GOYO GEWASCHEN

Äthiopien • Guji • Hambella



ÜBER DIESEN KAFFEE

Aman Adinew gründete Metad im Jahr 2010, und die Produktion begann drei Jahre später. Sein Bruder, Tariku Adinew, trat dem Unternehmen kurz darauf bei.

Metad verarbeitet den Kaffee in zehn "wet mills" (Nassmühlen) in den Woredas Hambella und Gedeb. Das Unternehmen arbeitet mit 15.000 Kleinbauern zusammen, die auf zehn Kebeles verteilt sind. Allein in Tirtira Goyo (Woreda Hambella) liefern einhundertfünfzig Produzenten ihre Kaffeekirschen an die Metad-Waschstation im benachbarten Kebele Alaka.

Die Produzenten von Tirtira Goyo nutzen zwei agroforstwirtschaftliche Modelle: den Gartenkaffee (garden coffee) und den Halb-Waldkaffee (semi-forest coffee). Die Farmen sind biologisch, in Mischkultur, und integrieren Schattenbäume. Die in der Region Guji angebauten alten lokalen Sorten umfassen Bedessa, Kudhumi, Miqe, Sawa und Walichu. Dort finden sich auch vom JARC ausgewählte Sorten, wie 74110 und 74112.

Plantage	**Hambella**
Produzent	**METAD AGRICULTURAL DEVELOPMENT PLC**
Arten	**Arabica**
Varietäten	**Heirloom**
Verfahren	**Gewaschen**
Trocknen	**Trockenbetten**
Höhe	**2100 - 2200**
Ernte	**Dezember - Februar**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE