



ÜBER DIESEN KAFFEE

Im Haru-Gebiet von Yirgacheffe, innerhalb der Gedeo-Zone des Regionalstaates Südäthiopien, wird Kaffee mit Generationen von Tradition und Sorgfalt angebaut.

Die Region liegt auf einer Höhe von 1.800 bis 2.200 Metern über dem Meeresspiegel. Das Gelände ist bergig und üppig, mit tiefrotbraunen vulkanischen Böden, die reich an organischem Material sind. In Kombination mit einem konstanten jährlichen Niederschlag von 1.500–2.000 mm schaffen diese Bedingungen ein ideales Umfeld für den Anbau der einheimischen Erbstücksorten Äthiopiens. Kaffee wird in Mischkultur mit einheimischen Bäumen und Nutzpflanzen angebaut, was die Bodenfruchtbarkeit erhält, die Biodiversität schützt und zusätzliche Einkommensquellen bietet.

Reife Kaffeeekirschen werden sorgfältig von Hand gepflückt, um sicherzustellen, dass nur die besten ausgewählt werden. Nach der Ernte werden die Kirschen entpulpt, um die Haut zu entfernen, wobei die Bohnen von Schleim umgeben bleiben. Diese Bohnen werden 1–3 Tage lang in Wassertanks fermentiert.

Arten	Arabica
Varietäten	Heirloom
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	10 Tage trockenbetten
Höhe	1800 to 2200 m
Ernte	November - Februar
Art der Ernte	Manuell

