

DR CONGO

BAHAVU KIVU



ORIGINE KOFFIE

smaak_ een evenwichtige smaak met een sprankelende zuurtegraad een volle body en tonen van bessen.

land_Congo | regio_ Idjwi island - Lake Kivu | hoogte_ 1460 tot 2000 meter | gemiddelde temperatuur_ 24°C
verwerking_ Fully washed | soort_ Arabica | Variteit_ Bourbon & Catimore

het land_ Democratische Republiek Congo ligt in Centraal-Afrika en heeft als hoofdstad Kinshasa. De economie steunt vooral op mijnbouw en landbouw, waarbij koffie een belangrijk exportproduct is. DR Congo produceert zowel Arabica als Robusta. Arabica groeit vooral in de hooggelegen gebieden rond het Kivumeer, in regio's zoals Noord-Kivu en Zuid-Kivu. De koffieteelt begon tijdens de Belgische koloniale periode. Ondanks periodes van instabiliteit blijft koffie belangrijk voor de economie. Congolese koffie staat bekend om haar frisse aciditeit, fruitige aroma's en complexe smaakprofiel.

het verhaal_ De koffieteeltgebieden op het eiland Idjwi strekken zich uit langs het Kivumeer en het Virunga Nationaal Park, dat bekendstaat om zijn uitzonderlijke biodiversiteit, endemische soorten en als thuisbasis voor de berggorilla's. Het eiland heeft een zeer hoge bevolkingsdichtheid: 250.000 mensen op een oppervlakte van 340 km² = 735 per km².

Positieve impact op het levensonderhoud en de welvaart van de boeren:

- 2.500 koffieboeren - 29% vrouwen.
- 280 mensen - 36% vrouwen - in de wasstations en het magazijn.
- Vermindering van de milieubelasting.
- Koffie wordt in de schaduw geteeld; dit voorkomt ontbossing.
- Er worden uitsluitend organische meststoffen gebruikt, geen pesticiden.
- Elk micro-wasstation is voorzien van een zonnepaneel en de droogmolen maakt gebruik van waterkracht.

