

KAFFA - DER WILDKAFFEE

Noch heute wächst in
den letzten
Regenwäldern
Äthiopiens
wilder Kaffee
in einzigartiger Vielfalt
und unvergleichlicher
Qualität.



DAS PROJEKT

Ziel des von „GEO schützt den Regenwald e.V.“ initiierten Projekts in Kaffa ist der Schutz des letzten äthiopischen Regenwaldes und seiner unvergleichlichen Sortenvielfalt an Coffea Arabica. Mitte 2010 ist die Region Kaffa zum ersten UNESCO Biosphärenreservat in Äthiopien ernannt worden.

Original Food als Partner von GEO kauft den Wildkaffee seit 2004 direkt bei den Kooperativen und zu Preisen, die deutlich über Weltmarktniveau liegen. Dies und eine langfristige Abnahmesicherheit garantieren den Kaffeebauern eine dauerhafte Einkommensverbesserung. Für sie ein Anreiz, den Regenwald mit seinen Wildkaffee-Beständen als Lebensgrundlage zu schützen und zu bewahren. Flankiert wird das Projekt von Maßnahmen im Bereich der Gesundheitsversorgung, womit eine umfassende ökologische, ökonomische und soziale Nachhaltigkeit gewährleistet ist. Diese positiven Effekte werden durch die Einbettung des Projekts in eine staatliche Entwicklungspartnerschaft noch verstärkt.

Nähere Informationen unter:
www.kaffaland.com
www.originalfood.de



DAS PRODUKT

Unsere handgepflückte Spezialität Kaffa stammt aus der gleichnamigen äthiopischen Provinz, der Urheimat allen Kaffees. Hier im Südwesten Äthiopiens reift Coffea Arabica noch heute wild im Regenwald, wie seit Zehntausenden von Jahren. Dank idealer, natürlicher Wachstumsbedingungen sowie geringer Ernteerträge konzentriert sich in den wilden Arabica-Bohnen ein einzigartiges Aroma. Wie gut gehegte Reben, die je nach Boden und Lage einen anderen Wein hervorbringen, sind auch die Wildsorten aus den verschiedenen Waldgebieten, an die sie sich über Jahrtausende angepasst haben, alle von unterschiedlichem Charakter. Manche schmecken fruchtig, andere kräftig-herb, wieder andere leicht und blumig. In zahlreichen Verkostungen bestimmen wir für jede Provenienz die perfekte Rösttiefe sowie für jeden Röstgrad (Mild, Medium oder Espresso) die ideale Komposition einzelner Waldgebiete. Um den einzigartigen Charakter der verwendeten Lagen optimal hervorzuheben, werden die exklusiven Kaffeebohnen nach alter Handwerkstradition in kleinen Chargen langsam und schonend bei ca. 200°C im Trommelröster geröstet.

Bio zertifizierte Wildsammlung

