

# RUANDA

## ABAKUNDAKAWA, CASCARA, BOURBON

Die Pulpe, die bei der Gewinnung der Kaffeebohne als „Abfallprodukt“ zurückbleibt, heißt Cascara und wird schon seit Langem als Tee zubereitet und getrunken. Kaffeefarmer entdeckten schon früh, dass das Fruchtfleisch der Kaffeekirsche komplexe Fruchtaromen und wertvolle Nährstoffe enthält. Zur Gewinnung der koffeinhaltigen Pulpe wird diese beim Washed-Prozess nach der Trennung von der Kaffeebohne sonnengetrocknet. Für Kaffeefarmer kann der Verkauf der Pulpe neben der Bohne eine zusätzliche Einnahmequelle bedeuten. Geschmacklich erinnert Cascara eher an einen Früchtetee als an ein Kaffegetränk. Die Geschmacksnuancen sind dabei abhängig von der Kaffeesorte und dem Anbaugebiet. Diese Washed Cascara wurde aus biozertifizierten Kirschen gewonnen und auf der Abakundakawa Washing Station verarbeitet. Abakundakawa, was übersetzt „die, die Kaffee lieben“ bedeutet, ist ei...

### TASSENPROFIL

Kirsche | Zitrus | grüner Apfel | Hibiskus | Mate Tee | Pfirsich

Säure	7	<div style="width: 70%;"></div>
Körper	7	<div style="width: 70%;"></div>
Aroma	8	<div style="width: 80%;"></div>



### EXCLUSIVES

### QUALITÄT

**Land** Ruanda  
**Region** Gakenke district  
**Washing Station** Abakundakawa  
**Produzent** Olivier Gashema  
**Ref. No.** P11543  
**Kaffeeart** Arabica  
**Qualität** Cascara  
**Erntejahr** 2025  
**Erntezeit** Februar - Juni  
**Erntemethode** Handernte "Picking"  
**Anbauhöhe** 1760 m  
**Varietät** Bourbon  
**Aufbereitung** Natural  
**Bodenverhältnisse** Vulkanerde  
**Verpackungsart** 20,00 KG/Bag Grain Pro

### GREEN GRADING

**Feuchtigkeit** 0,00%  
**Geruch**  
**Farbe**  
**Defekte** 0-0 Defekte  
**Screen Size** -

### CUPPING SCORE

(TSP Q-Arabica Grader)