



## ETHIOPIA SUKE QUTO

### FARM

100 % ARABICA

**Region:** Guji **Finca:** Suke Quto Farm **Höhe:** 1.800 – 2.200 m **Art:** 100 % Arabica **Varietäten:** Kurume, Welicho **Aufbereitung:** nass **Geschmack:** Pfirsich, Pflaume, Zitrone, Jasmin, Hagebutte, im Nachgeschmack teeartig



#### Röstung



#### Zubereitung



### Gourmetkaffee der Extraklasse

Der Duft von Pfirsich und Pflaume kitzelt die Nase, wenn diese Kaffeearität aus Äthiopien durch die Filtermaschine läuft. Bei jedem Schluck breiten sich Geschmacksnoten von Hagebutte, Zitrone und Jasmin im Mund aus. Der Ethiopia Suke Quto ist ein Luxuskaffee, der Filterkaffeetrinker\*innen mit seinem 87,25 SCA Score begeistern wird. Auf einer beeindruckenden Höhe von 1.800 bis 2.200 über dem Meeresspiegel baut Tesfay auf der Suke Quto Farm Kurume und Welicho, beides Rohkaffeevarietäten, an. Tesfaye hat es geschafft, durch eine Vision und sein Durchhaltevermögen, eine ganze Region wirtschaftlich und ökologisch zu revolutionieren. Alles begann mit großen Buschfeuern, die in Guji sehr viele Wälder und Pflanzen zerstörten. Tesfaye war damals Regierungsbeamter im Bereich Naturressourcen und Umweltschutz und hatte die Idee, die Wälder wieder aufzuforsten und durch Kaffeepflanzen zu bereichern. Für sein Projekt wollte er die lokalen Bauern und Bäuerinnen gewinnen. Doch, als sie erfuhren, dass ein Kaffeesetzling 5 Jahre bis zur ersten Ernte benötigt, hatten sie kein Interesse am Projekt. Tesfaye nahm das Projekt selbst in die Hand und baute auf einem Grundstück (Suke Quto Farm) die Varietäten Kurume und Welicho an. Heute gibt es eine große Anzahl von Farmen in Guji, welche sich alle an der Farm von Tesfaye inspiriert haben. Die Suke Quto Farm ist Bio- und Regenwald-Allianz zertifiziert. Es wird auf umweltfreundliche Weise Kaffee produziert und die Farmer\*innen haben ein konstantes Einkommen.