



KAFFEROSTERIET
LÖFBERGS
ETABLERAT
1906

ETHIOPIAN SIDAMO

KAFFEBÖNORNA FRÅN SIDAMODISTRIKTET I ETIOPIEN ÄR I KAFFEVÄRLDEN
KÄNT FÖR ATT VARA EKOLOGISKT OCH SIN HELT UNIKA KARAKTÄR,
OFTA MED INTENSIV TON AV CITRUS. VÅRT ETHIOPIAN SIDAMO KOMMER
FRÅN EN HANDFULL FAIRTRADECERTIFIERADE UNDERKOOPERATIV
TILLHÖRANDE SIDAMAKOOPERATIVET I SÖDRA ETIOPIEN. ODLING OCH
PLOCKNING SKER FÖR HAND ENLIGT URGAMLA METODER.

Etiopien är kaffets vagga. Forskare är ense om att det var här kaffeplantorna först började gro. I klassiska kaffedistrikt som Sidamo, Limu, Kaffa, Gimbu, Harar och Yirgacheffe har man odlat kaffe sedan början av vår tideräkning. För att nå kaffedistriktens höga höjder i södra delen av landet färdas vi i jeep förbi uttorkade sjöar och spruckna lerjordar. Men kaffedistriktet högt upp i bergen är bördiga och gröna.

Nästan alla familjer i Etiopiens kaffedistrikt arbetar med kaffe på något sätt. Inte så konstigt att uttrycket "Kaffe är vårt bröd" är ett vanligt uttryck. Kaffe heter förresten "bun" eller "bunna" på tigrinska, som är ett av Etiopiens officiella språk.

De flesta kaffebönderna är självförsörjande och odlar sin egen mat. Men kaffet säljs för att få pengar till sånt som kläder och läkarvård. Löfbergs jobbar för att få med så många kvinnor som möjligt i de kooperativ som finns, i vissa är det ungefär en tredjedel. I Sidamoområdet lever många under mycket enkla förhållanden, men överallt träffar vi gästvänliga människor i vackra, färgstarka kläder.

Alla vill bjuda in oss på den traditionella och högtidliga kaffeceremonin. Under kaffeceremonin rostar kaffet över öppen eld, och alla vi som är gäster får inandas den aromatiska röken. Kaffet mals sedan för hand och tillreds i en speciell kruka av lera som kallas "jebena".

Ritualen är viktig i Etiopien och ett tecken på vänskap. Det är oartigt att gå innan man druckit minst tre koppar. Och det gör vi så gärna! Ofta står en ko bredvid i hyddan och spanar på oss medan vi sippar vårt kaffe, som serveras becksvalt med mängder av socker.

Till vårt Ethiopian Sidamo tvättas kaffet direkt efter plockning. Det gör att fruktköttet inte hinner ge bönorna smak. På så sätt får man fram den stilrena, eleganta smaken som är karakteristisk för kaffe från Sidamodistriktet. I Sidama-kooperativet har man byggt en gemensam tvättanläggning. På den första nivån tvättas bären och de omogna flyter upp. I nästa nivå tas fruktköttet noggrant bort. Sedan torkas kaffebönorna på nätbäddade bord, innan det rensas för hand och packas för transport till vårt rosteri i Karlstad.


Martin Löfberg, Inköpsdirektör



ETHIOPIAN SIDAMO

INTENSIVA CITRUSAROMER, KOMPLEX
KRYDDIGHET OCH FRISK SYRLIG EFTERSMAK.

Etiopiska kaffeböner av den här kvaliteten bjuder på en karakteristiskt omisskännlig och intensiv doft av citrus. Bland kaffekännare är etiopiskt Sidamokaffe därför känt som en av kaffevärldens mest unika personligheter.

Hittills har etiopiska kaffeböner varit mycket ovanliga som espressokaffe men faktum är att just i espressomaskinen blommar citrusaromerna ut maximalt. De koncentreras och hålls kvar i creman på toppen. Dofta själv, så förstår du. Man behöver inte vara proffs för att bli hänförd.

I Sidamoområdets högland i södra Etiopien odlas bönorna i kooperativ av små familj jordbruk. Odlingen sker enligt urgamla ekologiska metoder. De växer på hög höjd och tvättas omedelbart efter att de handplockats, vilket innebär att fruktköttet rensas bort innan det hinner sätta smak på bönorna. Det förstärker den stilrena, eleganta karaktären.



Kaffeodling är ett
hantverk. När kaffet
tvättats och
torkats, rensas det.

Nästan alla i Sidama
arbetar med kaffe.
Inte så konstigt
att uttrycket
"Kaffe är vårt bröd"
är ett vanligt talesätt.

LAND
Etiopien.

REGION
Sidamo.

KOOPERATIV
Sidama.

AROM
Choklad och citrus.

SMAK
Ett kaffe med elegant kryddighet och frisk syrlighet med intensiva citrustoner.

ALTITUD
1 700–2 000 m.ö.h.

PROCESS
Våta metoden, soltorkat på "African beds".

UNDERART
Ursprungsarabica.

INNEHÅLL
Hela kaffeböner. 100% arabica. Fairtrade och Ekologisk.

PASSAR TILL
Bakverk och desserter med mjölkchoklad eller lätta, syrliga smaker. Gärna desserter med tropiska frukter. Avenir såsom lagrad rom, calvados och whiskey.

ARTIKELNR
25003.

