

# DIDU

## NATUR-KAFFEE

estate

### ursprünglich

Kebede Debessa Mena kennt die örtliche Natur sowie die Mentalität der Menschen in Didu ; er spricht ihre Sprache. Mit seinem Wissen aus Studium und Beruf in Deutschland sowie hier sozialisiert, ist er Garant für die Qualität vor Ort.

Blüte- und Erntezeit überschneiden sich an der Kaffeepflanze, so dass an ein und demselben Strauch Blüten und Kaffeekirschen in unterschiedlichen Reifestadien anzutreffen sind. Eine maschinelle Ernte ist daher nicht denkbar. Jede einzelne Kaffeekirsche wird aufwändig von Hand geerntet, was wiederum der Qualität und Reinheit des Kaffees zu Gute kommt.



Auch das Trocknen der Kaffeekirschen auf den Lichtungen des Hochlandes erfolgt wie zu Urzeiten auf natürliche und schonende Weise – durch Wind und Sonne.



Auf dem Rücken von Maultieren werden die getrockneten Kaffeekirschen zur Weiterverarbeitung aus dem Urwald transportiert - danach der Rohkaffee zur Verschiffung nach Djibouti gefahren. Hier endet die Kontrolle von Kebede Debessa Mena und RS-Trading übernimmt.

# DIDU

## NATUR-KAFFEE

estate

### urtümlich

Wir selbst stehen in ständigem persönlichen Kontakt mit dem Kaffeeproduzenten in Äthiopien und machen uns mindestens ein Mal jährlich ein Bild von den Verhältnissen vor Ort. So können wir alle Schritte von der Aufzucht der Pflanzen in der Baumschule von Mena, über das Miterleben der Ernte bis zum Trocken der Kaffeekirschen auf den einfachen Holzgestellen begleiten.

Dieser sortenreine äthiopische Waldkaffee, der DIDU-NatUR-KAFFEE, unterliegt der ständigen Kontrolle von K.D. Mena und kann sich absolut mit deutschen Qualitätsstandards messen.

Unsere persönliche Beziehung zur Kebede Debessa Mena und unser Interesse an einer wirtschaftlichen Entwicklung seines Projektes sowie des ganzen Dorfes Didu verpflichten uns zu einem fairen Umgang mit den Menschen in Didu und zu fairen Preisen für diesen Spitzenkaffee aus Äthiopien.



## DIDU

### NATUR-KAFFEE



### urwüchsig

#### Charakteristik:

Name:	<b>DIDU</b>
Lage:	Didu, Illubabor, Ethiopia
Anbaufläche:	ca. 60 ha
Anbauhöhe:	1.800 – 1.900 m.ü.N.
Varietät:	Illubabor Didu Naturkaffee (neue Sorte)
Regenzeit:	Juni – Oktober (Regen in jedem Monat)
Erntezeit:	November – März
Erntemethode:	ausschließlich von Hand (selective picking)
Aufbereitung:	luftgetrocknet, ungewaschen
Besonderheit:	sortenrein
Aroma:	Citrus, Mandarine
Geschmack:	Jasmin, Brombeere
Körper:	leichter Körperanteil, saubere Tasse
Säure:	sehr dezente Säure

#### Produzent:

**Kebede Debessa Mena**

**Didu Natural Coffee**

Coffee-Farmer & Exporter

Didu, Illubabor, Oromia, Ethiopia

E-Mail: [info@ur-kaffee.de](mailto:info@ur-kaffee.de)

Web: [www.ur-kaffee.de](http://www.ur-kaffee.de)

#### Exklusiv zu beziehen bei:



**REH-SPRENG-TRADING GbR**

Sachsenweiler Str. 10, 71522 Backnang

Geschäftsführer: Gerhard Reh

Tel. 07191-90 33 00-0 Fax: 07191-90 33 00-29

E-Mail: [info@rsr-trading.com](mailto:info@rsr-trading.com), [www.rsr-trading.com](http://www.rsr-trading.com)

# DIDU

## NATUR-KAFFEE

estate

### ursprünglich

Kebede Debessa Mena kennt die örtliche Natur sowie die Mentalität der Menschen in Didu ; er spricht ihre Sprache. Mit seinem Wissen aus Studium und Beruf in Deutschland sowie hier sozialisiert, ist er Garant für die Qualität vor Ort.

Blüte- und Erntezeit überschneiden sich an der Kaffeepflanze, so dass an ein und demselben Strauch Blüten und Kaffeekirschen in unterschiedlichen Reifestadien anzutreffen sind. Eine maschinelle Ernte ist daher nicht denkbar. Jede einzelne Kaffeekirsche wird aufwändig von Hand geerntet, was wiederum der Qualität und Reinheit des Kaffees zu Gute kommt.



Auch das Trocknen der Kaffeekirschen auf den Lichtungen des Hochlandes erfolgt wie zu Urzeiten auf natürliche und schonende Weise – durch Wind und Sonne.



Auf dem Rücken von Maultieren werden die getrockneten Kaffeekirschen zur Weiterverarbeitung aus dem Urwald transportiert - danach der Rohkaffee zur Verschiffung nach Djibouti gefahren. Hier endet die Kontrolle von Kebede Debessa Mena und RS-Trading übernimmt.

# DIDU

## NATUR-KAFFEE

estate

### urtümlich

Wir selbst stehen in ständigem persönlichen Kontakt mit dem Kaffeeproduzenten in Äthiopien und machen uns mindestens ein Mal jährlich ein Bild von den Verhältnissen vor Ort. So können wir alle Schritte von der Aufzucht der Pflanzen in der Baumschule von Mena, über das Miterleben der Ernte bis zum Trocken der Kaffeekirschen auf den einfachen Holzgestellen begleiten.

Dieser sortenreine äthiopische Waldkaffee, der DIDU-NatUR-KAFFEE, unterliegt der ständigen Kontrolle von K.D. Mena und kann sich absolut mit deutschen Qualitätsstandards messen.

Unsere persönliche Beziehung zur Kebede Debessa Mena und unser Interesse an einer wirtschaftlichen Entwicklung seines Projektes sowie des ganzen Dorfes Didu verpflichten uns zu einem fairen Umgang mit den Menschen in Didu und zu fairen Preisen für diesen Spitzenkaffee aus Äthiopien.



## DIDU

### NATUR-KAFFEE



### urwüchsig

#### Charakteristik:

Name:	<b>DIDU</b>
Lage:	Didu, Illubabor, Ethiopia
Anbaufläche:	ca. 60 ha
Anbauhöhe:	1.800 – 1.900 m.ü.N.
Varietät:	Illubabor Didu Naturkaffee (neue Sorte)
Regenzeit:	Juni – Oktober (Regen in jedem Monat)
Erntezeit:	November – März
Erntemethode:	ausschließlich von Hand (selective picking)
Aufbereitung:	luftgetrocknet, ungewaschen
Besonderheit:	sortenrein
Aroma:	Citrus, Mandarine
Geschmack:	Jasmin, Brombeere
Körper:	leichter Körperanteil, saubere Tasse
Säure:	sehr dezente Säure

#### Produzent:

**Kebede Debessa Mena**

**Didu Natural Coffee**

Coffee-Farmer & Exporter

Didu, Illubabor, Oromia, Ethiopia

E-Mail: [info@ur-kaffee.de](mailto:info@ur-kaffee.de)

Web: [www.ur-kaffee.de](http://www.ur-kaffee.de)

#### Exklusiv zu beziehen bei:



**REH-SPRENG-TRADING GbR**

Sachsenweiler Str. 10, 71522 Backnang

Geschäftsführer: Gerhard Reh

Tel. 07191-90 33 00-0 Fax: 07191-90 33 00-29

E-Mail: [info@rsr-trading.com](mailto:info@rsr-trading.com), [www.rsr-trading.com](http://www.rsr-trading.com)