

Oromia – Bio-Kaffee aus Äthiopien

Äthiopien ist die Heimat des Kaffees. Auch heute noch zählt der Kaffee aus dem äthiopischen Hochland zu den begehrtesten Kaffees überhaupt. In über 1000 Metern Höhe gedeiht die Spitzensorte aus der Arabica Familie besonders. Durch schonende Langzeit-Röstung entsteht daraus der Oromia Kaffee, den es als Bohne oder gemahlen in unserem Weltladen im Glockenturm gibt.



Er kommt von der Oromia Coffee Farmers Cooperative Union (OCFCU), in der 23.691 Produzentengruppen zusammengeschlossen sind, die aus insgesamt 112.342 Familien bestehen. Die Organisation wurde als Reaktion auf die anhaltende Kaffeekrise am Weltmarkt ins Leben gerufen, um den hochwertigen Kaffee gemeinsam besser vermarkten zu können. Ziele der OCFCU sind die Einkommenssteigerung der Kaffeebauern, die Erhaltung des Qualitätsstandards und die Nachhaltigkeit des ökologischen Kaffeeanbaus. 90% ihres Kaffees sind sonnengetrocknet.

Der Oromia-Kaffee ist bio-zertifiziert. Die OCFCU stellt die Zahlung fairer Preise an die Bauern sicher,



leistet Hilfestellung bei der Umstellung auf Mischanbau und unterstützt bei den Planungen zur Erhöhung der Kaffeemenge, die über den Fairen Handel abgesetzt werden kann. Probieren Sie den Kaffee einmal zusammen mit unserem leckeren Dinkel-Quinoa Gebäck, und wenn Sie ihn gern süß mögen, mit Mascobado Vollrohrzucker!

