

Äthiopien Anfilo Waldkaffee

da kaffee „anfilo woid“

(Röstzeit: 20:00)

Die Bohne

Lage / Gebiet / Region:	Illubabor, Distrikt Anfilo
Anbauform:	Zusammenschluss kleiner Produzenten
Anbauhöhe:	1.700— 1.800 m
Arabicasorte:	Lokale Sorte: Dawo Tobi Anfilo
Aufbereitung:	dry - natural, sonnengetrocknet African Beds (erhöhte Trocknungsbetten mit Luftzirkulation)
Klassifizierung:	Grade 3
Eigenschaften/Geschmack:	feine Säure, fruchtig und intensiv feinwürziges Aroma, mittlerer Körper



organic - fair



Nachhaltigkeit:

Gründer des Unternehmens Anfilo Coffee sind die Äthiopier Samson Guma und Ambessaw Asseged. Samson, zurück aus dem Exil in Seattle, verbringt inzwischen einen Großteil des Jahres in Wollega, um den Anbau und die Verarbeitung der Familien vor Ort zu unterstützen. Ambessaw, ein Biologe, der seit fast 20 Jahren in Kalifornien ein Beratungsbüro für Landschaftsökologie betreibt, ist für die Erhaltung der ursprünglichen, naturnahen Waldstrukturen verantwortlich. Samson gelang es mehr als 100 der 600 ansässigen Bauernfamilien zum Beitritt zu einer Produzentengruppe zu überzeugen, was nicht nur die Vermarktung der Kaffees erleichtert und somit das Einkommen der Bauern deutlich verbessert, sondern auch die Qualitätssicherung wesentlich erleichtert. So ist es kaum verwunderlich, dass Anfilo Coffee zusammen mit mehr als dreihundert Erzeuger-Familien als erste Kaffeeunternehmung Afrikas im Jahre 2007 die 'Birdfriendly'-Zertifizierung erreichen konnten. Dieses von einer internationalen Vogelkundlergesellschaft Smithsonian Migratory Bird Center vergebene Siegel honoriert neben ökologischen Anbau ganz besonders den Erhalt naturnaher Waldstrukturen. Was bedeutet, dass ein Großteil der ursprünglichen Artenzusammensetzung als Lebensraum für Vögel, Insekten und andere Tiere erhalten bleiben muss.

Äthiopien Anfilo Waldkaffee ein wildes Früchtchen

Äthiopischer Wildkaffee ist in den vergangenen Jahren als unverzichtbare und zugleich bedrohte genetische Ressource des Kulturgutes Kaffee in den Blickpunkt geraten. 2010 wurden die Biosphärenparks Yayu und Kaffa durch UNESCO

Biosphärenparks als Weltkulturerbe anerkannt. Dadurch sind wichtige Rahmenbedingungen für den Schutz der durch Zersiedlung und Landwirtschaft stark fragmentierten Waldflächen geschaffen worden. Wildkaffee ist jedoch nicht nur auf die Gebiete der Biosphärenparks beschränkt. Ein Großteil der tatsächlich noch vorhandenen Wälder mit Wildkaffeelvorkommen dürfte bisher kaum erforscht sein.

Einer dieser Wälder ist das Gerjeda Forest Reserve in der Region Wollega.

In den Distrikten Gidami und Anfilo erzeugt ein gleichnamiges Unternehmen einen hochwertigen Waldkaffee, unseren Anfilo Waldkaffee.

Anfilo 'Yeti' hat natürlich wenig mit dem Schneemenschen aus dem Himalaja zu tun.

Einzig vielleicht seine Abgeschiedenheit am Westrand der Oromo-Hochplateaus unweit der Grenze zum Sudan, die zur Folge hat, dass bisher nur Wenige das Glück hatten, diesen Kaffee zu Gesicht bzw. zu Geschmack zu bekommen.

Das soll sich ändern!

