



KENYA



ERHÄLTICH ALS:
250 g Bohnen

ZUSAMMENSETZUNG	100% Arabica
HERKUNFT	Kenya
UNTERREGION	Kiambu
VERARBEITUNGSMETHODE	Natürlich
SORTEN	SL28
HERSTELLER	Sasini
DUFTNOTEN	Roter Apfel, Birne, Orangenhonig

CREMA	●●●○○
KÖRPER	●●●●○
FRUCHTIG	●●●●○
GERÖSTET	●●○○○
EMPFOHLEN FÜR	Filterextraktion und Espresso

PRODUKTION

Dank seiner Nähe zum Äquator, den eisenreichen halb-vulkanischen Böden und einer Höhenlage von nahezu 2.000 Metern setzt die Kamundu Estate die Tradition vieler Generationen von Kaffeeproduzenten fort.

Die erhöhte Trocknung nach der natürlichen Aufbereitungsmethode sorgt für ein klares und sauberes Tassenprofil: Die Kaffeebeeren werden von Hand selektiert und anschließend auf erhöhten Trockenbetten in der Sonne getrocknet – ein Prozess, der bis zu sechs Wochen dauern kann. Durch das regelmäßige Wenden der Früchte wird eine optimale Luftzirkulation gewährleistet, wodurch der fertige Kaffee die für diese Aufbereitung typischen fruchtigen Aromen entwickelt.

Die starken Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht ermöglichen eine langsame Reifung der Kaffeebeeren – ein entscheidender Faktor für die Entwicklung des weichen und ausgewogenen Geschmacks, der diesen Specialty Coffee so besonders macht.

NACHHALTIGKEIT

Dieser Kaffee steht für ein Kenia im Wandel, in dem steigende Qualität und soziale Entwicklung Hand in Hand gehen. Die Produktionsentscheidungen der Kamundu Estate bewahren traditionelle Anbaumethoden, fördern die regionale Wertschöpfung und schaffen faire sowie respektvolle Arbeitsmöglichkeiten für die Menschen vor Ort. Die Arbeit der Kaffeeproduzenten wird durch die Präsenz von Gewerkschaften geschützt und durch einen Mindestlohn abgesichert, der über dem lokalen Durchschnitt liegt.

Rund um die Kaffeeplantagen sind Wohnviertel sowie moderne Kinder- und Grundschulen entstanden, die den Kindern der Region neue Bildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten eröffnen.

