

Äthiopien Sidamo „Kebado“ Grade 3 (Operation Cherry Red)

Anbau

Operation Cherry Red (OCR) ist ein Projekt, das die Kaffeebauern inspirieren soll, ausschließlich bestmögliche Qualität zu produzieren. Vor der Ernte wird eine kleine Gruppe von Farmern auserwählt, die sog. Mikro-Lots mit 100% roten, reifen Kirschen sorgfältig von Hand erntet. Diese werden im Vorfeld finanziell, mit neuer Hardware und mit viel Know-How unterstützt. Hohe Prämien werden ausgeschüttet, wenn die Qualität der geernteten Kaffees den vorher festgelegten Qualitätsstandards entspricht. In diesem Jahr wurde die Mindestpunktzahl bei 88 Punkten festgelegt.

Aufbereitung

Bei der trockenen Aufbereitung werden die Kirschen gepflückt und direkt danach auf sog. „African Beds“ zum Trocknen gelegt, so dass die

Süße der Frucht vom Kern aufgenommen werden kann. Diese Art der Aufbereitung findet man am häufigsten in Regionen, in denen es an Wasser mangelt. Die Kirschen müssen hierbei regelmäßiger als bei gewaschen aufbereiteten Kaffees gewendet werden, da sie anfälliger für Schimmelbildung sind. Sobald die Kirschen getrocknet sind, werden sie in einer Mühle geschält und zur Verschiffung verpackt. Der Charakter einer Tasse trocken aufbereiteten Kaffees ist in der Regel intensiv süß mit einem vollen Körper und einer feinen Säure.

Charakter

Äthiopien Sidamo Kebado (OCR) ist der **beste ungewaschene Sidamo 2011!** Er verzaubert mit seinem **hohnigsüßen Duft**, einem **vollen Körper**, **feiner Säure** und klaren **Aromen von Pfirsich und Erdbeere**.



Land: Äthiopien
Bezirk: Sidamo
Region: Dara
Bereich: Kebado
Aufbereitung: sonnengetrocknet
Anbauhöhe: 1800 Meter
Ernte: 2010 - 2011

Die Idee hinter X-Roasting

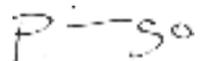
Die Wege zweier Profis aus unterschiedlichen Spezialitätenkaffeeunternehmen kreuzen sich, um gemeinsam einen Kaffee zu entwickeln - einmalig und limitiert.

Ziele des Projektes X-Roasting ist das Rösten von besonders interessanten Kaffees und die Förderung der Kooperation und des Austausches innerhalb der Branche.

Was sich erstmal wie ein Marketing-Schachzug anhört, ist in anderen Bereichen und Ländern schon ein echtes Highlight. Manchmal mit Bier wie z.B. bei den großartigen Gypsy Brewers in Dänemark, viel häufiger noch beim Wein wie z.B. den „Terroiristes Du Midi“ im Süden Frankreichs. Oder weltweit mit Köchen in fast jeder wirklich guten Küche.

Es ist uns eine Ehre, mit Andreas Pingo Felsen von der Quijote Kaffeerösterei aus Hamburg diesen wunderbaren Kaffee kaufen, rösten und vermarkten zu dürfen!


Mario Felix Liebold
Tegernsee


Andreas Pingo Felsen
Hamburg

