

KOMPETENZ UND LEIDENSCHAFT

**derkaffee**

FRISCH UND EDEL • AUS EIGENER RÖSTEREI

**Excelso Kolumbien**

Purkaffee in Bohnen Bio/Fair Trade  
 Röstung Dunkel  
 Ideal für Cappuccino/Espresso  
 Herkunft Kolumbien  
 Zone Sierra Nevada de Santa Marta

Bohnen 100% Arabica, washed  
 Röstdatum s. oben auf Verpackung  
 Gewicht 500 Gramm

Jetzt bestellen:  
 Kaffeeabo unter  
[www.derkaffee.ch](http://www.derkaffee.ch)



## Excelso Kolumbien Bio / Fairtrade

### BESCHREIBUNG

Die Kaffee-Kooperative ANEI, die "Asociación de productores agroecológicos indígenas y campesinos de la Sierra Nevada de Santa Marta y Serranía del Perijá", setzt sich aus Mitgliedern verschiedener ethnischer Gruppen zusammen, die in den Regionen Sierra Nevada und Serranía del Perijá in Kolumbien sesshaft sind. Gemeinsam bauen die Kooperativenmitglieder Kaffee zu Fairtrade-Konditionen an und verfolgen dadurch eine nachhaltige Produktion, welche im Einklang mit der Natur steht. ANEI verfügt über eine Fläche von 2600 ha, welche durch 454 Bauern betreut wird. Die durchschnittliche Erntemenge beträgt 900 Tonnen pro Jahr.

### Folgende Charaktereigenschaften zeichnen diesen Kaffee aus:

Der Roh-Excelso von ANEI ist eine ausgesprochen harte Bohne. Der Röstvorgang dauert 19 Minuten und der Röstgrad ist dunkel. Er hat eine angenehme Säure, ist leicht erdig und bietet viel Röstaroma. Für die GeniesserIn von eher kräftigen Kaffees. Sehr gut für Espresso und Cappuccino geeignet.



KOMPETENZ UND LEIDENSCHAFT

**derkaffee**

FRISCH UND EDEL • AUS EIGENER RÖSTEREI

**Harrar Äthiopien**

Purkaffee in Bohnen Bio/Fair Trade  
 Röstung Mittel  
 Ideal für Cappuccino, Espresso  
 Herkunft Äthiopien  
 Gebiet Harrar

Bohnen 100% Arabica, natural  
 Röstdatum s. oben auf Verpackung  
 Gewicht 500 Gramm

Jetzt bestellen:  
 Kaffeeabo unter  
[www.derkaffee.ch](http://www.derkaffee.ch)



## Harrar Longberry Bio / Fairtrade

### BESCHREIBUNG

In der Region Harrar im östlichen Zentraläthiopien wird Kaffee in Höhenlagen von 1600 und 2300 M.ü.M. kultiviert. Harrar ist der einzige Kaffee, welcher in Äthiopien aus landwirtschaftlichen Anbaugebieten stammt. Harrar Longberry ist ein edler äthiopischer Kaffee. Als ausgesprochenes Hochgewächs zeichnet er sich durch ausgereiften Körper und feinste Säure aus. Ein richtiger Mokka.

Der aufwändige Prozess hat sich gelohnt: Ab sofort können wir Ihnen den fruchtigen Harrar in Bio-Qualität und Fairtrade Max Havelaar anbieten.

### Folgende Charaktereigenschaften zeichnen diesen Kaffee aus:

Unser Harrar ist sehr fruchtig, auch blumige Geschmacksnuancen kommen vor. Er hat einen guten, nicht zu kräftigen Körper, eine sehr filigrane Fruchtsäure, wenig Mocca Aromen und ist weder herb noch bitter.



KOMPETENZ UND LEIDENSCHAFT

**derkaffee**

FRISCH UND EDEL • AUS EIGENER RÖSTEREI

**La Florida Peru**

Purkaffee in Bohnen Bio/Fair Trade  
 Röstung Mittel  
 Ideal für Cappuccino/Espresso  
 Herkunft Peru  
 Zone Chanchamayo

Bohnen 100% Arabica, washed  
 Röstdatum s. oben auf Verpackung  
 Gewicht 500 Gramm

Jetzt bestellen:  
 Kaffeeabo unter  
[www.derkaffee.ch](http://www.derkaffee.ch)



## La Florida Bio / Fairtrade

### BESCHREIBUNG

Aus Chanchamayo, eine der besten Lagen Perus. Der Kaffee wird bis auf 2000 m in schattigen Waldgebieten kultiviert, und zwar grösstenteils von Kleinbauern.

### Folgende Charaktereigenschaften zeichnen diesen Kaffee aus:

Sehr ausgewogen und mild im Geschmack mit einer erlesenen Säure und einem ausgereiften Körper.





## Lekemпти

### BESCHREIBUNG

6 Stunden Fahrt westlich von Addis befindet sich Nekemпти, im Staat Wollega, verwaltet durch das Gimbi Woreda. In Nekemпти werden die Kaffees teilweise aufbereitet (sonnen getrocknetes Verfahren) und an die OCFCU in Addis geliefert.

### Folgende Charaktereigenschaften zeichnen diesen Kaffee aus:

Der als Lekemпти bekannte Rohkaffee weist grössere Bohnen auf als Sidamo oder Yirgacheffe und ist bekannt für sein fruchtiges, leicht parfümähnliches Aroma.



## Limu Bufata Gibe

### BESCHREIBUNG

Dieser Limu wird von der Kooperative Limu Inara Farmers Multipurpose Cooperative Union erzeugt. ID Nummer 29806. In der Kooperative sind 130 Kleinbauern vereinigt und der Kaffee wird in der Wasching Station bei Bufata Gibe gewaschen. Die Anbauhöhe beträgt 1750 bis 1950 m.ü.M. Es sind natürlich reine Arabicas, alte und neue Varietäten und diese ist unter dem Begriff Ethiopian Heirloom bekannt.

### Folgende Charaktereigenschaften zeichnen diesen Kaffee aus:

Der Kaffee ist gewaschen und für uns aufbereitet in der Qualität Gr. 2. hat einen mittleren Körper. Fast keine Säure. Wir finden ihn als Espresso und auch in Milchgetränken sehr geeignet.



## Mandheling Bio/ Fairtrade

### BESCHREIBUNG

Das Gayo-Hochland in Sumatra ist das bedeutendste Anbaugebiet für Arabica-Kaffee in Indonesien. Hier werden auf Vulkanböden Top Qualitäten erzeugt.

### Folgende Charaktereigenschaften zeichnen diesen Kaffee aus:

Die Kaffees zeichnen sich durch eine vergleichsweise niedrige Säure und einen sehr kräftigen Körper aus. Sie entwickeln sich am Besten bei einer etwas dunkleren Röstung. Für den echten Kaffeeliebhaber und besonders interessant in Mischungen.





## Mix No. 1 Bio / Fairtrade

### BESCHREIBUNG

Unsere Kaffeemischung mit einem Hauch Robusta: wir verwenden nur beste Robustabohnen in Bioqualität aus Fairem Handel aus Tanzania.

### Folgende Charaktereigenschaften zeichnen diesen Kaffee aus:

Diese Mischung haben wir auf ausdrücklichen Wunsch unserer Degustationsgruppe in das Sortiment aufgenommen. Sie hat ein erdiges Aroma, leicht fruchtige Noten und einen vollen Körper.



## Mix No. 4 DUNKEL Bio / Fairtrade

### BESCHREIBUNG

Unsere frisch und dunkel geröstete Kaffeemischung.

### Folgende Charaktereigenschaften zeichnen diesen Kaffee aus:

Der Espresso kräftig und erdig, viel Röstaroma und mit wenig Zucker angenehm karamellig. Perlt in die Tasse wie in Italien.  
Mit Milch lässt sich ein kräftiger Cappuccino herstellen.



## Peru entkoffeiniert

**BESCHREIBUNG:** Aus Chanchamayo, eine der besten Lagen Perus. Der Kaffee wird bis auf 2000 m in schattigen Waldgebieten kultiviert, und zwar grösstenteils von Kleinbauern. Wir haben diesen Peru Bio/Fairtrade entkoffeinierten Kaffee erst kürzlich entdeckt. Da wir bisher keinen entkoffeinierten Kaffee geröstet haben, welcher mittels Dichlormethan, Ethylacetat oder Triglycerid entkoffeiniert wurden, waren wir von diesem Kohlenstoffdioxid Verfahren überzeugt.

**Folgende Charaktereigenschaften zeichnen diesen Kaffee aus:** Der Kaffee erzeugt richtig zubereitet eine wunderbare Crema. Sehr ausgewogen und mild im Geschmack.

**Kohlenstoffdioxid-Verfahren:** Mit Wasserdampf vorbehandelte Kaffeebohnen werden in diesem Verfahren bei einem Druck von 73 bis 300 bar mit überkritischem Kohlenstoffdioxid gespült und somit das Koffein destrahiert. Dem Kohlenstoffdioxid wird dann in Wasser oder in einem Kohlefilter das Koffein entzogen. Das koffeinfreie Kohlenstoffdioxid kann dann für einen weiteren Durchlauf verwendet werden.







## Sidamo Bio / Fairtrade

### BESCHREIBUNG

Auf den Hoch-Ebenen von Sidamo, im südlichen Äthiopien wächst einer der besten Kaffees. Sidamo Kaffee ist benannt nach der ehemaligen Provinz Sidamo. Die kleine bis mittelgrosse und sehr kompakte Bohne gedeiht in Höhenlagen von 1900 m.ü.M

Direkt Trade: Wir konnten zusammen mit weiteren Röstern einen Container mit verschiedenen äthiopischen Spezialitätenkaffees direkt bei der Kooperative bestellen. Abgewickelt wurde der Export durch die Oromia Coffee Farmers Cooperative Union FLO ID 0897. Herr Meskela Tadesse hat 28 Kooperativen Organic/Fairtrade zertifizieren lassen. Wir haben uns für den Sidamo aus der Kercha Inshe Kooperative entschieden.

### Folgende Charaktereigenschaften zeichnen diesen Kaffee aus:

Mit dem Grade 2 haben wir einen gewaschenen Spitzenkaffee ausgewählt. Er duftet nach dem Röstprozess fruchtig. Der Sidamo ist von sehr guter Qualität und hat wilde Geschmacksnuancen. Zitrusfrüchte, Honig und Beeren können Sie entdecken. Sehen Sie nachfolgenden Kaffee Profil Spider.



## Villa Oriente

### BESCHREIBUNG

Das Anbaugebiet des BioKaffee's der Kooperative CELCCAR(Central Local de Caranavi Cooperatives Agropecuarias) befindet sich in der tropischen Region rund um Caranavi auf einer Höhe von 1200 bis 1600 m.ü.M.

Auf einer Höhe von rund 1'400 m.ü.M. herrscht ein ideales Klima um den biologischen Kaffee zu kultivieren. Der Anbau erfolgt in kleinbäuerlicher Produktion, wobei diese Einnahmequelle aus dem Kaffee Verkauf oft die einzige für die Produzentenfamilien ist.

### Folgende Charaktereigenschaften zeichnen diesen Kaffee aus:

Er enthält blumige Nuancen mit einer leichten Mandelnote, feine Säuren und hat einen soliden Körper.



## Yirgacheffe

### BESCHREIBUNG

Der Yirgacheffe ist unsere **Kaffeekönigin**. Er wird als Gartenkaffee in Höhenlagen von 1770 bis 2200m angebaut. Hauptanbaugebiet ist die Borena Zone, südlich von Sidama. Jahrzehntelange Qualitätsverbesserungen und ideale Umweltbedingungen haben ihn zu einem hoch gefragten und einem der besten Kaffees der Welt werden lassen. Er gilt als der äthiopischen Spitzenkaffee.

### Folgende Charaktereigenschaften zeichnen diesen Kaffee aus:

Vom Grundcharakter her fruchtig und würzig. Sein Körper ist rund, aber nicht zu kräftig, seine Säure fein und filigran. Sehen Sie nachfolgenden Kaffee Profil Spider.





## Mix No. 2

### BESCHREIBUNG

Eine ausgezeichnete Espressomischung. Abgestimmt durch unsere Barista Christine Schürch. Sortenrein geröstet.

### Folgende Charaktereigenschaften zeichnen diesen Kaffee aus:

Unsere Mischung 2 zeichnet sich aus durch ein volles, leicht erdiges und kräftiges Aroma. Aber keineswegs bitter. Dies ist unsere bestverkaufte Espressomischung.

