



Version Oktober 2018



ÄTHIOPIEN - SIDAMO Gr 2 KURU

ETHIOPIA

Region: Sidamo

(Sidama und andere Gebiete in Oromia)

Höhe über NN: ca. 1,400 - 2,000 Meter

Bodentyp: Reichhaltiger vulkanischer Boden

Schattenbäume: Akazien, Albizia Arten, Kordien u.a.

Durchschnittliche Regenmenge/Jahr: 1,300 - 1,500

Durchschnittlich Jahrestemperatur: 15-25°C

Erntezeit: November bis Januar

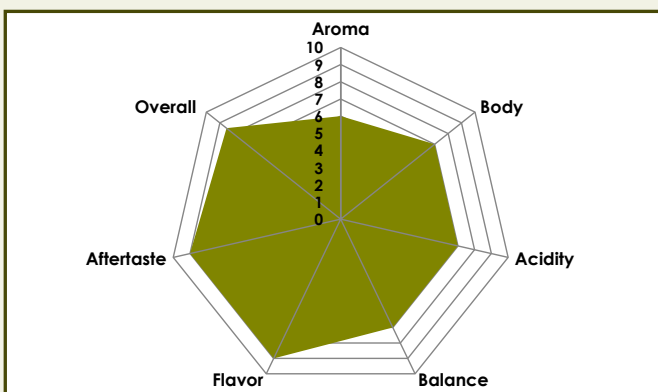


Der Kaffee

Arabica
Gewaschener Kaffee
Varietät: Indigene Varietäten
Bohnengröße: 14 mm und größer
Fehleranzahl: Weniger als 12 pro 300 Gramm
Kilogramm/ Sack: 60 Kg/Sack

Cup Profile

Floraler Geschmack mit guter Säure (zitronennoten) und einem kompletten abgerundeten Abgang.



Die Verarbeitung

Ernte: Per Hand werden die reifen Kirschen während der Ernte bis zu 7-mal pro Farm geerntet.

Verarbeitung: Die Verarbeitung findet in Verarbeitungsstationen statt, bei dem zuerst die Kirsche geschält, anschließend bis zu 48 Stunden fermentiert wird. Zuletzt wird das Pergamin noch einmal in Wasser aufgeweicht bevor es gewaschen wird.

Trocknung: Die Kirschen werden in der Sonne auf Tischen getrocknet

Absieben und Sortieren: Per Hand und Maschinell

Die Region

Im Herzen des Rift Valley gelegen, ist Sidamo der größte Produzent für gewaschene Kaffees in Äthiopien.

Das Anbauggebiet des Sidamo produziert sehr hochwertige Kaffees. Ideale Witterungs- und Bodenverhältnisse ermöglichen einen erstaunlichen Reichtum an Kaffeesorten. Die Kaffeefarmen können als "Garten Kaffee" bezeichnet werden.

Unser Sidamo Kaffee wurde sorgfältig ausgewählt und zubereitet von KURU, seit 20 Jahren exklusiver Partner von EFICO in Äthiopien: ein Garant für Qualität und Tradition. KURU ist auch verantwortlich für die Umsetzung der Projekte der EFICO Foundation in Äthiopien.

Besonderheiten

Arabica-Kaffee hat seine **Wurzeln in Äthiopien**. Der Legende nach entdeckte ein Hirte namens Kaldi versehentlich Kaffee: er fand seine Ziegen aktiver nach dem Verzehr reifer, roter Kaffeekirschen. Kaffee wird in vielen Regionen im ganzen Land angebaut, dank der idealen Bodenverhältnisse. Neben Wald Kaffee gibt es in Äthiopien drei Produktionsarten: halbwald Kaffee, Garten Kaffee und Plantagenkaffee. Die arbeitsintensive Ernte des Kaffees bietet mehr als 15 Millionen Menschen in Äthiopien eine Lebensgrundlage. **Über 90% des Kaffees wird von Kleinerzeugern produziert**. Der überwiegende Teil der Produktion in Äthiopien ist **biologisch** angebaut.