



SOLINO



32



SOLINO



Volle Wertschöpfung im Ursprungsland



100% Äthiopischer Arabica



Sonnentrocknung der Bohnen



Traditionelle Handröstung

33



SOLINO

100% Wertschöpfung im Ursprungsland

Solino Yirgacheffe und Solino Harar werden zu 100% in Äthiopien hergestellt.

Das ist eine grosse Ausnahme im Kaffeehandel.
Die Wertschöpfung wird mit der Weiterverarbeitung (Rösten, Drucken und Verpacken) verdient, nur nicht im Ursprungsland.

Solino setzt sich für qualifizierte Jobs für Menschen in Äthiopien ein und schafft damit Perspektiven: Solino ist der erste Kaffee, der zu 100% in Äthiopien komplett verarbeitet wird.

Da es bei Solino darum geht, möglichst viel Geld in Äthiopien zu belassen, wird bewusst auf Zertifikate verzichtet. Dieses würde Solino nicht besser, sondern nur teurer machen.

34



SOLINO

OurFathersKitchen

Dafür unterstützt Solino zusätzlich OurFathersKitchen, eine äthiopische Organisation, die benachteiligten Kindern hilft. Für jeden Container Solino Kaffee spenden sie 1'000 Mittagessen. Uns überzeugt die Initiative, weil das Geld zu 100% bei den Kindern in Äthiopien ankommt. Die Organisatoren von OurFathersKitchen arbeiten ehrenamtlich, nur die Köche werden bezahlt.

Für die Verarbeitung des Kaffees vor Ort braucht Solino qualifizierte Jobs wie Röstmeister:in, Verpackungsexpert:innen, Techniker:innen und Drucker:innen. Im Vergleich zum monatlichen Durchschnittsgehalt von Kaffeebauern von 1200 Birr (ca. 30 Euro) in Äthiopien, verdienen Mitarbeiter:innen 2000 bis 10000 Birr pro Monat (60 bis 300 Euro). Verglichen mit europäischem Masstab ist das relativ betrachtet wenig, für Äthiopien ist es viel und sehr wertvoll.

35



SOLINO

Zwei Top-Spezialitäten

Solino Yirgacheffe

- Wird im Südwesten Äthiopiens angebaut (Single Origin).
- Das Anbaugebiet liegt auf 1.800 bis 2.000 Metern Höhe.
- Yirgacheffe zählt zu den besten Arabica-Bohnen weltweit.
- Dieser Kaffee ist bekannt für seinen floralen, leicht würzigen Geschmack.
- Ideal als Filterkaffee wie beispielsweise French Press, Handfilter, aber auch im Vollautomaten
- Traditionelle Handröstung – 18 Minuten bei max. 200 Grad Celsius



Solino Harar

- Harar gehört zu den teuersten Kaffees der Welt.
- Jedes Jahr wird eine kleine Menge dieser sogenannten „Longberries“ aus Harar bestellt.
- Dies gelingt leider nicht immer und der Harar Kaffee ist deshalb nur limitiert verfügbar.
- Als heller Espresso: Espressokocher, Vollautomat, Siebträgermaschine
- Als Kaffee: Filterkaffee, Frenchpress
- Traditionelle Trommelröstung – 22 Minuten bei max. 200 Grad Celsius

