PAPUA NEW GUINEA

100 % ARABICA

Region: Bena, Eastern Highlands **Kooperative:** Korofeigu Cooperative **Höhe:** 1.400 - 1.900 m **Art:** 100 % Arabica **Varietäten:** Ateng, Ganjang, Onan, S795, Tim Tim, Typica **Aufbereitung:** nass **Geschmack:** süß, vollmundig mit feinem Geschmack von reifen Früchten und langanhaltendem Nachgeschmack

Röstung

Zubereitung

Jungspund glänzt mit Bestnoten

Nicht auf klassischen Plantagen bauen Kleinbauern und Bäuerinnen den Papua-Neuguinea an. In sogenannten Kaffeegärten, kleinen Parzellen, wo oft nur bis zu 20 Kaffeebäume Platz finden, wird dieser Kaffee mit leicht blumigem Aroma angebaut. Das Land ist von Gebirgszügen, steilen Tälern und schwer zugänglichen Hochebenen geprägt. Schwer erreichbar sind die Grundparzellen und so muss der Kaffee oftmals von Flugzeugen auf Graslandebahnen abgeholt werden. Dabei kommt man beim Anbau komplett ohne synthetische Dünger oder chemische Pestizide aus. Die Farmer*innen verarbeiten die Kaffeekirschen mit dem Handendpulper oder bringen sie zur zentralen Waschstation. Der Kaffee verdient sich allemal die Bezeichnung PSC, was so viel wie Premium Smallholder Coffee bedeutet.

Caroma Kaffee-Schaurösterei . Coffeeseum . Kaffeeladen . Schulungszentrum
Völs am Schlern, Handwerkerzone 92, Südtirol, Italien - T +39 0471 725 651 - www.caroma.info