



### Tassenprofil

In den grünen Bergwäldern Acehs reifen die Kaffeekirschen am Fuße des Vulkans Burni Telong langsam heran. Dieses einzigartige Terroir verleiht dem Bio-Kaffee seinen charakterstarken, vollmundigen Körper. Das Profil besticht durch Noten von dunkler Schokolade und Mandel, die von würzigen Kräutern harmonisch veredelt werden.

**Mandel - Schokolade - Kräuter  
vollmundig, samtig, nussig, würzig**



### Herkunft + Anbau

**Region:** Nord-Sumatra, Provinz Aceh - Gayo-Hochland (rund um Vulkan Burni Telong)

**Höhenlage:** 1.200 - 1.700 m ü. NN

**Boden / Klima:** Vulkanisch geprägte Böden, feuchtes Bergklima

**Produzent / Projekt:** Bio-zertifizierte Kleinbauern der Region, Aufbereitung und Export durch PT. Indokom Citra



### Botanik + Aufbereitung

**Bohne:** 100 % Arabica

**Varietäten:** Ateng Super, Sigarar Utang (lokale Kultivare)

**Ernte:** Selektive Handpflückung (April - Juni / November - Januar)

**Aufbereitung:** halb gewaschen (wet hulled / Giling Basah)

**Trocknung:** schonend sonnengetrocknet

**Qualität / Sortierung:** Bio-Zertifikat, Grade 1, EP (European Preparation)



### Nachhaltigkeit + Engagement

Die Region Bener Meriah im Aceh-Hochland bietet mit ganzjährig feuchtem Bergklima und vulkanisch geprägten Böden ideale Bedingungen für Bio-Kaffee. Die Kleinbauern kultivieren ihre Gärten seit Generationen in nachhaltiger Mischkultur unter Schattenbäumen, was nicht nur die Böden fruchtbar hält, sondern auch aktiv zur Erhaltung der Biodiversität beiträgt.

Der Handelsname „Mandheling“ steht für erstklassige Arabica-Kaffees aus dem Norden Sumatras und geht auf die Volksgruppe der Mandailing zurück. Durch die Bio-Zertifizierung und gemeinsame Projekte erzielen die Farmer bessere Preise und können ihre traditionelle Lebensweise sichern. Die typische „Giling Basah“-Methode (Wet Hulled) sorgt dabei für die geringe Säure und die würzige Tiefe.