

# ETHIOPIA

## Sidamo Gr. 2

InterAmerican  
**COFFEE**

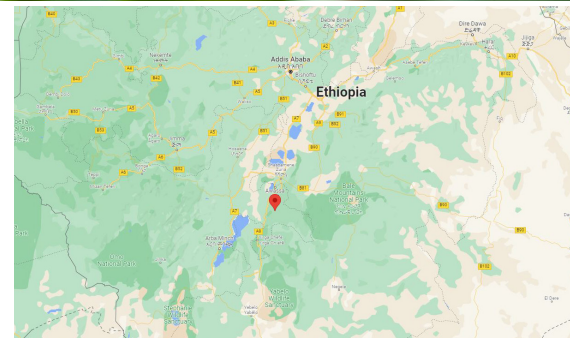


### Regional Information

**Country:** Ethiopia  
**Region:** Sidamo  
**Altitude:** 1.200 - 1.800 masl

*An Ethiopian legend tells of a young shepherd named Kaldi and his herd of goats, and how one day they unexpectedly came across a dozen little trees with many red cherries. They were not ordinary cherries, for when his herd ate these cherries they became exceptionally awake and lively. Even Kaldi tried the cherries and was very pleased with the fact that they gave him enough energy to watch his goats more carefully throughout the night. One day Kaldi told a monk of this unordinary fruit. Shortly after that all the monks were eating these magnificent cherries, and enjoying their power to replenish.*

Many people believe that Ethiopia is the birth place of the Arabica-coffee-tree. The tree grows best at heights of 1,200-1,800 meters. The main crop is from October to December. Only 2% of the crops are owned by the government. Almost half of the population works for some sort of coffee farm. Therefore coffee plays a big role in the Ethiopian economy. 98% of Ethiopian coffee (of which our Sidamo also belongs to) is planted by small coffee farms, whose farms are no larger than a hectare. This makes it possible for the farmers to take more precise care of their plantation. This is later noticeable with the aroma the coffee gives off in your cup. The Sidamo carries the name of its origin which lies in the southern portion of Ethiopia and under the region of Yirgacheffe. The Sidamo is washed in the same manner as the Yirgacheffe, during the preparation. This method is only used for the best kinds of coffee.



### Coffees

This coffee has a juicy and sweet acidity, and a tea-like, silky body. Floral and citric notes with flavours of black-tea.

Black Tea

Floral

Citric

**Variety:** Mixed Heirloom

**Processing:** Washed

**Grade:** 2



**InterAmerican Coffee GmbH**  
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4  
20457 Hamburg, Germany  
Phone +49 40 373 367  
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

**InterAmerican Coffee Schweiz**  
Bahnhofstrasse 22  
CH-6300 Zug, Switzerland  
Phone +41 41 728 7286  
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

**InterAmerican Coffee Ltd.**  
59-61 Farringdon Road  
London EC1M 3JB, United Kingdom  
Phone +44 20 7796 2255  
E-Mail: iac.london@nkg.coffee

[www.interamericacoffee.de](http://www.interamericacoffee.de)

# ÄTHIOPIEN

Sidamo

Gr. 2

InterAmerican  
**COFFEE**

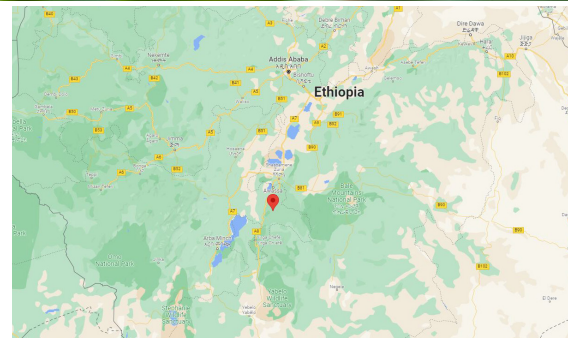


## Regionale Informationen

**Land:** Äthiopien  
**Region:** Sidamo  
**Anbauhöhe:** 1.200 - 1.800 masl.

Eine äthiopische Legende erzählt von einem jungen Hirten namens Kaldi und seiner Ziegenherde, die eines Tages unverhofft auf ein Dutzend kleiner Bäume mit vielen roten Kirschen stießen. Es waren keine gewöhnlichen Kirschen, denn als seine Herde diese Kirschen aß, wurden sie außergewöhnlich wach und munter. Auch Kaldi probierte die Kirschen und war sehr erfreut darüber, dass sie ihm genug Energie gaben, um seine Ziegen in der Nacht besser zu beobachten. Eines Tages erzählte Kaldi einem Mönch von dieser ungewöhnlichen Frucht. Kurz darauf aßen alle Mönche diese herrlichen Kirschen und freuten sich über ihre Kraft, die ihnen neue Energie gab.

Viele Menschen glauben, dass Äthiopien der Geburtsort des Arabica-Kaffeebaums ist. Der Baum wächst am besten in einer Höhe von 1.200 bis 1.800 Metern. Die Haupterntezeit ist von Oktober bis Dezember. Nur 2 % der Ernten sind im Besitz der Regierung. Fast die Hälfte der Bevölkerung arbeitet in irgendeiner Form auf einer Kaffeefarm. Daher spielt Kaffee eine große Rolle in der äthiopischen Wirtschaft. 98 % des äthiopischen Kaffees (zu dem auch unser Sidamo gehört) wird von kleinen Kaffeefarmen angebaut, deren Betriebe nicht größer als ein Hektar sind. Dies ermöglicht es den Bauern, ihre Plantage genauer zu pflegen. Das macht sich später im Aroma des Kaffees in Ihrer Tasse bemerkbar. Der Sidamo trägt den Namen seines Ursprungs, der im südlichen Teil Äthiopiens und in der Region Yirgacheffe liegt. Der Sidamo wird bei der Zubereitung auf die gleiche Weise gewaschen wie der Yirgacheffe. Diese Methode wird nur bei den besten Kaffeesorten angewandt.



## Kaffees

Dieser Kaffee hat eine saftige und süße Säure und einen teeähnlichen, seidigen Körper. Blumige und zitrische Noten mit Aromen von Schwarztee.

**Schwarztee** **Floral** **Zitrisch**

**Varietäten:** Mixed Heirloom

**Aufbereitung:** Washed

**Grade:** 2



**InterAmerican Coffee GmbH**  
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4  
20457 Hamburg, Germany  
Phone +49 40 373 367  
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

**InterAmerican Coffee Schweiz**  
Bahnhofstrasse 22  
CH-6300 Zug, Switzerland  
Phone +41 41 728 7286  
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

**InterAmerican Coffee Ltd.**  
59-61 Farringdon Road  
London EC1M 3JB, United Kingdom  
Phone +44 20 7796 2255  
E-Mail: iac.london@nkg.coffee

[www.interamericancoffee.de](http://www.interamericancoffee.de)