

Amizi Rock

kräftig, nussig, Lakritze, Limette, Zuckersirup

SPECIES	Arabica	COUNTRY	Uganda
SCORE	–	PROCESS	Fully Washed
VARIETÄT	SL14/Bourbon	ERNTE	2025/2026
HERKUNFT	West Nile, Uganda	HÖHE	1.495 m

Amizi Rock – benannt nach einem markanten Felsen neben der Mikrostation – ist ein Specialty Arabica aus Ugandas West-Nil-Region. Kleinbäuerlich in regenerativen Anbausystemen nahe der Grenze zur Demokratischen Republik Kongo kultiviert, wird der Kaffee auf der Gonyobendo Mikrostation verarbeitet, einer von Bäuerinnen und Bauern geführten Station, die konsistente Qualität und lokale Wertschöpfung sichert. Die Bohnen werden auf Raised Beds getrocknet und sorgfältig handsortiert. Das Ergebnis ist eine klare, lebendige Tasse mit kräftig-nussigen Noten, Lakritze, frischer Limette und einer feinen Süsse nach Zuckersirup.

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.