



Kenia Kedovo

Othaya Natural

| | |
|--------------|------------------------------|
| Herkunft | Nyeri, Mount Kenya |
| Wet Mill | Gatuyaini |
| Anbauhöhe | 1.800 bis 1.950m |
| Varietäten | Arabica: SL 28, SL 34 |
| Aufbereitung | <i>natural</i> (trocken) |
| Bezug | Direkthandel von Kedovo e.V. |

Auch mit diesem Projektkaffee unterstützen wir Kedovo e.V., eine Initiative, die in der Region Nyeri/Ndurutu/Kirichu Projekte fördert und umsetzt. Kleinfarmer und Kooperativen werden zu Anbau, Ernte, Aufbereitung beraten, um Spitzenkaffee zu erzeugen. Sie können durch direkten Zugang zum deutschen Markt höhere Preise erzielen. Unser Lohn: Ein vollmundiges Geschmackserlebnis, das an guten Rotwein erinnert, mit feiner Süße und Noten von Heidelbeere und Hibiskus.

Naturals werden trocken aufbereitete Kaffees genannt. Bei dieser Methode bleibt die Bohne während der Trocknungsphase im Fruchtfleisch, bis zu mehrere Wochen. Durch Osmose gerät so reichlich Fruchtzucker in die Bohne, die bei der üblicheren nassen Aufbereitung gleich nach der Ernte von der Frucht getrennt wird. Die trockene Aufbereitung erfordert große Sorgfalt beim Wenden und Sortieren und ist in feuchteren Klimazonen nicht ratsam. Gerade in Kenia hat sie Tradition; heute erzeugt sie meist Premiumkaffees.

Der Verein fördert soziale Projekte, Infrastruktur und Wirtschaft vor Ort - derzeit mit € 0,40/kg Rohkaffee. Siehe auch: www.kedovo.org.

