

Ruanda „Kinunu“ - 100% Red Bourbon

Die „Kinunu“ Waschstation liegt auf 2.000m Höhe am Ufer des Kivu-Sees, einem großen Binnenmeer entlang Ruanda's westlicher Grenze hin zur Demokratischen Republik Kongo. Es ist ein magischer Ort, an dem auf steilen, fruchtbaren Hügeln bis hinunter zum Seeufer Kaffee der Varietät Red Bourbon wächst.

Kinunu arbeitet mit über 4.000 Bauern zusammen, die in der Nähe der Waschstation leben und ihren Kaffee dort anbauen. Fast alle diese Farmen sind sehr klein - in der Regel weniger als einen viertel Hektar groß. Die Bauern nutzen ihre Flächen einerseits zum Anbau von Kaffee (300 bis 800 Bäume pro Farm sind der Durchschnitt), andererseits auch für Nahrungspflanzen, um ihre Familien zu ernähren. Die reifen Kirschen werden von Hand gepflückt und dann auf die unterschiedlichsten Arten an die Washing Station geliefert: in Körben auf den Köpfen der Farmer, mit Fahrrädern, in Lastwagen (welche die Kaffeekirschen von verschiedenen Sammelstationen in der Umgebung abholen) und sogar mit dem Boot.

Sorgfältig nochmals von Hand sortiert wird sichergestellt, dass nur die Roten und Reifen in die Aufbereitung kommen. Noch am selben Tag werden sie mechanisch gepulpt und in drei Größen (Grades) klassifiziert. Nach dem Pulpen fermentieren die Kerne über Nacht ca. 12 Stunden und werden dann am nächsten Tag



mit sog. „flotation channels“ abermals nach der Größe sortiert. Die Bohnen weichen dann für weitere 24 Stunden ein. Schließlich wird der Kaffee in der Sonne auf „african beds“ mit Blick auf den See getrocknet.

Im Gegensatz zu fast allen anderen Waschstationen in Ruanda, hat Socor Ltd. seine eigene „dry mill“ vor Ort und muss somit nicht auf eine der Mühlen in Kigali, der Hauptstadt,



zurückgreifen. Socor Ltd. kann so die gesamte Lieferkette – von der Pflanze bis hin zum Export – qualitativ überwachen. Einige Mitarbeiter sind regelmäßig auch Juroren beim „Cup of Excellence“ und somit perfekt geschult.

Socor beschäftigt in der Haupterntezeit über 1.400 Mitarbeiter - rund 90% davon sind Frauen. Ein Agonom schult die Bauern und hilft ihnen, ihre Erträge zu steigern und die Qualität der Kirschen zu verbessern.

Die Mitarbeiter erhalten Schulungen auf allen Ebenen - nicht nur in ihrer unmittelbaren Position wie z.B. beim Sortieren des Kaffee, der Qualitätskontrolle oder beim Cup-



ping, sondern in der gesamten Produktionskette. Das Ziel ist es, sie zu ermutigen, Teil des „großen Ganzen“ zu sein – „from crop to drop“.

Socor hat vor Kurzem geholfen für die Kinder der Farmer eine Schule und einen Spielplatz zu bauen und unterstützt die Bauern mit Vorschüssen für das Schulgeld, um den Kindern den Zugang zu Bildung zu ermöglichen.

Mario Felix Liebold

Waschstation: „Kinunu“

Land: Ruanda

Region: Rutsiro District

Stadt: Rubavu

Inhaber: SOCOR / Kubwimana

Varietät: Red Bourbon

Dünger: 100% BIO Dünger

Erntemethode: handgepflückt

Anbauhöhe: 2.000m

Aufbereitung: gewaschen

Ernte: 2013

Charakter:

Der Red Bourbon von Kinunu zeichnet sich durch eine **sehr klare Tasse** aus. Er hat **Noten von Schokolade und Mandeln**, eine **feine Säure** wie von reifen Orangen, die ihn **lebendig** macht, eine **wunderbare Süße** und hinterlässt ein **sirupartiges Mundgefühl**.