

Kaffee mit Handwerk & Seele aus den Bergen Sulawesi



Tassenprofil

Das Hochland von Sulawesi bietet mit seinen fruchtbaren vulkanischen Böden und dem tropischen Klima ideale Voraussetzungen für diesen außergewöhnlichen Arabica. Sein komplexes Profil besticht durch eine saftig-zitrische Aromatik und Vollmundigkeit, die von Noten dunkler Schokolade, Hagebutte und Kräutern harmonisch veredelt wird.

**Dunkle Schokolade - Hagebutte - Kräuter
beerig nussig, würzig, ausgewogen, elegant**



Herkunft + Anbau

Region: Toraja, Kalossi - rund um den Berg Sesean, Insel Sulawesi, Indonesien

Höhenlage: 1.100 - 1.800 m ü. NN

Boden / Klima: Fruchtbare vulkanische Böden, tropisches Hochlandklima

Produzent / Projekt: Zehn Familien des Toraja-Stammes (Kleinbauern in Hausgärten)



Botanik + Aufbereitung

Bohne: 100 % Arabica

Varietäten: Typica, S795, Jember, Kartika, Catimor

Ernte: selektive Handpflückung reifer Kirschen (traditionell mehrere Zyklen im Jahr)

Aufbereitung: halb gewaschen (wet hulled, Giling Basah, typisch indonesisches Verfahren)

Trocknung: schonend sonnengetrocknet

Qualität / Sortierung: Specialty Coffee, Grade 1, handverlesen



Nachhaltigkeit + Engagement

Dieser Kaffee wird von den Toraja-Familien im Hochland Sulawesi traditionell in kleinen Hausgärten kultiviert. Die hier angebauten, seltenen Arabica-Sorten liefern zwar geringere Erträge, prägen aber den besonderen Charakter. Der Anbau erfolgt im Einklang mit der Natur und vollständig in Handarbeit.

Durch die enge Verbindung zu ihrer Kultur spiegelt sich im Kaffee die Identität der Toraja wider: authentisch, kraftvoll und einzigartig. Jeder Schritt ist reine Handarbeit - vom Anbau bis hin zur speziellen „Giling Basah“-Aufbereitung. Bei diesem Verfahren werden die Bohnen noch feucht geschält, was für den typisch kräftigen Körper und die geringe Säure sorgt und diesen Kaffee zu einem echten Unikat mit Seele macht.