



TABE ANAEROB



Äthiopien • Guji • Uruga

74110

74112

KURUME

HEIRLOOM

ANAEROB NATÜRLICH



TABE ANAEROB

Im Kebele von Tabe Burka/Tobitu, gelegen im Woreda von Uraga, sammelt Oboleyan die Kaffeekirschen von Bauern, die Agroforstwirtschaft im Rahmen eines Gartenkaffee-Systems betreiben. Die Produzenten wenden agroökologische Methoden an und kultivieren ohne chemische Inputs. Die dominanten Varietäten sind Kurume und 74110. Kurume ist eine der traditionellen Varietäten, die in den Guji- und Gedeo-Zonen (einschließlich Yirgacheffe) vorkommen. Diese regionalen Landrassen, historisch von Bauern in den bewaldeten Hochländern ausgewählt, leiten ihren Namen oft von einheimischen Schattenbäumen ab. Bevor Kurume eine Kaffeesorte bezeichnete, stand es für den Baum *Albizia gummifera*.

Die Varietät 74110 ist eine der erfolgreichsten Selektionen des JARC (Jimma Agricultural Research Center), ursprünglich aus Metu (Illubabor).



SCANNE DEN QR-CODE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF BELCO.FR

Arten	Arabica
Verfahren	Anaerob natürlich
Trocknen	Trockenbetten
Höhe	2330
Ernte	November - Februar
Art der Ernte	Manuell