

Disco 3

Kakao, Gewürze, prickelnde Cola, Pfirsich

SPECIES	Arabica	COUNTRY	Uganda
SCORE	–	PROCESS	72h Anaerobic
VARIETÄT	SL14/Bourbon	ERNTE	2025/2026
HERKUNFT	West Nile, Uganda	HÖHE	1.400–1.600 m

Disco 3 ist ein Specialty Arabica aus Ugandas West-Nil-Region, gewachsen auf hochgelegenen Hängen nahe der Grenze zur Demokratischen Republik Kongo. Verarbeitet auf der Jukia Mikrostation, wo experimentelle anaerobe Fermentationen die Grenzen des Aromas verschieben, durchläuft Disco 3 eine 72-stündige anaerobe Fermentation. Anschliessend trocknen die Bohnen natürlich auf Raised Beds und werden sorgfältig handsortiert. Das Ergebnis: eine lebendige, expressive Tasse mit sprudelnder Säure und vielschichtiger Komplexität – reicher Kakao, warme Gewürznoten, prickelnde Cola und saftiger Pfirsich.

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.