



RWANDA



ERHÄLTlich ALS:
250 g Bohnen

ZUSAMMENSETZUNG	100% Arabica
HERKUNFT	Ruanda
UNTERREGION	Bezirk Huye
VERARBEITUNGSMETHODE	Honigverarbeitung
SORTEN	Bourbon
HERSTELLER	300 Kleinbauern aus der Region Rugarama
DUFTNOTEN	Goldapfel, weiches Karamell, würzig

CREMA	n.d.
KÖRPER	●●●●●
FRUCHTIG	●●●●●
GERÖSTET	●●●○○
EMPFOHLEN FÜR	Filterextraktion

PRODUKTION

Der Kaffeeanbau in Ruanda, insbesondere im Distrikt Huye, basiert auf einem weit verbreiteten Modell kleiner Familienbetriebe, die sich häufig in der Nähe der Wohnhäuser befinden. Die Produzenten arbeiten in lokalen Genossenschaften zusammen, die in dieser Region mit ihren günstigen Umweltbedingungen für den Kaffeeanbau Hunderte von Landwirten vereinen.

Dieser Kaffee wird nach dem sogenannten Honey Process aufbereitet: Ein Teil der Mucilage (des zuckerhaltigen Fruchtfleisches) verbleibt während der Trocknung auf der Bohne. Dadurch erhält der Kaffee eine ausgeprägtere Süße sowie eine größere aromatische Komplexität.

NACHHALTIGKEIT

Die Kaffeeproduktion in Ruanda hat einen bedeutenden sozialen Nachhaltigkeitseffekt, insbesondere dank des Modells lokaler Genossenschaften, die die Landwirte zusammenschließen und unterstützen. Diese Organisationen binden Hunderte von Kleinbauern ein, von denen ein großer Teil Frauen sind, und gewährleisten ihnen stabile Arbeitsplätze sowie ein faires Einkommen.

Die Gewinne aus dem Specialty-Kaffee werden in die Gemeinschaften reinvestiert und tragen zur Förderung von Bildung, Gesundheitsversorgung und dem Ausbau der ländlichen Infrastruktur bei. Dadurch wird ein nachhaltiges und gemeinschaftliches Wachstum unterstützt.

