



ÜBER DIESEN KAFFEE

In den südlichen Oromia-Hochländern gelegen, zeichnet sich Guji durch seine atemberaubende Biodiversität, dichte heimische Wälder und außergewöhnlich hohe Lagen aus – oft über 2.000 Meter. Angebaut auf beeindruckenden 2.330 Metern über dem Meeresspiegel im Distrikt Tabe Burka von Uraga, profitieren die Kaffeeirschen von intensiver Sonneneinstrahlung, kühlen Nächten und fruchtbarem, biologisch bewirtschaftetem Boden. Die Ernte läuft von November bis Februar. Mit akribischer Sorgfalt pflücken die Landwirte und ihre Familien selektiv nur die tiefroten, perfekt reifen Kaffeeirschen von Hand, die dann 15–20 Tage lang ganz auf erhöhten afrikanischen Betten sonnengetrocknet werden – ein geduldiger Prozess.

Oboleyan arbeitet direkt mit 148 Kleinbauernfamilien im Uraga-Distrikt zusammen, insbesondere um das Tabe Burka Kebele. „Oboleyan“ bedeutet in der Oromo-Sprache „Brüder“ oder „Geschwister“ – ein Name, der seine Essenz perfekt einfängt.

Plantage	Tabe Burka
Arten	Arabica
Varietäten	74110, 74112
Verfahren	Natural
Trocknen	Trockenbetten
Höhe	2330
Ernte	November - Februar
Art der Ernte	Manuell

