

# ÄTHIOPIEN

## ODIGAMBO WASHING STATION, SIDAMO GRADE 1, WASHED, HEIRLOOM

Gegründet von Worku Buche, der über 20 Jahre Erfahrung im äthiopischen Kaffeesektor mitbringt, begann Kadela Coffee Exporter im Jahr 2021 mit dem Export von Kaffee. Das Unternehmen betreibt mittlerweile sieben Washing Stations und eine Dry Mill – wobei sich Odigambo als idealer Standort für die Kaffeeproduktion in der Sidama-Region hervorhebt. Dieser Sidamo Grade 1 wird von Kleinfarmern von Hand gepflückt, sodass ausschließlich reife Kirschen verarbeitet werden. In der Odigambo Washing Station werden die Kirschen sorgfältig sortiert, 30 Stunden fermentiert, gewaschen und anschließend 12–18 Tage auf erhöhten „African Beds“ getrocknet. Der Trocknungsprozess wird präzise überwacht und gesteuert, um eine gleichbleibend hohe Qualität sowie einen Feuchtigkeitsgehalt von 11,5 % zu gewährleisten. Nach der Trocknung wird der Kaffee zur weiteren Verarbeitung nach Addis Abeba transportiert, wo er geschält und gereinigt wird.

### TASSENPROFIL

Bergamotte | schwarzer Tee | floral | Jasmin | Nougat

<b>Säure</b>	<b>7</b>	██████████
<b>Körper</b>	<b>8</b>	██████████
<b>Aroma</b>	<b>8</b>	██████████

### TASSENPROFIL ESPRESSO

floral | Zitrus

<b>Säure</b>	<b>7</b>	██████████
<b>Körper</b>	<b>7</b>	██████████
<b>Aroma</b>	<b>7</b>	██████████



## EXCLUSIVES

### QUALITÄT

**Land** Äthiopien  
**Region** Sidamo  
**Washing Station** Odigambo Washing Station  
**Produzent** Worku Buche  
**Ref. No.** P11529  
**Kaffeeart** Arabica  
**Qualität** Sidamo Grade 1  
**Erntejahr** 2025  
**Erntezeit** Oktober - Februar  
**Erntemethode** Handerte "Picking"  
**Anbauhöhe** 2100 m  
**Varietät** Heirloom  
**Aufbereitung** Washed  
**Bodenverhältnisse** Vulkanerde  
**Verpackungsart** 60,00 KG/Bag Grain Pro

### GREEN GRADING

**Feuchtigkeit** 11,60%  
**Geruch** sauber  
**Farbe** grün  
**Defekte** 0-5 Defekte  
**Screen Size** 14+

### CUPPING SCORE

85,25 (TSP Q-Arabica Grader)