

Unser Filterkaffee heute:



Äthiopien Ethiopia Sawana

Der Rohkaffee stammt von der Sewda Washing Station, die nahe des Dorfes Shanka in der Guji-Zone liegt. Sie gehört zu Testi Coffee, einem Unternehmen, das Produzent Faysel A. Yonis und seine Frau im Jahr 2009 gegründet haben. Mittlerweile betreiben die beiden über 20 Washing Stations in Äthiopien und produzieren Kaffees mit komplexen Aromen, die uns begeistern.

Die Bohnen werden in der Umgebung der Washing Station auf etwa 2200 Metern angebaut und von vielen kleinen Farmen aus zur Weiterverarbeitung angeliefert. Der Rohkaffee der Varietäten äthiopischer Landsorten wird im „Natural“-Prozess aufbereitet und ruht dafür, nach einem Wasserbad, für 21 Tage auf verschatteten Hochbetten. Das sorgt für den fruchtigen Geschmack, weil das Fruchtfleisch der Kaffeekirsche während des Trocknungsprozesses an den Bohnen bleibt.

Der Kaffee

Rösterei: Günter Coffee Roasters, Freiburg

Bohnen: 100% Arabica

Varietät(en): 74118, 74110, 74158

Anbauregion: Oromia, Äthiopien

Anbauhöhe: 1.920–2.150 m

Aufbereitung: Natural

Aroma: Rose, Erdbeere, Vanille



Rezept für Filter

Kaffeegewicht: 15 g

Kaffeevolumen: 250 ml

Brühzeit: 2:30 - 3:00 min