



COFFEE SELECTION



Version Oktober 2018

TANSANIA - FW AA RA



Region: Mbinga, Ruvuma

Höhe über NN: ca. 1.450 Meter

Bodentyp: Vulkanischer

Lehmboden

Schattenbäume: Bananenstauden und einheimische Baumarten

Durchschnittliche Regenmenge/

Jahr: 1,600

Durchschnittliche Jahrestemperatur:

Durchschnittliche Höchsttemperatur in den Sommermonaten

zwischen Oktober und März bis zu 30°C. Tiefsttemperaturen in den Wintermonaten von Juni bis August von nur 5°C

Produktion: Bis zu 200,000 Säcke Kaffee a 60 kg

Erntezeitraum: Juni bis Oktober



Der Kaffee

Arabica, Gewaschener Kaffee

Varietät: Bourbon (N5, N39)

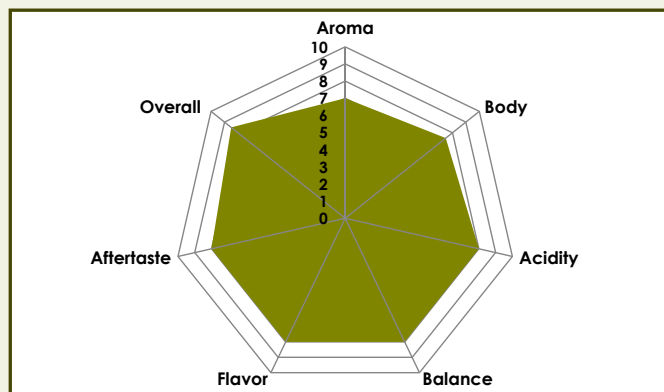
Bohnengröße: 17/18 mm Durchmesser beim AA
19 + mm Durchmesser beim AAA

Fehler pro 300 gram: kaum Defekte da der Kaffee drei – viermal sortiert wird

Kilogramm/ Sack: 60 Kilo

Tassenprofil

Mittlere bis starke Säure, voller Körper mit fruchtigen Aromen, von Beeren Noten, schwarzer Tee und einem Zitronen-Abgang. Dieser Kaffee ist ausgewogen mit einer angenehmen Süße.



Die Verarbeitung

Ernte: Per Hand werden die reifen Kirschen wöchentlich während des Erntezeitraumes von den Kaffeebäumen geerntet. Dabei werden nur rote und reife Kirschen ausschließlich von Kleinbauern geerntet.

Verarbeitung: Der Kaffee wird von den Bauern an eine sog. Central Processing Unit (CPU) angeliefert, die von Kooperativen geleitet werden. Alle geernteten Kirschen werden erst einmal von Hand sortiert und innerhalb von acht Stunden verarbeitet. Dabei wird das Pergamin von dem Fruchtfleisch getrennt. Anschließend wird der Kaffee bis zu drei Tage in einem Fermentationsbecken aufbewahrt bis das Mucilage (Schleimschicht) aufbricht. Anschließend wird der Kaffee gewaschen, nach Gewicht sortiert und auf Tischen getrocknet.

Trocknung: Das Pergamin wird auf Tischen getrocknet. Während des Trocknens werden die Bohnen auf den Tischen permanent belüftet und gewendet. Dies garantiert einen optimalen Geschmack. Die Erntezeit liegt in der Trockenzeit; trotzdem werden die Kaffees nachts mit Folien abgedeckt, damit sich Tau nicht an den Bohnen absetzen kann.

Absieben und Sortieren: Noch während des Trocknens werden Defekte per Hand aussortiert. In einer Trockenmühle wird die silberne glänzende Haut von der grünen Bohne getrennt und anschließend maschinell nach Größe sortiert. Nur die schwersten und größten Bohnen die sogenannten AA oder sogar AAA Bohnen finden sich in unseren Kaffeesäcken wieder.

Die Region

Ruvuma ist nach dem Ruvuma-Fluss benannt, der den größten Teil seiner südlichen Grenze zu Mosambik hat. Das Landschaftsbild ist geprägt von steilen Hänge an denen der Kaffee angebaut wird.

Besonderheiten

Der Kaffeeanbau in der Region Ruvuma begann in den 1950er Jahren. Die ersten Verarbeitungsstationen wurden in den 60er Jahren errichtet. Heute ist der **Mbinga Kaffee** die **wichtigste Anbauregion** von Arabica Kaffee in Tansania.

Nachdem das Image des Mbinga Kaffees jahrelang gelitten hat wird der **Qualitätskontrolle** große Aufmerksamkeit geschenkt. Das Aussortieren von möglichen Defekten wird auf allen Ebenen (Kirsche/Pergamin/Grüne Bohne) betrieben. Nur qualifiziertes Personal ist berechtigt eine CPU zu überwachen und muss dafür extra ausgebildet sein.

WWW.YOUTUBE.COM/EFICOGROUP

WWW.EFICO.COM