



## ÜBER DIESEN KAFFEE

In Dho-Alur, der Sprache der örtlichen Gemeinschaft, ist Mitapila der Name des Flusses, der entlang des Kaffeeanbaugebiets fließt. Vor Ort wird der Name mit etwas Süßem oder Köstlichem verbunden – ein passender Name für einen Kaffee, der auf diesen fruchtbaren Böden wächst.

Dieser Kaffee wird von 312 Kleinbauern (241 Männer, 71 Frauen) rund um die Mitapila-Mikrostations im Sub-County Nyapea im Distrikt Zombo auf 1.475 Metern über dem Meeresspiegel produziert. Die Gruppe wurde 2021 auf Vorschlag der Agency for Community Empowerment (AFCE) gegründet, dem lokalen Entwicklungspartner von Zombo Coffee Partners. Die Station lieferte noch in derselben Ernte ihren ersten Trockenkaffee aus.

Die Farmen folgen hier dem traditionellen Modell des Alur-Hochlands: klein, etwa einen halben Acre oder 300 Bäume groß, angebaut unter reifem Schatten in der Nähe des Familienanwesens und in Mischkultur mit Bananen, Maniok, Bohnen und Kartoffeln.

Die Kirschen werden 36 Stunden lang in geschlossenen Behältern natürlich fermentiert und anschließend auf erhöhten Trockenbetten getrocknet, die jede Nacht ins Innere gebracht werden.

|               |                       |
|---------------|-----------------------|
| Produzent     | Mitapila Microstation |
| Arten         | Arabica               |
| Verfahren     | Anaerob natürlich     |
| Trocknen      | Trockenbetten         |
| Höhe          | 1,475                 |
| Ernte         | September - Dezember  |
| Art der Ernte | Manuell               |

