



Version Januar 2019



## INDONESIEN - MANDHELING Gr 1

**Region:** Takengon, Gayo Mountains, Sumatra  
**Höhe über NN:** 1,100 bis 2,400 Meter

**Kaffeeanbaugebiet:** 80,000 ha in Aceh

**Bodentyp:** Vulkanische Erde  
**Schattenbäume:** verschiedene Schattenbäume

**Durchschnittliche Regenmenge/ Jahr:** 4,500 mm

**Durchschnittlich Jahrestemperatur:** 21°C

**Kaffeeproduktion pro ha:** 600 Kilogramm

**Erntezeit:** Haupternte ist von September bis März und Fly crop im Juni und Juli

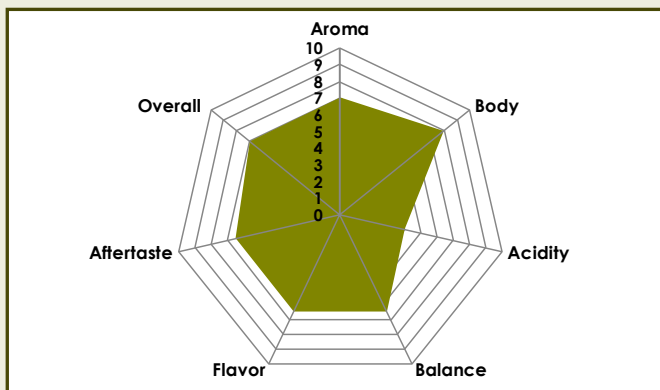


### Der Kaffee

Arabica  
 Varietät: Typica und andere  
 Halbgewaschener Kaffee  
 Fehleranzahl: 11 Fehler pro 300 Gramm  
 Kilogramm / Sack: 60 Kg / Sack

### Tassenprofil

Unser Mandheling zeichnet sich durch seinen vollen Körper und einer angenehmen Säure aus. Man schmeckt Aromen von Pflaume und Trockenfrucht, und leichtere Aromen von Süßholz und Bitterschokolade.



### Die Verarbeitung

**Ernte:** Kaffeekirschen werden einmal per Hand gepflückt  
**Verarbeitung:** Die Kirschen werden verarbeitet und nachtsüber fermentiert  
**Trocknung:** Die Kirschen werden in der Sonne auf betoniertem Untergrund getrocknet  
**Absieben und Sortieren:** Per Hand und maschinell werden die Kaffees sortiert

### Die Region

Takengon liegt im Hochland des nordwestlichen Sumatras in der Nähe des Lut Tawar Sees. Indonesien liegt am Rande des Pazifiks. Die Eurasische und australische Erdplatten schieben gegeneinander und daher ist Aceh eine Region von zahlreichen Vulkanen und Erdbeben. Das Klima ist durch seine Äquatorlage geprägt. Es ist ein tropisches Klima, mit den höchsten Niederschlagsmengen zwischen Oktober und Dezember und einer trockeneren Phase zwischen Juni und Juli.



### Besonderheiten

Früher wurde Mandheling im Mandheling-Gebiet im Norden Sumatras hergestellt. Da in diesem Bereich kaum noch Kaffee produziert wird der in Aceh hergestellte Kaffee Mandheling genannt.