

Spezialitäten Kaffee

makes the difference

taste
it!



Lassen Sie sich in die weite Welt des Kaffees entführen...

Haben Sie sich schon mal gefragt, wonach Ihr Kaffee schmeckt?
Die Frage mag seltsam klingen, sollte Ihr Kaffee doch bestenfalls nach Kaffee schmecken. Oder?

Mit unserem Spezialitätenkaffee-Sortiment möchten wir Sie auf eine Reise rund um den Äquator mitnehmen. Entdecken Sie die verschiedenen natürlich vorkommenden Aromen, die Kaffees mit sich bringen können. Von nussig-schokoladig über fruchtig bis floral ist alles dabei. Genießen Sie Ihren Kaffee wie im Urlaub nun auch zu Hause und lassen Sie sich in eine neue Geschmackswelt mit unseren Single Origin Kaffees verzaubern.

Neben spannenden Informationen rund um das Thema Kaffee möchten wir Ihnen hier einen Überblick über unsere erstklassigen Spezialitätenkaffees geben und dabei unter anderem unsere Exklusiv-Marke „KAF-FEE“ vorstellen. Lassen Sie sich in die Welt des Kaffees entführen. Gönnen Sie sich ein Stückchen Urlaub zu Hause mit einer Tasse Spezialitätenkaffee oder einem Espresso!

Genderklausel:

Der Herausgeber spricht in den Texten alle Geschlechter gleichermaßen an. Lediglich aus Gründen der Vereinfachung und besseren Lesbarkeit wurde die männliche Form gewählt.

Wissenswertes
über Kaffee
Seite 4 – 24

Azul Kaffeerösterei
Exklusivmarke
KAF-FEE
Seite 25 – 39

Speicherstadt
Kaffeerösterei
Seite 40 – 49

Lenox
Kaffeerösterei /
Solino Kaffee
Seite 50 – 51

Röstgrad
Kaffeerösterei
Seite 52 – 59

Berliner
Kaffeerösterei
Seite 60 – 67

Bestellübersicht
ab Seite 70



Azul Kaffee GmbH & Co. KG

Spezialitäten-Kaffee

Arabica/Robusta

Die Kaffeepflanze gehört zur Familie der Rötengewächse (Rubiaceae), die ca. 500 Gattungen und über 6000 Arten zu den ihren zählt. Die zwei bekanntesten Unterarten gehören zur Gruppe Eucoffea und heißen Coffea Arabica (kurz: „Arabica“) und Coffea Canephora (kurz: „Robusta“), die auch die zwei Unterarten mit der größten wirtschaftlichen Relevanz sind. Arabica macht circa 61% des Weltmarktvolumens aus und Robusta circa 39%. Zwei weitere Arten, am Weltmarkt jedoch praktisch irrelevant, sind Coffea Liberica sowie Coffea Excelsa.

Der Begriff „Spezialitätenkaffee“ wurde erstmalig 1974 von der norwegischen Rohkaffeehändlerin Erna Knutsen verwendet. Mittlerweile hat die Specialty Coffee Association, kurz SCA, eine Definition aufgestellt. Bewertet werden sowohl der Rohkaffee physisch, indem Defekte ausgezählt werden, als auch der Röstkaffee sensorisch. Bei der Verkostung wird strikt das SCA Cupping Protocol befolgt, sodass alle Kaffees mit demselben Schema bewertet werden. Die Kaffees erhalten dann einen Cupping Score, 100 Punkte sind das Maximum.

Unter 80 Punkten spricht man von Commodity Kaffees, also herkömmlicher Handelsware. Diese Kaffees sind gewöhnlich und selten sehr komplex oder besonders raffiniert. Die Kaffees, die 80 oder mehr Punkte erreichen, sind per Definition Spezialitätenkaffees.

Sie zeichnen sich vor allem durch ihre Komplexität, ausgeprägte Süße und ihrer feinen Nuanciertheit aus. Lediglich 3-5% aller am Weltmarkt verfügbaren Kaffees erreichen das Prädikat „Spezialitätenkaffee“.



18 Conejo Bio Café

Azul Kaffee GmbH & Co. KG

10 azul_d_l_r

Azul Kaffee GmbH & Co. KG

Die Unterarten Coffea Arabica und Robusta unterteilen sich wiederum in Varietäten, ähnlich wie die Rebsorten beim Wein. So könnte man grob sagen „Arabica = Weißwein“ und „die Varietät, z.B. Catuai = die Rebsorte, z.B. Riesling“.

Arabica	Robusta
Farbe grün, oliv, blaugrün, gelbgrün	Farbe gelb bis braun, washed auch leicht grünlich
Flachbohne	Rundbohne
Schnitt geschwungen	Schnitt gerade
Aromatisch, wenig bitter, wenig Körper, mild, harmonisch	Erdig, holzig, viel Körper, schokoladig, chemisch, medizinisch, adstringierend
Es handelt sich hierbei um Rohware/Kaffeebohnen	

	Arabica	Robusta
Wuchshöhe	4 - 6 m	8 - 13 m
Chlorogensäure	< 3 - 6 %	> 10 %
Koffein	0,8 - 1,5 %	1,75 - 3,5 %
Fett	~ 18 %	~ 9 %
Blütezeit	2 - 3 Tage	2 - 3 Tage
Reifephase	6 - 9 Monate	8 - 11 Monate
Temperatur Ø	18 - 25°C	24 - 30°C
Minimum t	> 0°C	> 8°C
Anbauhöhe	400 - 2100 m	0 - 900 m
Max. Trockenzeit	3 Monate	1 - 2 Monate
Börse	New York	London

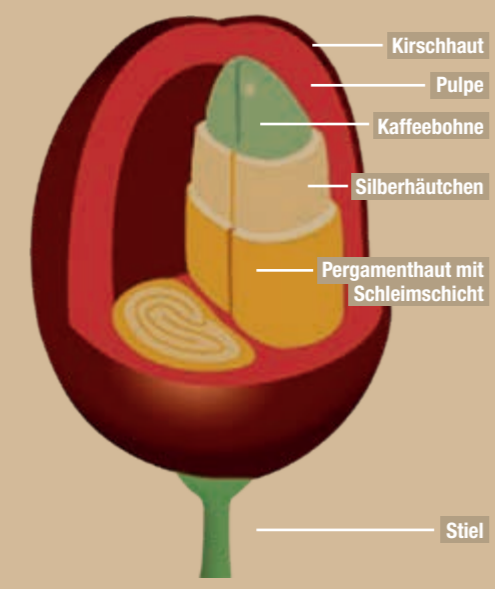


Honduras Conejo Bio Café

Kaffeekirsche

Die Kaffeekirsche ist die Frucht der Kaffeepflanze. Sie setzt sich aus mehreren Schichten zusammen und das Fruchtfleisch ist sehr zuckerhaltig und schmeckt klebrig-süß. Im Innersten der Steinfrucht liegen die zwei Kerne bzw. Kaffeebohnen, die die Samen des Kaffeebaumes sind. Genau genommen hätte also jede Kaffeebohne das Potenzial, eine Kaffeepflanze zu werden.

Kaffeekirschen sind anfänglich grün und wechseln mit zunehmender Reife die Farbe. Die meisten Kirschen reifen rot, es gibt aber auch gelbe, orangene oder pinke Kaffeekirschen.



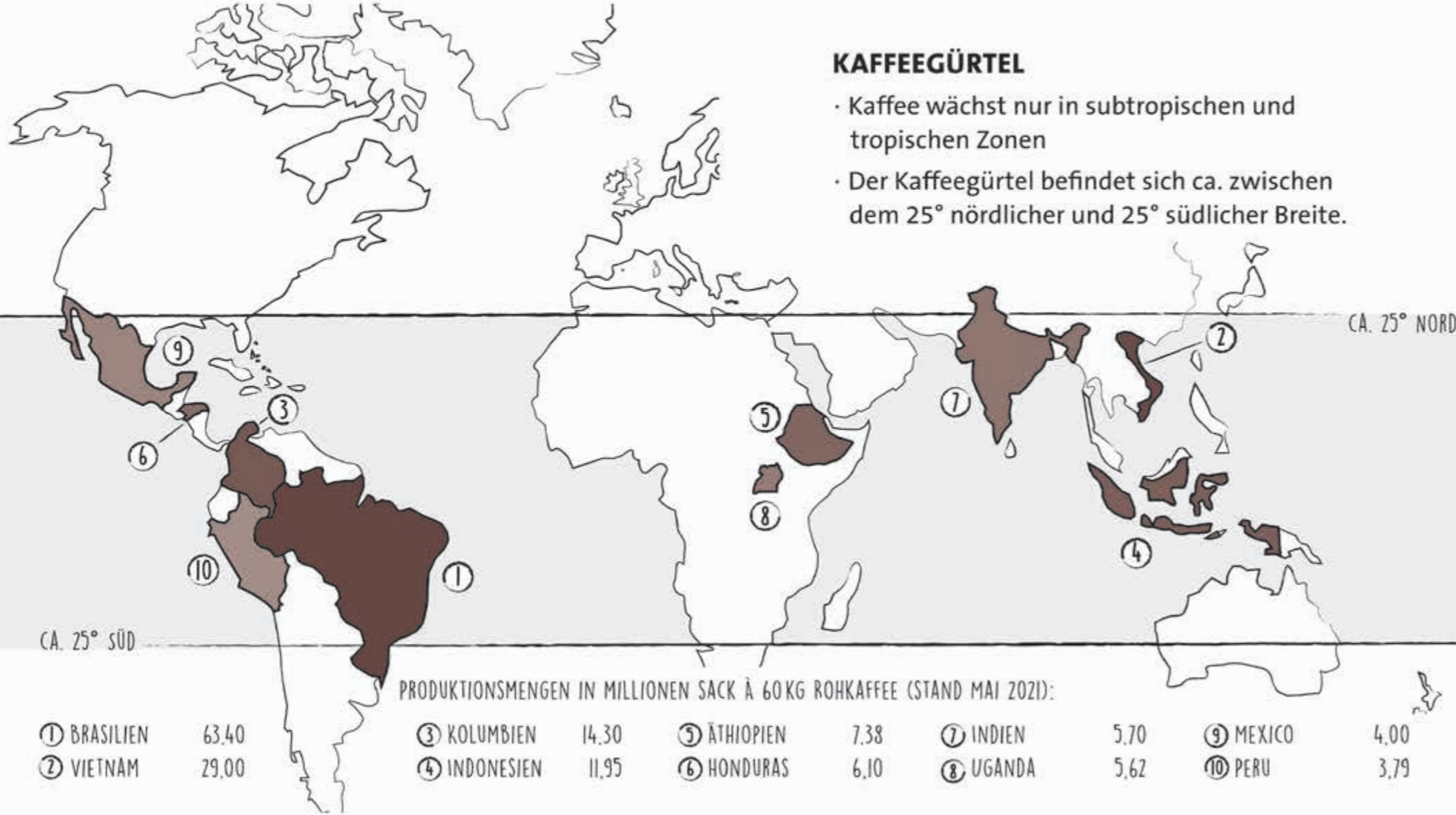
Im Zentrum der Frucht liegen in der Regel zwei Samen. Dadurch, dass sie sich gegenüber liegen, ist die Innenseite der Bohnen flach und die Außenseite rund. In der Innenseite der Bohne findet sich der charakteristische Center Cut, ein schmaler Schlitz, der die Mitte der Bohne durchfurcht. Eine dünne Schutzschicht bildet die Silberhaut, die die Bohnen fest umhüllt. Über der Silberhaut befindet sich die Pergamenthaut, eine feste, elfenbeinfarbene Hülle, die die Bohnen locker umgibt. Die Pergamenthaut ist mit der transparenten Zuckerschleimschicht oder Mucilage überzogen. Über der Zuckerschleimschicht befindet sich das Fruchtfleisch, auch Pulpe genannt, und darüber folgt die feste Kirschhaut. Es wachsen im Normalfall zwei Kaffeebohnen in der Kirsche heran. Abweichungen sind jedoch möglich. Wenn nur eine Kaffeebohne in der Frucht ist, spricht man von einer sogenannten Perlbohne, da sie nicht auf einer Seite flach ist, sondern ganz rund. Gelegentlich kommt es zu drei Samen in einer Frucht, dann ist von einer Terze die Rede.



KAFFEEURSPRÜNGE

KAFFEEGÜRTEL

- Kaffee wächst nur in subtropischen und tropischen Zonen
- Der Kaffeegürtel befindet sich ca. zwischen dem 25° nördlicher und 25° südlicher Breite.



Kaffeegürtel

Grundsätzlich wird Kaffee in über 80 Ländern rund um den Äquator angebaut, genauer gesagt auf dem sogenannten Kaffeegürtel, der circa innerhalb des 25. Breitengrades nördlicher Breite und in etwa des 25. Breitengrades südlicher Breite liegt. Hier herrscht das ideale Klima, um Kaffee zu kultivieren. Es herrschen keine extremen Temperaturschwankungen und es kommt zu ausreichend Niederschlag durch intensive Regenperioden.

Auch die Böden in den Produzentenländern sind optimal für die hohen Ansprüche der Kaffeepflanze. Diese bevorzugen einen nährstoffreichen Untergrund, der einen leicht sauren pH-Wert aufweisen sollte.

Oftmals wächst Kaffee auf sehr eisenhaltigen Böden, die man an ihrer typischen roten Farbe erkennt. Diese kennt man vor allem aus Kenia, Brasilien oder Australien. Auch auf vulkanischen Böden fühlt sich die Kaffeepflanze wohl, da diese die optimalen Nährstoffe enthalten.

Kaffeepflanzen können sowohl in Mono- als auch Mischkulturen angepflanzt werden. Der Anbau in Mischkulturen gilt als der nachhaltigere, da die höhere Biodiversität für einen besseren Selbstschutz der Anlage gegenüber Schädlingen sorgt.

Der Kaffeegürtel erstreckt sich über viele afrikanische Staaten, große Teile Mittel- und Südamerikas sowie Asien. Am meisten Kaffee wird mit Abstand in Brasilien geerntet, gefolgt von Vietnam, Kolumbien, Indonesien und Äthiopien als die mengenmäßig größten Rohkaffeeproduzenten weltweit.

Kaffee gedeiht auf unterschiedlichen Anbauhöhen, hier muss zwischen den Gattungen Robusta und Arabica differenziert werden. Robusta wächst zwischen 0 und 800m Höhe, die Arabica-Pflanzen mögen es deutlich höher und wachsen auf einer Höhe zwischen 400 und 2200m, weshalb sie häufig als „Hochlandkaffee“ betitelt werden.

Erntezeit der Kaffeekirschen



Die erste relevante Ernte trägt die Kaffeepflanze erst nach drei bis fünf Jahren und kann dann in der Regel einmal jährlich abgeerntet werden, bis sie circa 20 Jahre alt ist. Ab diesem Alter gehen die Erträge der Bäume zurück und sie werden durch jüngere Pflanzen ersetzt.

Die Erntezeit findet in den jeweiligen Anbauländern in Abhängigkeit zur geographischen Lage und der Anbauhöhe statt. Auf der Nordhalbkugel wird der Kaffee größtenteils zwischen September und Dezember geerntet, auf der Südhalbkugel hingegen von April bis August.

Einige wenige Ausnahmen bestehen: Es gibt Regionen, die direkt am Äquator liegen und wo aufgrund ihrer Lokation und Höhenlage ganzjährig Kaffeekirschen reifen können.

Erntemethoden

der Kaffeekirschen

Sobald die Kaffeekirschen den idealen Reifegrad erreicht haben, steht die Ernte an. Es ist essenziell für die Qualität des Kaffees, dass die Kirschen nicht überreif sind und innerhalb einer bestimmten Zeitspanne gepflückt werden. Es gibt verschiedene Methoden, die hier Anwendung finden. Oftmals entscheiden die örtlichen Gegebenheiten wie die Höhenlage oder die Zugänglichkeit der Felder, welche Methode angewendet wird. In der Regel erfolgt die Kaffeeernte jedoch manuell, da die Kaffeepflanzen gewisse Höhenlagen benötigen, um gut gedeihen zu können.

Die Erntesaison erstreckt sich oft über mehrere Wochen, da die Kaffeekirschen eines Strauches nie zeitgleich reif werden. Oftmals befinden sich sowohl Blüten, grüne als auch reife Kirschen am Baum und die Pflücker müssen mehrfach zur Pflanze zurückkehren, um alle Früchte im ideal reifen Stadium ernten zu können.

Eine manuelle Art der Ernte wird auch Picking genannt. Das Pflücken einzelner Kirschen per Hand hat den Vorteil, dass die Auslese sehr hoch ist. Pflücker ernten nur die perfekt reifen Kirschen, die keine Defekte aufweisen. Von Nachteil ist, dass es sehr zeit- und kostenintensiv ist, die Kirschen alle einzeln zu pflücken.

Eine weitere manuelle, jedoch effizientere Art der Ernte ist das Stripping. Hier wird der Zeitpunkt abgewartet, zu dem die meisten Kirschen reif sind. Der obere Ansatz eines Zweiges wird mit der Hand umschlossen und die Hand streift mit einer fließenden Bewegung alle Kirschen nach unten ab. Durch diese Praxis werden jedoch auch unreife Früchte, Hölzer und Blätter geerntet, die zu einem späteren Zeitpunkt aussortiert werden müssen.

Die maschinelle Ernte erfolgt durch Vollernter, die durch die Pflanzreihen fahren und die Kaffeekirschen ernten. Diese Methode ist äußerst effizient, die Produzenten sparen Personalkosten. Jedoch ist diese Art der Ernte nur auf gut zugänglichen und ebenen Flächen möglich, etwas, das auf wenige Kaffeefarmen zutrifft, da diese häufig hoch gelegen in bergiger oder dschungelartiger Umgebung liegen. Die Vollernter sind sehr große Landmaschinen, die in diesem Terrain gar nicht rangieren können.



Café do Terra nennt man die heruntergefallenen Früchte, die mit Hilfe von flachen Korbschalen von Schmutz und Laub getrennt werden. Die Kirschen werden vom Boden auf die Körbe geschoben und mitsamt den Verunreinigungen in die Luft geworfen. Da die Kirschen schwerer sind als Staub oder Blätter, fallen diese zuerst zurück auf den Korb. Dieser wird nun in einer schnellen Bewegung von der Stelle gezogen, sodass die Schmutzpartikel auf den Boden fallen. Diese Methode dient nicht vorrangig der Ernte, sondern der Entfernung von zu Boden gefallenen Kirschen, die dort sonst verrotten und Schädlinge anlocken würden.

Aufbereitungsmöglichkeiten der Kaffeekirschen

Nach der Ernte der reifen Kaffeekirschen folgen viele Schritte der Weiterverarbeitung. Zuerst werden die Früchte sortiert. Hier unterscheiden sich die Arten der Sortierung.

Die manuelle Sortierung erfolgt per Hand. Die Früchte werden optisch bewertet und unreife oder defekte Kirschen werden aussortiert.

Die mechanische Sortierung erfolgt durch Maschinen wie photooptische Sortierer, die Grün von Rot unterscheiden können oder Density Sorter, die die Dichte der Früchte messen und die Kirschen niederer Qualität, also die mit einer geringen Dichte, aussortieren.

Bei der Sortierung werden die Kirschen in ein mit Wasser gefülltes Becken gegeben. Es trennen sich die Floaters von den Sinkers.

Floaters sind die Kirschen, die nach oben treiben und auf der Wasseroberfläche schwimmen. Sie tun dies, weil sie aufgrund einer Fehlentwicklung

oder einem Defekt der Bohne eine sehr geringe Dichte aufweisen, hohl oder vergoren sind. Dann sorgen die Gase der alkoholischen Gärung für Auftrieb. Auch überreife Kirschen, die bereits am Baum komplett durchgetrocknet sind, treiben nach oben.

Die Sinkers sinken auf den Boden des Beckens und bleiben dort liegen. Sie haben eine hohe Dichte und dadurch bedingt ein hohes Eigengewicht. Sie sind ideal reif und die Frucht ist unversehrt.

Auch komplett unreife und grüne Kirschen sinken auf den Boden des Tanks, diese können im nächsten Verarbeitungsschritt separiert werden.

Die folgenden Verarbeitungsschritte verfolgen alle das Ziel, den Kaffee möglichst gleichmäßig zu trocknen. Hier gibt es verschiedene Varianten. Grob wird zwischen der trockenen und der nassen Aufbereitung unterschieden, letztere unterteilt sich wiederum in pulped natural, semi washed und washed.



Azul Kaffee GmbH & Co. KG

Bei der trockenen/natural Aufbereitung werden die sortierten Kirschen auf Trocknungshöfen aus Zement, African Drying Beds oder Suspension Nets ausgebreitet. Das sind Netze, die in etwa hüfthoch in Rahmen gespannt sind. So ist eine ordentliche Zirkulation um die Kaffeekirschen möglich. Die Früchte trocknen nun im Ganzen. Hier ist das Fermentationsrisiko sehr hoch, da das Fruchtfleisch einen hohen Zuckergehalt aufweist und in den warmen Temperaturen rund um den Äquator schnell zu faulen beginnt. Wenn es dazu kommt, hat der Kaffee später sensorische Defekte und ist von minderer Qualität, weshalb ein enormer Aufwand betrieben wird, um dieses zu verhindern. Wenn die Kirschen regelmäßig gewendet werden, können sie homogen trocknen, ohne zu gären. Liegt der Wert der Restfeuchte der Kirsche bei circa 11% ist die Trocknung abgeschlossen. Dies kann je nach klimatischen Bedingungen bis zu fünf Wochen dauern.

Der letzte Schritt der trockenen Verarbeitung besteht darin, die feste Hülle aus der getrockneten Kirschhaut und dem Fruchtfleisch zu entfernen. Dies geschieht mechanisch, meist durch Reibung und Bürsten. Kaffee, der natural aufbereitet wurde, zeichnet sich durch seinen vollmundigen Körper und kräftige Fruchtnoten aus.

Bei den nassen Aufbereitungsarbeiten steht zu Beginn immer der Depulper. Er entfernt das Fruchtfleisch der frisch gepflückten Kirschen durch Druck. Die Kirsche platzt auf und die Bohnen rutschen einfach aus der Fruchthülle heraus. Das Fruchtfleisch ist ein Nebenprodukt der Kaffeegewinnung und wird als Tierfutter genutzt oder kompostiert, um als organischer Dünger eingesetzt zu werden. Die gepulpten Bohnen nennen sich Pergamentkaffee, da sich um die Bohne noch die Pergament- und Silberhaut befinden.

Die Pergamenthaut ist von einer Zuckerschicht, der Mucilage, umgeben. Wird der Kaffee nach dem Entpulpen mitsamt der anhaftenden Fruchtfleisch- und Zuckerschicht getrocknet, spricht man von pulped natural Kaffee.

Dieser Kaffee hat eine stark ausgeprägte Süße, da der Zucker, der an der Bohne haftet, während der Trocknung in die Bohne gelangt.

Eine Variante der pulped natural Aufbereitung nennt sich „honey“. Hier wird im Depulper auf den Einsatz von etwas Wasser zum Spülen der Bohnen verzichtet, das heißt, die Kirschen werden im eigenen Saft entpulpt. Die Bohnen sind während der Trocknung von einer klebrigen Sirupschicht bedeckt. Je nach prozentualem Anteil der Fruchtfleisch- und Zuckerreste werden diese Kaffees in black, red, yellow oder white honey unterteilt. Black honey weist den höchsten und white honey den geringsten Fruchtfleischgehalt auf. Kaffees dieser Aufbereitung gelten als besonders schmackhaft, da sie von allen Aufbereitungsmethoden die höchste Süße aufweisen.

Die Mucilage kann alternativ entfernt werden, statt an der Bohne zu verbleiben. Bei den Verfahren semi und fully washed ist dies der Fall und sie unterscheiden sich lediglich in der Art der Zuckerentfernung.

Bei dem semi washed-Verfahren wird die Zuckerschleimschicht mechanisch abgereinigt, mit Hilfe von Maschinen, die die Bohnen abbürsten. Diese Methode ist jedoch nicht sehr weit verbreitet, da das Geschmacksprofil des Kaffees nicht sehr aussagekräftig ist und die Produzenten noch eine weitere Maschine anschaffen müssten.

Weit verbreiteter hingegen ist die fully washed-Aufbereitung. Hier wird die Zuckerschleimschicht mit Hilfe von Milchsäurebakterien von den Bohnen entfernt. Der Pergamentkaffee wird nach dem Depulper in große Tanks geschwemmt, die mit Wasser gefüllt werden. Milchsäurebakterien sind nützliche Mikroorganismen, die dort ganz natürlich vorkommen. Nun läuft eine kontrollierte Fermentation ab, die je nach Wassertemperatur bis zu 72 Stunden dauern kann. Der Status der Fermentation kann überprüft werden, indem die Bohnen aneinander gerieben werden. Solange sie noch spürbar von der Zuckerschleimschicht umhüllt und somit rutschig sind, ist der Vorgang noch nicht abgeschlossen.

Schon
gewusst?
Der jährliche,
durchschnittliche Kaffee-
verbrauch in Deutschland
beträgt 168 Liter
pro Kopf!

Sobald ein Reibungswiderstand zwischen den Bohnen vernehmbar ist und sie aneinander „stoppen“, muss der Vorgang beendet werden, indem die Bohnen nochmals abgewaschen und auf den Trocknungshof ausgebracht werden.

Hier trocknen die Bohnen nun im Pergament, bis ihr Feuchtigkeitsgehalt bei circa 11% liegt, erst dann dürfen sie exportiert werden. Vor der Verschiffung werden die Bohnen noch geschält, das Pergament wird durch Bürsten entfernt. Dieses Verfahren dauert insgesamt circa 7-10 Tage.

Anschließend werden alle Kaffees abermals in der Dry Mill sortiert, um etwaige Defekte zu entfernen und um die Bohnen in einheitliche Größen zu sortieren.

Fully washed Kaffees schmecken tendenziell eher frisch und spritzig und haben ein leichteres Mundgefühl. Lange stand diese Aufbereitungsmethode in der Kritik, da sie aufgrund des hohen Wasserbedarfs als un-nachhaltig galt. Es gibt in diesem Bereich aber innovative Verfahren, in denen das Wasser gefiltert und wiederverwendet wird.

In einigen Ursprungsländern fallen sowohl die Ernte- als auch die Regenzeit in einen Zeitraum, weshalb dort keine natural Kaffees produziert werden können. Die Kirschen würden in den bis zu fünf Wochen auf den Trocknungsanlagen zu oft nass regnen, sodass sie verschimmeln würden.

In anderen Herkunftsländern ist nicht genügend sauberes Wasser verfügbar, um Kaffees fully washed aufzubereiten oder die Farmer betreiben eher eine Art Wild- oder Gartenanbau, wie in vielen afrikanischen Staaten üblich, und haben nicht den Platz oder die Mittel, um sich große Depulper oder Washing Stations anzuschaffen.

Grundsätzlich ist keine Methode besser als die andere. Korrekt angewandt, werden mit allen Methoden hervorragende Kaffees hergestellt, die einfach unterschiedlich schmecken und somit für eine wunderbare Vielfalt sorgen.



Das Rösten von Rohkaffee

Um Kaffee so richtig schmackhaft zu machen, muss er im Röster veredelt werden. Durch die Reaktionen, die während der Röstung ablaufen, werden erst die typischen Aromen gebildet.

Das Rösten von Kaffee ist sehr komplex und hat einen direkten Einfluss auf den Geschmack und die Qualität der späteren Tasse. Bei der Röstung handelt es sich um die trockene Erhitzung des Rohkaffees. Energie, in Form von Wärme, wird auf die Bohnen übertragen. Die Wärmeübertragung erfolgt sowohl durch Konvektion, also einen heißen Luftstrom, Konduktion, also Leitung durch Oberflächenkontakt mit der heißen Rösttrommel und anderen Bohnen sowie durch Infrarot-Strahlung.

Der Verlauf der Temperaturkurve während der Röstung ist das Röstprofil. Dieses ist in der Regel auf die Bedürfnisse und Attribute des jeweiligen Rohkaffees zugeschnitten und wird dokumentiert, sodass man die Röstchargen reproduzieren kann.

Rohkaffee hat einen Feuchtigkeitsgehalt von circa 11%. Das in den Zellen gebundene Wasser verdampft und entweicht während der Röstung aus der Bohne. Nach Abschluss der Röstung hat die Bohne eine Restfeuchte von 2-5%, sie verliert also Wasser und somit an Gewicht. Der Gewichtsverlust wird Einbrand genannt und beträgt circa 20%. Das bedeutet, dass aus 1kg Rohkaffee nur 800g Röstkaffee entstehen.

Zu Beginn der Röstung muss der Röster gründlich vorgeheizt werden. Ist dies erfolgt, wird der abgewogene Rohkaffee in die Rösttrommel gefüllt. Nun durchläuft der Rohkaffee verschiedene Röstphasen, in denen sich Aussehen und Geschmack der Bohnen ändern, bis hin zum **First Crack**.

Sobald eine erkennbare Bräunung eintritt, entstehen im Inneren der Bohne Kohlendioxid und Wasserdampf, die die Bohne aufblähen und schließlich mit einem lauten Knacken entweichen. Der **First Crack** klingt tatsächlich so, als würde man Popcorn in der Rösttrommel herstellen.





Nach dem **First Crack** wird die Bohne noch entwickelt, bis ihre Oberfläche glatt ist. Je länger die Bohnen diesen Prozess durchlaufen, umso dunkler und bitterer werden sie.

Die Röstung wird beendet, indem die Bohnen aus der Trommel auf ein großes Kühsieb geleert werden. Eine Abluft sorgt dafür, dass die Bohnen schnell heruntergekühlt werden, damit die Röstung nicht unkontrolliert weiterläuft.

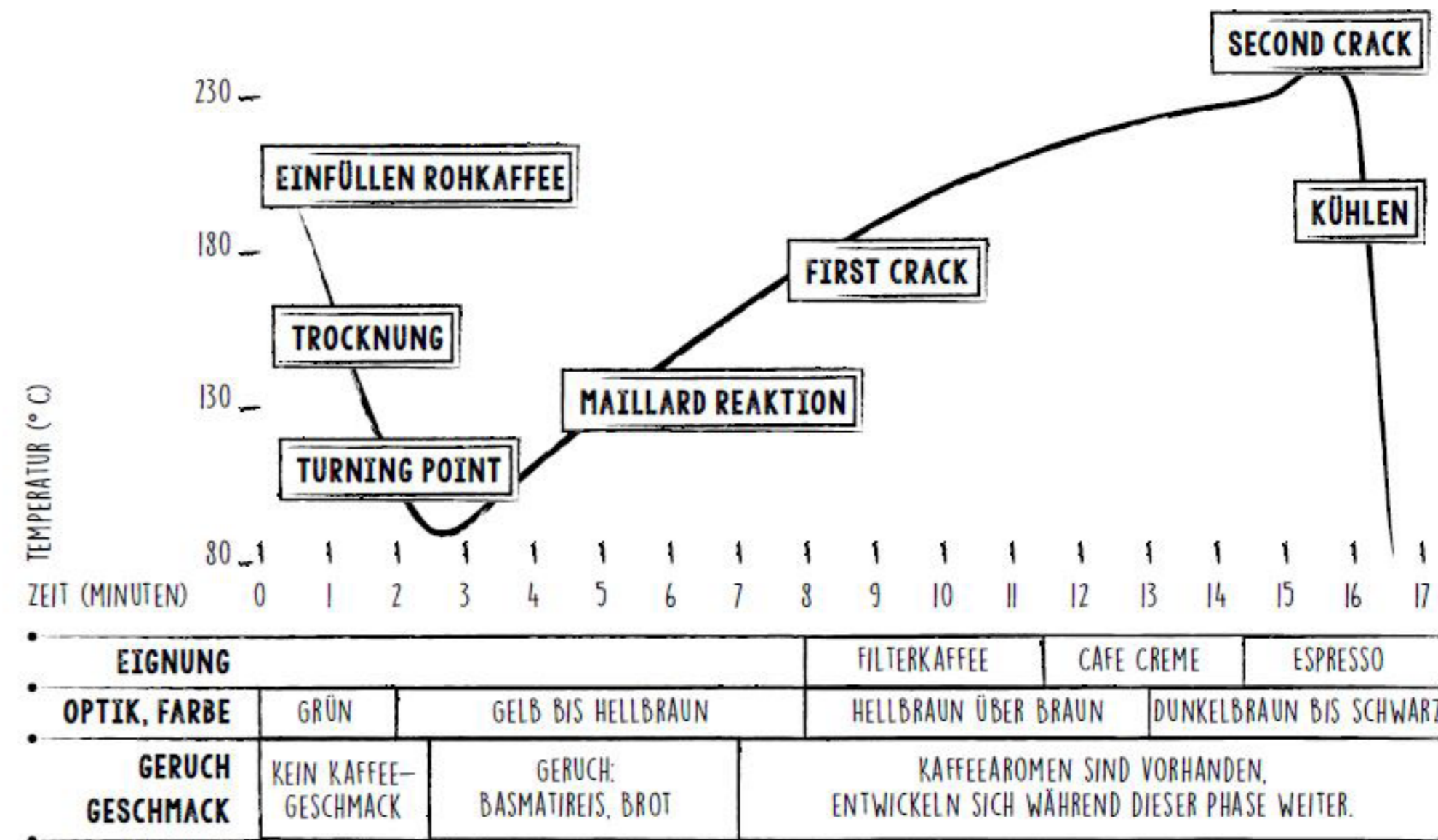
Wird die Röstung hier noch nicht beendet, kommt es zum **Second Crack**, einer zweiten Veränderung der Bohnenstruktur. Die Röstfarbe der Bohnen ist nun sehr dunkel bis schwarz und Öle treten an die Oberfläche. Das ausgeprägte Röstaroma, das nun vorherrscht, resultiert nicht aus den Aromen in der Kaffeebohne, sondern durch das Verbrennen und Verkohlen der organischen Substanz.

Grundsätzlich ist die **Maillard-Reaktion** die Reaktion, die vornehmlich für die Bildung von Röstfarbe und -aroma sorgt. Aus den in der Bohne enthaltenen Proteinen und Zuckern bilden sich durch die Erhitzung Maillard-Produkte, die mit dem Fortschreiten der Röstung immer komplexer werden. Je länger die Röstung läuft, umso dunkler und bitterer wird der Kaffee.

Traditionellerweise ist ein Filterkaffee heller geröstet als ein Espresso, jedoch gibt es hier zahlreiche Ausnahmen und keine festgeschriebene Regel. Festzuhalten ist, dass ein heller gerösteter Kaffee eine fein nuancierte Aromatik aufweist, fruchtigere Töne und einen leichteren Körper hat. Unter Druck zubereitet, ist oft eine erfrischende Säure präsent. Dunkler geröstete Kaffees haben kaum Säure, eine ausgeprägte Bitterkeit und einen volleren Körper.



RÖSTUNG



Unser Farbsystem

So finden Sie leicht Ihren Lieblingskaffee!

Kaffee gilt als eines der komplexesten Lebensmittel und weist viele hundert Aromen auf. Diese reichen von Fruchtnoten wie Grapefruit oder Johannisbeere über Kräuter oder Blüten wie Jasmin oder Rose bis hin zu nussig-schokoladigen Aromen.

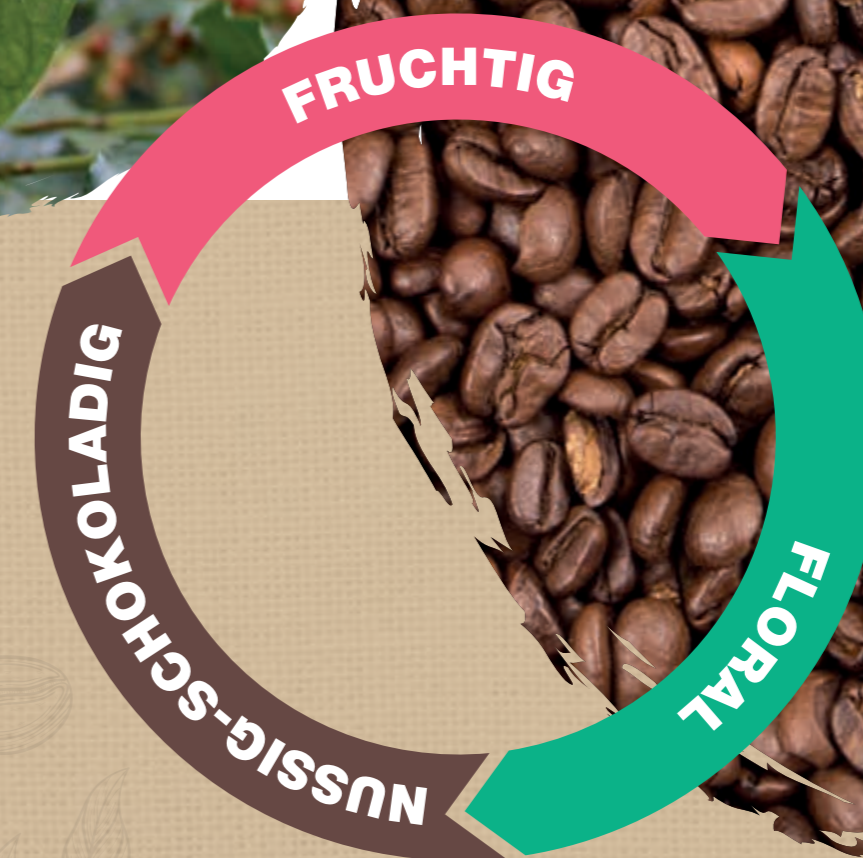
Die verschiedenen Geschmacksprofile entstehen aufgrund verschiedener Faktoren. Grob kann man diese in Herkunft, Aufbereitung, Röstung und Zubereitung unterteilen.

Die Geschmäcker sind verschieden und welcher Kaffee einem am besten schmeckt, ist ganz unterschiedlich. Um Ihnen bei der Auswahl der Sorten eine erste Orientierung zu verschaffen, arbeiten wir mit einem festgelegten Farbcode, der in diesem Katalog bei den Artikelbeschreibungen und auf den Produktetiketten unserer "KAF-FEE"-Artikel wiederzufinden ist. Anhand des

gewählten Farbcodes können Sie direkt erkennen, welche Hauptcharakteristika der ausgewählte Kaffee aufweist.

Ist das Etikett pink, so enthält der Kaffee fruchtige Aromen. Anhand des grünen Etiketts erkennen Sie, dass der Kaffee floral ist und beispielsweise Aromen von Rosen- oder Jasminblüten in sich trägt. Das braune Etikett weist auf nussig-schokoladige Aromen im Kaffee hin. Genaue Angaben der Aromen, die der jeweilige Kaffee in sich trägt, finden Sie auf der Produktverpackung oder bei der Artikelbeschreibung in diesem Katalog.

Einmal verinnerlicht, können Sie so intuitiv in das Regal greifen und sicher sein, dass der gewählte Kaffee mit den geschmacklichen Vorlieben übereinstimmt.



Wir sind dankbar für die breite Vielfalt, die uns die wunderbare Welt des Kaffees bietet. Wir können aus dem Vollen schöpfen und sind uns sicher, dass für jeden das Richtige dabei ist.

Die richtige Kaffeezubereitung

Bei der Zubereitung von Kaffee ist die Bandbreite schier endlos. Angefangen bei den verschiedenen Bohnen, die aufgebriht werden können, über diverse Kaffeebereiter bis hin zu unterschiedlichen Wasserqualitäten, die das simple Kaffeekochen zu einer wahren Wissenschaft machen können.

Grundsätzlich gilt: Der beste Kaffee ist der, der Ihnen am besten schmeckt. Geschmack ist schließlich subjektiv und zum Glück sehr vielfältig. Bestenfalls probiert man sich sukzessive durch die bunte Kaffeewelt und kann dadurch Erfahrungen sammeln, welche sensorischen Attribute bevorzugt werden. Um zu Beginn eine Orientierung zu haben, ist der SCA Golden Cup Standard ein guter Leitfaden. Hierbei handelt es sich um die Zubereitungsempfehlung des internationalen Spezialitätenkaffeeverbandes.

Die Specialty Coffee Association, kurz SCA, empfiehlt, 60g Kaffee auf einen Liter Wasser einzuwiegen. Eine Varianz von +/- 10% kann hierbei eingehalten werden. Das Wasser sollte eine Temperatur von 93°C +/- 3°C haben, wenn der Kaffee aufgebriht wird.

Die Dosierung hat einen direkten Einfluss auf die Stärke des gebrühten Kaffees, die mit einem Refraktometer bestimmt werden kann. Dieses Gerät misst die gelösten Feststoffe im flüssigen Kaffee und somit die prozentuale Stärke, also wie viel Kaffeeextrakt im Wasser gelöst wurde. Angenommen bei der Messung einer Tasse Kaffee kommt eine Stärke von 1,35% TDS heraus, bedeutet dies im Umkehrschluss, dass der Rest, also 98,65%, Wasser sind. Dadurch wird klar, weshalb die Qualität des Wassers

als Hauptzutat essenziell für die Qualität des späteren Kaffees ist! In Deutschland ist das Leitungswasser grundsätzlich von hoher Güte und kann bedenkenlos aus dem Wasserhahn getrunken werden. Dennoch variiert die Zusammensetzung je nach geographischer Lage stark. Der Kalkgehalt, also die Carbonathärte, kann niedriger oder höher sein. Das äußert sich in weichem oder hartem Wasser. Die optimale Carbonathärte für die Kaffeezubereitung liegt zwischen 5-8° deutscher Härte. Dies hat nicht nur den Vorteil, dass die Heizelemente der Wasserkocher und Kaffeemaschinen länger leben, sondern auch, dass die Aromen aus dem Kaffee besonders gut herausgelöst werden können. Die Carbonathärte lässt sich einfach mit einem Teststreifen ermitteln oder bei den lokalen Wasserwerken erfragen. Auch Mineralien wie Kalzium oder Magnesium haben einen Einfluss auf den Geschmack des Kaffees und können Bitter- oder Salzigkeit sowie ranzige Aromen im Kaffee verursachen, weshalb es sich lohnt, das heimische Leitungswasser genauer unter die Lupe zu nehmen und optimalerweise mit einem Wasserfilter zu arbeiten.

Nachdem die Dosierung, die Wassertemperatur und die Wasserhärte geklärt sind, bleibt noch der Mahlgrad der Bohnen. Dieser richtet sich nach der Kontaktzeit zwischen Wasser und Kaffeemehl. Grundsätzlich gilt: Je länger das Wasser in Kontakt mit dem Kaffee ist, umso gröber darf der Kaffee gemahlen sein und umgekehrt. Folglich wird für einen Espresso ein sehr feiner Mahlgrad benötigt, für einen Kaffee aus der Filtermaschine ein mittelgrober Mahlgrad und aus der French Press ein grobkörnig gemahlener Kaffee. Grundsätzlich sind Mühlen mit Scheiben- oder Kegelmahlwerken zu empfehlen. Mühlen mit Schlagmahlwerken zermahlen die Bohnen nicht homogen, sondern schreddern sie in sehr ungleichmäßig große Partikel und sorgen noch zudem für eine hohe Staubentwicklung, die eine Bitterkeit im Kaffee hervorrufen kann.

Es gibt eine Vielzahl von Geräten und Maschinen, mit denen Kaffee aufgebriht werden kann. Hier gibt es bei Form, Farbe, Funktion, Größe und Budget fast keine Grenzen und es kann aus einem breiten Portfolio die Apparatur gewählt werden, die die persönlichen Ansprüche erfüllen.



Azul Kaffee GmbH & Co. KG

Ein weit verbreiteter Klassiker der Kaffeezubereitung ist die Pressstempelkanne, auch French Press genannt. Der Mechanismus ist denkbar einfach: Es wird grob gemahlener Kaffee in einen Zylinder gegeben und mit heißem Wasser aufgefüllt. Dann sollte der Kaffee einmal umgerührt werden, um für eine gleichmäßige Verteilung zu sorgen.

Nach der gewünschten Infusionszeit wird ein Stempel heruntergedrückt, der das Kaffeepulver auf dem Boden der Kanne hält. Durch unterschiedlich kurze oder lange Ziehzeiten kann die Intensität des Kaffees beliebig gesteuert werden.

Dadurch, dass der Kaffee nicht durch einen Papierfilter, sondern lediglich durch einen Metallfilter gepresst wird, werden die enthaltenen Öle nicht herausgefiltert, sondern verbleiben im Getränk. Das bewirkt, dass der Kaffee deutlich vollmundiger ist als ein Kaffee, der durch einen Papierfilter gegeben wurde.

Bei vielen Kaffeenthusiasten hat sich in den vergangenen Jahren die AeroPress erfolgreich als Mittel zur Wahl etabliert, ein Kaffeebrüher aus Kunststoff, der erst 2005 entwickelt wurde.

Der Kaffee wird in die zylindrische Brüheinheit gegeben und nach der Extraktionsdauer durch einen feinen Papierfilter gepresst. So erhält man eine sehr intensive und vollmundige Tasse Kaffee. In der Anwendung gibt es zwei gängige Brühmöglichkeiten: die Bottom-Down sowie die invertierte Methode.

Bei der Bottom-Down-Methode wird das Filterpapier in den Halter gelegt und durchfeuchtet. Anschließend wird er auf den Kaffeezubereiter geschraubt und auf eine Tasse gestellt. Nun kann der frisch gemahlene Kaffee eingefüllt und mit heißem Wasser aufgegossen werden. Jetzt wird der Kaffeezubereiter mit dem Kolben der AeroPress verschlossen. Nach der gewünschten Ziehzeit wird der Kolben nach unten gepresst, um den Kaffee durch den Filter in die Tasse zu drücken.

Bei der invertierten Methode wird zunächst die zylindrische Brüheinheit mit dem Kolben verschlossen und kopfüber aufgestellt. Der Filterhalter kann bereits vorbereitet werden, auch hier wird das Filterpapier wieder gründlich durchfeuchtet.

Nun wird das Kaffeemehl sowie das heiße Wasser in die Brüheinheit gegeben und im Anschluss mit dem Filterhalter verschlossen. Etwaige Luft, die sich im Zylinder befindet, kann nun sanft herausgedrückt werden. Der Kaffee kann nun ziehen. Schließlich wird die AeroPress richtig herumgedreht auf die Tasse gestellt und der Kolben heruntergepresst, um den Kaffee zu filtern.

Viele Nutzer schätzen die endlose Vielfalt an Variationen. Es kann sowohl mit dem Mahlgrad, der Dosierung, der Wassertemperatur als auch mit der Extraktionsdauer experimentiert werden und so für jeden Kaffee das ideale AeroPress-Rezept herausgearbeitet werden.

Ein weiterer Vorzug der AeroPress ist, dass sie sehr leicht und klein ist. Das macht sie bei Reisenden wie Backpackern sehr beliebt.

Die Zubereitung über eine normale Filterkaffeemaschine oder über einen Kaffeevollautomaten ist natürlich auch möglich. Hier möchten wir Ihnen den Hinweis geben, dass der Mahlgrad bei den meisten Kaffeevollautomaten einstellbar ist. Auch die gewünschte Wassermenge ist justierbar. Somit lädt ein Kaffeevollautomat auch zum Experimentieren ein, um den gewünschten Geschmack zu erzielen.

Statt Ihnen ein explizites Rezept, eine explizite Maschine oder Zubereitungsart an die Hand zu geben, können wir vielmehr empfehlen, nach Herzenslust herumzuprobieren. Zum Start geben der SCA Golden Cup Standard und die beschriebenen Zubereitungsarten eine wunderbare Orientierung, doch grundsätzlich ist alles erlaubt, was Ihnen gut schmeckt!



Azul

Trendbewusste
Bremer Traditionsrösterei



Kaffee ist nicht gleich Kaffee. Er ist fruchtig. Oder schokoladig. Leicht. Komplex.

Aber vor allem ist er: purer Genuss. In der Rösterei am Deich zeigt die Firma Azul Kaffee, wie dort seit 1949 geröstet wird. Direkt an der Weser, in Sichtweite zur Schlachte, veredeln die erfahrenen Röstmeister Spezialitätenkaffees aus den besten Anbaugebieten der Welt. Kaffeehandwerk mit Geschichte, das Sie riechen und schmecken können – vor Ort in der Kaffeerösterei. Oder zu Hause, ganz gemütlich auf Ihrem Sofa.

Vielfältig & lecker:
Schonend gerösteter Kaffee
und Espresso

Ausgezeichnet & besonders:
Feinster Spezialitätenkaffee aus aller Welt,
in kleinen Chargen produziert

Regional & traditionsreich:
Seit 1949 prägender Bestandteil der Bremer Kaffeekultur
direkt am Weserdeich

Nachhaltig:
Rohkaffees von kleinbäuerlichen Betrieben und Kooperativen,
zertifizierte und nachhaltige Kaffees im Sortiment verfügbar

Brasilien ist der Inbegriff von Kaffeetradition. Seit mehr als 150 Jahren wird hier Kaffee kultiviert. Als größter Rohkaffeeproduzent steuert das Land circa ein Drittel zum Gesamtvolumen des Weltmarktes bei. Durch die diversen Landschaften, unterschiedlichsten Anbauhöhen und Klimazonen wird in Brasilien eine Vielzahl von Kaffeevarietäten angebaut. Die verbreitetsten Varietäten der Arabica-Gattung heißen Mundo Novo, Yellow Bourbon oder Catuaí.

In 16 von 27 brasilianischen Bundesstaaten wächst Kaffee. Der Brazil Cerrado kommt aus der Cerrado-Region, im Westen von Minas Gerais. Nach der Ernte wird der Großteil der brasilianischen Kaffees pulped natural oder natural aufbereitet. Letzteres trifft auf den Cerrado Kaffee zu.

Die ideal reifen Kirschen werden auf einem Trocknungshof ausgebreitet und schonend bis zu einem gewissen Restfeuchtegehalt in der Sonne getrocknet. Nach der Trocknung wird die feste Fruchthülle abgeschält und der Rohkaffee ist exportbereit.

In der Cerrado-Region sind etwa 3.600 Kaffeeproduzenten ansässig. Die Farmen sind von unterschiedlicher Größe, einige haben um die 100, andere bis zu 3.000 Hektar Land. Die kleineren Farmer schließen sich oft zusammen und vertreiben ihre Produkte kooperativ.

*Schon
gewusst?*
Die Kaffeemarke
„KAF-FEE“ erhalten Sie
EXKLUSIV nur
bei uns!



NUSSIG-SCHOKOLADIG

Brazil Cerrado Natural, 250 g

Exklusiv!

Nussig und schokoladig - genau für diese Attribute stehen Brasiliens Kaffees. Mit dem Brazil Cerrado wurde das Paradebeispiel eines solchen gefunden. Zu schmecken sind klare Mandelnoten, Milkschokolade und frisch gebackene Waffeln. Die ausgeprägte Süße macht das Geschmacksprofil rund und wunderbar balanciert.

Dieser Kaffee ist ein echter Allrounder und schmeckt zu jeder Tageszeit. Probieren Sie ihn mal aus der French Press, wenn Sie ihn noch vollmundiger mögen.



Land	Brasilien
Region	Cerrado
Anbauhöhe	800 - 1.300 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Mundo Novo, Catuaí
Aufbereitung	Natural
Cupping Score	82,25 Punkte

799
EUR
1 kg = 31,96 EUR

NUSSIG-SCHOKOLADIG

Espresso Brazil Cerrado Natural, 250 g

Exklusiv!

Dieser Espresso ist ein echter Allrounder und wirkt sehr vollmundig. Er schmeckt sowohl pur als auch als Kaffeespezialität wie Cappuccino oder als Latte Macchiato.

Der Brazil Espresso ist für die Siebträgermaschine und für den Vollautomaten geeignet. Zu schmecken sind Aromen von Zartbitterschokolade und Haselnuss.

Land	Brasilien
Region	Cerrado
Anbauhöhe	800 - 1.300 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Mundo Novo, Catuaí
Aufbereitung	Natural
Cupping Score	82,25 Punkte

799
EUR
1 kg = 31,96 EUR



Exklusiv!

799
EUR
1 kg = 31,96 EUR



NUSSIG-SCHOKOLADIG

Indonesia Sumatra Giling Basah, 250 g

Land	Indonesien
Region	Sumatra
Anbauhöhe	1.100 - 1.600 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Gayo 1, Gayo 2
Aufbereitung	Giling Basah
Cupping Score	84,50 Punkte

Der Indonesia Sumatra Giling Basah Kaffee zeichnet sich durch seinen intensiven Körper und seine geringe Säure aus.

Er schmeckt nach Zartbitterschokolade und Melasse.

1711 erfolgte die erstmalige dokumentierte Ausfuhr von Rohkaffee aus dem indonesischen Archipel. Bekannte Erzeugerregionen sind heute Sumatra, Java, Sulawesi oder Bali, die aufgrund des unterschiedlichen Mikroklimas und Bodenbeschaffenheiten eine große Bandbreite an Kaffeervielfalt produzieren. Viele indonesische Kaffees haben aufgrund einer regionalen Besonderheit in der Rohkaffeeveredelung ein besonderes Geschmacksprofil. Die Giling Basah-Methode gilt als „halbtrockene Aufbereitung“. Hier

wird das Fruchtfleisch von den Bohnen entfernt, welche anschließend leicht angetrocknet werden. Dann wird die Pergamenthaut von den Bohnen geschält und erst im Anschluss zu Ende gedarrt.

Durch dieses Verfahren verfärben sich die Bohnen grünbläulich und bekommen ein sehr würzig-malziges Geschmacksprofil.



Exklusiv!

799
EUR
1 kg = 31,96 EUR



NUSSIG-SCHOKOLADIG

India Plantation Washed, 250 g

Land	Indien
Region	Chikkamagaluru, Karnataka
Anbauhöhe	950 - 1.250 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Catimor, S795
Aufbereitung	Washed
Cupping Score	83,25 Punkte

Der India Plantation Kaffee ist ein ausgesprochen säurearmer Kaffee. Dafür hat er einen ausgeprägten Körper und eine überwältigende Süße.

In der Tasse schmeckt er nach Karamell und dunklem Kakao. Außerdem liegen Noten von Hibiskusblüte sowie gerösteten Nüssen vor.

Der Legende nach brachte ein Pilger namens Baba Budan 1670 auf seiner Rückreise aus Mekka sieben Kaffeesamen vom Jemen nach Indien – trotz eines strengen Verbots. Die Zahl Sieben gilt im Islam als heilig und Budans Schmuggel wurde fortan als religiöser Akt gewertet. In der Region Karnataka hatten die sieben Bohnen ideales Terrain, um zu gedeihen und der Pilger legte den Grundstein für den Kaffeeanbau in Indien. Heute gelten Karnataka und die nach ihm benannte Bergregion „Bababudangiri“ als eines der wichtigsten Anbauggebiete des Landes. Kaffee wird in Indien oft in diversen Mischkulturen angebaut und während die Produktion der Bohnen

zwar das Hauptgeschäft vieler Familien ist, bieten Gewürze wie Chili, Pfeffer oder Vanille eine verlässliche Nebeneinkunft. Viele Estates liegen inmitten des Regenwaldes, weshalb viele Produzenten oft unmittelbar nach der Ernte mit den Herausforderungen der Regenzeit konfrontiert sind. Das Trocknen der Kaffeebohnen in der Sonne ist oftmals aufgrund der hohen Niederschläge kaum möglich. Deshalb liegt ein besonderes Augenmerk auf dem regelmäßigen Wenden der Kaffeebohnen, um sicherzustellen, dass die Kaffeeirschen nicht anfangen zu faulen und eine gleichmäßige Trocknung stattfindet.



799
EUR
1 kg = 31,96 EUR



NUSSIG-SCHOKOLADIG

Nicaragua San Ramón Washed, 250 g

Land	Nicaragua
Region	San Ramón, Jinotega
Anbauhöhe	1.050 - 1.200 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Catuái, Parainema
Aufbereitung	Washed
Cupping Score	84,0 Punkte

Dieser Kaffee fällt insbesondere durch seine deutlichen Zartbitterschokoladen-Noten und eine stark ausgeprägte Süße auf. Des Weiteren hat der Kaffee ausgeprägte Fruchtnoten.

Diese erinnern an kandierte Ananas und einen tropischen Früchtemix.

Die Aufbereitungsanlagen der Fincas werden immer umweltfreundlicher. Auf vielen Kaffeeplantagen wird in neue Technologien investiert, wie zum Beispiel neue Zentrifugen, die den Wasserverbrauch drastisch reduzieren. Das Fruchtfleisch der Kaffeekirsche, das als Nebenprodukt des Kaffeeanbaus anfällt, wird häufig als organischer Dünger auf den Feldern ausgebracht. Für das Land Nicaragua typisch werden die Bohnen gewaschen aufbereitet und auf dem Trocknungshof schonend unter regelmäßigem Wenden in der Sonne getrocknet.



799
EUR
1 kg = 31,96 EUR



FRUCHTIG

Colombia Supremo Washed Bio, 250 g

Land	Kolumbien
Region	Departamento del Magdalena
Anbauhöhe	1.200 - 2.000masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Caturra, Bourbon
Aufbereitung	Washed
Cupping Score	83,0 Punkte

Der Kaffee hat fruchtige Noten von Grapefruit und Apfel sowie eine karamellige Süße. Abgerundet wird das Geschmacksprofil von Schokoladentönen.

Durch die gewaschene Aufbereitung erhält der Kaffee eine frische Säure und ein delikates Mundgefühl.

Kolumbianischer Kaffee erfreut sich globaler Beliebtheit. Das Land zählt zu den größten Kaffeeproduzenten der Welt und exportiert jährlich etwa 12,5 Millionen Säcke Rohkaffee – vor allem gewaschene Arabicas. Durch das breite Spektrum der geographischen Lage und Mikroklimata kann in Kolumbien fast rund um das Jahr Kaffee geerntet werden, abhängig von der Region, in der man sich befindet. Dieser Colombia Supremo kommt aus der Provinz Departamento del Magdalena im Norden Kolumbiens, nahe der imposanten Bergketten der Sierra Nevada de Santa Marta, dem höchsten Küstengebirge der Welt.

Die Bezeichnung „Supremo“ bezieht sich auf die landesübliche Qualitätsstufe, die sich auf die Bohnengröße bezieht. Supremo Kaffees haben einen Screen zwischen 17 und 18. Der Colombia Supremo wird nach den Richtlinien der EU-Öko-Verordnung nachhaltig angebaut.



Exklusiv!

799
EUR
1 kg = 31,96 EUR



NUSSIG-SCHOKOLADIG

Guatemala Antigua Washed, 250 g

Land	Guatemala
Region	Antigua, Sacatepéquez
Anbauhöhe	1.600 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Bourbon, Arabigo
Aufbereitung	Washed
Cupping Score	84,25 Punkte

Der Guatemala Antigua hat ein sehr rundes Geschmacksprofil bei mittlerem Körper und geringer Säure. Es überwiegen Schokoladen- und Zitrusnoten.

Neben floralen Tönen begeistert er mit einer angenehmen Klarheit.

Kaffee ist in Guatemala ein Wirtschaftsgut von tragender Relevanz. Antigua ist eine der populärsten Anbauregionen im Land und genießt eine sehr gute Reputation. Im Jahre 2000 wurde der Name der Region sogar als geschützte Ortsangabe definiert. Seitdem tragen die Kaffees aus diesem Gebiet mit Stolz das Prädikat „Genuine Antigua Quality“. Die „Beneficio de Café Pastores“, eine geschichtsträchtige Nassmühle, die Kaffeekirschen anliegender Kleinbauern seit den 1960ern aufbereitet, hat eine Besonderheit. Die Anlage ist gänzlich aus Holz gebaut. Die Betreiber legen großen Wert darauf, den Charme und die Tradition zu konservieren, während gleichbleibend hochqualitative Kaffees erzeugt werden.

Um die Qualität weiterhin zu verbessern, wurde die Aufbereitungsstation vor zwei Jahren renoviert. Es wurde in neue Technologie investiert und neue Sortieranlagen und Pulper angeschafft, die deutlich weniger Wasser verbrauchen als die alten Geräte. So konnte das Beneficio den Wasserverbrauch um sagenhafte 90% reduzieren. Auch die Trocknungshöfe wurden erneuert und mit Natursteinen gepflastert, die besonders gut Feuchtigkeit absorbieren und so zu einer gleichmäßigeren Trocknung der Bohnen beitragen.

FLORAL

Exklusiv!

999
EUR
1 kg = 39,96 EUR



Peru Pichanaki Washed Fairtrade, 250 g

Land	Peru
Region	Chanchamayo
Anbauhöhe	1.400 - 1.900 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Typica
Aufbereitung	Washed
Cupping Score	84,50 Punkte

Bei diesem Kaffee steigen bereits während des Brühens elegante und florale Aromen auf. So muss ein Spaziergang durch einen peruanischen Garten riechen: nach Blüten, Früchten und wildem Honig.

Insbesondere die deutliche Note nach Jasmin- und Rosenblüte begeistert während der Verkostung dieses Kaffees. Die Tasse erinnert an eine reife Papaya.



Azul Kaffee GmbH & Co. KG

Zwei Drittel des Landes Peru sind von üppigem tropischen Regenwald bedeckt. Botanisch gesehen ein Paradies, in dem sich die Coffeapflanze ganz besonders wohlfühlt. Sie kam Mitte des 18. Jahrhunderts in das Land und rund 100 Jahre lang wurden die produzierten Bohnen im Land selbst verbraucht. Der erste Export aus Peru wird auf 1887 datiert. Die Kooperative ACPC Pichanaki verbindet viele Kleinbauern zu einer Allianz und setzt den Fokus auf einen umweltbewussten und diversen Kaffeeanbau. Die Mitglieder der Kooperative gelten als Aushänge-

schild des Kaffeeanbaulandes Peru. Die Produzenten lassen durch eine manuelle Ernte nur die perfekt reifen Kaffeekirschen verlesen. Die Kirschen werden nach der Ernte gewaschen aufbereitet. Hierzu wird erst das Fruchtfleisch sorgsam von den Bohnen entfernt. Diese kommen anschließend in einen Tank und werden einer kontrollierten Milchsäurefermentation unterzogen. Daraufhin werden die Kaffeebohnen schonend getrocknet, verpackt und verschifft. Der Kaffee ist Fairtrade zertifiziert und wird zu 100% fair gehandelt.



Honduras gilt seit Beginn der 2000er-Jahre als das größte Erzeugerland Mittelamerikas und ist unter Kennern für seine Spitzenqualitäten aus nachhaltigem Anbau bekannt.

Bis 2011 hat das Land knapp sechs Millionen Säcke Rohkaffee im Jahr produziert – das ist mehr als Costa Rica und Guatemala zusammen. 2012/2013 wurde Honduras schwer vom Kaffeerost getroffen, eine Krankheit, die die Pflanze befällt und massiv schädigt. Die Erntemengen sanken drastisch, doch das Land erholt sich langsam von dem herben Einschlag. Im Westen Honduras' liegt die Gemeinde Corquín im Bezirk Copán. Hier befindet sich die Kleinbauern-Kooperative Cafescor, denen nachhaltiger Anbau

ganz besonders am Herzen liegt. Sie ist mit allen bekannten Nachhaltigkeitssiegeln ausgezeichnet.

Auf 403 Hektar werden Arabica-Pflanzen kultiviert. Cafescor fördert hierbei die Entwicklung der einzelnen Mitglieder und engagiert sich lokal, um den nachhaltigen Umgang mit Ressourcen weiter zu stärken. Darüber hinaus setzt sie sich für ein angenehmes Arbeitsumfeld sowie bessere Lebensqualität und die Gleichstellung von Frauen und Männern ein. Cafescor verfügt über eigene Anlagen zur trockenen und nassen Aufbereitung und kann auch hier die hohen Ansprüche an die Produktqualität steuern.

NUSSIG-SCHOKOLADIG

Espresso Honduras
Copán Washed,
Bio & Fairtrade,
250 g

Durch die Espresso-Röstung ist der Kaffee ausgesprochen voluminös. Das Zusammenspiel aus Süße und Säure ist herrlich ausbalanciert.

Es sind tiefrote, weinige Noten zu schmecken, die an dunkle Schokolade und Rosinen erinnern. Außerdem überzeugt dieser Espresso mit seinem besonders cremigen Mundgefühl.

Land	Honduras
Region	Copán
Anbauhöhe	1.200 - 1.700 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Parainema
Aufbereitung	Washed
Cupping Score	83,75 Punkte

999
EUR
1 kg = 39,96 EUR



Exklusiv!

FLORAL

Honduras Copán Washed
Bio & Fairtrade,
250 g

Dieser Kaffee weist eine intensive Süße auf. Dazu bereiten florale Noten und fruchtige Aromen Freude während der Verkostung, die an Weinbeere erinnern.

Land	Honduras
Region	Copán
Anbauhöhe	1.200 - 1.700 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Parainema
Aufbereitung	Washed
Cupping Score	83,75 Punkte

999
EUR
1 kg = 39,96 EUR



Exklusiv!

Exklusiv!

9,99
EUR
1 kg = 39,96 EUR



FRUCHTIG

Costa Rica Tarrazú Honey, 250 g

Land	Costa Rica
Region	San Cayetano, Tarrazú
Anbauhöhe	1.600 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Catuai
Aufbereitung	Honey
Cupping Score	85,25 Punkte

Dieser Costa Rica Kaffee überzeugt durch sein balanciertes Geschmacksprofil und seine außerordentliche karamellige Süße. Tropische Früchte bestimmen die Aromatik, insbesondere reife Honigmelone ist wahrzunehmen.

Costa Rica, heißt die „reiche Küste“ Mittelamerikas, beheimatet nicht nur Kaffeespezialitäten: karibische Strände, beeindruckende Vulkan-Landschaften und geschützte Dschungelgebiete mit reichhaltiger Flora und Fauna. Über 30% der Fläche stehen unter Naturschutz.

Die Einwohner Costa Ricas nennen sich kurz „Ticos“ und haben ein ganz besonderes Lebensgefühl, das „pura vida“, geprägt. Das „pure Leben“ ist ein Ausspruch, der immer passt: als Begrüßung, zur Verabschiedung oder um sich zu bedanken. Viele Kaffeeplantagen sind seit Generationen in Familienbesitz. Die

jungen Kaffeeproduzenten sind häufig aufstrebende Kaffeefarmer, die sich der Ehre bewusst sind, die es mit sich bringt, wenn es gilt, das Familienerbe fortzuführen.

Die Produzenten aus Costa Rica werden in der Kaffeebranche als die Pioniere der Honey-Aufbereitungsart geschätzt. Bei diesem Verfahren wird ein bestimmter Prozentsatz der zuckerhaltigen Pulpe an den Bohnen gelassen, während sie getrocknet werden. Dadurch kann die Süße des Kaffees gesteuert werden.

FRUCHTIG

Exklusiv!

9,99
EUR
1 kg = 39,96 EUR



Mount Kenya Washed, 250 g

Land	Kenia
Region	Nyeri
Anbauhöhe	1.200 - 2.300 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / SL-34, SL-28
Aufbereitung	Washed
Cupping Score	84,75 Punkte

Die nasse Aufbereitung, die in Kenia üblich ist, unterstreicht den charakteristischen Geschmack. Oftmals sind Töne von roten oder schwarzen Johannisbeeren zu spüren, genauso wie Himbeeren oder Waldfrüchte.

Die prägnante Säure sorgt für eine beeindruckende Saftigkeit und die feine Süße bringt Balance.

Der Gedanke an Kenia weckt sofort die Vorstellung von endlosen Savannenlandschaften, Safaris durch Naturschutzgebiete und das Beobachten wilder Tiere. Neben seiner beeindruckenden Artenvielfalt bietet Kenia ideale Voraussetzungen für die Kaffeeproduktion und ist in der gesamten Branche dafür anerkannt, besonders hochwertige Kaffees zu liefern. Französische Missionare brachten die Coffea-Pflanze im Jahr 1893 in das Land, um drei Jahre später die

ersten Ernten einzufahren. Durch die landestypischen eisenhaltigen Böden, die man gut an ihrer roten Farbe erkennen kann, und die angebauten Varietäten sind Kaffees aus Kenia berühmt geworden.

Sie haben in der Regel einen besonders klaren und komplexen Geschmack mit ausgeprägten Beer- und Fruchttönen sowie einer intensiven Säure.

FRUCHTIG

Ethiopia Yirgacheffe Natural, 250 g

Exklusiv!



11,99 EUR
1 kg = 47,96 EUR

Land	Äthiopien
Region	Yirgacheffe
Anbauhöhe	1.750 - 2.200 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Heirloom
Aufbereitung	Natural
Cupping Score	86,0 Punkte

Geschmacklich ist Kaffee aus Äthiopien sehr fruchtig. Es sind Aromen von Kirschen und Aprikosen wahrzunehmen.

Darüber hinaus ist geschmacklich eine gewisse Weinnote vorhanden.

Schon gewusst?
Rund 25 Millionen Menschen sind weltweit im Kaffeeanbau tätig!

Äthiopien gilt als das faszinierendste Kaffeeanbauland der Welt. Aus historischer Sicht ist es das definitiv: hat die Kaffeepflanze doch der Legende nach ihren Ursprung auf äthiopischem Boden.

Botanisch gesehen ist das nicht korrekt. Die Arabicapflanze kommt eigentlich aus dem Südsudan und fand dann ihren Weg nach Äthiopien. Der erste Konsum der Bohnen lässt sich aber zweifellos nach Äthiopien verorten. Die Produktionssysteme im Land unterscheiden sich je nach Infrastruktur und Größe der

Farmer. Es gibt die Form des Waldanbaus, in der wild wachsende Kaffeepflanzen abgeerntet werden. Die Erträge sind, verglichen mit anderen Kulturen, verhältnismäßig gering. Außerdem gibt es Gartenkaffee. Aus dieser Anbauform kommt der größte Anteil der äthiopischen Ernte. Hier werden Kaffeepflanzen nahe der Häuser und Siedlungen kultiviert und stärker gepflegt als im Waldanbau. Ebenfalls gibt es groß angelegte Farmen, hier wird von Plantagenkaffee gesprochen.

Speicherstadt Kaffeerösterei

Im Herzen der historischen Speicherstadt Hamburgs – dem Ort, der seit Jahrhunderten das Zentrum des europäischen Kaffeehandels ist – liegt die Speicherstadt Kaffeerösterei.

2006 wurde sie von Thimo Drews und Andreas Wessel-Ellermann gegründet und befindet sich in einem alten Speichergebäude von 1888. Beide Geschäftsführer stammen bereits aus Kaffeehändlerfamilien.

Im Mittelpunkt des Cafés am Kehrwieder 5 steht die Röstanlage, sodass die Gäste den Röstmeistern über die Schulter schauen können. So macht die Speicherstadt Kaffeerösterei Kaffee – vom Rohkaffee im Jutesack bis zur fertigen Tasse – transparent und erlebbar.

Die Speicherstadt Kaffeerösterei konzentriert sich auf hochwertige und sortenreine Kaffees aus der ganzen Welt sowie feine Kaffeemischungen.

Mit über 800 verschiedenen, natürlich vorkommenden Aromen ist Kaffee eines der komplexesten Genussmittel. Erst durch die schonende Trommelröstung, bei der jeder Kaffee sein individuelles Röstprofil erhält, entfalten die Kaffees ihren einzigartigen Charakter und Geschmack. Neben herausragender Qualität stehen für die Speicherstadt Kaffeerösterei ein direkter Kontakt zu den Erzeugern, faire und langfristige Handelsbeziehungen, Transparenz, Nachhaltigkeit sowie Verantwortung für Mensch und Natur im Mittelpunkt.





Die Pioniere des Biokaffees in Honduras gründeten 2012 einen Verbund für biodynamischen Landbau. Der Name 18 Conejo – was übersetzt „18 Kaninchen“ bedeutet – den sich der Verbund gab, stammt aus dem Mayakalender und bezeichnet die Regierungszeit des mächtigen Mayakönigs Uaxaclajuun Ub'aah K'awiil. Denn das Jahrhunderte alte kosmologische Verständnis der Maya findet seine Entsprechung im Demeterlandbau. Das kosmische Gleichgewicht wird ganz selbstverständlich in die tägliche Arbeit mit einbezogen.

Die Motivation zum biodynamischen Anbau wurzelt in einer Liebe für das honduranische Hochland und seiner Bewohner. Das Ziel ist, ein Gleichgewicht von Mensch und Natur zu bewahren, in dem das Wohlergehen der Bauern und ihrer Familien ein wichtiger Teil des Ganzen sind.

Die Familien ernähren sich von dem Land, das sie bewirtschaften. So profitieren die Menschen genauso von verbessertem Mikroklima und nährstoffreichen Böden wie der Kaffee. Flhor de Maria Zelaya Contreras, von der die Speicherstadt Kaffeerösterei diesen wunderbaren Kaffee bezieht, drückt es so aus: Der biodynamische Landbau berücksichtigt Mensch und Natur als zusammenhängendes System und betont die Wertschätzung jedes einzelnen Teils dieses Systems.

demeter



18 Conejo BioCafé

FRUCHTIG

Honduras
18 Conejo
Espresso
Bio Demeter,
250 g

Der Espresso besticht mit seinen Aromen von getrockneter Feige und Nebennoten von braunem Zucker und Pampelmuse.

Land	Honduras
Region	Marcala
Anbauhöhe	1.350 – 1.800 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Catuai, Typica, Bourbon
Aufbereitung	Washed
Cupping Score	84,0 Punkte

999
EUR
1 kg = 39,96 EUR



Land	Honduras
Region	Marcala
Anbauhöhe	1.350 – 1.800 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Catuai, Typica, Bourbon
Aufbereitung	Washed
Cupping Score	84,0 Punkte

999
EUR
1 kg = 39,96 EUR

NUSSIG-SCHOKOLADIG

Honduras
18 Conejo
Bio Demeter,
250 g

Die schonende und liebevolle Anbauweise belohnt dieser von Hand gepflückte Kaffee mit nussigen Aromen von Haselnuss und Mandel. In der Nebennote finden sich fruchtige Noten von roter und weißer Traube und im Abgang bleibt der Geschmack von Schwarzbrot und braunem Zucker.

FRUCHTIG

Papua-Neuguinea Keto Tapasi Kooperative Bio, 250 g

Land	Papua-Neuguinea
Region	Chimbu Province, Chuave District, Eastern Highlands
Anbauhöhe	1.600 - 1.800 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Arusha, Typica, Bourbon
Aufbereitung	Washed
Cupping Score	83,0 Punkte

In der Tasse entwickelt sich ein fruchtiger Kaffee mit Noten von Aprikose, Hibiskusblüte und Himbeere.

999
EUR
1 kg = 39,96 EUR



Der Kaffee aus Papua-Neuguinea stammt von der Kleinbauernkooperative Keto Tapasi, die 2008 gegründet wurde und 18 Dörfer sowie acht traditionelle Gemeinschaften in den Eastern Highlands des Chuave Districts umfasst. Bis zur Gründung der Kooperative mussten viele teils kulturelle oder territoriale Hindernisse überwunden werden, angefangen bei Sprachbarrieren zwischen unterschiedlichen Communities bis hin zur Verständigung auf gemeinsame Qualitäts- und Produktionsstandards. Inzwischen sind rund 375 Kleinbauern in der Kooperative organisiert. Sie besitzen in der Regel zwischen

ein paar wenigen und ein paar hundert Kaffeepflanzen und die Grundstücke erinnern mehr an Gärten als an Farmen.

Die Kaffeegärten tragen keine offiziellen Namen und Zäune oder Markierungen zwischen den Grundstücken sucht man hier vergebens. In den letzten Jahren konnte viel in wichtige Infrastruktur – wie beispielsweise Maschinen zum Entfernen des Fruchtfleisches von den Kaffeebohnen – investiert werden. 2014 ist der Kooperative mit dem Erlangen der Biozertifizierung ein weiterer wichtiger Schritt gelungen.

Café Imports

NUSSIG-SCHOKOLADIG

Mexiko Caficultores de Jaltenango Bio, 250 g

Land	Mexiko
Region	Jaltenango, Chiapas
Anbauhöhe	1.200 - 1.600 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Bourbon, Caturra, Typica
Aufbereitung	Washed
Cupping Score	82,0 Punkte

Dieser Kaffee prägt in der Hauptnote das Aroma von Walnuss. In den Nebennoten warten Nuancen von Mandel und grüner Traube. Der Abgang überrascht mit fruchtigen Noten von Pampelmuse, bevor ein angenehmer Geschmack von Süßgebäck im Mund zurückbleibt.

999
EUR
1 kg = 39,96 EUR



Die Region Chiapas bietet mit ihrem milden Klima, das nicht dem Wechsel der Jahreszeiten unterliegt, die optimalen Bedingungen für den Kaffeeanbau. Die Aromen, die sich in Kaffees aus Chiapas typischerweise finden lassen und die auch diesen Kaffee ausmachen, sind hauptsächlich nussig-schokoladig mit einer subtilen und überraschenden Fruchtigkeit. Rund 8% der Bauern in Mexiko bauen ihre Kaffees nach Biostandards an. Damit ist Mexiko der größte Exporteur von biozertifiziertem Kaffee weltweit. Auch die rund 250 Kaffeefarmer, die diesen Kaffee anbauen, bewirtschaften ihre Farmen biologisch. Durchschnittlich umfassen die einzelnen Plantagen weniger als drei Hektar Land. Da es Kaffeesträucher eher schattig mögen, wachsen sie

unter größeren Baumarten, deren Laub gleichzeitig als natürlicher Dünger dient. Zum Düngen wird zusätzlich der Kompost aus dem übriggebliebenen Fruchtfleisch der bereits verarbeiteten Kaffeekirschen verwendet. So werden sowohl die Böden als auch das nahe gelegene Biosphärenreservat „El Triunfo“ nachhaltig geschützt. Die roten und reifen Kaffeekirschen werden von Hand gepflückt und noch auf den Farmen von ihrem Fruchtfleisch befreit. Die so gewonnenen Bohnen werden anschließend zwischen 12 und 16 Stunden in einem Wasserbecken fermentiert, gewaschen und anschließend getrocknet, bevor sie sich zur finalen Qualitätskontrolle auf den Weg zur zentralen Dry Mill nach Comitán und schließlich nach Veracruz zur Verschiffung machen.

Exportadora de granos mexicanos

FRUCHTIG

Peru Alto Cajamarca Bio, 250 g

Exklusiv!

Land	Peru
Region	San Ignacio, Cajamarca
Anbauhöhe	1.750 - 2.000 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Caturra, Bourbon, Typica, Mundo Novo
Aufbereitung	Washed
Cupping Score	84,0 Punkte

In der Tasse wartet dieser Kaffee in der Hauptnote mit Aromen von Sauerkirsche auf Sie. In der Nebennote lassen sich Nuancen von Schwarztee ausmachen. Im Abgang bleibt der angenehme Geschmack von Zartbitterschokolade auf der Zunge zurück.

9,99
EUR
1 kg = 39,96 EUR



Im Jahr 2016 schlossen sich im Hochland Cajamarcas im Norden Perus 40 befreundete Kaffeefarmer mit derselben Vision zusammen: nachhaltigen Kaffeeanbau zu betreiben, in dessen Zentrum das Wohlergehen der Gemeinschaft und der Erhalt der einzigartigen Natur Perus stehen. Ihre Vision wurzelt in einem tiefen Verständnis für die Umwelt der Region, in der sie groß geworden sind und deren Früchte schon seit Generationen ihren Lebensunterhalt sichern. Inzwischen haben sich der Kooperative „Alto Cajamarca“ weitere 45 Kaffeefarmer angeschlossen. Hier vereinen sich unter der Leitung von Gabriel Cruz López und Mirtha Ocaña altes Wissen erfahrener Kaffeebauern und der Innovationsgeist der nächsten Generation

zu einer unschlagbaren Kombination. Die Leidenschaft und Hingabe für jeden einzelnen Teil des Prozesses mündet in einem einzigartig fruchtig-feinen Kaffee bester Qualität. Die Farmen, auf denen dieser Kaffee angebaut wird, liegen an steilen Hängen, wodurch die Ernte ausschließlich von Hand erfolgt. Die Kaffeesträucher wachsen im Schatten von Zedern, Guaven, Pacaes und Pajuro-Bäumen. Trotz der hohen Lage herrscht hier eine für den Kaffeeanbau perfekte Durchschnittstemperatur von 18 °C, begleitet von häufigen und ergiebigen Regenfällen.

Caficultores Alto Cajamarca

FLORAL

Äthiopien Dimtu Tero Farm Bio, 250 g

Land	Äthiopien
Region	Guji, Oromia
Anbauhöhe	1.800 - 2.100 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / äthiopischer Heirloom
Aufbereitung	Washed
Cupping Score	86,0 Punkte

Die Ambitionen von Getachew Zeleke belohnt dieser Kaffee mit feinen Noten von Salbei, Zitronengras und Honigmelone. Im Abgang bleibt die Süße von braunem Zucker zurück.

9,99
EUR
1 kg = 39,96 EUR



In Äthiopien ist Kaffee mehr als nur ein Handelsgut. Denn das Anbauen, Aufbereiten und Trinken von Kaffee ist im Heimatland der Kaffeepflanze, seit seiner Entdeckung, Teil des alltäglichen Lebens. Traditionell wird er bei Treffen von Familie und Freunden von der ältesten Frau eines Haushalts frisch in einer Pfanne geröstet und in einem sogenannten „Jebena“ aufgebriht, bevor er mit Wasser verdünnt serviert wird. Getachew Zeleke, der Gründer der Dimtu Tero Farm, beschreibt das Verhältnis der Bewohner der Guji-Zone zu Kaffee so: „In der Gegend, in der ich lebe, ist Kaffee ein hochgeschätztes Gut. Die Gemeinschaft nutzt ihn in Ritualen und Zeremonien, beispielsweise um die Repräsentanten der Community – Abba

Gadaa genannt – zu segnen.“ Dieser Kaffee stammt aus dem Odo Shakiso District, aus der Guji-Zone, einem der höchstgelegenen Anbauggebiete Äthiopiens. Getachew Zeleke bewirtschaftet die 151 Hektar große Fläche ökologisch – der Übergang von den Kaffeepflanzungen zu den Gujiwäldern scheint fließend. Auch die 416 Farmer, deren kleine Kaffeegärten rund um die Dimtu Tero Farm angesiedelt sind und mit denen Zeleke eng zusammenarbeitet, setzen auf nachhaltigen, im Einklang mit ihrer Umgebung stehenden Anbau. Langfristig hat Getachew Zeleke sich das Ziel gesetzt, in der Guji-Zone eine führende Rolle in puncto Nachhaltigkeit, Transparenz und Qualität einzunehmen.

Talaboca B.V.

NUSSIG-SCHOKOLADIG

Indien Yellikodige Estate Bio, 250 g

Land	Indien
Region	Chikmagalur, Western Ghats
Anbauhöhe	1.150 msl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Single Origin, Catimor, Chandragiri
Aufbereitung	Washed
Cupping Score	82,0 Punkte

Die Farm befindet sich in Chikmagalur und ist in Indien aufgrund ihrer außergewöhnlichen Geschichte bekannt. Sie wurde 1888 gegründet und wird bereits seit 1989 rein biologisch bewirtschaftet.

Das Estate war lange Zeit im Besitz verschiedener Ornithologen, die besonders auf den Erhalt der Artenvielfalt geachtet haben – was heute leicht am teils bis zu 150 Jahre alten Baumbestand zu erkennen ist. Durch die ausgewogene Balance zwischen Naturschutz und Kaffeeanbau finden dort bis heute mehr als 75 verschiedene Vogelarten ein Zuhause. Aktuell wird das „Yellikodige“ Estate von „Ekata Coffee“ mit viel Respekt für dieses biologische Erbe bewirtschaftet. Die Mitglieder des Teams haben für ihre Leidenschaft zu exzellentem Bio-Kaffee teils ihre Karrieren als Mitarbeiter großer Unternehmen oder Architekten aufgegeben und sich voll und ganz dem Kaffeeanbau verschrieben. Aber sie führen das Erbe nicht nur fort, sondern führen den Kaffee mit ihrer Experimentierfreudigkeit auch behutsam in die Moderne. Darüber hinaus hilft das Team anderen Kleinbauern aus der Gegend bei der Umstellung auf rein biologischen Anbau und dem damit verbundenen Zertifizierungsprozess. Dieser Kaffee prägt in der Hauptnote das Aroma von Walnuss. Als Nebennoten sind Nuancen von Schwarzbrot wahrzunehmen. Im Abgang bleibt der Geschmack von Trockenfrüchten zurück.

Schon gewusst?
168 Millionen Säcke Rohkaffee werden jährlich weltweit geerntet!



INDIEN

• Yellikodige Estate •

100% Arabica

Hauptnote Walnuss	Nebennote Schwarzbrot	Abgang Trockenfrucht
SSM 3/3	INTENSITÄT 3/4	WENIGER 3/4
REGION Chikmagalur, Western Ghats	AUFBEREITUNG gewaschen	VARIETÄT Catimor, Chandragiri
ANBAUHÖHE 1.150 m		

999

EUR

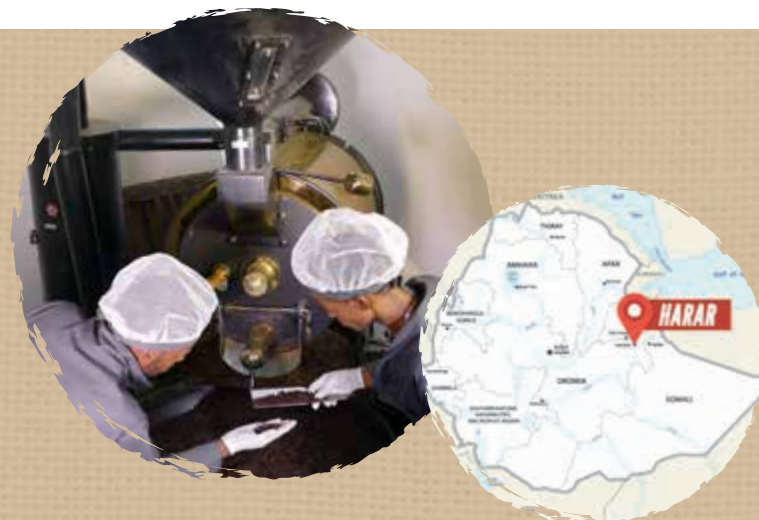
1 kg = 39,96 EUR

Solino Kaffee

100% aus Äthiopien. 100% für Äthiopien. Kaffee für qualifizierte Jobs.

Was macht Solino zu einem besonderen Kaffeeprojekt?

Solino Kaffee wird in Äthiopien nicht nur angebaut. Er wird dort auch geröstet und verpackt. Zudem findet der Druck sämtlicher Etiketten und Flyer in Addis Abeba – der Hauptstadt Äthiopiens – statt. Denn nur durch Weiterverarbeitung können qualifizierte Ausbildungs- und Arbeitsplätze in Äthiopien entstehen, die dadurch automatisch auch besser bezahlt sind und die Gesamtsituation vor Ort verbessern. 80% der Menschen in Äthiopien sind nach wie vor von der Landwirtschaft abhängig. Solino hat als Ziel, aus ihnen beispielsweise auch Röster, Techniker, Druckereiangestellte und Unternehmer zu machen und das Land somit voranzubringen. Dies versteht Solino unter nachhaltiger Entwicklungshilfe. Über 130 Jobs sind seit der Gründung des Projektes im Jahre 2008 bereits entstanden. Solino ist der erste Kaffee, der zu 100% in Äthiopien hergestellt wird.



Solino Harar, 250 g - eine echte äthiopische Spezialität

Bei Solino HARAR handelt es sich um einen äthiopischen Spezialitätenkaffee, der in der Gegend um die heilige ostäthiopische Stadt Harar angebaut wird. Das Anbaugelände liegt auf über 1.800m Höhe. Die sogenannten „Longberries“ werden wegen ihrer positiven Eigenschaften für die Zubereitung eines Mokkas häufig direkt durch Länder wie Saudi-Arabien aufgekauft und gelten daher hierzulande als echte Rarität. Harar ist zudem für seine ausgeprägte schokoladige Note berühmt. Solino setzt hier ausschließlich sonnengetrocknete Bohnen ein. Die Röstung fällt daher durch ihre Farbvarianten im Bohnenbild auf, welche typisch sind für diesen Spezialitätenkaffee.

Land	Äthiopien
Region	Harar
Anbauhöhe	1.800 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Harar (60% Ost-Harar; 40% West-Harar)
Aufbereitung	Natural
Cupping Score	80,33 Punkte



799
EUR
1 kg = 31,96 EUR

Äthiopien - das Ursprungsland des Kaffees

Der Ursprung des Kaffees liegt in Äthiopien in dem kleinen Ort Kaffa, südlich von Addis Abeba, der äthiopischen Hauptstadt. Heute zählt der äthiopische Hochland Arabica-Kaffee weltweit zu den Besten. Die perfekte Kombination aus kühlem Hochlandklima, hervorragenden Böden und einer langen Kaffeekultur ergibt eine außergewöhnliche Kaffeequalität.



Land	Äthiopien
Region	Yirgacheffe
Anbauhöhe	1.800 - 2.000 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Kochere
Aufbereitung	Washed
Cupping Score	83,08 Punkte

Solino Yirgacheffe, 250 g Eine echte äthiopische Spezialität

Bei Solino YIRGACHEFFE handelt es sich um einen äthiopischen Spezialitätenkaffee, der in der Gegend um die gleichnamige Gegend im Südwesten Äthiopiens angebaut wird. Das Anbaugelände 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, der bei einer gewaschenen Aufbereitung ausgeprägt wird.

799
EUR
1 kg = 31,96 EUR



Exklusiv!





Röstgrad Kaffeemanufaktur

Die Liebe zum Kaffee war der Grund, warum der Inhaber Thomas Krüger im Dezember 2015 im nördlichsten Teil Nordrhein-Westfalens die Röstgrad Kaffeemanufaktur eröffnete. Sein Fachwissen erlernte der Dipl.-Kaffeekommelier, IHK-geprüfter Röster von Spezialitätenkaffee und Barista u.a. im Kaffeemuseum Wien, bei der Kaffeeschule Hannover und bei der Berlin School of Coffee.

Seit über sechs Jahren werden dort abseits des Trubels der Großstädte in einem umgebauten Fachwerkhof Spezialitätenkaffees von allen Kontinenten der Erde hinsichtlich Ihrer Qualität getestet und dann in einem Giesen W15-Trommelröster zu Röstkaffee veredelt.

Selbstverständlich wird die natürliche Vielfalt der Kaffees nicht durch Zugabe von Aromen verfälscht, sondern jeder Kaffee oder auch Espresso erhält auf Grund der Röstphilosophie des Rösters durch den Röstvorgang eine auffällige Ausgewogenheit mit breitem Aromaspektrum von beerig-fruchtig bis schokoladig-nussig. Die dafür verwendeten Rohkaffees werden im Ursprung klassisch angebaut, traditionell unter fairen Handelsbedingungen selektiv geerntet und schonend und sehr bekömmlich geröstet.

FRUCHTIG

Espresso De Colombia, 250 g

Land	Kolumbien
Region	Antioquia
Anbauhöhe	1.300 - 1.900 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Castillo
Aufbereitung	Washed
Cupping Score	84,5 Punkte

Dieser Espresso trägt fruchtige Aromen von Mandarine und Mandel. Im Nachgang bleibt ein Geschmack von Schokolade zurück.

8,99
EUR
1 kg = 35,96 EUR



dieser Region beheimatet verschiedene Tier- und Pflanzenarten. Es gibt viel Wald zum Schutz des Wassers, das auch Wasserressourcen für die „Vereda Ventorrillo“ liefert. So nennt sich die Zone, in der die Farm gelegen ist. La Secreta ist einzigartig, reichhaltig und mit üppiger Natur ausgestattet. Zusammen macht sie das alles mystisch und geheimnisvoll. Deshalb hat Cafelumbus sie „La Secreta“ benannt.

FRUCHTIG

Äthiopien Sidamo Arbe Gona, 250 g

Land	Äthiopien
Region	Aroresa
Anbauhöhe	1.600 - 1.950 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Heirloom
Aufbereitung	Natural
Cupping Score	86,0 Punkte

Das Aroma dieses Kaffees zeigt sich am besten und unverfälscht pur, ohne Milch und Zucker. So schmecken Sie die intensiven Beerennoten und die natürliche Süße am besten.

8,99
EUR
1 kg = 35,96 EUR



Äthiopien ist das älteste bekannte Kaffeeanbauland der Erde. Dieser Arabica der Varietät Heirloom stammt von äthiopischen Kleinbauern aus der Region Aroresa. Das Handpflückverfahren garantiert eine selektive Ernte in Kombination mit einer optimalen Ausnutzung

der Kaffeepflanzen. Durch die umweltfreundliche und ursprüngliche Art der Aufbereitung, der sogenannten „natural-Variante“, besticht dieser Äthiopien Sidamo durch intensive Beerennoten und einer natürlichen Süße, wodurch dieser Kaffee seinen speziellen Charakter erhält.

NUSSIG-SCHOKOLADIG

Costa Rica La Pastora, 250 g

Land	Costa Rica
Region	Tarrazu
Anbauhöhe	1.300 - 1.900 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Caturra
Aufbereitung	Washed
Cupping Score	83,5 Punkte

Dieser Kaffee weißt Aromen von Kakao und Honig auf, ist blumig-fruchtig und hat eine leichte Süße.

8,99
EUR
1 kg = 35,96 EUR



Dieser Arabica der Varietät Caturra stammt von der Kooperativen Tarrazu, welche bereits 1960 von kleinen Kaffeefarmern gegründet wurde. Mehr als 80% der Kaffeebauern besitzen eine Fläche von weniger als vier Hektar. Durch die dauerhaft sehr hohe Qualität der Rohkaffees entwickelte sich die Kooperative zu einer der bekanntesten Kaffeexporteure Costas Ricas.

Über die Genossenschaft erhalten die Kaffeebauern u.a. finanzielle und technische Unterstützung, um auch langfristig nachhaltige und hochwertige Kaffees anbauen zu können.

©2021 Reim&Co.

NUSSIG-SCHOKOLADIG

Guatemala San Miguel, 250 g

Land	Guatemala
Region	Antigua Sacatepéquez
Anbauhöhe	1.500 - 1.700 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Catuai, Bourbon
Aufbereitung	Washed
Cupping Score	84,0 Punkte

Dieser Kaffee ist sehr ausgewogen und beinhaltet Aromen von Nusschokolade.

8,99
EUR
1 kg = 35,96 EUR



Die Region Antigua ist eine der ältesten Kaffeeanbauregionen Guatemalas und berühmt für einige der besten Kaffees der Welt. Die drei Vulkane Agua, Acatenango und Fuego umgeben das Tal und sind teilweise bis heute aktiv. Sie sorgen nicht nur für ein einzigartiges malerisches Panorama, sondern auch für den besten Nährstoff für die Kaffeepflanzen. Der extrem nährhafte Vulkanboden hat großen Einfluss auf das

spätere Tassenprofil. Mitten in Antigua wird dieser Kaffee auf kleinen Farmen auf ca. 1.500m–1.700 m angebaut, wodurch die Bohnen als „SHB“-Qualität (Strictly Hard Beans) klassifiziert werden. Diese Beschreibung bezieht sich auf eine sehr dichte Bohnenstruktur, die für die feinen Aromen und sehr feinen Säuren verantwortlich ist.

©2021 Reim&Co.

FRUCHTIG

Papua-Neuguinea Grass Roots, 250 g

Land	Papua-Neuguinea
Region	Kuli Gap, Western Highlands
Anbauhöhe	1.600 - 1.900 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Single Origin, Bourbon, Typica, Arusha
Aufbereitung	Natural
Cupping Score	88,5 Punkte

Dieser Kaffee schmeckt sehr fruchtig nach Papaya, Mango und Passionsfrucht und hat eine ausgeprägte Süße.

9,99
EUR
1 kg = 39,96 EUR



Schon
gelwisst?

Rund 74%
des weltweit
angebauten Rohkaffees
werden exportiert.

Die Provinz Western Highlands liegt zentral im Hochland von Papua-Neuguinea und ist die am höchsten gelegene kaffeeproduzierende Region des Landes. In der Vergangenheit basierte die Auswahl der Anbauflächen für die Kaffeeproduktion noch nicht auf wissenschaftlichen Prinzipien.

Die Kaffeeärten und Landgüter wurden einfach auf den verfügbaren Flächen angesiedelt. Der vulkanische Boden in diesem Gebiet ist sehr fruchtbar, was es zu einem der ertragreichsten Regionen Pa-

pua-Neuguineas macht. Paul Pora besitzt und betreibt die Nassmühle Grass Roots. Er ist kein typischer Kaffeeproduzent: Im Gegensatz zu den ursprünglichen Kaffeebauern hat er einen Abschluss im Bereich der Landwirtschaft und Diplome in der landwirtschaftlichen Züchtung von Kaffeepflanzen. Poras fachlicher Hintergrund und seine Kenntnisse in der Branche spiegeln sich in der professionellen Leitung der Nassmühle und vor allen Dingen in der hohen Qualität der produzierten Kaffees wider.





Berliner Kaffeerösterei

Familienunternehmen in 3. Generation

Als die Berliner Kaffeerösterei 1999 mit gerade mal 20 Sorten Kaffee und zwei Angestellten auf nicht einmal 50 Quadratmetern in Berlin Charlottenburg anfang, wusste noch niemand, wohin die Reise gehen wird.

Nach über 20 Jahren hat sie 120 verschiedene Sorten Kaffee im Sortiment, über 120 Mitarbeiter und röstet in Berlin Moabit. Deren Handwerk hat ein paar einfache Grundsätze, an denen sie nichts ändern können. So lässt sich die Zutat „Zeit“ durch nichts ersetzen. Geröstet wird dort in der Trommel und von Menschen und da Aromen Zeit brauchen, wird lange bei niedrigen Temperaturen geröstet.

Dann gibt es noch ein paar Regeln, an denen die Rösterei nichts ändern will. So kaufen sie die Spitzenkaffees zu Preisen ein, die durchschnittlich 100% über dem sogenannten Fairtrade-Preis liegen. Die direkte Nachfrage dieser Top-Qualitäten bei ihren Farmern ist eine der tragenden Säulen ihrer Arbeit. Sie stärkt nachhaltig die Wertschöpfung im Ursprung und ermöglicht den Farmern so, die spürbaren Folgen des Klimawandels zu bekämpfen.





NUSSIG-SCHOKOLADIG

Kolumbien Magdalena Perlbohne Espresso, 250 g



799
EUR
1 kg = 31,96 EUR

Land	Kolumbien
Region	Ciudad Bolivar
Anbauhöhe	1.350 – 1.850 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Caturra, Castillo
Aufbereitung	Washed
Cupping Score	86,41 Punkte

Ein Single Origin Espresso aus Kolumbien. Auch in der Espresso-röstung kommt die Kraft und Vielfalt des kolumbianischen Kaffees sehr gut zum Ausdruck.

Die kleinen Perlbohnen haben es in sich: ein fein ausdifferenzierter, wunderbar nussiger Espresso mit Noten gerösteten Haselnüssen und Paranüssen.

Obwohl 100% Arabicabohnen verwendet werden, entsteht in der Tasse eine üppige, sahnige, marmorierte Crema. Ein schöner Espresso für den puren Genuss.

FLORAL

Indonesien Blawan, 250 g



799
EUR
1 kg = 31,96 EUR

Land	Indonesien
Region	Java
Anbauhöhe	900 - 1.900 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Typica
Aufbereitung	Wet hulling (Giling Basah)
Cupping Score	84,88 Punkte

Die Blawan-Kaffeepflanzungen liegen umgeben von Vulkanen und üppigen Wäldern in optimalen Anbaugeländen für hochgelegenen Arabica-Kaffee. Die Geschichte der Plantagen reicht bis in die niederländische Kolonialzeit zurück und wird von den einheimischen Familien seit Generationen bewirtschaftet. Die wet hulling-/Giling Basah-Methode gilt als „halbtrockene Aufbereitung“. Hier wird das Fruchtfleisch von den Bohnen entfernt, welche anschließend leicht angetrocknet werden. Dann wird die Pergamenthaut von den Bohnen geschält und erst im Anschluss zu Ende gedarrt.

Sehr harmonischer, körperreicher Kaffee mit geringer Säure, unterlegt von Veilchenblüten- und Orangen und Nuancen von Kakaoaromen. Sehr angenehmer, langanhaltender und süßer Nachgeschmack.



FRUCHTIG

Kenia
"Pearl of Africa", 250 g



9.99 EUR
 1 kg = 39,96 EUR

Land	Kenia
Region	Kianyugu
Anbauhöhe	1.600 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / SL 28 / SL34
Aufbereitung	Washed
Cupping Score	85,24 Punkte

Befindet sich in der Kaffeekirsche nur eine Bohne statt der üblichen zwei, wird diese Perlbohne genannt.

Wegen ihrer Seltenheit ist sie sehr kostbar. Ihre feinen Frucht- aromen von süßen Trauben, Stachelbeeren und Kirschen werden ergänzt durch die edle Fülle von Schokolade und Vanille.



Quelle: Kaffeerösterei Kenia

FRUCHTIG

Tansania Fruity Ngorongoro
Ngila Estate, 250 g



9.99 EUR
 1 kg = 39,96 EUR

Land	Tansania
Region	Arusha
Anbauhöhe	1.600 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Bourbon
Aufbereitung	Special Washed
Cupping Score	87,42 Punkte

Mit dem Fruity Ngorongoro probiert die Ngila-Farmerin etwas ganz Neues aus: Die Kaffeekirschen werden entpulpt und anschließend 12 Stunden lang fermentiert. Danach wird der Kaffee gewaschen.

Anschließend werden die Pergaminos (Rohkaffeebohnen, von denen die Pergamenthaut noch nicht entfernt wurde) nochmal von Hand verlesen und danach 24 Stunden abgedeckt ruhen gelassen. Durch diese Ziehzeit unter Planen tritt eine spezielle Nachfermentierung ein.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen: ein umwerfend fruchtiger Kaffee mit Noten von Pflaumen, Rosinen und Sauerkirschen!



NUSSIG-SCHOKOLADIG

Ecuador Vilcabamba, 250 g

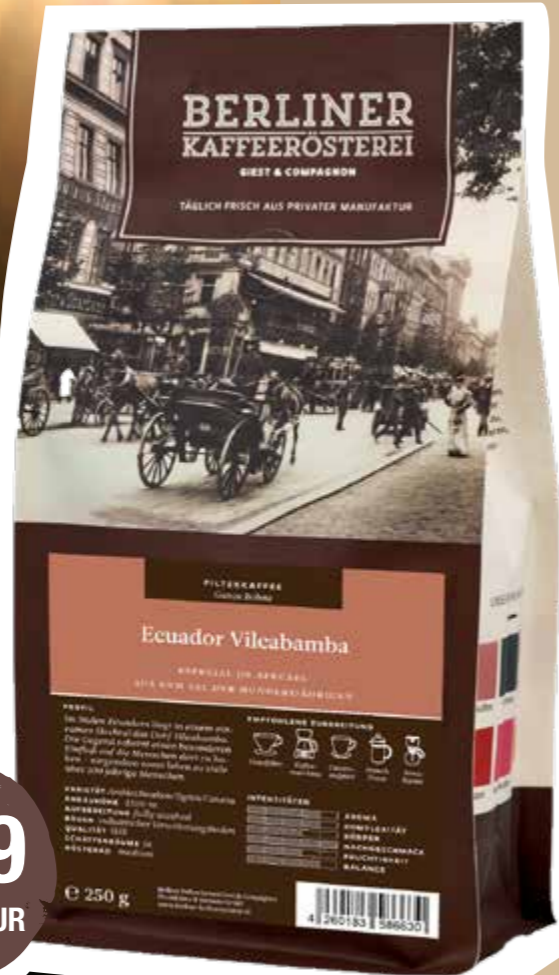
Land	Ecuador
Region	Loja
Anbauhöhe	1.500 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Bourbon, Typica, Caturra
Aufbereitung	Washed
Cupping Score	85,81 Punkte

Aus dem Tal der 100-Jährigen im Süden Ecuadors liegt in einem einsamen Hochtal das Dorf Vilcabamba. Der Name bedeutet in der Sprache der Inkas, Quechua, „Das heilige Tal“. Dieser Ort scheint einen besonderen Einfluss auf die Menschen dort zu haben – nirgendwo sonst leben so viele über 100-jährige Menschen an einem Ort.

Generationen von Wissenschaftlern und Medizinern haben bereits eine Erklärung dafür gesucht.

Es scheint sich um eine Kombination aus dem gleichbleibenden milden und wenig feuchten Klima, der Ernährung der Menschen, der sauberen Luft, dem Nichtvorhandensein vieler Stressfaktoren und genetischer Prädisposition zu handeln.

Der Vilcabamba beeindruckt durch seine lang anhaltenden intensiven Aromen mit Anklängen an Nuss, Kakao und frischem Brot.



9.99 EUR
1 kg = 39,96 EUR

FRUCHTIG

Jemen Mocha Matarì, 250 g

Land	Jemen
Region	Bani Matar
Anbauhöhe	1.900 - 2.500 masl
Sorte/Varietät	Single Origin / 100% Arabica / Mocha
Aufbereitung	Natural
Cupping Score	85,32 Punkte

In Jemen wurde der in Äthiopien wild vorgefundene Arabica-Kaffee erstmals kultiviert und verbreitete sich von hier aus in alle Welt. Auch heute noch wird der Kaffee hier traditionell auf Bergterrassen angebaut. Mit bis zu 2.500 Metern Höhe weist das Land zusammen mit Äthiopien weltweit die am höchsten gelegenen Anbaugelände für Kaffee auf.

Das Wort Mokka im Kaffeenamen hat dabei mehrere Bedeutungen: Der Kaffee wurde früher über die Hafenstadt Mocha exportiert und erhielt so den Beinamen Mocha oder auch Mocca (Mokka). In Europa wiederum verstand man unter dem Wort Mocca auch eine Zubereitungsart des Kaffees im weiteren Sinne (kurzes, starkes Kaffeegetränk).

Jemenitischer Mocca Matarì Kaffee ist bekannt für seine äußerst vielfältigen Aromen und seine Süße. Fruchtig perlende Noten nach Kirschen, Himbeeren, Walderdbeeren, Jostabeeren und Johannisbeeren und eine wunderbare zurückhaltende Süße als Grundton sind kennzeichnend.



15.99 EUR
1 kg = 63,96 EUR

Verfügbarkeiten von Kaffee



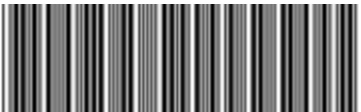





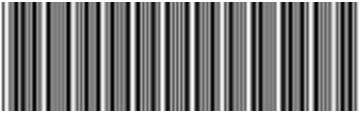


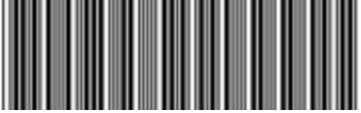


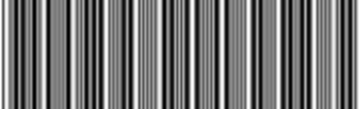




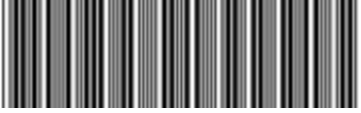
Kaffee ist ein Naturprodukt, das klimatischen Bedingungen unterliegt. Deshalb können Erntemengen unter anderem durch zu wenig oder zu viel Regen, Frost oder starkem Wind in den Anbauländern beeinflusst werden. Zudem findet die Ernte überwiegend nur einmal pro Jahr statt. Das macht jeden Jahrgang einzigartig, führt aber auch zu Herausforderungen. Schwankende Erntemengen oder Rohstoffqualitäten sind Hürden, die durch eine genaue Planung bei der Beschaffung der Rohware berücksichtigt werden muss. Zudem muss man, je nach Anbauland, die gegebene Erntezeit mit beachten.
































Aufgrund der Komplexität des Agrarproduktes Kaffee, wo viele Glieder entlang der Wertschöpfungskette mitwirken, kann es, trotz einer sehr detaillierten Planung, zu einem physischen Engpass der hier zur Verfügung stehenden Artikel kommen. Dieses trifft vor allem bei den Spezialitätenkaffees zu, die weltweit meist nur in geringen Mengen vorliegen. Diese Limitation ist höchst bedauerlich, wenn es den persönlichen Favoriten trifft. Doch sie unterstreicht auch die Exklusivität und die Grenzen eines natürlichen Produktes. Und wenn man ehrlich ist, bietet Kaffee eine so breite Vielfalt, dass der nächste Lieblingskaffee nur eine Tassenfüllung entfernt sein kann.

Sollte es vorkommen, dass wir Ihren ausgesuchten Kaffee nicht zur Verfügung stellen können, sind wir jedoch sicher, dass der Ersatz-Artikel oder andere Artikel aus unserem breiten Kaffeespezialitäten-Sortiment Ihnen auch zusagen werden. Wir bitten um Berücksichtigung und Ihr Verständnis.










































Bestellübersicht

Seite	Bezeichnung	Aromaprofil	UVP in EUR	Abbildung	Zertifizierung	Barcode EWA	Art.-Nr. EWA Art.-Nr. RWWS	Barcode RWWS	Bestellmenge
27	Kaffee Manufaktur Brazil Cerrado Natural 250g	nussig-schokoladig	7,99				5233058002 5233058002		
27	Kaffee Manufaktur Espresso Brazil Cerrado Natural 250g	nussig-schokoladig	7,99				5233080009 5233080009		
28	Kaffee Manufaktur Indonesia Sumatra Giling Basah 250g	nussig-schokoladig	7,99				5296568005 5296568005		
29	Kaffee Manufaktur India Plantation Washed 250g	nussig-schokoladig	7,99				5233085004 5233085004		
30	Kaffee Manufaktur Nicaragua San Ramón Washed 250g	nussig-schokoladig	7,99				5233066003 5233066003		
31	Kaffee Manufaktur Colombia Supremo Washed Bio 250g	fruchtig	7,99	 			5233067006 5233067006		

Seite	Bezeichnung	Aromaprofil	UVP in EUR	Abbildung	Zertifizierung	Barcode EWA	Art.-Nr. EWA Art.-Nr. RWWS	Barcode RWWS	Bestellmenge
32	Kaffee Manufaktur Guatemala Antigua Washed 250g	nussig-schokoladig	7,99				5233059005 5233059005		
33	Kaffee Manufaktur Peru Pichanaki Washed Fairtrade 250g	floral	9,99	 			5233084001 5233084001		
35	Kaffee Manufaktur Espresso Honduras Copán Washed Bio & Fairtrade 250g	nussig-schokoladig	9,99	  	 		5233079009 5233079009		
35	Kaffee Manufaktur Honduras Copan Washed Bio & Fairtrade 250g	floral	9,99	  	 		5233064007 5233064007		
36	Kaffee Manufaktur Costa Rica Tarrazú Honey 250g	fruchtig	9,99				5233057009 5233057009		
37	Kaffee Manufaktur Mount Kenya Washed 250g	fruchtig	9,99				5233065000 5233065000		
39	Kaffee Manufaktur Ethiopia Yirgacheffe Natural 250g	fruchtig	11,99				5233092002 5233092002		

Seite	Bezeichnung	Aromaprofil	UVP in EUR	Abbildung	Zertifizierung	Barcode EWA	Art.-Nr. EWA Art.-Nr. RWWS	Barcode RWWS	Bestellmenge
43	Speicherstadt Kaffee Honduras 18 Conejo Espresso Bio Demeter 250g	fruchtig	9,99		 		5561064900 3757527008		
43	Speicherstadt Kaffee Honduras 18 Conejo Bio Demeter 250g	nussig-schokoladig	9,99		 		5561064894 3632313003		
44	Speicherstadt Kaffee Papua-Neuguinea Keto Tapasi Kooperative Bio 250g	fruchtig	9,99				4449743003 4449743003		
45	Speicherstadt Kaffee Mexiko Caficultores de Jaltenango Bio 250g	nussig-schokoladig	9,99				5165337000 5165337000		
46	Speicherstadt Kaffee Peru Alto Cajamarca Bio 250g	fruchtig	9,99				5194334009 5194334009		
47	Speicherstadt Kaffee Äthiopien Dimtu Tero Farm Bio 250g	floral	9,99				4449717004 4449717004		
48 49	Speicherstadt Kaffee Indien Yellikodige Estate Bio 250g	nussig-schokoladig	9,99				5194313002 5194313002		

Seite	Bezeichnung	Aromaprofil	UVP in EUR	Abbildung	Zertifizierung	Barcode EWA	Art.-Nr. EWA Art.-Nr. RWWS	Barcode RWWS	Bestellmenge
50	Solino Kaffee Harar 250g	nussig-schokoladig	7,99				5202548006 5202548006		
51	Solino Kaffee Yirgacheffe 250g	floral	7,99				5203025001 5203025001		
54	Röstgrad Espresso De Colombia 250g	fruchtig	8,99				5561063563 3465567000		
55	Röstgrad Äthiopien Sidamo Arbe Gona 250g	fruchtig	8,99				5561063556 3465528005		
56	Röstgrad Costa Rica La Pastora 250g	nussig-schokoladig	8,99				5561062652 4292916005		
57	Röstgrad Guatemala San Miguel 250g	nussig-schokoladig	8,99				5561063549 3465488008		
58	Röstgrad Papua-Neuguinea Grass Roots 250g	fruchtig	9,99				5282424007 5282424007		

Seite	Bezeichnung	Aromaprofil	UVP in EUR	Abbildung	Zertifizierung	Barcode EWA	Art.-Nr. EWA Art.-Nr. RWWS	Barcode RWWS	Bestellmenge
62	Berliner Kaffeerösterei Kolumbien Magdalena Peribohne Espresso 250g	● nussig- schokoladig	7,99				5288812008 5288812008		
63	Berliner Kaffeerösterei Indonesien Blawan 250g	● floral	7,99				5288802001 5288802001		
64	Berliner Kaffeerösterei Kenia „Pearl of Africa“ 250g	● fruchtig	9,99				5302094003 5302094003		
65	Berliner Kaffeerösterei Tansania Fruity Ngorongoro Ngila Estate 250g	● fruchtig	9,99				5288822005 5288822005		
66	Berliner Kaffeerösterei Ecuador Vilcabamba 250g	● nussig- schokoladig	9,99				5302095006 5302095006		
67	Berliner Kaffeerösterei Jemen Mocha Matarì 250g	● fruchtig	15,99				5288803004 5288803004		



*Wir hoffen,
Sie haben die kurze
Auszeit in die Welt
des Kaffees
genossen.*



Herausgeber:
EDEKA Handelsgesellschaft, Minden-Hannover mbH, Wittelsbacherallee 61, 32427 Minden
www.edeka-minden.de
Für Druckfehler übernehmen wir keinerlei Haftung. 1. Auflage

