

YEMEN

Mocca Hiwari



Farm Information

Country: Yemen
Region: Al-qافر, Ibb City
Farmsize: 100 ha.
Altitude: 1.800 -2.000 masl.
Producers: 131 Farmers

Hiwari Coffee comes from a slightly sloped deep intermountain valley in the traditional coffee growing area of Hawar. The elevation of the Al- qافر (the micro lot of coffee named after) valley is between 1800 -2000 m.a.s.l. Subtropical climate conditions prevail in the area with spring and summer rainfall average of 500 mm and dry fall and winter. This location coffee is of a favorable quality due to the availability of supplementary irrigation from a permanent upper valley spring. Thus, enabling farmers to control flowering time and avoiding water stress during bean development. Farmers of the Hawari area are mostly dependent in agriculture production to sustain their living. Very few of the have other none agricultural related source of income. Farmers grow annual crops such as sorghum, maize, alfa alfa, cowpea, beans, and pearl millet.

Coffee crop is the dominated perennial crop in addition to single trees of mangoes, guavas, casmiro mostly for household use. As it is the case with other coffee growing areas in Yemen qat is accompanying coffee here also fortunately with no apparent competition between the two. Animal husbandry (cows, sheep, and goats) is part of almost every household as a source of income and nutrition in addition to animal manure. Mocca Hawari Coffee is grown in many areas in Ibb which are situated on mountain highlands. It is considered the best type of coffee and the most balanced type in Yemen, Hawari Coffee is the best quality type of coffee which are exported abroad.



Coffees

A coffee with delicate acidity, high sweetness and a silky body, flavours of honey and blueberries.

Honey

Blueberries

Varieties: Tuffahi, Duwaeri

Processing: Natural, Manual picking (men and women), Rooftop and raised bed sun drying



JEMEN

Mocca Hiwari



Farm Informationen

Land:	Jemen
Region:	Al-qافر, Ibb Stadt
Farmgröße:	100 ha.
Anbauhöhe:	1.800 -2.000 üNN.
Produzenten:	131 Kleinbauern

Hiwari Coffee stammt aus einem leicht abfallenden tiefen Zwischengebirgstal im traditionellen Kaffeeanbaugebiet Hawar. Die Höhe des Al-qافر-Tals (die nach dem Mikrolot Kaffee benannt ist) liegt zwischen 1.800 und 2.000 m.ü.NN. Subtropische Klimabedingungen herrschen in der Gegend mit Frühlings- und Sommerniederschlägen von durchschnittlich 500 mm und trockenem Herbst und Winter. Dieser Kaffee ist von einer günstigen Qualität aufgrund der Verfügbarkeit von zusätzlicher Bewässerung aus einer permanenten oberen Talquelle. So können Landwirte die Blütezeit kontrollieren und Wasserstress während der Bohnenentwicklung vermeiden. Die Bauern der Region Hawari sind meist von der landwirtschaftlichen Produktion abhängig, um ihren Lebensunterhalt zu sichern. Nur sehr wenige von ihnen haben andere, nicht landwirtschaftliche Einkommensquellen. Landwirte bauen dazu auch einjährige Kulturen wie Sorghum, Mais, Alfa alfa, Kuherbsen, Bohnen und Perlhirse an. Kaffeeernte ist die dominierende mehrjährige Ernte neben einzelnen Bäumen von Mangos, Guaven, Casmiro meist für den Hausgebrauch. Wie in anderen Kaffeeanbaugebieten im Jemen begleitet qat auch hier den Kaffee, glücklicherweise ohne erkennbare Konkurrenz zwischen den beiden. Die Tierhaltung (Kühe, Schafe und Ziegen) gehört als Einkommens- und Ernährungsquelle neben Tierdung zu fast jedem Haushalt.

InterAmerican Coffee GmbH
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4
20457 Hamburg, Germany
Tel. +49 (0)40 373 367
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Schweiz
Bahnhofstrasse 22
CH-6300 Zug, Switzerland
Tel. +41 (0)41 728 7286
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Ltd.
38/39 CharterHouse Square
London EC1M 6EA, United Kingdom
Tel. +44 (0)20 7796 2255
E-Mail: iac.london@nkg.coffee



Kaffees

Ein Kaffee mit feiner Säure, hoher Süße und seidigem Körper, Aromen von Honig und Blaubeeren.

Blaubeeren	Honig
-------------------	--------------

Varietäten:	Tuffahi, Duwaeri
Aufbereitung:	Manuelles Picking (Männer und Frauen), Dach- und Hochbeet, Sonnentrocknung

