



ÜBER DIESEN KAFFEE

Metad wurde 2010 gegründet, von Aman Adinew, dem sich schnell sein Bruder Tariku anschloss, im Woreda von Gedeb.

Die erste Aufbereitungsstation wurde im Kebele von Halo Beriti errichtet, wo Metad sowohl gewaschene als auch natürliche Kaffees produziert. Die Kaffeeirschen stammen von Kleinbauernpartnern aus Halo Beriti.

Diese Produzenten kultivieren von Metad vertriebene Sorten, insbesondere die 74110 und 74140, sowie lokale alte Sorten. In der Gedeo-Region werden autochthone Sorten wie Dega, Kurume und Wolisho häufig angebaut.

Die Produzenten praktizieren dort ein agroökologisches System des Mischanbaus, genannt „Gartenkaffee“. Der Kaffee wird dort oft in Verbindung mit Ensat (Abessinische Banane) angebaut, zwei Kulturen, die historisch von äthiopischen Bauern domestiziert wurden.

Die Kaffeeirschen werden gesammelt und verarbeitet in der Station Halo Beriti. Sie werden etwa drei Wochen lang auf afrikanischen Trockenbetten getrocknet.

Plantage	Halo Beriti
Produzent	Metad
Arten	Arabica
Varietäten	Heirloom, 74110, 74140
Verfahren	Natural
Trocknen	Trockenbetten
Höhe	2150
Ernte	Dezember - Februar
Art der Ernte	Manuell

