



ÜBER DIESEN KAFFEE

Die Farm Chalchissa umfasst 150 Hektar und liegt im Herzen eines wunderschönen Waldes im Anbaugebiet Jimma.

Ihre Wurzeln reichen zurück zu der kleinen Familienfarm, die vom Vater der beiden Besitzer geführt wurde. Inspiriert von ihrem Vater, einem Landwirt, investierten Mesfin und Yidnekachew Dabessa vor 10 Jahren in die Farm Chalchissa, um das Familienunternehmen in größerem Maßstab fortzuführen.

Sie produzieren diesen Naturkaffee nun wie folgt: Nach der Ernte wird der Kaffee 20 Tage lang auf speziell konstruierten Hochbetten in der Sonne getrocknet. Nachts und bei Regen wird er jedoch abgedeckt. Der Kaffee wird von Hand mit sorgfältigen Methoden geerntet, die in der Region immer seltener werden.

Die Kaffeebäume von Chalchissa profitieren von einer reichen natürlichen Umgebung. Die einzigartige Flora dieses Waldes trägt zur Qualität dieses Hochland-Waldkaffees bei.

Plantage	Walensuu
Produzent	Mesfin Dabessa
Arten	Arabica
Varietäten	Heirloom
Verfahren	Natural
Trocknen	Trocknenbetten
Höhe	1800 - 2000
Ernte	November - Januar
Art der Ernte	Manuell

