



GOYO GEWASCHEN



Äthiopien • Guji • Hambella

HEIRLOOM

GEWASCHEN



GOYO GEWASCHEN

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.



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

Plantage	Alaka
Produzent	Metad
Arten	Arabica
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Trocknenbetten
Höhe	2100 - 2200
Ernte	Dezember - Februar
Art der Ernte	Manuell