Coffee Circle präsentiert: Der Special Edition Kaffee Rungeto aus Kenia

Coffee Circle stellt seine ersten Kaffees aus Kenia vor. 2017 bereiste das Team erstmals das Kaffeeland, um neue Kooperativen zu entdecken und die Menschen in den Kaffeeregionen kennenzulernen. Kenia zählt unter Experten zu den spannendsten Anbauländern der Welt. Aufgrund günstiger Anbaubedingungen in den Höhenlagen des Landes weisen kenianische Kaffees eine hohe Komplexität und aromatische Vielschichtigkeit auf. Auf ihrer Reise besuchte das Team von Coffee Circle die Kooperative „Rungeto Co-operative Society - Karimikui Factory“ und war sofort von den klaren Aromen ihres Kaffees begeistert.

Geschmack und Zubereitungsempfehlung

Der sortenreine Arabica Kaffee ist ein komplexer und lebendiger Kaffee, der im Geschmack an Noten von Johannisbeere und Rhabarber erinnert. Diese Komponenten ergeben ein vielseitiges und ausbalanciertes Geschmacksbild. Der fruchtige Charakter des Rungeto wird durch eine schöne Süße ergänzt. Der Rungeto eignet sich für die Zubereitung von Filterkaffee im Handfilter oder der AeroPress.

Tipp für 1 Tasse: 12 g Kaffee auf 200 ml Wasser.

Noten von Johannisbeere und Rhabarber

Röstung

Der Spezialitätenkaffee Rungeto wird jede Woche frisch in der Coffee Circle Rösterei im schonenden Trommelröstverfahren geröstet. Die besonders helle Röstung, bei 11 Minuten und einer Höchsttemperatur von 200 °C, betont den wundervollen Eigengeschmack des Kaffees. Die Frische der Röstung können Kunden über einen Röststempel auf der Verpackung nachvollziehen.

Herkunft und Hintergrund

Mit zwei Kaffees aus Kenia erweitert Coffee Circle sein Kaffeeportfolio um ein weiteres Ursprungsland. Die Kooperative des Rungeto „Rungeto Co-operative Society - Karimikui Factory“ umfasst drei Washing Stations (Kii, Kiangoi und Karimikui) und 1.400 Mitglieder. Der Arabica Kaffee wird auf ca. 1.800 Meter Höhe auf vulkanischem Boden angebaut. Der hohe Phosphorgehalt in den kenianischen Böden verleiht dem Rungeto sein spritziges und frisches Geschmacksprofil. Die Kaffeekirschen werden von Hand gepflückt und in einem mehrtägigen Fermentierungsprozess wird das Fruchtfleisch von der Bohne entfernt - das Resultat ist ein Kaffee mit besonders klaren Aromen, die das Team von Coffee Circle sofort begeisterten.

Coffee Circle präsentiert: Der Special Edition Kaffee Karani aus Kenia

Coffee Circle stellt seine ersten Kaffees aus Kenia vor. 2017 bereiste das Team erstmals das Kaffeeland, um neue Kooperativen zu entdecken und die Menschen in den Kaffeeregionen kennenzulernen. Kenia zählt unter Experten zu den spannendsten Anbauländern der Welt. Aufgrund günstiger Anbaubedingungen in den Höhenlagen des Landes weisen kenianische Kaffees eine hohe Komplexität und aromatische Vielschichtigkeit auf. Auf ihrer Reise hat das Team von Coffee Circle die Kooperative „Kabare Co-operative Society - Karani Factory“ besucht und ist fündig geworden: Der Karani Kaffee begeisterte sofort. Der sortenreine Arabica Kaffee wird traditionell verarbeitet und überzeugt mit seinen klaren Aromen.

Geschmack und Zubereitungsempfehlung

Der Karani Kaffee passt mit seinen Geschmacksnuancen von Zitrusblüte und Nektarine ideal in die warme Jahreszeit. Sein elegantes Aroma entfaltet sich nach und nach – zuerst dominiert eine intensive Süße, im Nachgeschmack überrascht die angenehme Frische des Kaffees. Der Karani eignet sich für die Zubereitung im Handfilter oder der AeroPress.

Tipp: Durch die natürliche intensive Süße empfiehlt sich dieser Kaffee im Sommer wunderbar als Cold Brew – ganz ohne Milch und Zucker.

Noten von Zitrusblüten und Nektarinen

Röstung

Der Kaffee wird in 40 kg Chargen bei etwa 11,5 Minuten und einer Endtemperatur von 199 °C schonend im Trommelröstverfahren geröstet. Die helle Röstung maximiert die Süße des Kaffees und erhält dessen feinen Eigengeschmack. Die Verarbeitung in der eigenen Rösterei ermöglicht es Coffee Circle, stets frischen Kaffee anzubieten, der nicht älter als 10 Tage ist.

Herkunft und Hintergrund

Die Kaffees aus Kenia sind eine wundervolle Ergänzung zum bestehenden Sortiment – denn die nährstoffreichen Böden erzeugen außergewöhnlich komplexe Kaffees, mit aromatischer Vielschichtigkeit. Die Kaffeekirschen des Karani werden auf 1.800 Höhenmetern auf vulkanischem Boden angebaut. Durch das vulkanische Gestein enthält der fruchtbare Boden einen besonders hohen Phosphorgehalt, der den Kaffees eine spritzige Säure verleiht.