

Ambe Anaerobic

Fizzy, Pfirsichschnaps, leicht kräuterig, schwarze Johannisbeere

SPECIES	Arabica	COUNTRY	Uganda
SCORE	–	PROCESS	36h Anaerobic
VARIETÄT	SL14/Bourbon	ERNTE	2025/2026
HERKUNFT	West Nile, Uganda	HÖHE	1.480 m

Ambe Anaerobic ist ein Specialty Arabica einer bäuerlich geführten Kooperative in Ugandas West-Nil-Region, nahe der Grenze zur Demokratischen Republik Kongo. Oft als der Pet-Nat unserer Kaffees beschrieben, durchläuft Ambe eine 36-stündige anaerobe Fermentation, bevor er auf Raised Beds natürlich getrocknet und sorgfältig handsortiert wird. Das Ergebnis ist ein unverkennbar wildes, funky Natural-Profil – wenige Aromen treffen auf regionaltypische Noten von dunklem Kakao und Steinobst.

Klimaresilient

Klimaprojektionen zeigen, dass die Kaffeeproduktion in Ugandas West-Nil-Region besonders stark vom Klimawandel betroffen sein wird. Damit Kaffee eine Einkommensquelle für ländliche Haushalte bleibt, werden Landwirt:innen beim Aufbau regenerativer Anbausysteme unterstützt – für besseren Boden, höhere Wasserretention und mehr Schatten. In einer der heißesten Regionen Ugandas ist regenerative Landwirtschaft eine kritische Anpassungsstrategie und reduziert gleichzeitig die Abhängigkeit von teuren synthetischen Düngemitteln.

Sozial verantwortlich

Die West-Nil-Region ist historisch stark unterinvestiert. Das Mikrostationssystem hält die Wertschöpfung bei den Bäuerinnen und Bauern – jede Station wird von einem gewählten Komitee betrieben. Die Landwirt:innen verkaufen ihre Kirschen zwei Drittel über dem Living-Income-Referenzpreis für Ugandan Arabica. So entstehen stabile, bezahlte Arbeitsplätze in ländlichen Dörfern, in denen Erwerbsmöglichkeiten rar sind.