Hektar und ist umgeben von fruchtbaren Hochlandfarmen, die zum Ruf der Region für die Produktion einzigartiger und lebendiger Kaffees beitragen. Während ein Teil der Produktion vom eigenen Betrieb des Eigentümers stammt, wird der Großteil von einem großen Netzwerk von Kleinbauern aus der Umgebung bezogen.

Die Badeyi Station verarbeitet Honey-Kaffee auf sorgfältig gehandhabten afrikanischen Hochbetten, um eine langsame und gleichmäßige Trocknung zu gewährleisten. Im Jahr 2021 verfügte die Station über 10 Vor-Trockenbetten und 240 End-Trockenbetten und beschäftigte 5 feste und 66 Saisonarbeiter – 47 Frauen und 19 Männer – was ein Engagement sowohl für die Beschäftigung in der Gemeinde als auch für die Geschlechtergleichstellung zeigt.

Plantage	Badaye
Produzent	Ahmed Abateman
Arten	Arabica
Varietäten	Heirloom
Verfahren	Honey
Trocknen	Trockenbetten
Höhe	1900 - 2000
Ernte	Oktober - Januar
Art der Ernte	Manuell

