

Unsere Espressobohnen heute:

Peru

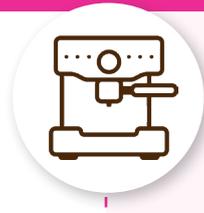
Sequipampa

Ein richtig schöner milkschokoladiger Kaffee aus Peru.

Sequipampa steht dabei für ein kleines Dörfchen im Lonya Grand Distrikt. In Peru sind die Farmen sehr klein strukturiert und viele der FarmerInnen betreiben organischen Kaffeeanbau. So auch die Valle Alto Kooperative, die sich aus 15-25 FarmerInnen zusammensetzt.

Diese Kooperative wurde auf die Initiative junger FarmerInnen final 2022 gegründet mit dem Ziel sich fortgehend fortzubilden und den Kaffeeanbau in Peru zukunftsfähig zu gestalten.

Die Kaffeekirschen werden von Hand gepflückt, dann entpulpt und gewaschen und für 20-25 Tage zum Trocknen in sogenannten Solar Dryers ausgelegt.



Äthiopien

Suke Quto

Dieser Kaffee wird von Tesfaye Bekele auf der Suke Quto Farm in Guji, Äthiopien, angebaut. Die Farm, so wie alle anderen Farmer, die Suke Quto beliefern, sind Bio-zertifiziert.

Die Suke Quto Farm erstreckt sich über das Hochland und die Täler des Odo Shakisso Woreda. Der vulkanische Boden auf der Farm ist sehr fruchtbar. Tesfaye hält den Boden durch organisches Recycling mit Streu und Wurzelresten von Kaffeepflanzen und Schattenbäumen in Form.

Tesfaye arbeitet mit 171 Anbaubetrieben zusammen, die die Kirschen an die Wasch- und Trocknungsstation von Suke Quto liefern. Für die Ernte und Verarbeitung der Suke-Kaffees werden mehr als 200 Saisonarbeiter benötigt.

Die Kaffees



Kaffeeschreiner,
Haigerseelbach
100% Arabica
Catuaí, Catimor, Bourbon
Valle Alto Kooperative, Lonya
Grande, Utcubamba, Peru
1.420 – 2.220 m
Washed

Rösterei

Spezies

Varietät

Anbauregion

Anbauhöhe

Verarbeitung

Kaffeeschreiner,
Haigerseelbach

100% Arabica

Kurume, Welicho

Suke Quto Farm ,Guji, Äthiopien

1.800 – 2.200 m

Washed



Mandelkeks, Vanille,
Milkschokolade

Geschmacksnoten

Honigmelone, Mandelkeks, Weiße
Schokolade

Rezept für Siebträger

18 g
36 ml
28 sek

Kaffeegewicht
Espressovolumen
Bezugszeit

18 g
36 ml
31 sek