

Die KAFFEEFIBEL

Gourmet-Kaffees und Spitzen-Espressi



ARABICA

Kaffee & Lebensart

**Beschreibung geschmacklicher Eigenschaften
sowie Einblicke in die Besonderheiten bei Anbau,
Ernte und Verarbeitung.**

Die ARABICA-Rösterei verarbeitet ausschließlich allerfeinste Rohstoffe aus den besten Anbaugebieten weltweit zu Gourmet-Kaffee und Spitzen-Espresso.

Um erstklassiges Aroma zu erreichen, wird jede Röstung individuell an Beschaffenheit und Herkunft der grünen Bohne angepasst. Der empfindliche Rohkaffee wird in kleinen, sortenreinen Chargen zu ca. 20 kg von Hand im gasbefeueten Trommelröster sorgsam veredelt. Dieses so genannte Langzeitröstverfahren benötigt ca. 18 bis 25 Minuten bei ständiger Aufsicht.

Positive Resonanz unserer Kunden und mehrfache Auszeichnungen der Fachpresse bestätigen unser Beharren auf dieser handwerklichen und damit eben auch aufwändigen Verarbeitung des empfindlichen Naturprodukts.

Hervorheben möchten wir an dieser Stelle den besonderen persönlichen Einsatz unserer Röstmeister, allen voran Herr Florian Kühneberg. Mit Können und Leidenschaft errang sein Team 2007 den 1. Platz der Deutschen Röstmeisterschaft.

Unser Augenmerk liegt zudem auf der meist ungerechten Erzeugersituation. Als langjähriges Mitglied des Deutschen Kaffeeverbandes, Anbieter eigener Bio-Zertifizierter Erzeugnisse und Mitglied der Slow-Food-Bewegung nehmen wir aktiv Einfluss auf den weltweiten Kaffeehandel.

Darüber hinaus unterstützen wir direkt kleinere Plantagen und fördern einfache Kaffeebauern mit ihren Familien durch den Aufbau von Schulungszentren und anderer wichtiger Einrichtungen.

Textquelle: Spezcom Mössingen

Die Kaffeefibel zeigt eine Auflistung der Erzeugnisse unserer preisgekrönten Rösterei. Geschmackliche Eigenschaften wie auch die Besonderheiten des Anbaus, der Ernte und der Verarbeitung werden beschrieben.

KAFFE AUS MITTELAMERIKA UND DER KARIBIK

KAFFEE AUS SÜDAMERIKA

AFRIKA-KAFFEE

KAFFEE AUS INDIEN UND SÜDOSTASIEN

RARITÄTEN-KAFFEE

KAFFEEMISCHUNGEN

KAFFEE ENTCOFFEINIERT

ESPRESSI

KAFFEE AUS MITTELAMERIKA UND DER KARIBIK

In den meisten Ländern Zentralamerikas und auf den karibischen Inseln spielt der Anbau von Kaffee eine tragende Rolle in Wirtschaft und Handel. Zusammen mit Hawaii, dem einzigen Kaffeeproduzierenden Staat der USA, liefert diese Region etwa 20% der weltweit vermarkteten Rohkaffees. In den

Plantagen wachsen fast ausschließlich ARABICAS, der Anbau von ROBUSTAS ist in Costa Rica sogar verboten.

Durch die ständig zunehmenden Hurricans in dieser Region ist leider immer wieder mit Ernteausfällen zu rechnen, was sich auf die Außenhandelsbilanz dieser Länder katastrophal auswirkt (dagegen ist Tatsache, dass wir zum Beispiel einmal 6 Monate keinen Haithi liefern können sicher eine Marginalie).

Costa Rica, Region Tarrazu: Diese Region ist eine der besten Anbauggebiete der Welt. Rassiges, intensives Aroma und viel Körper, Harmonie und feiner, ausgeprägter, aber nicht dominanter Säure.

El Salvador W.A. Soundy: Feiner Hochlandkaffee aus einer Region in El Salvador, die über die Stiftung von Walter A. Soundy eine durchaus privilegierte Stellung auf dem heißumkämpften Kaffeemarkt hat. Die Stiftung finanziert Schulen, Häuser, die Wasserversorgung etc. und sichert den Kaffeebauern ein von Weltmarktpreisen unabhängiges Einkommen.

Honduras SHG (Stricliy High Grown): Ein mittelamerikanischer Hochland Kaffee mit weicher Tasse und einer hohen Bekömmlichkeit.

Guatemala Don Leo: Dieser Kaffee kommt von der Plantage des Vaters von Laura Campollo de Weiss. Sie war mit unserem Röster Florian Kühnberger im Siegerteam der Röstmeisterschaft 2007 in Frankfurt mit dabei.

Auf der Plantage Finca Don Leo wachsen die Kaffeepflanzen im Schatten von Bananenstauden, Mangos- und Macadamiabäumen. Der dabei anfallende biologische Dünger, vermischt mit anderen natürlichen Materialien (die sogenannte Pulpa), erlaubt so die Produktion eines ganz besonders exquisiten Kaffees auf dem fruchtbaren Vulkanboden. Dreimal pro Jahr werden Bodenproben in einem Laboratorium untersucht, damit die hohe Bodenqualität garantiert werden kann, um ein gesundes Heranwachsen der Kaffeepflanze zu sichern.

Die Besonderheit dieses Plantagenkaffees ist, dass bereits bei der Anpflanzung jede einzelne Pflanze veredelt wurde. Dabei werden verschiedene Arten der Pflanze miteinander gekreuzt, damit sich die positiven Eigenschaften beider Pflanzen vereinen. Sie sind dadurch sehr robust und weniger anfällig für Krankheiten und Schädlinge. Durch den Veredelungsprozess entsteht eine weltweit einmalige Außergewöhnliche Rohkaffeebohnenmischung höchster Qualität, die interessanterweise einen ganz eigenen, nicht guatemaltekischen Charakter hat.

Nicaragua Matagalpa: Ebenfalls eine naturmilde Sorte, etwas kräftiger als der Fancy Santos. Der Kaffee wird etwas dunkler geröstet, dadurch ist er fülliger und würziger in der Tasse.

Mexico Maragogype: Diese riesenbohnnige Spezialität ist weich, mild und hochfein im Geschmack. Hervorzuheben ist die außergewöhnliche Bekömmlichkeit dieser naturmilden Rarität.

Mexico Maragogype St. Catarina BIO: Dieser sowohl Rainforest-Alliance als auch BIO-zertifizierte Maragogype ist etwas ganz Besonderes und der perfekte Festtagskaffees. Nicht nur die Optik ist einzigartig.

Auch im Geschmack zeigt er all das, was diese Riesenbohnlige Spezialität so einzigartig macht: eine würzige und dennoch feine Tasse, eine überragende Länge im Abgang und eine hochbekömmliche Art und Weise.

Haithi Carebean Star: Ein karibischer Kaffee mit einem kraftvollen Körper und ausdrucksstarkem Aroma. Die feine Säure gibt ihm eine ganz spezielle Charakteristik, die einzigartig unter den Kaffees ist. Trotz schwankender Qualitäten hat diese Sorte einen festen Platz in unserem Angebot. Da Spritz- und Düngemittel für die meisten Kaffeebauern zu teuer sind, ist Haithi-Kaffee sozusagen "notgedrungen" organisch angebaut.



KAFFEES AUS SÜDAMERIKA

Die Länder Südamerikas produzieren fast die Hälfte des Kaffee-Aufkommens weltweit. Für den Export liefern sie aber meist durchschnittliche Qualitäten, die sich vor allem für Mischungen gut eignen. Nur wenige Sorten lassen sich der Oberklasse zuordnen, allerdings sind in Brasilien vermehrt Bemühungen im Gange, geeignete Qualitäten für den Gourmet-Kaffeemarkt zu produzieren, um die Abhängigkeit von den Weltmarktpreisen zu verringern. Ein nach solchen Kriterien produzierter Kaffee ist z.B. unser BEST OF BRAZIL. Hier ist schon eine deutliche, prägnante und positive Qualitätsentwicklung zu beobachten.

Brasilien Fancy Santos: Benannt nach dem Verschiffungshafen südlich von Rio de Janeiro. Diese Sorte ist ein so genannter naturmilder Kaffee, dieser wird von uns sehr hell geröstet, dadurch wird er außergewöhnlich bekömmlich, weich und harmonisch.

Columbia Supremo, Region Medellin: Top Kaffee aus Südamerika. Kräftiger Körper, reiches, ausgewogenes Aroma mit leichten Nussanklängen und hochfeiner Tasse. Zählt zu den besten Kaffees Kolumbiens!

Ecuador BIO SHB: Feiner, eher milder Hochlagenkaffee von der Pazifikküste Südamerikas, im Geschmack ausgewogen und intensiv. Der Kaffee stammt aus dem Andenhochland und hat einen excellenten, leicht nussigen Geschmack. Aus Bioanbau. DE-006 Ökokontrollstelle.

AFRIKA-KAFFEE

Afrika liefert etwa ein Sechstel des Kaffeevolument weltweit. Während die ostafrikanischen Produzenten Arabicas anbauen, überwiegen in den weitläufigen Plantagen Westafrikas Robustas. In den Ländern der geographischen Mitte Afrikas gedeihen beide Sorten. In arabischen Ländern spielt der Kaffeeanbau keine große, wirtschaftliche Rolle, nur Äthiopien und der Yemen exportieren nennenswerte Mengen, wobei beide Länder recht interessante Kaffees produzieren, durchaus auch jenseits vom Mainstream, so wie unser "Yemen Mokka Matari" oder unser Äthiopische Regenwaldkaffee Bonga Forest.

Wir haben zusammen mit anderen Spezialitäten-Röstern diese Region besucht, um gemeinsam diesen wunderbaren Kaffee nach Deutschland zu importieren. Aus diesem Projekt hat sich zwischenzeitlich eine kontinuierliche Zusammenarbeit entwickelt, die wir nach und nach weiter ausbauen wollen und werden. Unter dem Motto "Hilfe zur Selbsthilfe" werden wir zukünftig mit diesem Kaffee die Situation der Kaffeepflanzer vor Ort verbessern können und wir würden uns freuen, wenn Sie uns dabei tatkräftig unterstützen.

Äthiopien Mokka Yirgacheffe, Region Yirgacheffe: Ein „halbwilder“ Kaffee aus dem äthiopischen Hochland. Er kommt aus der Region Yirgacheffe und ist relativ kleinbohnig. Mokka heißt hier nicht stark geröstet, sondern ist eine Reminiszenz an frühere Zeiten. Es ist ein kräftiger, voller, intensiver Kaffee mit dunkler, rassiger Tasse. Etwas ganz Besonderes.

Äthiopien Bonga Forest (BIO): Regenwaldkaffee Würziger, kräftiger und wuchtiger Kaffee mit guter Säure und intensiver Tasse. Dieser Kaffee ist „shade grown“ und wird von der „AMBER Cooperation“ Freiburg importiert und gilt als fair gehandelter Kaffee.

Kenia Superstar AA, Plantage Superstar: Diese großbohnlige Sorte (ein sogenannter Doppel A) besticht durch Fülle und Kraft. Kenianische Spitzenkaffees haben eine feine Fruchtigkeit und einen vollen, intensiven Charakter. Sie zählen mit zu den besten Kaffees der Welt und werden auch entsprechend bezahlt. Bei diesem Kaffee ist der Name Programm. Großbohnlige, würzige, volle und intensive Rarität aus Zentralafrika. Sehr edel.

Kenia Mokka: Ganz schwarz aus einem Kenia AA geröstet. Diese Sorte wird von uns in einigen Mischungen verwendet, da er ein kräftiges Rückgrat bildet. Pur lässt er sich eigentlich nicht trinken, er ist schlicht zu stark. Es gibt allerdings einige Kaffeetrinker, die genau diesen Geschmack suchen.

Malawi Pamwamba AA PLUS: Zwischen Tansania und Zimbabwe gelegen, produziert dieses afrikanische Land bemerkenswert würzige, klassische afrikanische Kaffees mit großem Geschmackspotenzial.

Ruanda Arabica Nyamyumba fully washed: Unser Neuankömmling aus dem Herzen Ruandas. Dieser feine Kaffee hat kaum Säure, ist sehr ausgewogen, rund und mit nussigen Anklängen. Bemerkenswert ist auch, dass er für einen afrikanischen Kaffee erstaunlich mild ist.

Zimbabwe Triple A: Spitzenkaffee aus Südwest-Afrika. Sie werden den Begriff "Kaffee" nach dem Genuß dieser Sorte neu definieren. Er ist handgepflückt, sonnengetrocknet und handverlesen und hat weniger als 1% defekte Bohnen. Geröstet sieht er absolut gleichmäßig aus, eine Bohne ist wie die Andere und im Geschmack zeigt er seine ganze Klasse. Kräftig, würzig, vollmundig mit dichtem Geschmack und ausgezeichneter Bekömmlichkeit.

Yemen Mokka Matari: Der Anbau dieses Arabicas erfolgt auf den unteren bis mittleren Gebirgsstraßen dem, Nieder Serat. Die Kaffees werden unter dem Namen des jeweiligen Anbaugesbietes ausgeführt. Zu den bekanntesten zählen die „Yemenis“, „Hodeidah“, „Sananis“ und die von uns verwendete „Matari“. Die Bohnen dieser Region sind durchweg klein und unregelmäßig geformt, olivgrün und haben eine blassgelbe Farbe. Im Rost fallen sie ziemlich ungleich aus, in der Tasse bringen sie einen für ihre Art typischen, erdigen Geschmack, sind breit, schwer, eben genau etwas für echte Kaffee-Enthusiasten und Puristen.

KAFFEE AUS INDIEN UND SÜDOSTASIEN

Die sogenannten Tiger- und Drachenländer erzeugen insgesamt rund 20 % des Kaffees weltweit, halten sich aber selbst im Konsum noch stark zurück, so daß der meiste Kaffee exportiert wird. Im Gegensatz zu den tropischen Ländern, wo die Pflanzen nach einem Regen aufblühen, bestimmt in Asien der Monsun den Blüte- und Erntezeitpunkt.

Die meisten Südost-Asienkaffees kommen aus Sumatra, Java und Papua Neuguinea, wobei bestimmte Sumatrakaffees aus den Lagen Lingtong, Kalossi, Blawan oder Mandheling in einer ganz eigenen Liga spielen. Ihr excellentes, sehr eigenes Aroma ist in der Kaffeewelt sehr begehrt und diese Kaffees erzielen auch richtig gute Preise.

Die wechselvolle Kaffeegeschichte der indonesischen Inseln begann im 17. Jahrhundert, als Holländer 1696 die ersten Arabica - Bäumchen auf Java pflanzten. Mitte des 19. Jahrhunderts zerstörte ein verheerender Kaffeerost sämtliche Pflanzen. Es wurde ein Neuanfang mit Robusta gewagt, der heute etwa 90% der etwa 6,5 Millionen Sack jährlicher Ernte ausmacht. Dementsprechend sind die Qualitäten nur durchschnittlich mit Ausnahme einiger Arabica-Provinzen.

Indien Malabar Monsooned, Region Malabar: Rarität aus Südindien. Der Kaffee wird nach der Ernte auf langen Tischen getrocknet, diese stehen in seitlich offenen Gebäuden. Dadurch quillt er während der Monsunzeit auf und bekommt eine eigentümliche, blassgelbe Färbung. Geschmacklich beeinflusst diese Art der Trocknung den Kaffee durchaus positiv. Er schmeckt angenehm mild und weich, ist sehr bekömmlich und hat dennoch einen vollen Körper mit ganz eigener Geschmackscharakteristik.

Indien Pearl Mountain Peaberry Arabica: Dieser Kaffee zählt mit zu den aromareichsten der Welt. Auf den sonnigen und auch regenreichen Hängen der Western Ghats wird er in Höhen von 1200 bis 1800 m angebaut. Auf den atemberaubend schön gelegenen Plantagen herrscht ein perfektes Zusammenwirken aller Faktoren, die einen großen Kaffee gedeihen lassen. Unser Peaberry ist ein exzellentes Beispiel für einen solchen Kaffee.

Denn guter Kaffee ist immer das Ergebnis von diesem perfekten Zusammenspiel aller relevanter Faktoren wie Anbau, Pflückung, Fermentieren, Waschen, Trocknen, Sortieren und, jetzt kommen wir ins Spiel, Rösten.

Die Gebrüder Patre, an der Spitze von Ratnagiri International, sind Kaffeepflanzer in der dritten Generation und verfügen über ein fundiertes Wissen über Kaffee. Dies von ihnen angebauten Kaffees sind reich an Aromen und Geschmack und einzigartig indisch bis zum letzten Schluck. Die Gebrüder Patre erbringen auch vielfältige soziale Leistungen in dieser Region wie die Erneuerung von Schulen, des Kindergartens und der Wohnhäuser der Arbeiter.

Papua Neuguinea: Würzig, kräftige Sorte mit einer schönen und intensiven Geschmacksnote, einer angenehmen Säure und einer runden, weichen Tasse. Sehr schöner Frühstückskaffee.

Sumatra Gayo Highland BIO: Nur der Name hat gewechselt, nicht die Qualität. Alles was es zu Kalossi zu sagen gab, trifft auch auf Gayo Highlands zu. Ein Kaffee mit betörendem Duft und hervorragender Qualität. Das ausgeprägte Aroma und der feinherbe Charakter machen diesen Kaffee zu etwas ganz Besonderem. Gute Sumatrakaffees zählen mit zum Besten, was es gibt, allein die Optik der grünen Bohne ist ein Augenschmaus.

RARITÄTEN-KAFFEE

JAMAICA BLUE MOUNTAIN, ein Name, der auf der Zunge geradezu vergeht. Aber auch Kaffees aus Hawaii oder Puerto Rico zählen zu den großen, den sogenannten Premiumkaffees der Welt. Diese Kaffees haben sich von der "normalen" Preisgestaltung völlig abgekoppelt und werden zu astronomisch hohen Preisen gehandelt.

Nun ist es in unseren Augen müßig, darüber eine Diskussion zu beginnen, ob solche Preise nicht "gesponnen" sind. Diese Kaffees sind eben etwas so

Besonders und Rares wie z.B. Champagner, Rolls Royce oder Chateau Laffite Rothschild. Freuen wir uns doch einfach, daß es so etwas überhaupt gibt, denn "gewöhnlich" gibts genug.

Jamaica Blue Mountain: Dieser exzellente Hochlandkaffee wird weltweit auch als der „Rolls Royce“ unter den Kaffees bezeichnet oder es wird der Begriff „Champagner Kaffee“ verwendet. Man versucht damit, der Einmaligkeit dieser Kafferarität, die üblicherweise im Holzfass geliefert wird, gerecht zu werden.

„Blue Mountain Coffee“ verspricht dem Feinschmecker höchsten Genuss.

Das volle Aroma, die ausbalancierte Frucht und feine Säure sowie der intensive, klare und nussige Geschmack ergeben einen Kaffee der allerhöchsten Qualität. Die Erntemenge liegt bei ungefähr 900 000 kg jährlich dies entspricht ungefähr 0,1% der Kaffeeproduktion Kolumbiens.

Der Export dieses Kaffees darf nur von eigens dafür lizenzierten Firmen unternommen werden. Diese müssen die Echtheit des Kaffees garantieren und stehen mit ihrem Namen für die Echtheit und Qualität ein. Zum Schluss bleibt uns nur zu sagen: Freuen Sie sich auf einen sehr wohl teuren, aber eben auch ungewöhnlichen und raren Kaffee.

Hawaii Kona Extra Fancy: Verglichen mit der Verfügbarkeit anderer Kaffees, sind die Mengen bei Hawaii Kona verschwindend gering. Dies wirkt sich leider auf den Preis aus, da dieser Kaffee zu den erlesensten und besten Sorten der Welt gehört und dadurch entsprechend begehrt ist. Die geröstete Bohne ist von glänzender Beschaffenheit und alleine optisch schon ein Genuss. Er wird an den Hängen des Vulkans Mauna Loa angebaut. Er ist zu 100% sortenrein und entspricht der Güteklasse „extra fancy“.

Der Kaffeeanbau in Hawaii erfolgt im Kona Distrikt, der größten Insel im zentralen Nordpazifik. Pro Jahr werden nur etwa zwischen 16.000 und 24.000 Sack produziert, daher ist echter Hawaii Kona selten und schwer zu bekommen. Intensives, fruchtiges und würziges Aroma zeichnen ihn aus.

Kopi Luwak: Kopi Luwak ist die Bezeichnung für eine spezielle Kaffeesorte. Die Sorte stammt ausschließlich aus Indonesien von den Inseln Sumatra, Java und Sulawesi. Als Kopi Luwak werden nur die Kaffeebohnen bezeichnet, die vom Fleckenmusang (Schleichkatzenart) gefressen und wieder ausgeschieden werden. Der Name Kopi Luwak stammt vom indonesischen Wort „Kopi“ für Kaffee. Luwak ist eine Region auf Java, aber eben auch der dort beheimateten Katzenart. Die Fleckenmusangs fressen so viel davon, dass sie die Bohnen fast ohne Begleitprodukte wieder ausscheiden. Im Darm dieser Tiere sind die Kaffeekirschen einer Nassfermentation durch Enzyme ausgesetzt, welche die Geschmackseigenschaften formen. Der britische Schauspieler John Cleese beschreibt den Geschmack als „erdig, mild, sirupgleich und mit Untertönen von Dschungel und Schokolade“.

Die Fleckenmusangs fressen in der Nacht die Kaffeekirschen, verdauen aber nur die rote Schale des Kaffees, die eigentlichen Bohnen werden wieder ausgeschieden. Die so veredelten Bohnen werden am nächsten Morgen von Bauern gesucht und in mühevoller Handarbeit aufgesammelt.

Sulawesi Tongkonan Toraja: Dies ist der Name einer Kaffeeararität von erlesenem Geschmack, die auf den Vulkanböden um den Berg Sesean auf der Insel Sulawesi von dem Volksstamm der Toraja in ihren Familiengärten angebaut wird. So einzigartig wie ihre Kultur ist auch der Kaffee, den sie in ihren Gärten anbauen und speziell für Spezialitätenröster nach höchsten Qualitätsansprüchen veredeln. So konnten von dem Importeur 10 Familien gewonnen werden, die sich zu einem Verband, einem Tongkonan, zusammengeschlossen haben, um nach gemeinsamen Vorstellungen einen Kaffee für allerhöchste Ansprüche herzustellen. Dieser Kaffee zeichnet sich durch unverwechselbares Aroma sowie besondere Geschmacksfülle aus.

Nach vollendeter aufwändigster Trocknung kommen die Mitglieder der Tongkonan Toraja zusammen und lösen von Hand die nun jadefarbenen Kaffeebohnen aus der Pergamentschale, die diese umgibt. Nur die makellosen Bohnen werden dann ausgewählt und in kleinen Baumwollsäckchen für den Export aufbewahrt.

Vom besonderen Wert ihres Kaffees überzeugt, wird der Kaffee in kleine Holzfässchen von jeweils 1,5 kg gefüllt, die aus dem Holz des schnell wachsenden Bo'bok Baumes geschnitzt werden.

Galapagos Turtle Island: Auf der Insel San Cristobal im weiten Pazifik wird nur in ganz geringen Mengen Kaffee angebaut, der einzig unter den Spezialitätenröstern gehandelt wird. Es ist auch die einzige Insel des Archipels, die überhaupt Kaffee anbaut. Der Anbau erfolgt streng überwacht und kontrolliert, um die Flora und Fauna in der weltabgeschiedenen Region nicht zu stören.

Ein feiner Kaffee mit viel Substanz und Fülle.

KAFFEEMISCHUNGEN

Ludwigsburger Hochland Mischung: So lang der Name, so gut der Kaffee!
Milde Hochlandkaffee Mischung bekömmlich und harmonisch.

Cafe Francais: Die perfekte Mischung für den bekannten „Cafe au lait“. Eine große Tasse zur Hälfte mit diesem dunklen, starken Kaffee füllen, dann mit heißer Vollmilch auffüllen, eventuell Schokoraspeln oder Kakao darüber streuen, fertig ist eines der Nationalgetränke Frankreichs. A votre santé!

Siegermischung: Die sogenannte Siegermischung wurde bei der Deutschen Röstmeisterschaft 2007 der SCAE e.V. von einer unabhängigen Jury auf den 1. Platz gewählt. Kreiert wurde dieser einzigartige Kaffee von einem Team aus vier Kaffeeröstern unterschiedlicher Firmen u.a. Florian Kühnberger.

Harmonisch abgestimmte, würzige, körperreiche Mischung aus den besten Kaffees von drei Kontinenten. Afrika, Mittelamerika und Südostasien.

Jolly Roger Mischung: Die verwegene Kaffeemischung aus der Karibik. Sehr angenehmer Karibik Blend mit ausgewogenen, leicht holzigen, floralen Noten und schöner Fülle.

Cremli Bio Mischung (BIO): Die Mischung für den Vollautomaten. Schaumig, würziger Kaffee mit 20%igem Espressoanteil, der für die sahnige Crema sorgt. Alles in BioQualität.

Weihnachtskaffee Mischung: Erhältlich von 1. November bis 6. Januar. Gemischt aus würzigen Afrika Kaffees, aromatischen Mittelamerika Kaffees und dunklen Mokka Kaffees. Genau das Richtige für diese Jahreszeit.

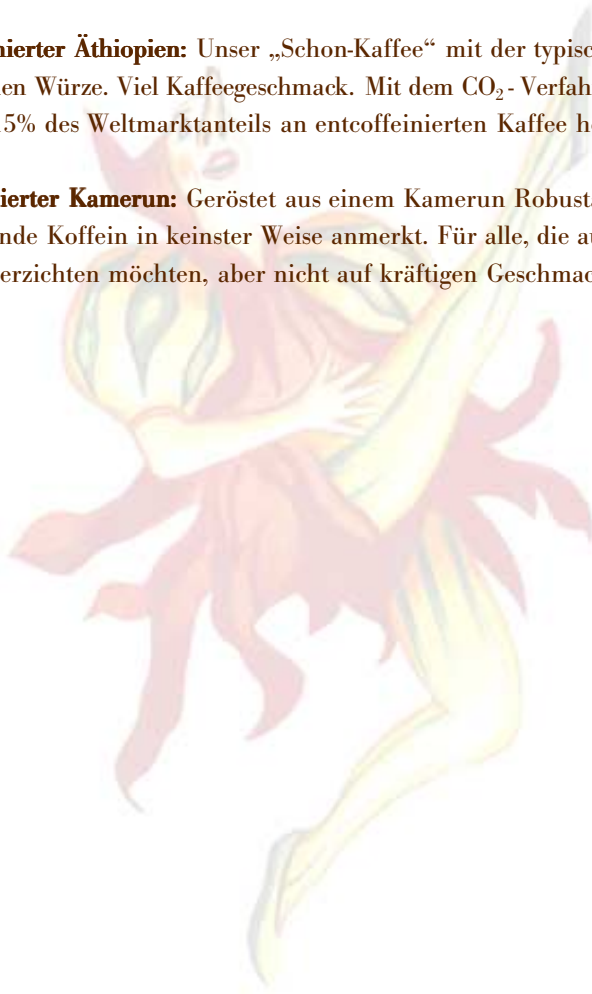
KAFFEE & ESPRESSO ENTCOFFEINIERT

Entcaffeinierter Columbia: Entcaffeinierter Arabica-Kaffee aus Kolumbien.

Schmeckt für einen entcaffeinieren Kaffee ausgesprochen gut und aromatisch. Sieht dunkler aus als er ist, da die grüne Bohne durch das Entcaffeinieren schon eine braune Farbe erhält und diese bei der Röstung noch verstärkt wird.

Entcaffeinierter Äthiopien: Unser „Schon-Kaffee“ mit der typischen feinen äthiopischen Würze. Viel Kaffeeengeschmack. Mit dem CO₂-Verfahren werden nur 10-15% des Weltmarktanteils an entcaffeinieren Kaffee hergestellt.

Entcaffeinierter Kamerun: Geröstet aus einem Kamerun Robusta, dem man das fehlende Koffein in keinsten Weise anmerkt. Für alle, die auf Koffein verzichten möchten, aber nicht auf kräftigen Geschmack.



ESPRESSI

Espresso ja nicht einfach nur ein hochpopuläres Getränk, es ist eine Philosophie. Jeder Espresso-Trinker hat seine ureigenste Vorstellung davon, wie ein richtiger, ein perfekter, Espresso schmecken muß. Es gibt unzählige Anleitungen und kluge Bücher zu diesem Thema, jede gute Kaffeebar hat ihren BARISTA, jenen Fachmann, der souverän mit zischenden Maschinen umgeht und ihnen genau jenes gutgemachte, mit einer perfekten Crema gekrönte Getränk entlockt, das mehr denn je die Kaffeetrinker weltweit begeistert.

Aber es gibt auch jene Stümper, die völlig ignorant eine dunkle, schwarze, manchmal sogar lauwarmer, Brühe als Espresso anbieten, meist auch noch in falschen Tassen und ohne jede krönende, unabdingbare Crema. So, wie ein gutgemachter Espresso ein opulentes Mahl adeln kann, so kann eine jämmerlich gemachte Plörre den guten Eindruck wieder zunichte machen. Da kochten sich manche Köche geradezu einen Wolf und dann servieren sie so einen Abschluß.

Oh ihr Ignoranten, dafür solltet ihr mit lebenslang "JAKOBUS DRÖHNUNG" bestraft werden. In unserem Katalog finden Sie alles über ungetrübten Espresso-Genuß. Und unsere unglaublich große, sorgfältig ausgesuchte Espressoauswahl trägt dazu natürlich ganz maßgeblich bei.

Wählen Sie aus 12 topgerösteten Sorten, va bene.

Brasilien Pearl Lagoa: Aus einem kostbaren Arabica-Peaberry-Kaffee geröstet. Weicher harmonischer Espresso mit dem gewissen Etwas an Würze.

Classico: Geröstet aus einem indischen Pearl-Robusta. Angenehme Säure, stabile Crema und hohe Bekömmlichkeit, durch die helle Röstung, sind die wichtigsten Eigenschaften dieses Klassikers.

Creoso Mischung: Eine Mischung aus dem „Classico“ und dem „Nero“.
Für die Freunde des schwarzen, dunklen und kräftigen Geschmacks.

Diavolo: Optisch schöner indischer Pearl Espresso, mit echtem Wachmacher Potenzial. Italienische Röstung. Teuflisch gut, teuflisch stark und einfach teuflisch lecker.

Elfenbeinküste: Leichter, bunter, sortenreiner Robusta aus Westafrika mit ungewöhnlich leichter Tasse. Angenehm runde Bittertöne und bemerkenswert eigenwillige, holzartige Noten zeichnen ihn aus.
Schokoladig - nussiger extravaganter Geschmack.

Guatemala: Der für diesen Espresso verwendete Robusta stammt aus der Region Antigua. Seine angenehm milde Charakteristik ist mit Recht sehr beliebt. Dieser Spitzen Espresso stellt etwas ganz Besonderes dar und hat eine interessante Schokonote.

Java Enak: Optisch ein Hochgenuss. Die Würze und der kräftige Geschmack begeistern.

Kamerun: Nussiger, vollmundiger und kräftiger Robusta Espresso mit feinschaumiger Crema und voluminöser Tasse.

Ludwigsburger Mischung: Extra hell geröstete Arabica – Robusta - Mischung, milder Geschmack und sahnige Crema zeichnen ihn aus.

Indien Mysoor Nuggets AA: Großbohnlige, würzige und volle Arabica Spezialität aus Südindien. Die wundervolle Ausgewogenheit ist neben der bestechenden Optik ihre hervorragendste Eigenschaft.

Nero: Sehr dunkle Röstung, ausgesprochen kräftig im Geschmack. Hergestellt aus einem klassischen, brasilianischen Arabica Kaffee. Dadurch hat die Sorte trotz „tiefschwarzer“ Röstung eine durchaus angenehme Säure und eignet sie sich auch als Beimischung für die verschiedensten Espressovariationen. Pur nur etwas für Hartgesottene.

Togo: Dieser zentralafrikanische Robusta hat einen kernigen Charakter und eine hohe Geschmacksdichte.

Uganda: Ungewöhnlich großbohnliger Robusta aus Zentralafrika. Sehr würzig im Geschmack, trotzdem mit angenehmer Säure.

Ozeanien: Runde und geschmeidige Arabica Spezialität, geröstet aus besten Kaffees aus Papua Neuginea. Kräftiger Geschmack im Abgang hat diese Sorte etwas von Bittermandel.

Organico (BIO): Mittelkräftiger, sehr ausgewogener, angenehmer indischer Pearl Robusta. Der Biobruder unseres Classicos.

Weihnachtsmischung: Erhältlich vom 1. November bis 6. Januar. Die dunkel gerösteten Arabica und Robustakaffees ergeben einen Espresso von angenehmer Süße und abgerundeter Geschmacksfülle.

ARABICA - Ludwigsburg

GOURMET-KAFFEES UND SPITZEN-ESPRESSI
INSPIRIERENDES STEHCAFÉ
EDELSTE SCHOKOLADEN
EINE EXQUISITE AUSWAHL AN GIN
GESCHENKESERVICE FÜR PRIVAT- UND FIRMEN

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 10-9 Uhr, Sa 9-16 Uhr

**Holzmarkt 2, 71634 Ludwigsburg
Telefon (07141) 9 72 77 06, Fax (07141) 9 92 04 23**

info@arabica-ludwigsburg.de