Kaffee
SATZ

Wir sind Mäder Viel mehr als einfach guter Kaffee.

Genuss an erster Stelle

Wo sich Genuss und Gastlichkeit treffen.

Kaffee, Keks und Co Unsere aktuellen Lieblingsprodukte.

MÄDER TEAM
MÄDER PHILOSOPHIE

Wir sind Mäder

Mäder Kaffee, das ist zunächst einmal guter Kaffee, der mit Liebe zum Handwerk und zum Produkt aus besten Bohnen und ganz traditionell hergestellt wird. Mäder Kaffee ist aber auch ein kleines und feines Team, das sich auf ganzer Linie dem Genuss verschrieben hat. Roland Breithaupt führt seit 2005 das Unternehmen gemeinsam mit seiner Frau Marion und bringt die Motivation der beiden ausgebildeten Kaffeesommeliers auf den Punkt: "Kaffee ist und bleibt für mich eines der phantastischsten Produkte unserer Zeit. Der Genuss einer guten Tasse Kaffee ist ein einmaliges Geschmackserlebnis. Und bei kaum einem anderen Produkt sind Qualitätsunterschiede so unmittelbar zu schmecken."

Die Liebe zu gutem Kaffee ist auch der Antrieb für die Mannschaft im Hause Mäder Kaffee. Denn nur wer liebt, was er tut, ist mit vollem Antrieb bei der Sache. Kümmert sich persönlich um Kunden, mit reibungslosen Abläufen, kurzen Bearbeitungszeiten und persönlichem Service.



Das Team um Marion und Roland Breithaupt: Marianne Müller, Robert Hupka und Luke Balbi (v.l.n.r.).



Die Lieblings-Kaffee-Kombination von Roland Breithaupt für besondere Augenblicke: Ein Café Crème aus Kilimanjaro-Bohnen, verfeinert mit einem kleinen Schluck Rum.

"Die Liebe zu gutern Kaffee ist unsere Notivation".

Neben Marion und Roland Breithaupt stehen drei Kolleginnen und Kollegen für die Dienstleistungsqualität bei Mäder.

Marianne Müller kümmert sich um die komplette Auftragsabwicklung. Die begeisterte Kaffeetrinkerin ist seit 2012 Teil des Mäder-Teams.

Der in Dienstjahren älteste Mitarbeiter ist Robert Hupka. Er ist fast so lange im Unternehmen wie die beiden Breithaupts. Dem ausgebildeten Industriekaufmann obliegt die Leitung des Lagers. Er kümmert sich um Warenein- und ausgang, bereitet den Versand vor und fährt die Ware an die regionalen Gastronomiekunden höchstpersönlich aus.

Dagegen ist **Luke Balbi** ein echter Youngster – sowohl hinsichtlich seines Alters als auch seiner Dienstjahre. Er ist gelernter Kaufmann und seit März 2019 mit dabei. Er kümmert sich um den Vertrieb für Fachhandel und Gastronomie.

Sie alle eint ihre Begeisterung für den Kaffee – und das spürt man.

Was wir unter preiswert verstehen

Qualität hat ihren Preis. Und Qualität bestimmt auch den Preis der Kaffeebohnen. Um diese Qualität dauerhaft zu erhalten und unserem eigenen Anspruch gerecht zu werden, zahlen wir für unsere eingesetzten Rohkaffees einen fairen Preis im Einkauf. So ist gewährleistet, dass der Kaffeebauer die Hochwertigkeit der Ware ebenfalls im Fokus hat und seine Motivation wächst, diesen Standard zu halten. Neben dem Ausgangsprodukt legen wir großen Wert auf die beste Verarbeitung der Ware und legen unser Augenmerk nicht zuletzt auf eine entsprechend hochwertige Verpackung.

Das ist Mäder Kaffee

Die Verpackung macht's

Alle unsere Kaffeemischungen werden in Verpackungen aus Verbundmaterial mit Aromaschutzventil abgefüllt. Die Kaffeebohne ist ein Naturprodukt und gibt auch nach dem Rösten in der Verpackung noch Gase frei. Das ist ein ganz normaler Prozess und das Ventil sorgt dafür, dass diese Gase aus der Verpackung entweichen können, aber keine Luft nach innen dringt, die dem Aroma des Kaffees schaden würde. So behält der Kaffee sein gewünschtes Aroma. Wir haben uns ganz bewusst für diese Lösung entschieden, da der hochwertige und frische Genuss aus unserer Sicht hier im wahrsten Sinne des Wortes am besten aufgehoben ist: in einer stabilen, geschmacksneutralen und sicheren Verpackung. Selbstverständlich sind unsere Verpackungen über das duale System zu entsorgen. Für die Experten unter unseren Lesern: Wir sind bei Noventiz lizenziert und werden im neuen, öffentlich einsehbaren Verpackungsregister LUCID geführt. Und hier zählt jede Tüte.

Zurück zu Ihrem Genuss: Am besten verbrauchen Sie die Bohnen innerhalb von sechs Monaten nach dem Rösten und Abfüllen, dafür geben wir auf unseren Verpackungen sowohl das Röst- als auch das Haltbarkeitsdatum an.

WICHTIG: Bitte füllen Sie geöffnete Kaffeetüten nicht in eine Dose um. Besser ist es, die geöffnete Tüte mit einer Kaffeeklammer zu verschließen und die Packung kühl und trocken zu lagern.

"... ein Duft, der wohlwollend durch die Nase dringt, ein Genuss, der sich am Gaumen entlang windet und der erste Schluck, der im tiefsten inneren meines Körpers seine wahre Seele entfaltet."

VON DER BOHNE IN DIE TASSE

Die Herkunft unserer Kaffees

Weltweit wird in mehr als 50 Ländern Kaffee angebaut, in einem Gürtel bis zum 20. Breitgrad nördlich und südlich des Äquators. Also überall dort, wo ein ausgeglichenes Klima ohne extreme Temperaturschwankungen herrscht. Wichtig ist die Höhenlage sowie ausreichend Sonne und Wasser. Gerade Höhenlagen verstärken das Aroma des Kaffees, da die Pflanzen dort langsamer wachsen. Dabei gibt es viele verschiedene Gattungen. Die wichtigsten sind die bekannten Arten Coffea Arabica und Coffea Robusta, die etwa 98% der Kaffeeproduktion ausmachen. Die bedeutendsten Kaffeeanbauländer sind heute Brasilien, Vietnam und Kolumbien. Unsere Kaffees kommen aus diesen Ländern, ergänzt um besondere Bohnen aus Indien, Äthiopien oder auch Mexico.

Gut Ding will Weile haben

Jeder Kaffee hat bei uns seine individuelle Röstkurve. Wir passen jede Röstung an die Anforderungen der verschiedenen Bohnen an, um so viele Aromastoffe wie möglich zu erwecken. Und das braucht eben Zeit. Bei unserem traditionellen Trommelröstverfahren schenken wir den Bohnen 15 bis 20 Minuten, damit die rund 800 Aromastoffe in Ruhe freigesetzt werden können. Das Ergebnis ist wie ein bunter Regenbogen – so viele verschiedene Aromen, die den Gaumen mit nur einer Tasse Kaffee umschmeicheln.

wichtig: In der Ruhe liegt die Kraft. Das gilt, um noch ein Sprichwort zu bemühen, auch für das Abkühlen der Kaffeebohnen. Weil's andernorts oft sehr schnell gehen muss, wird dort der Kaffee mit Wasser abgekühlt. Das läuft bei uns nicht. Wir kühlen die frisch gerösteten Bohnen ausschließlich mit Luft. Das garantiert Ihnen eine höhere und länger haltbare Qualität und hat zudem keinen Einfluss auf das Gewicht der gerösteten Bohnen!

Carlos Borges

Wir können auch Tee

Die Herstellung überlassen wir den Experten von Trink Meer Tee, aber den Verkauf am Bodensee übernehmen wir gerne. Weil wir ihn so lecker finden. Und weil uns die Verpackungen mit den umwerfenden Bildern und die kreativen Produktnamen begeistern.

Rette mit, wer kann

Dieser Kräutertee wärmt ordentlich durch. Dafür sorgen klassische Kräuter in Kombination mit Kardamom, Ingwer und Kurkuma. Für einen Hauch fruchtiger Süße sorgen Mangochips. Und ganz nebenbei spendet Trink Meer Tee 50 Cent von jeder verkauften Packung an die DGzRS.

Die Deutsche Gesellschaft zur Rettung Schiffbrüchiger (DGzRS) ist seit 1865 rund um die Uhr und bei jedem Wetter auf Nord- und Ostsee im Einsatz, um Menschen aus Seenot zu retten. Finanziert nur durch Spenden.



Verpackungseinheit Vorportionierter Tee im hochwertigen Kissenbeutel 15 Beutel x 3,5 Gramm D€-ÖKO-009 Artikel-Nummer 322114 Unverbindliche Preisempfehlung 9,95 €uro (18,95 €uro je 100 Gramm)

"Die neue Jorte schwecht nicht nur oberlecher, sondern tut dabei auch noch Gutes."





Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Der Keks zum Kaffee

Zu einem guten Kaffee gehört ein guter Keks. Wir haben uns schon durch manches Sortiment probiert, das dürfen Sie uns glauben. Ganz oben auf unserer Favoritenliste stehen die italienischen Köstlichkeiten von Loison, die seit über 75 Jahren in dritter Generation in Costabissara bei Vicenza produziert werden. 1938 startete Tranquillo Loison mit einer kleinen Bäckerei und übernahm in Kriegszeiten die Grundversorgung mit Brot. Nach Kriegsende begann er, die traditionellen "focacce" mit Feigen und Rosinen zu backen. Sohn Alessandro trat in seine Fußstapfen und erweiterte das Sortiment um Hochzeitstorten und frisches Gebäck, das schnell für einen wachsenden Kundenstamm sorgte. Die beliebten Panettones und Pandoros folgten und damit wurde der Grundstein für den internationalen Erfolg gelegt. Und wir finden, die ungebrochene Liebe zum Handwerk schmeckt man.





Canestrello

Ein weicher Butterkeks mit leichtem Vanilleduft – inspiriert durch die ligurische Tradition.

Verpackungseinheit Einzeln verpackte Kekse in Schmuckverpackung aus Karton Gesamtgewicht 200 Gramm Artikel-Nummer 9042 Unverbindliche Preisempfehlung 5,80 Euro (2,90 Euro je 100 Gramm)



Maraneo

Ein leicht körniger Butterkeks, der durch Marano-Mais zum besonderen Geschmackserlebnis wird.

Verpackungseinheit Einzeln verpackte Kekse in Schmuckverpackung aus Karton Gesamtgewicht 200 Gramm Artikel-Nummer 9038 Unverbindliche Preisempfehlung 5,80 Euro (2,90 Euro je 100 Gramm)



Cacao

Ein Keks wie ein Schoko-Bonbon – aus einer feinen Kakaomischung mit einem Hauch von duftendem Honig.

Verpackungseinheit Einzeln verpackte Kekse in Schmuckverpackung aus Karton Gesamtgewicht 200 Gramm Artikel-Nummer 9039 Unverbindliche Preisempfehlung 5,80 Euro (2,90 Euro je 100 Gramm)

Geschenkbox

Die Metallbox im typischen Loison-Design mit sechs verschiedenen Keks-Sorten: Canestrello, Maraneo, Cacao und dazu Zaletto, Bacetto und Caffè.

Verpackungseinheit Einzeln verpackte Kekse in einer Geschenkbox aus Metall Gesamtgewicht 280 Gramm Artikel-Nummer 322041 Unverbindliche Preisempfehlung 11,50 Euro (41,07 Euro je 1000 Gramm)

Das Beste kommt zum Schluss

Das ist für uns das Monplusultra der italienischen Konditorenkunst. Die Panettoncine sind so lecker, dass man sie das ganze Jahr essen kann – nicht nur zur Weihnachtszeit.

Panettoncino Classico

Der Klassiker in seiner kleinsten Form. 100 Gramm echter und ganz typischer Genuss mit Sultaninen und kandierten Orangenschalen.

Verpackungseinheit 100 Gramm in Pappbox Artikel-Nummer 322040 Unverbindliche Preisempfehlung 2,25 Euro



Panettoncino Cioccolato

Für Schokoliebhaber ist diese Mini-Panettone mit dunklen Schokodrops und Kakao versehen. Lecker schmecker!

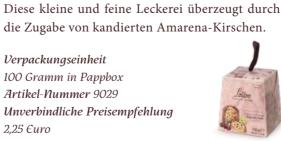
Verpackungseinheit 100 Gramm in Pappbox Artikel-Nummer 322042 Unverbindliche Preisempfehlung 2,25 Euro



PANETTONE

Eine traditionelle Kuchenspezialität, die aus Mailand kommt und in Italien am liebsten in der Weihnachtszeit genossen wird. Für die Panettone gibt es eine offiziell festgelegte Produktspezifikation und eine definierte Herstellungsweise. Noch dazu ist "Panettone" eine eingetragene Marke der Handelskammer Mailand

Die Grundzutat ist ein Sauerteig aus Weizen mit Rosinen und kandierten Früchten, der für das typische Aroma sorgt. Gebacken in speziellen Papiermanschetten bekommt der Kuchen die bekannte "Kuppelform". Dazu trinkt man am liebsten heiße Getränke oder auch einen Spumante oder einen Moscato.



Panettoncino Amarena

MÄDER KAFFEEBOHNEN MÄDER KAFFEEBOHNEN

Unsere aktuellen Lieblingssorten

Unsere Bohnen rösten wir, wie es sich gehört, traditionell von Hand. Jede Rohkaffeesorte für sich, die wir anschließend zu harmonischen Mischungen vereinen.

Mäder Wintermischung

Sie ist gute Tradition mit einem besonderen Konzept: Sie suchen sich aus, welche Kaffeemischung Sie in unserer speziellen Weihnachtstüte haben möchten. Folgende Mischungen stehen für die Abfüllung in der 250-Gramm-Tüte zur Auswahl:

Grand de Luxe Artikel-Nummer 1101W

Edel Arabica

Espresso Italy Artikel-Nummer 1105W

Artikel-Nummer 1131W

Artikel-Nummer 1103W

Creme Classic

Creme Schümli Artikel-Nummer 1139W

Espresso Bar NY Artikel-Nummer 1111W Wiener Melange Artikel-Nummer 1127W

Artikel-Nummer 1156W

Creme Exquisi Artikel-Nummer 1129W

Edelweiss Mischung Schweizer Mischung Artikel-Nummer 1178W

Verpackungseinheit 250 Gramm Unverbindliche Preisempfehlung 6,50 Euro



Mäder Geschenkbox Loison

Holzbox mit Mäder Logo eingebrannt 1 x 250 Gramm Creme Classic in Wintermischungstüte 1 x 250 Gramm Espresso Italy in Wintermischungstüte

1 x Loison Kekse Canestrello 200 Gramm

Artikel-Nummer 2001 Unverbindliche Preisempfehlung 24,90 Euro



Mäder Geschenkbox Espresso

Holzbox mit Mäder Logo eingebrannt 1 x 250 Gramm Espresso Italy in Wintermischungstüte 1 x 250 Gramm Espresso Bar NY in Wintermischungstüte 1 x Gmundner Keramik Set Espressotasse Grauer Toni

Artikel-Nummer 2002 Unverbindliche Preisempfehlung 55,90 Euro



Mäder Geschenkbox Kaffeehäferl

Holzbox mit Mäder Logo eingebrannt 1 x 250 Gramm Creme Classic in Wintermischungstüte 1 x 250 Gramm Creme Exquisit in Wintermischungstüte 1 x Gmundner Keramik Kaffeehäferl Grauer Toni

Artikel-Nummer 2003 Unverbindliche Preisempfehlung 45,90 Euro

Sie sagen uns, wer der glückliche Empfänger ist und wir übernehmen gerne den Versand für Sie. Abverkauf der Ware jeweils vorbehalten!

"Ich ließe diezen Kaffee. Er begleitet mich von morgens his abends, oh im Geschäft oder zu Hause!

Gastgeberin Ganter Hotels

Rosca Bio Fairtrade

Unser Angebot für biologisch angebaute und fair gehandelte Produkte ergänzen wir mit dem Sortiment der Rösterei Rosca Caffe in Sursee. Wir teilen die Leidenschaft für ausgezeichneten Kaffee, traditionell in bester Qualität geröstet. Daraus ergibt sich das, was man neudeutsch eine "Win-Win-Situation" nennt: Rosca Caffe bietet Produkte auf höchstem Qualitätsniveau und wir als Hauptimporteur für Rosca Caffe in Deutschland die Platzierung unserer Marke Mäder im Fachhandel und in der Gastronomie.





Nachhaltigkeit - ja zu Bio und ja zu Fairtrade. Dieser Bio Kaffee ist zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006.

Rosca Bio Fairtrade Creme

Ein fruchtiger Kaffee mit leicht blumigem Ansatz und einer feinen Säure. Im Abgang erhält man eine spürbare Röstnote mit Karamellgeschmack und einem leicht erdigen Ansatz.

Gesamtgewicht 1000 Gramm Artikel-Nummer 1664 Unverbindliche Preisempfehlung 21,90 €uro

Gesamtgewicht 250 Gramm Artikel-Nummer 1665 Unverbindliche Preisempfehlung 6,90 Euro (27,60 Euro je 1000 Gramm)



Rosca Bio Fairtrade Espresso

Ausdrucksstarker leicht dunkel gerösteter Espresso. Nachhaltig im Abgang. Spürbare Röstnoten von Haselnuss.

Gesamtgewicht 1000 Gramm Artikel-Nummer 1666 Unverbindliche Preisempfehlung 19,90 €uro

Gesamtgewicht 250 Gramm Artikel-Nummer 1667 Unverbindliche Preisempfehlung 6,90 Euro (27,60 Euro je 1000 Gramm)



Kilimanjaro

Das mit 5895 Metern Höhe höchste Bergmassiv Afrikas ist die Heimat unserer neuen Sonderedition. Die Kaffeebohnen werden auf der Machare Estate, einer der höchstgelegenen Farmen am Hang des Kilimanjaro, angebaut. Die Kaffeeplantage liegt unterhalb des Regenwaldes auf einer Höhe von 1350 bis 1550 Metern über dem Meeresspiegel. Auf etwa 113 Hektar werden die Rohkaffeesorten Bourbon und Kent angebaut, 8 Hektar werden ausschließlich mit biologisch zertifiziertem Kaffee bewirtschaftet.

Die Jungpflanzen zieht man in der farmeigenen Baumschule. Das garantiert das Heranwachsen gesunder Kaffeebäume. Die ausgewachsenen Kaffeebäume genießen das kühle und gesunde Bergklima im Schatten riesiger Bäume. Während der Kaffeeernte wird penibel darauf geachtet, dass nur die vollreifen roten Kirschen mit der Hand gepflückt werden. Getrocknet werden sie in der sanften Sonne des Kilimanjaro. Die anfallende Pacht fließt direkt an benachbarte Dörfer, um den Aufbau von Schulen, kleinen Krankenhäusern und anderer benötigter Infrastruktur zu ermöglichen.



Dieser sortenreine Arabica-Kaffee hat ein harmonisches, vollmundiges Aroma. Unterstützt wird dies durch einen leicht würzigen Ansatz, gefolgt von einer leichten feinen Säure. Geschmacklich unterstützt durch ausgeprägte Citrus-Noten.

Gesamtgewicht 250 Gramm Artikel-Nummer 2212 Unverbindliche Preisempfehlung 9,90 Euro (39,60 Euro je 1000 Gramm)



Hier röstet der Chef persönlich! Diese limitierte Sonderedition röstet Roland Breithaupt mit dem Giesen-Röster in Chargen à 5 kg.



47° Ganter Hotel

Reichenaustr. 17 78467 Konstanz +49 7531 127490 47@47grad.de www.47grad.de



Hotel Trezor

Forststr. 16 78224 Singen am Hohentwiel +49 7731 939690 hotel@hotel-trezor.de www.hotel-trezor.de





Hotel Hirschen Horn

Kirchgasse 3 78343 Gaienhofen-Horn +49 7735 93380 info@hotelhirschen-bodensee.de www.hotelhirschen-bodensee.de







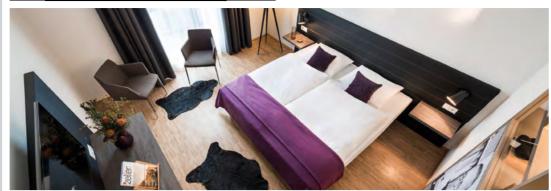
Eberle Strandhaus

Seestraße West 13-15 88090 Immenstaad +49 7545 942950 info@strandhaus-eberle.de www.strandhaus-eberle.de



Kasernenstr. 99 78315 Radolfzell am Bodensee +49 7732 9788899 hotel@hotel-k99.de www.hotel-k99.de

Hotel K99





Ganter Hotel & Restaurant Mohren

Pirminstr. 141 78479 Insel Reichenau +49 7534 99440 hotel@mohren-bodensee.de www.mohren-bodensee.de





Hauptstraße 41 78187 Geisingen +49 7704 821 info@zumhecht.de www.zumhecht.de





Café Bar Nordbahnhof

Bahnhofplatz 4 78315 Radolfzell +49 7732 979412 info@nordbahnhof.com www.nordbahnhof.com





Hotel Sättele

Schillerstraße 9 78256 Steißlingen +49 7738 929050 hotel-saettele@t-online.de www.hotel-saettele.de

"Was für ein Typ!"

Markenbotschafter Toni Muraca, Gambrinus Singen

hinter ist wirklich was fürs Herz. Da, wo seine Bar heute und Morfi" abrundet. ist, gab es früher das Gambrinusgässle. Und in eben jener Gasse, im Haus mit der Nummer 5, lebte seine Frau Morfi, als sie sich kennenlernten. Aus den beiden wurde eine Liebe fürs Leben und für Toni Muraca war immer klar: "Wenn sich eines Tages die Gelegenheit ergibt, dann ist das Gambrinusgässle der Ort für meinen Laden."

So wie er aussieht, so ist er auch. Toni Muraca, Szene- Die Gelegenheit kam und seit 2013 ist die Bar ein fester Begastronom in Singen, ist ein Original. Gastgeber durch standteil in der Singener Gastroszene. Mit einer Mischung und durch, ein Genießer mit dem Herz am rechten Fleck. aus Kaffee- und Nachtbar, ist die moderne und fein ein-Er weiß, was er will, muss sich nichts mehr beweisen und gerichtete Lokalität ein Ort zum Wohlfühlen. Neben dem spitzenmäßigen Wurstsalat und den Salaten, die Morfi mit Hingabe zubereitet, gibt es neben einem ausgesuchten Sor-Anfang der 2000er Jahre startete er mit dem Café Doppeltiment an alkoholischen Getränken natürlich auch Kaffee. punkt in Singen, gefolgt von der Vinothek, einer Kult- Denn dafür schlägt das Herz des ausgebildeten Barista. Er kneipe in der Stadt am Hohentwiel. Seit 2013 betreibt er setzt seit vielen Jahren auf Mäder Kaffee, der perfekt zum mit seiner Frau die Szenebar "Gambrinus". Der Name Kuchen am Nachmittag passt und als Espresso nach dem folgt dem Ort (Im Gambrinus 4) und die Geschichte da- Essen den gemütlichen Abend im "Wohnzimmer von Toni

> Im Gambrinus Bar Toni und Morfi Muraca

Im Gambrinus 4 78224 Singen 07731 674 93

Öffnungszeiten 15.00 Uhr bis 02.00 Uhr

"Süße Sachen!"

Das Café KonditorKunst in Langenargen am Bodensee



Kaffee und Kuchen – das gehört untrennbar zusammen sie den Geschmack eines bunt gemischten Publikums. In und ist ein stehender Begriff. Oft leider auch ein etwas angestaubter. Genau das Gegenteil davon ist das, was von Mäder und klassisch in einer zweigruppigen Siebträ-Stefanie Denninger auf die Beine gestellt hat. Die junge Konditormeisterin hat sich erfüllt, wovon sie schon seit Schulzeiten träumt: ein eigenes Café mit ihren eigenen Kreationen rund um Konditorei und Patisserie. Ihr Café mit rund 45 Sitzplätzen im Innen- und Außenbereich ist geschmackvoll, modern und einladend. Und das Konzept der Mitte 2017 eröffneten "KonditorKunst" geht auf: Mit ihren exquisiten Törtchen, ihren Obst- und Sahnekuchen, dem Frühstücks- und Snackangebot trifft

Kombination mit den Kaffeespezialitäten, die mit Bohnen germaschine zubereitet werden, gibt sie dem klassischen "Kaffee und Kuchen" ein frisches und zeitgemäßes Image für Genießer jeden Alters.

KonditorKunst Café und Konditorei Stefanie Denninger

Obere Seestraße 25

88085 Langenargen www.konditorkunst-langenargen.de



Mäder ganz persönlich

Die Mäder Kaffeerösterei ist in einer der schönsten Regionen Deutschlands zu Hause. In der Bodenseeregion wird Genuss schon immer großgeschrieben und die Marke ist über die Jahre zu einem Botschafter für Kaffeequalität geworden. Das liegt zum einen an den hochwertigen Bohnen und der traditionellen Verarbeitung und zum anderen an der Leidenschaft der Breithaupts und ihrem Team für guten Kaffee. Das spürt man auch, wenn man die Räume des Unternehmens in Hilzingen im Hegau betritt. Dort gibt es alles unter einem Dach: Lager, Versand, Auftragsabwicklung und Telefonzentrale. Und vor allem den direkten Verkauf aller Mäder Produkte.

Der Verkaufsraum ist außerdem der beste Beweis für eine besondere Sammelleidenschaft von Roland Breithaupt: Kaffeemaschinen haben es ihm angetan. Wer allerdings übervolle Regale erwartet, ist an der falschen Adresse – nur ausgesuchte und besondere Modelle schaffen es in die Ausstellung von Mäder Kaffee. Wenn Sie in der Gegend sind: Machen Sie sich selbst ein Bild.

"Wir Verzuchen das Optimale für unzere Kunden in die Tasse zu frinzen."

Andere Länder – andere Sitten

Das gilt auch für den Kaffeegenuss. Wir haben uns mal umgeschaut und ein paar besondere Köstlichkeiten entdeckt:

Und weil es in Irland so viel kühler ist, sorgt ein ordentlicher Schuss Whiskey im Gaelic oder Irish Coffee mit Sahnehaube für Wärme von innen. Eine besonders deftige Kaffeespezialität genießt man in Finnland. Man gibt in die Tasse einige Würfel des sogenannten Leipäjuusto, einem Käse aus Kuh- oder Rentiermilch und gießt den heißen Kaffee darüber. Nach ein paar Minuten nimmt man den Käse wieder raus und fertig ist ein Kaffee mit einem wirklich speziellen Geschmack.

Japaner trinken ihren Kaffee oft mit einem Schaum aus Sojamilch, mit dem Gesichter, Tiere oder Mangafiguren gegossen werden.

In Griechenland wird gerne ein Café Frappé getrunken. Er wird aus Instantkaffee mit kaltem Wasser und Zucker hergestellt und vor dem Trinken kräftig geschüttelt.

Der mexikanische "Café de olla" wird traditionell aus einer Tontasse getrunken, versehen mit einer Zimtstange und viel Rohrzucker.

> In Äthiopien ist der Kaffeegenuss eine richtige Zeremonie, die ihre Zeit braucht: die Bohnen werden frisch geröstet, dann mit dem Mörser zerkleinert und anschließend über offenem Feuer mehrmals kräftig aufgekocht.

In Vietnam dagegen darf der Kaffee ordentlich süß und cremig sein. Dafür mischt man ihn mit dicker, gesüßter Kondensmilch und trinkt ihn heiß oder kalt mit Eiswürfeln.

Eine Tasse auf









Die dezente Tassenserie (Logo nur auf der Untertasse) gibts auch für Zuhause.

Espressotasse

Artikel-Nummer 5053 Unverbindliche Preisempfehlung 3,90 Euro pro Stück

Kaffee-/ Cappuccinotasse

Artikel-Nummer 5054 Unverbindliche Preisempfehlung 4,90 Euro pro Stück

Milchkaffeetasse

Artikel-Nummer 5055 Unverbindliche Preisempfehlung 5,90 Euro pro Stück

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.









7g Espresso 30ml Wasser



Galao

30 ml Espresso 90 ml Milchschaum



Affogato
60 ml Espresso
Vanilleeis



Mocha

60 ml Schokolade 30 ml erhitzte Milch 60 ml Espresso



Black Eye

60 ml Espresso 120 ml gebrühter Kaffee

© Konstantin Datz, www.coffeeposter.de





Bleiben Sie auf dem neusten Stand und besuchen Sie uns in den sozialen Netzwerken:

Instagram: maederkaffeeroesterei facebook: Mäder Kaffeerösterei e.K.



Schauen Sie sich unseren Imagefilm an und erfahren Sie mehr über unseren Mäder Kaffee.

Mäder Kaffeerösterei e.K.

Gewerbestr. 7 D-78247 Hilzingen Tel. +49 (0) 7731-90970-0 Fax +49 (0) 7731-90970-22 info@maeder-kaffee.de www.maeder-kaffee.de

Unsere Bürozeiten

Montag - Donnerstag 8.30 - 12.00 und 13.30 - 17.00 Uhr Freitag 8.30 - 16.00 Uhr