

Unser Filterkaffee heute:



Ruanda Bugoyi

Die Bugoyi Washing Station liegt im Westen Ruandas, direkt am Ufer des Kivu-Sees. Das besondere Mikroklima der Region – mit feuchten Winden und gleichmäßiger Wärme – schafft ideale Bedingungen für die Trocknung hochwertiger Kaffeebohnen.

Betrieben wird die Station von Baho Coffee, die eng mit lokalen Kleinfarmern zusammenarbeiten. Die meisten von ihnen bewirtschaften kleine Parzellen mit rund 250 Kaffeebäumen – meist Red Bourbon, auf Höhenlagen von 1.500 bis 1.900 Metern.

Neben dem Fokus auf Qualität setzt Baho auf nachhaltige Beziehungen: mit Schulungen, Mikrokrediten, Setzlingsprogrammen und gezielter Förderung von Frauen und Jugendlichen in der Region. So entstehen Kaffees, die nicht nur großartig schmecken, sondern auch Zukunft schaffen.

Der Kaffee

Rösterei: 19grams, Berlin

Bohnen: 100% Arabica

Varietät(en): Red Bourbon

Anbauregion: Bugoyi Washings Station, Rutsiro District, Ruanda

Anbauhöhe: 1.900m

Aufbereitung: Washed



Aroma: Rote Johannisbeere, Orange, Schwarzer Tee



Rezept für Filter

Kaffeegewicht: 15 g

Kaffeevolumen: 250 ml

Brühzeit: 2:30 - 3:00 min