



ÜBER DIESEN KAFFEE

Angebaut im Hochland Westäthiopiens, passen sie sich fest dem Druck der Höhenlage an. Ab Oktober bewegen sich 43 Handpflückerinnen, hauptsächlich Frauen, durch die schattengewachsenen Bäume und wählen nur die reifsten Kaffeeekirschen aus. Die Kaffeeekirschen werden gewaschen, sauber fermentiert und auf Hochbetten an der Seriti-Station getrocknet. Die Station arbeitet nach biologischen Praktiken und bietet die Flexibilität, die es den lokalen Frauen ermöglicht, ein wichtiges saisonales Einkommen zu erzielen.

Mustafa erbte Land, das sein Vater, ein angesehener Scheich, der an der Universität Alexandria studierte, im äthiopischen Jahr 1987 erworben hatte. Er zahlte drei Jahre lang Steuern ohne einen einzigen Verkauf, bevor er 2009 seinen ersten Container an BELCO exportierte und damit die Rechtsreform in einen lebenden Beweis verwandelte.

Produzent	Mustafa Mohamed Ali
Arten	Arabica
Varietäten	Heirloom
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	10 Tage trockenbetten
Ernte	Oktober - Januar
Art der Ernte	Manuell

