

## Kaffa Wildkaffee - Bio und fair zertifiziert

**Noch heute wächst in den letzten Regenwäldern Äthiopiens wilder Waldkaffee in einzigartiger Vielfalt und unvergleichlicher Qualität. Ohne Plantage, gänzlich unverfälscht und mit unglaublichem Aroma.**

### Das Produkt

Die handgepflückte Spezialität KAFFA stammt aus der gleichnamigen äthiopischen Provinz, der Urheimat allen Kaffees. Nur dort reift Coffea Arabica noch heute wild im Regenwald.

Dank idealer, natürlicher Wachstumsbedingungen sowie geringer Ernteerträge konzentriert sich in den wilden Arabica-Bohnen ein einzigartiges Aroma. Wie gut gehegte Reben, die je nach Boden und Lage einen anderen Wein hervorbringen, sind auch die Wildsorten aus den verschiedenen Waldgebieten, an die sie sich über Jahrtausende angepasst haben, von unterschiedlichem Charakter. Manche schmecken fruchtig, andere kräftigerb, wieder andere leicht und blumig.

In zahlreichen Verkostungen haben wir für die Medium und Espresso Röstungen die ideale Komposition einzelner Waldlagen bestimmt. Um den einzigartigen Charakter der verwendeten Lagen optimal hervorzuheben, wird er nach alter Handwerkstradition bei der Sima Kaffee & Tee AG in Trimmis/GR in kleinen Chargen langsam und schonend geröstet.

### Das Projekt

Ziel des 2003 von „GEO schützt den Regenwald e.V.“ initiierten Projekts „Bonga Forest“ ist der Schutz des äthiopischen Regenwaldes und seiner unvergleichlichen Sortenvielfalt an Coffea Arabica. Original Food als Partner von GEO kauft den Wildkaffee direkt bei den Kooperativen und zu Preisen, die deutlich über Welt-

marktniveau liegen. Langfristige Abnahmesicherheiten garantieren den Kaffeebauern eine dauerhafte Einkommensverbesserung. Für sie ein Anreiz, den Regenwald mit seinen Wildkaffeebeständen als Lebensgrundlage zu erhalten.

Anfang Juni 2010 wurde die Region Kaffa als erstes Biosphären-Reservat Äthiopiens in das Weltnetz der UNESCO-Biosphärenreservate aufgenommen. Damit zeigt die UNESCO, dass der Schutz von Ökosystemen und biologischer Diversität Hand in Hand gehen kann mit wirtschaftlichem Erfolg und gesellschaftlichem Zusammenhalt. So können die Bauern von Kaffa weiterhin Ihren Lebensunterhalt mit dem Sammeln von Wildkaffee bestreiten und verpflichten sich im Gegenzug zum Waldschutz.

Flankiert wird das Projekt von Massnahmen im Bereich der Gesundheitsversorgung und Familienplanung, womit eine umfassende ökologische, ökonomische und soziale Nachhaltigkeit gewährleistet ist.

Weitere Informationen da-zu erhalten Sie auf unserer Website [www.originalfood.ch](http://www.originalfood.ch).



### Bezugsquellen:

Erhältlich im Bio-Fachhandel, Reformhaus Müller, in Kaffee- und Delikatessen-Geschäften, Globus, Manor und in Internet-Shops

Empfohlener Verkaufspreis: Paket à 220 g  
Espresso Fr. 9.60, Medium Fr. 9.40