



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser naturaufbereitete Kaffee stammt von der Kaffeeplantage Matapa Michiti, gelegen in Michiti Kebele, Gimbo Woreda in der Kaffa-Zone, nahe Äthiopiens Bonga-Wald – weithin als Geburtsort des Arabica-Kaffees angesehen. Die Farm gehört dem Exporteur Habtamu Abebe.

Auf sechs Parzellen angelegt, weist die Farm eine Mischung aus jungen und reifen Bäumen auf, mit kontinuierlichen Neuanpflanzungs- und Stockausschlagpraktiken. Das Gebiet ist reich an Biodiversität, von einheimischen Bäumen beschattet und folgt agroforstwirtschaftlichen Prinzipien, was sie zu einer ökologisch nachhaltigen Kaffeeplantage macht.

Kaffee wird von Oktober bis Dezember mittels selektiver Handlese geerntet. Es werden sowohl naturale als auch gewaschene Aufbereitungsmethoden angewendet, wobei die Trocknung auf afrikanischen Hochbeeten an einer hauseigenen Aufbereitungsstation erfolgt. Angebaut werden die Varietäten 74110 und 74112, mit Kaffeebäumen im Alter von 1 bis 12 Jahren.

Arten	Arabica
Varietäten	74110
Verfahren	Natural
Trocknen	Trocknenbetten
Höhe	1870-1890
Ernte	Oktober - Dezember
Art der Ernte	Manuell

