



ETHIOPIË ORGANIC ESPRESSO & FILTER

Bloemig, chocolade, kers & citrus

Intensiteit:



Crop:

2020 / 2021.

Koffiesoort:

100% Arabica, mix van Heirloom, Washed.

Land van herkomst:

Ethiopië.

Smaakindicatie:

Bloemig, chocolade, kers & citrus.

Zetmethode Filter:

Duwpot, iced en slow.

Zetmethode Espresso:

Espressomachine, espressokan en met melk.

Ontmoet de koffieboer:

Koffieboer: Getachew Zeleke

Koffie: Ethiopië Organic

Plantage: Dimtu Tero Farm

Locatie: Ethiopië, regio Guji

De koffieboer:

Getachew Zeleke, de oprichter van Dimtu Tero Farm, is ambitieus. Hij wil leidend worden in kwaliteit, traceerbaarheid en duurzaamheid in de Guji-zone. Getachew richt zich op de integratie van belanghebbenden in de toeleveringsketen. Simpel gezegd werkt hij samen met kleine boeren die de visie hebben om een bloeiende en duurzame koffie gemeenschap te laten groeien in de buurt van de dorpen Tero, Jelewo Anona, Mancity en Hangadi. Zij worden gelijkwaardige partners.

Certificaat:



B O O T

BRANDERS UIT BAARN

— 1973 —



De plantage en de koffie:

Dimtu Tero strekt zich uit over 151 hectare land in de regio Odo Shakiso, waar de natuurlijke omgeving gunstig is om een aantal van de beste koffies van Ethiopië te produceren.

De koffie uit het Guji gebied is populair om de grote aromatische complexiteit en intensiteit. Deze struiken groeien in de schaduw op een hoogte van 1800 tot 2150 meter. De Ethiopië Dimtu Tero is gecertificeerd organisch geteeld en EKO gecertificeerd wat betekent dat het van kleine boeren is gekocht tegen een eerlijke, economische duurzame prijs.



ETHIOPIË ORGANIC ESPRESSO & FILTER

Bloemig, chocolade, kers & citrus

Intensiteit:



B O O T

BRANDERS UIT BAARN

— 1973 —

Barend Boot: “Mijn eerste bezoek aan Ethiopië was in 2005. Mijn broer Willem organiseerde één van de eerste Ethiopische koffie competities tussen vooraanstaande plantages vanuit verschillende provincies en koffiegebieden in de E-cafe competitie, samen met de Ethiopische cupping kwaliteits sector, exporteurs en groene koffiehandelaren!

Wat een rijkdom aan geuren, smaken, gebruiken, culturen en talen ging er voor me open. In deze competitie bezochten we een aantal coöperaties en plantages. Het was zo bijzonder om te zien hoe de Ethiopische plukkers en koffieboeren zelf hun groene koffie branden en direct daarna op de oude manier vijzelen, fijnmaken en opschenken in een speciale koffiekann en uitschenken aan de kring. Naderhand kochten we met Boot Koffie tegen bedragen die voor die tijd zeer hoog waren prachtige koffielots. Sommige smaken herinner ik me nu nog helemaal, zoals de Boabedegelo, een rollende chocolade lawine over je tong! De klanten bij Boot vonden ze prachtig!”

Organisatie:

Getachew werkt met 136 geregistreerde kleine boeren die gezamenlijk 989 hectare land bezitten. De productie en verwerking van de koffie gebeurt op een biologische, sociaal verantwoorde en milieuvriendelijke manier. Deze werkwijze is geverifieerd door BCS OKO en door NOP, EU en JAS Organic.

De kleine boeren ontvangen premies bovenop de normale bessensprijs, rentevrije leningen, verbeterde koffie zaailingen, verwerkingsapparatuur en training - in productiviteit, kwaliteit en duurzaamheid. Bekele Beriso, een 90-jarige kleine boer, legt uit: “Wij zijn partners van Getachew. We werken hard aan de koffieteelt, zodat de koper een eerlijke prijs voor de koffie kan betalen en ons beloont als ze tevreden zijn over onze koffie.”

