



Excelsa Natural

Joghurt/Kefir, Ahornsirup, Blutorange, Schokolade

SPECIES	Excelsa	COUNTRY	Uganda
SCORE	—	PROCESS	Natural
VARIETÄT	—	ERLTE	2025
HERKUNFT	Zirobwe, Uganda	HÖHE	680–1.200 m

Excelsa (*Coffea dewevrei*) ist in Uganda beheimatet und wird traditionell in der Region Zirobwe angebaut. Gemeinsam mit der Uganda Coffee Farmers Alliance unterstützt HyCoffee Landwirt:innen dabei, Anbaupraktiken, Ernte und Verarbeitung zu verbessern und die Qualität von Excelsa so für den europäischen Markt aufzuwerten. Das erhöht Einkommen und stärkt zugleich die Klimaresilienz. Die natürliche Trocknung der Kirschen lässt Excelsas Charakter strahlen: eine Süsse, die weder an Arabica noch an Robusta erinnert – mit Noten von Kefir, Ahornsirup, heller Blutorange und weicher Schokolade. Da die Qualitätsverbesserung noch am Anfang steht, liegt das aktuelle Niveau auf Commercial – nicht Specialty. Umso spannender für klimaresiliente Blends und Dark-Roast-Profile.

Klimaresilient

Excelsa gedeiht bei höheren Temperaturen und geringerer Luftfeuchtigkeit als Arabica oder Robusta und ist zudem weniger anfällig für gängige Schädlinge und Krankheiten. Im Mischanbau mit Robusta oder Arabica verringert sich das Risiko, dass ein klimatischer Schock alle Kulturen gleichzeitig trifft – die Arten unterscheiden sich in Wachstumszyklus und Erntezeit. Hinzu kommen höhere und verlässlichere Erträge, die Landwirt:innen ein stabileres Einkommen und Investitionen in Klimaanpassung ermöglichen.

Sozial verantwortlich

Unser Excelsa stammt aus einem Kooperativen-Netzwerk in Zentraluganda. Gemeinsam mit den Produzent:innen verbessern wir Qualität und erproben neue, experimentelle Verarbeitungsmethoden. Wir schaffen einen direkten Marktzugang nach Europa, wo Excelsa traditionell kaum eine Rolle gespielt hat. HyCoffee zahlt Produzent:innen 200 % des Preises, den sie bislang für Excelsa erhalten haben – für höhere Einkommen, eine diversifiziertere Produktion und eine resilientere Zukunft.