

## WILD COFFEE COLLECTION

Viele Jahrhunderte lang galt Kaffee als kostbares Gut aus fernen Ländern, dessen unvergleichlicher Duft für Exotik und Luxus stand. Wilder Coffea Arabica aus Äthiopien birgt auch heute noch den Hauch des Exquisiten und Außergewöhnlichen.



### DAS PRODUKT

Seit Zehntausenden von Jahren wachsen im Bonga Forest auf dem Gebiet des alten Königreiches Kaffa wilde Kaffeebäume im Schutz mächtiger Urwaldriesen. Bodenbeschaffenheit und Höhenlage, Niederschlagsmenge und Sonneneinstrahlung: all diese Faktoren beeinflussen die Wachstumsbedingungen des Coffea Arabica – und damit auch Geschmack und Aroma der Kaffeebohnen. Im Jargon der Winzer gesprochen: Wildkaffee hat „Terroir“, wobei selbst benachbarte Waldgebiete Kaffees von ganz unterschiedlichem, individuellen Charakter hervorbringen. Diese außergewöhnliche Eigenschaft haben wir zu einem kulinarischen Novum genutzt und gemeinsam mit einem erfahrenen Schweizer Röstmeister aus den wilden Kaffeekirschen reine Lagenkaffees entwickelt – etwas, das es in dieser Form noch nie gegeben hat. In zahlreichen Durchgängen wurde die individuell perfekte Röstgradtiefe für die verschiedenen Lagen bestimmt, wodurch Aroma, Fruchtigkeit und Fülle optimal hervorgehoben und die exquisiten Geschmacksnoten jeder Lage rein und unverfälscht erfahrbar werden.

Bei der Ernte 2008/09 fiel die Wahl auf Kaffees aus drei Provenienzen, die nun in der Wild Coffee Collection erhältlich sind:

#### Chiri

Im Gebiet von Chiri im Süden Kaffas sind die Ufer des Gumi Rivers besonders abschüssig. Der Fluss soll hier schon mehrere Jungfrauen mit sich gerissen haben. Unter großem Aufwand gepflückt, präsentiert sich der Chiri cremig weich und zugleich sehr rund und ausgewogen mit einer angenehmen Würze.

#### Kejekata

Regelmäßig streifen Löwen und Antilopen durch den dichten Wald von Kejekata. Fremde dürfen dieses heilige Gebiet erst nach einem Reinigungsritus betreten. Intensiv dunkel geröstet besticht der Kejekata durch seinen vollen Espressocharakter. Er verfügt über eine ausgeprägte Würze mit feiner Haselnuss-Note .

#### Yeyibito

Ein- bis zweimal im Jahr durchqueren Löwen auf dem Weg von der Savanne an Gojeb River ins südwestäthiopische Tiefland das regenreiche Gebiet von Yeyibito. Der gleichnamige Espresso ist rund und vollmundig mit angenehmer Geschmacksfülle und harmonischem Abgang.

Pro verkauftes Päckchen Lagenkaffee fließt ein fester Betrag an „GEO schützt den Regenwald e.V.“.

