

MARKT & PRODUKTE

Winterkaffee 2023 aus Ruanda



Foto: Seeberger Professional

Pünktlich zu Beginn der kalten Jahreszeit präsentiert Seeberger ab sofort seinen neuen Winterkaffee. Die Spitzenbohnen für den aromatischen Single-Origin Kaffee kommen aus Ruanda.

Als Limited Edition ist der Winterkaffee als ganze Bohne im 250-Gramm-Beutel erhältlich. In der Seeberger Kaffeerösterei in Ulm werden die edlen Bohnen per schonender Langzeit-Trommelröstung in einen aromatischen Röstkaffee mit Noten von Brombeere, Mandarine und Kakao verwandelt. Der neue Winterkaffee eignet sich perfekt für die Zubereitung als Filterkaffe, Caffè Crema oder als Milchkaffee.

Die Bohnen stammen aus dem ostafrikanischen Ruanda, genauer gesagt aus der Region Gakenke im Norden Ruandas. Die Wetter- und Bodenbedingungen in Gakenke sind laut Seeberger für den Kaffeeanbau ideal. Auf 1.900 Meter reifen die Arabica-Bohnen für den Winterkaffee und werden von Hand gepflückt. Ausreichende Regenfälle von Oktober bis Mai sowie ein langsames Wachstum verleihen dem Kaffee seinen besonderen Geschmack und vollen Körper. Durch die Aufbereitungsart „natural“, bei der die Kaffeekirschen nach dem Pflücken im Ganzen getrocknet werden, erhält der Kaffee seinen süßlichen Geschmack. In den letzten Jahren investierten immer mehr Kleinbauern aus der Region Gakenke in den Kaffeeanbau. Das erwirtschaftete Einkommen ermöglichte es ihnen, die Kosten für die Ausbildung ihrer Kinder, die Krankenversicherung und die Betreuung ihrer Familien zu decken. In der Region werden Landwirte zum Beispiel auch in Sachen Logistik, Setzlinge, Wasserversorgung und Düngemittel unterstützt. Sie erhalten außerdem Schulungen zu

landwirtschaftlichen Praktiken und können sich für Kredite bewerben.