

Papua-Neuguinea

Carpenter Estate „Sigri“

da kaffee „migga“



Die Bohne

Lage / Gebiet / Region:	Waghi Valle
Anbauhöhe:	1.550 m
Varietät:	Arusha, Typica
Aufbereitung:	washed, sonnengetrocknet
Klassifizierung	AA
Eigenschaften / Geschmack:	leichte Säure, mit Aromen von Weintrauben, Kräutern und würziger Note, vollmundiger Körper

fair - family



Informationen:

Papua Neuguinea ist mit rund 600 Inseln im Pazifik der drittgrößte Inselstaat der Welt. Etwa 80 Prozent der Landesfläche werden von der Insel Neuguinea eingenommen, die von einem etwa 200 Kilometer breiten, verästelten Gebirge dominiert wird, das von steilen Tälern und schwer zugänglichen Ebenen geprägt ist.

Diese landschaftliche Vielfalt ist es, die den Kaffeeanbau begünstigt. Produziert wird der Kaffee zu 75 Prozent auf kleinen Kaffeeplantagen im Hochland. Der Kaffee wird in den familiengeführten Plantagen komplett von Hand verarbeitet.

Für den Kaffeeanbau wurde Papua-Neuguinea erst relativ spät entdeckt und mit den ersten Versuchen, den Kaffee dort zu kultivieren, gab es Ende des 19. Jahrhunderts.

Heute ist Kaffee eines der wichtigsten landwirtschaftlichen Exportgüter Papua-Neuguineas.