



Produktbeschreibung

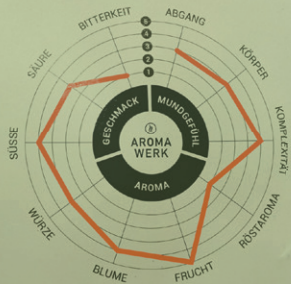
AROMAWERK #009



Inhalt

- 1 Kaffee-Rohbohnen
- 2 Beschreibung Röstkaffee
- 3 Zubereitung

#009



Röstkaffee ungemahlen

Röstgrad ●●○○○

Haltbarkeit
mind. 12 Monate nach
Röstdatum, geröstet am:



Hersteller
Aromawerk GmbH
Sulgenrain 22, CH-3007 Bern

< MEHR PRODUKTINFORMATIONEN

250g 500g 1000g



SINGLE ORIGIN
SINGLE ORIGIN

Kaffee-Rohbohnen

Yirgacheffe Bule Adado
Gedeo-Zone, Äthiopien



1

Yirgacheffe Bule Adado



Rohkaffee

Gattung / Art	Arabica
Varietät	Kudhume, Welisho, Dego
Verarbeitung.....	Natural / Sun dried
Pflückmethode	Selektiv
Anbauhöhe (MüM).....	1'000–2'500
Güteklasse.....	Gr. 1

Cupping Notes	Score 86.75 (SCA)
	Beere, Erdbeere, kandierte Früchte, Himbeere, Pflaume, Karamell



Yirgacheffe Bule Adado



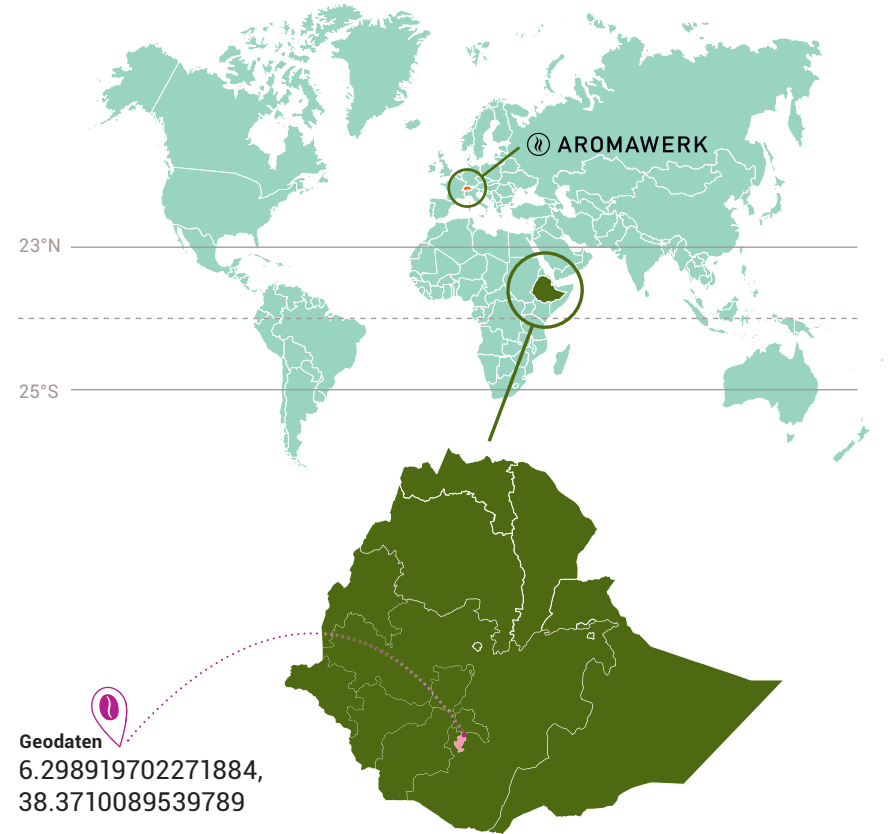
Ursprung

Land.....	Äthiopien
Region.....	SNNPR, Gedeo-Zone
Länderei / Parzellen	diverse aus dem Distrikt Bule
Produzenten.....	1'273 Kleinbäuer:innen
Stadt / Gemeinde.....	Bule
Kooperative	Adado, Primärmitglied der YCFCU (Yirgacheffe Coffee Farmers Cooperative Union)

→ www.yirgacheffeunion.com

Beschaffung über **Algrano**

yirgacheffeunion.com



Yirgacheffe Bule Adado



Adado · YCFCU

Die Kaffeekooperative Adado befindet sich in Daro Kebele, an der Grenze zu Adado Kebele und in unmittelbarer Nähe des Aboole-Flusses, im Distrikt Bule der Gedeo-Zone in der Region SNNPR. Geleitet wird die Kooperative von Manager Abinet. Insgesamt gehören ihr 1'273 Kleinbäuer:innen an, darunter 204 Frauen. Während der Erntesaison beschäftigt Adado zusätzlich 185 Saisonarbeitskräfte. Adado ist eine Primärkooperative, die Teil der Yirgacheffe Coffee Farmers Cooperative Union (YCFCU) ist. Genossenschaften wie die YCFCU wurden mit Unterstützung der Regierung gegründet, um Primärkooperativen beim Vermarkten und Verkauf ihres Kaffees zu helfen.

Als Dienstleister liegt es im Interesse und im Aufgabenbereich der Union, jede einzelne Waschstation zu vertreten. Kaffees, die von einer Union stammen, tragen kein generisches Etikett, **sie sind stets bis auf die Ebene des Dorfbezirks Kebele zurückverfolgbar**. In einem Markt, in dem Kaffees aus verschiedenen Regionen manchmal gemischt werden, um Verträge nach bestimmten Preispunkten zu erfüllen, exportiert die YCFCU ausschliesslich Kaffee aus der Gedeo-Zone.

Da sie den Kaffee nicht besitzt, kann sie auch keine Lots aus unterschiedlichen Waschstationen mischen, es sei denn, alle Beteiligten stimmen zu und die Zusam-

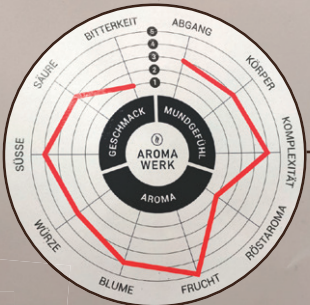
ensetzung wird transparent im Namen des Lots angegeben.

Die YCFCU wurde 2002 gegründet und ist ein Zusammenschluss von 28 Primärkooperativen, die sich in 43 Waschstationen aufteilen. Sie vereint über 38'000 Kaffeebäuer:innen, **die gemeinsam mehr als 300'000 Familienmitglieder unterstützen**. Alle gehören zum Volk der Gedeo, das einige der begehrtesten äthiopischen Kaffees mit **traditionellen, natürlichen Methoden produziert**. **Der Schutz der Umwelt ist ein fester Bestandteil ihrer Kultur**. Um dies zu erreichen, verbinden sie ihre traditionellen Praktiken mit dem Fachwissen spezialisierter Agronomen. Die YCFCU fungiert

als Vermarktungsorganisation für die Primärkooperativen, erleichtert die Vergabe von Krediten für die Ernte der Kaffeekirschen und verteilt die Gewinne an ihre Mitglieder weiter. **Darüber hinaus investiert die Union in die Gemeinschaft; sie hat in Dilla eine Schule gebaut und Brücken errichtet, um abgelegene Gebiete miteinander zu verbinden**. Alle Kooperativen befinden sich in der Gedeo-Zone im Süden Äthiopiens. Diese Region ist im Land berühmt für den Kaffeeanbau und verfügt über 62'000 Hektar Anbaufläche, die ausschliesslich dem Kaffee gewidmet sind. Im Durchschnitt produziert die Gedeo-Zone jedes Jahr rund 15'500 Tonnen Kaffee der Qualitätsstufe «Yirgacheffe».



#009



Röstkaffee ungemahlen

Yirgacheffe Bule Adado (Gedeo, Äthiopien)
Arabica • div. Varietäten • natural

Röstgrad ●●○○○

Garkeitszeit
12 Monate nach
Datum, geröstet am:

Hersteller
Aromawerk GmbH
Sulgenrain 22, CH-3007 Bern

250g 500g 1000g

Beschrieb Röstkaffee

Röstgrad
hell

Profil
Blumig und fruchtig

Aroma
Aprikose und Bergamotte

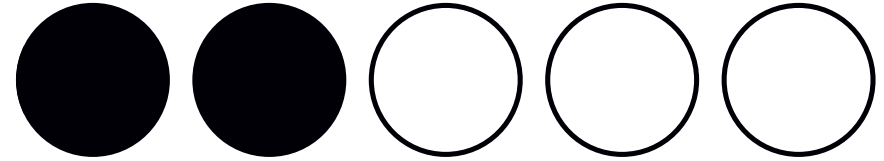
Röstgrade

Der Röstgrad bestimmt das Aroma, den Geschmack und das Mundgefühl des fertigen Röstkaffees. Der wohl grösste Unterschied von einem sehr hellen zu einem sehr dunklen Röstgrad findet sich im Geschmack; während hellere Röstkaffees wesentlich mehr Säure aufweisen, verfügen dunklere über wesentlich mehr Bitterkeit. Daher ist die Bestimmung des gewünschten

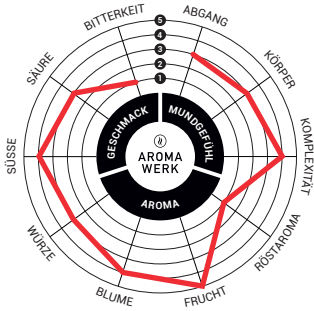
Röstgrades wichtig. Er ist im Grunde genommen die Basis eines Röstrezepts. Wir bestimmen den Röstgrad anhand eines Farbmessgeräts und verwenden folgende Skala:

● ○ ○ ○ ○	sehr hell
● ● ○ ○ ○	hell
● ● ● ○ ○	mittel
● ● ● ● ○	dunkel
● ● ● ● ●	sehr dunkel

Röstgrad AROMAWERK #009



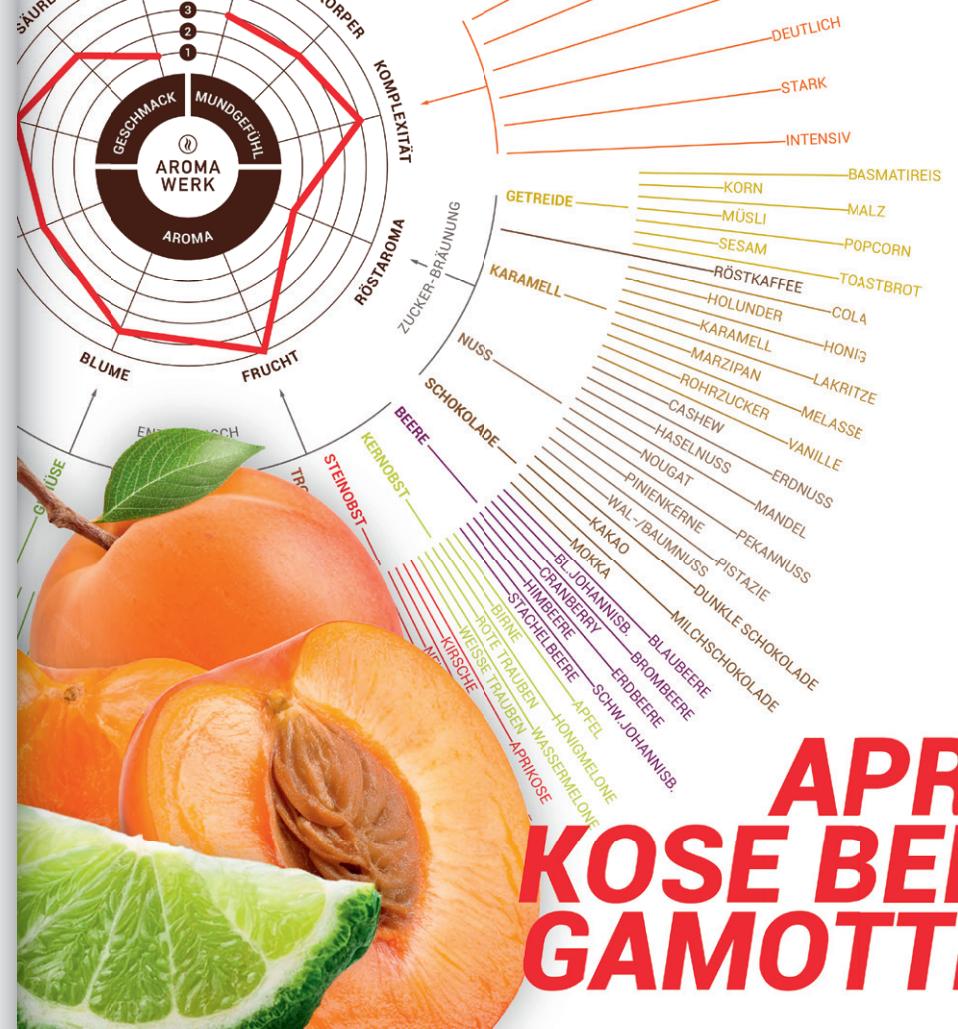
Profil



AROMAWERK #009 hat markante Frucht- und Blumenaromen, ohne Bitterkeit, mit einer ausbalancierte Säure und schöner Süsse. Bei der Bewertung wurden Aromen wahrgenommen, die an Aprikose und Bergamotte erinnern.

Je nach Extraktionsart und Kaffeegetränk können Abweichungen im Geschmack, Mundgefühl und im Aroma entstehen:

→ **3** Zubereitung



AROMAWERK MAGAZIN

Erfahre mehr in unserem Magazin, wie wir unsere Kaffees rösten, beschreiben und verpacken.

Dabei nehmen wir dich mit in unsere Welt und zeigen, wofür wir stehen, welche Vision wir verfolgen und welche Geschäftsfelder wir bedienen.

→ www.aromawerk.ch/ueber-uns





Zubereitung

AROMAWERK #009 lässt sich sowohl als heisser Filterkaffee als auch als Cold Brew zubereiten.

Wer spritzige, blumen- und fruchtbetonte Espressi bevorzugt, kann diesen Kaffee in der «Siebträgermaschine» extrahieren. Für mehr Süsse und grössere Tassen empfiehlt sich die Zubereitung in der «French Press».

Die Zubereitung von

AROMAWERK #009

	 Kaffeeautomat	 Siebträgermaschine		 Mokka Express	 French Press	 Filter / Cold Brew
 Espresso kleine Tasse	☐ ☐ ☐	☒ ☒ ☒		☒ ☒ ☐	☒ ☒ ☐	☒ ☒ ☐
 Café Crème / Lungo Americano / Tasse	☐ ☐ ☐	☒ ☐ ☐		☐ ☐ ☐	☒ ☒ ☒	☒ ☒ ☒
 Milchgetränke	☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐		☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐

#009
Booklet



Hersteller

Aromawerk GmbH
Sulgenrain 22 · 3007 Bern
kontakt@aromawerk.ch
+41 31 544 40 62

