ECHEMO

Äthiopien • Jimma • Gomma

ÜBER DIESEN KAFFEE

Khalid ist der Farm, auf der er aufgewachsen ist, eng verbunden und bewirtschaftet die Familienfarm Echemo mit der gleichen Hingabe wie sein Vater und Großvater vor ihm. Er arbeitet jetzt mit seinem Bruder zusammen, und beide sind ständig bestrebt, die Qualität ihres Kaffees zu verbessern.

In diesem Zuge hat er in eine Trocknungsstation und die Installation von Trockenbetten auf der Farm investiert, um seinen Honey-Prozess so nah wie möglich an der Ernte durchzuführen.

Heute verfügt die Farm über 31 erhöhte Betten für die Kaffeetrocknung, wovon 6 für den Honey-Prozess reserviert sind, nachdem sie von unserem Belco-Team in Äthiopien beraten wurden.

Für seinen Natural-Prozess erntet und sortiert Khalid Shifa die schönsten Kaffeekirschen mit größter Sorgfalt. Diese trocknen dann 3 Wochen lang in der Sonne auf erhöhten Betten. Täglich werden die Kirschen gewendet, um eine homogene Trocknung zu gewährleisten.

Plantage	**Echemo**
Produzent	**Khalid Shifa**
Arten	**Arabica**
Varietäten	**Heirloom**
Verfahren	**Natural**
Trocknen	**Trockenbetten**
Höhe	**2100**
Ernte	**November - Januar**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE