



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Naturkaffee stammt aus der Ostprovinz Ruandas, einer sonnenverwöhnten Region, in der die Kaffees naturgemäß mehr Körper und eine milde Säure aufweisen.

Er wird in der 2020 eröffneten Taba-Station zubereitet, die mit 60 Trockenbetten ausgestattet ist und die Kaffeeirschen der von Coffee Villages, der von Tom und Sylvia Bagaza gegründeten Struktur, registrierten Produzenten entgegennimmt. Vor Coffee Villages arbeitete Tom neun Jahre lang an den Entwicklungsprojekten PEARL und SPREAD der USAID, wo er die Produzenten direkt begleitete: Strukturierung in Genossenschaften, Ausarbeitung von Geschäftsplänen, Professionalisierung des Managements und Steigerung der Qualität. Als er die konkreten Auswirkungen dieser Maßnahmen auf das Leben der Bauern sah, wollte er dieses Modell in seinem eigenen Dorf, Taba, reproduzieren. Zusammen mit Sylvia und dem australischen Pastor Mark Zschech starteten sie ein Projekt, das sich auf die Kaffeeproduktion als Hebel zur Verbesserung der lokalen Lebensbedingungen konzentrierte.

Produzent	Coffee Village
Arten	Arabica
Varietäten	Bourbon Mayaguez 139
Verfahren	Natural
Trocknen	30 Tage trockenbetten
Höhe	1700-2000
Ernte	März - August
Art der Ernte	Manuell

