

Unsere Espressobohnen heute:

Indien

Lakshmi-Wayanad (Bio)

Die Anbaukooperative *Organic Wayanad Fairtrade Network* ist ein Zusammenschluss von mehr als 400 Biobäuer:innen. In der Gemeinschaft spiegeln sie die gesamte gesellschaftliche und religiöse Vielfalt der Menschen in den Malabar-Bergen Keralas wider.

Ihr Kaffee wächst in schattigen Mischkulturen zwischen bunten Gewürzen wie Pfeffer, Nelken, Muskat und Ingwer sowie neben feinem Gemüse und üppigen Obstbäumen. Die Farmer:innen bewirtschaften ihr Land in Agroforstsystemen und ohne zugekaufte Dünger – pure Plantpower!



Elephant Beans, Freiburg

100% Arabica

Chandragiri

Regionen Kerala und Wayanad,
Indien

900 m

Washed

Walnuss, Waldhonig, Pomelo

Die Kaffees

Rösterei

Elephant Beans, Freiburg

Spezies

100% Arabica

Varietät

Wildsorten

Anbauregion

Region Wallagga, Äthiopien

Anbauhöhe

1.800-2.400 m

Verarbeitung

Washed

Geschmacksnoten

Brombeere, Zartbitter-Kakao-Nibs



Rezept für Siebträger

18 g

Kaffeegewicht

18 g

36 ml

Espressovolumen

30 ml

22 sek

Bezugszeit

24 sek

Äthiopien

Anfilloo

Anfilloo ist ein echt „Wilder“. Denn er wächst als Ur-Kaffee quasi wild am Rande des südwestlichen Hochlandgebirgsregenwalds in der äthiopischen Kaffeeregion Wallagga. In den sonnenverwöhnten Wäldern reifen die fruchtigen Kaffeekirschen noch ganz traditionell unter Schattenbäumen in weitgehend naturbelassenen Wäldern. Kleine Familienbetriebe bewirtschaften die Region rund um das Hochgebirge und haben sich zur Kaffeekooperative Torban Anfilloo zusammengeschlossen. Alle beteiligten Kaffeebäuer:innen legen höchsten Wert auf den Schutz der Wälder und sind sehr ambitioniert darin, hochwertige Rohkaffees auf den Markt zu bringen.