

Kaffee SATZ

Das Mäder Kaffeemagazin
Nr. 1



Die Mäder Philosophie

Mehr als nur ein Kaffee-
vertriebspartner.
Wir leben Kaffee!

Die wissen was gut ist!

Sterne Koch Johannes Wührer
und Brotsommelier Thomas Koch
als Botschafter für Mäder Kaffee.

Von Bio Fairtrade bis zur Kaffeekapsel

Lernen Sie unsere gesamte
Produktpalette kennen.

MÄDER
ORIGINAL SWISS CAFE
★★★★★



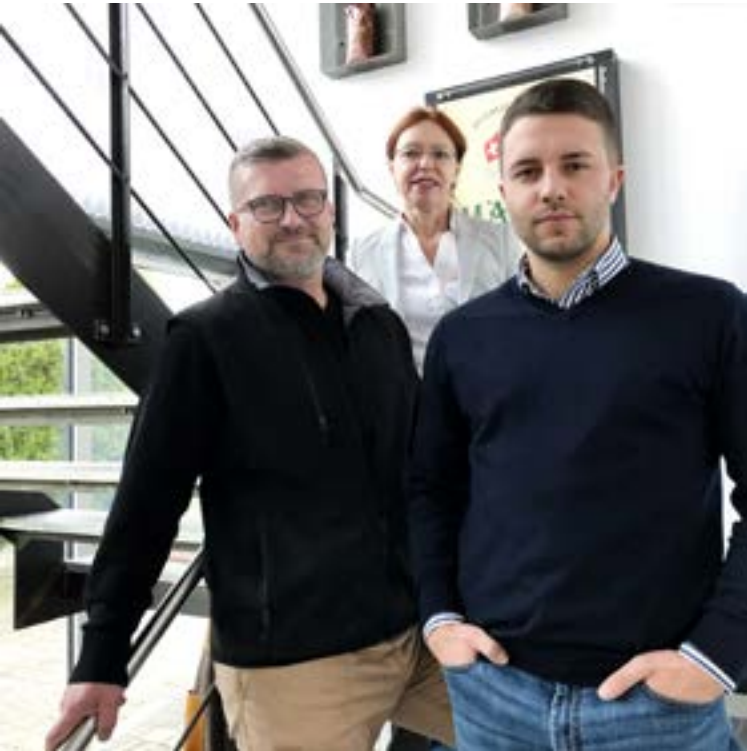
Es grünt so grün

Jede Kaffeespezialität hat ihren Ursprung in Kaffeeikirchen, die auf Sträuchern in den Kaffeeplantagen dieser Welt wachsen. Bis aus einer grünen Kaffeeikirche eine röstfrische Bohne wird, ist es wahrlich ein weiter Weg.

Kaffeepflanzen sind echte Sensibelchen. Sie brauchen ein ausgeglichenes Klima ohne Wetterextreme, genügend Wasser und Schatten. Und sie werden erst geerntet, wenn sie den richtigen Rotton haben.

Nehmen wir beispielsweise Costa Rica: Hier wächst ausschließlich die Arabica-Bohne – per Gesetz festgelegt, um die hohe Kaffeequalität zu erhalten. Das Land bietet in seinen kühlen Gebirgsregionen auf Höhenlagen zwischen 1.000 und 1.600 Metern beste Bedingungen, damit die Bohnen langsam wachsen können und dadurch ihren besonders würzigen Geschmack entwickeln. Zwischen November und Februar wird dort geerntet. Qualitätsorientierte Farmer ernten von Hand, in der sogenannten Cherry-Picking-Methode. Die anschließende Aufbereitung erfolgt meist gewaschen. Wir von Mäder Kaffee verarbeiten hauptsächlich die Kaffeesorte Tarrazu, beispielsweise anteilig im Grand de Luxe und im Creme Exquisit.

„Unsere Kunden erleben in unseren Produkten alle Facetten der Röstkunst – dafür stehen wir.“



Marianne Müller

Auftragsabwicklung

"Morgens ist der Kaffee für mich der beste Muntermacher. Zum frühen Nachmittag ist der Genuss einer Tasse Kaffee die optimale Abrundung der Mittagspause."

Robert Hupka (links)

Logistik

"Ich trinke gerne eine Tasse Kaffee mit meinen Freunden und meiner Familie. Es ist für mich ein schöner Einstieg in eine gesellige Atmosphäre."

Luke Balbi (rechts)

Assistent der Geschäftsleitung

"Nichts ist so kraftvoll, magisch und schön wie bei einem guten Kaffee mit Freunden plaudern, Freud und Leid teilen, über Gott und die Welt zu parlieren und den Moment zu genießen."

„Kaffee ist für mich eines der phantastischsten Produkte unserer Zeit.“

Roland Breithaupt
Inhaber Mäder Kaffee

Das sagt Roland Breithaupt, Inhaber der Mäder Kaffeerösterei im Brustton der Überzeugung. Der gelernte Industriekaufmann und studierte Betriebswirt ist zunächst viele Jahre als ausgemachter Vertriebsmann für verschiedene elektronische Produkte tätig. Seine Leidenschaft für Kaffee wird erst in seiner Zeit bei Saeco geweckt. Als Vertriebsdirektor ist er damals für den Vending- und Professional-Bereich zuständig und lernt das flüssige schwarze Gold lieben. Aus seinem Job bei der renommierten Herstellermarke werden Leidenschaft und Berufung gleichermaßen. Mehr als für die Geräte zur professionellen Zubereitung von Kaffeespezialitäten interessiert er sich für das Ursprungsprodukt. Die Kaffeebohne hat es ihm angetan und als die etablierte Marke Mäder zum Verkauf steht, zögert er nicht und wagt den Schritt in die Selbstständigkeit. Seit 2005 ist Breithaupt Inhaber der Mäder Kaffeerösterei. Die Verwaltung hat ihren Sitz in Hilzingen im Hegau, geröstet wird in der Rösterei in der Schweiz. Das Unternehmen wurde 1985 gegründet und war bei der Übernahme eine gut eingeführte und beliebte Marke für Gastronomiekunden im regionalen Umfeld.

Dabei hätte man es sicher gut belassen können, aber Breithaupt gehört nicht zu den Menschen, die sich auf Bestehendem ausruhen. Er ist infiziert vom Kaffee, arbeitet sich ein, bildet sich weiter und wird zum Experten durch und durch. Wird Diplom-Kaffeesommelier und Qualified Coffee Sommelier, EU zertifiziert übrigens, testet neue Mischungen, erweitert seine Kundengruppen und Vertriebsgebiete mit dem Ziel, die Marke Mäder bundesweit bekannt zu machen. „Kaffee zu rösten ist eine wahre Kunst. Man kann alles richtig machen, aber auch vieles falsch.“ Und er weiß, wovon er spricht, denn auch hier gilt: Es ist noch kein Röster vom Himmel gefallen. Die Lehrjahre sind längst Geschichte und heute legt Breithaupt sein Hauptaugenmerk auf exzellente Mischungen für jeden Geschmack, herausragende traditionelle Röstungen aus besten Bohnen und einen blitzsauberen Vertrieb über den gehobenen Fachhandel. Er, der sich selbst als „Fachhandelsdinosaurier“ bezeichnet, versperrt sich nicht den Gegebenheiten der Zeit. Natürlich hat er eine Website und einen Online-Shop, aber beliefert wird nur, wer keinen Händler in seiner Nähe hat. Das mag man in der heutigen Zeit belächeln, aber der Erfolg gibt ihm recht.

Er kennt seine Kunden und seine Kunden kennen ihn. Sie schätzen ihn als verlässlichen Partner, konsequent im Umgang mit Mensch und Produkt und dabei immer mit dem Herz bei der Sache.

Diese Maxime gilt auch für sein Team. Allen voran seine Frau Marion Breithaupt, die sich von der Leidenschaft ihres Mannes für den Kaffee vor Jahren hat anstecken lassen. „Kaffee begleitet mich bereits seit meinem jungen Erwachsenenalter. Die „Geheimnisse des flüssigen Golds“ und damit einhergehend meine Faszination für den Kaffee habe ich jedoch erst mit der Ausbildung zum Kaffeesommelier bei Prof. Edelbauer in Wien entdeckt.“ Seit es die eigene Rösterei gibt, ist der Kaffee der Lebensmittelpunkt des aktiven Paares. Marion Breithaupt kümmert sich im Büro um die Buchhaltung und Auftragsabwicklung. Sie ist die gute Seele und oft auch die Stimme des Unternehmens. Denn eine anonyme Telefonschleife gibt es bei Mäder nicht. Hier spricht man persönlich mit den Kunden und bearbeitet Wünsche in der Regel sofort.

Diese Philosophie lebt auch Luke Balbi. Der gelernte Einzelhandelskaufmann ist Assistent der Geschäftsleitung und gerade auf dem Sprung, das Verkaufsgebiet im Süden Deutschlands zu übernehmen. Der Jüngste im Team bringt seine frischen Ideen in den Vertrieb ein und ist der Sunnyboy in der Mannschaft.

Damit alle Bestellungen reibungslos laufen und schnell zu den Genießern geliefert werden, kümmert sich Marianne Müller um die komplette Auftragsabwicklung. Sie ist seit 2012 im Unternehmen und ebenfalls eine begeisterte Kaffeetrinkerin.

Fast gleichzeitig mit der Übernahme von Mäder durch Roland Breithaupt kam Robert Hupka ins Team. Seit Anfang 2006 kümmert er sich vorbildlich um die komplette Logistik, packt Genießerpakete, führt das Lager und liefert auch mal höchstpersönlich aus. Natürlich ist auch er ein Kaffeetrinker, anders kann das bei diesem Job wohl gar nicht sein.

Die Liebe zum Produkt und zum Genuß eint das Team und das spürt man.



“Das ist genau der Geschmack des
Espressos, den ich seit Jahren vergeblich
bei Kapseln gesucht habe.”

Thomas Ningelgen
Überzeugter Kunde



Creme Classic

Diese KaffEEKapseln sind perfekt für alle, die gerne nur ab und an einen guten Café Crème trinken und dabei Wert auf bestes Aroma legen, ohne jedoch einen Beutel frische Bohnen vorhalten zu wollen. Der KaffEE überzeugt durch ein mildes Aroma, durchgängige Crema und geringe Säure. Die Mischung besteht aus 85% Arabica und 15% Robusta.



Artikel-Nummer 20016
Verpackung 40 Kapseln/Beutel
Beutel wiederverschließbar
Unverbindliche Preisempfehlung
16,60 Euro (7,40 Euro je 100 Gramm)

Edel Arabica

Geschmacklich bildet der Monsoon Malabar aus Indien die Basis dieser Mischung. Sie besteht aus 100% Arabica als Blend aus verschiedenen hochwertigen Arabica-Sorten. Der milde aromatische Café Crème überzeugt mit einer schönen samtigen Crema.



Artikel-Nummer 20017
Verpackung 40 Kapseln/Beutel
Beutel wiederverschließbar
Unverbindliche Preisempfehlung
16,60 Euro (7,40 Euro je 100 Gramm)

Espresso Bar NY

Dieser KaffEE aus 60% Arabica und 40% Robusta ist eine harmonische Mischung mit dezenter Kakaonote und einer schönen mittelbraun marmorierten Crema. Optimal für Café Crème, MilchkaffEE, Wiener Melange und Espresso.



Artikel-Nummer 20018
Verpackung 40 Kapseln/Beutel
Beutel wiederverschließbar
Unverbindliche Preisempfehlung
16,60 Euro (7,40 Euro je 100 Gramm)

Entkoffeiniert

Der entkoffeinierte KaffEE aus 80% Arabica und 20% Robusta wird als RohkaffEE auf natürliche Art und Weise ohne chemische Zusätze nach dem Bachverfahren entkoffeiniert. Das Ergebnis ist ein milder, aromatischer KaffEEgenuss ohne Koffein mit hellbrauner Crema.



Artikel-Nummer 20019
Verpackung 30 Kapseln/Beutel
Beutel wiederverschließbar
Unverbindliche Preisempfehlung
13,90 Euro (8,27 Euro je 100 Gramm)

Mäder KaffEE in kompatiblen Kapseln für Nespresso® Maschinen.

Die Marke Nespresso® gehört Dritten, die keinerlei Verbindung zur Mäder Kaffeerösterei und/oder Fachhändlern hat, die diese Kapseln anbieten. Diese Kapseln sind kein original Nespresso® Produkt.

“Die ersten Kapseln,
die wie frisch gemahlene
Bohnen schmecken.”

Birgit Gnädinger
Überzeugte Kundin

Unsere aktuellen Lieblingssorten

Unsere Bohnen rösten wir aus Tradition von Hand in der Schweiz. Jede Rohkaffeesorte für sich, die anschließend zu harmonischen Mischungen vereint werden.

Kaffeehausmischung

Dreimal Gold – da muss schon was dran sein. Die DLG hat unseren Bestseller 2017, 2018 und 2019 ausgezeichnet und unsere Kunden lieben diese einzigartige Kaffee Mischung. Sie besteht aus RohkaffEE aus Indien, der zu einem sehr ausgewogenen Blend verarbeitet wird. Der Geschmack ist vollmundig, insgesamt sehr nachhaltig im Abgang, mit wenig Säure und einer hervorragenden goldbraunen Crema. Optimal für alle, die gerne Café Crème oder Kaffeespezialitäten mit Milchanteil trinken. Aber auch Espressoliebhaber finden hier ihren Genuss.



Anbauland Indien
Kaffee Mischung
90% Arabica, 10% Robusta
Artikel-Nummer 2200
Verpackung 1000 g
Unverbindliche
Preisempfehlung
21,90 Euro
(21,90 Euro je Kilo)



Wintermischung

Unsere Wintermischung ist in jedem Jahr anders und etwas ganz Besonderes. Eine neue Spezialmischung, die in einer außergewöhnlichen Verpackung auf den Markt kommt. Ideal zum Verschenken – oder zum Selbstgenießen.

In diesem Jahr haben wir uns für einen RohkaffEE der Kaffa Kutu Cooperative entschieden, den wir direkt beziehen.

Dieser sortenreine KaffEE ist ein besonderer KaffEEgenuss mit einer feinen leichten Säure. Er begeistert mit Geschmacksaromen von Malz, Karamell, Walnuss und Ahornsirup, vermischt mit schwarzen Johannisbeeren.

Die Wintermischung 2019 ist optimal für Café Crème, SchümlikaffEE und MilchkaffEE.

Anbauland Äthiopien
Kaffee Mischung
100% Arabica, sortenrein
Artikel-Nummer 2202
Verpackung 250 g
Unverbindliche
Preisempfehlung
6,99 Euro
(27,96 Euro je Kilo)



BioFair

Vor über 30 Jahren wurde in der Region Chanchamayo, einer entlegenen Kaffeeregion im Regenwald Perus, die Kooperative „La Florida“ gegründet. Der Anbau erfolgt auf über 1.000 Meter Höhe.

Mit Hilfe von Fairtrade-Geldern wurden in der abgeschiedenen Region Straßen und Schulen gebaut und ein Fortbildungszentrum für die Kaffeebauern eingerichtet. Ebenfalls wurde auf ökologischen Landbau umgestellt. Das Fairtrade-Engagement sichert den Kindern, dass sie eine Schule besuchen können und für ihre Zukunft bessere Weiterbildungsmöglichkeiten haben.

Unsere Kaffee Mischung BioFair ist ein 100%iger Arabica. Wir rösten ihn in zwei Chargen. Die eine Röstung erfolgt im hellen Bereich, die zweite Charge wird etwas dunkler geröstet. Dadurch entsteht eine sehr ausgewogene Mischung als mittelkräftiger Café Crème mit einer leichten feinen Säure. Optimal ist unser BioFair auch für MilchkaffEE und für alle KaffEEgenießer, die ihren KaffEE gerne schwarz trinken.



Dieses Produkt ist Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006.



Auch die DLG findet unseren BioFair-KaffEE prima und hat ihn bereits zwei Mal mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Anbauland Peru
Kaffee Mischung
100% Arabica, sortenrein
Artikel-Nummer 1850
Verpackung 500 g
Unverbindliche
Preisempfehlung
11,50 Euro
(23,- Euro je Kilo)



Das unabhängige FAIRTRADE-Siegel gibt die Sicherheit, dass dieses Produkt die internationalen Standards für fairen Handel erfüllt. Der Kauf dieses Produkts leistet einen Beitrag zur Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen und zur Förderung des Umweltschutzes.

“Unser KaffEE ist von
glücklichen Bohnen.”



Für nachhaltigen Kaffee Genuss

Kaffa Kuti Cooperative Projekt

Der Ursprung des Kaffees liegt in Äthiopien, das Land ist die Heimat der Arabica-Bohne. Bis in die 1960er Jahre gab es in diesem Land dichte Waldgebiete. Das schnelle Wachstum der Bevölkerung führte dazu, dass große Waldflächen gerodet wurden und heute nur noch rund 3 Prozent der Fläche bewaldet sind. Zum Glück gibt es Ausnahmen, bei denen die Rodung gestoppt wurde. Dazu gehört die Region um die äthiopische Provinz Kaffa im Südwesten des Landes. Hier wachsen auf ca. 1.700 bis 2.000 Metern Höhe wilde Kaffeebäume, für die Kaffa in der Zwischenzeit berühmt geworden ist. Sie wachsen unter natürlichen Bedingungen und das schmeckt man! Der Kaffee überzeugt durch seinen ausgewogenen Geschmack und seine leichte Säure.

In diesem UNESCO Biosphärenreservat hat die Kaffa Kuti Cooperative ihre Heimat. Hier bewirtschaften etwa 400 Bauern eine Fläche von 250 bis 300 Hektar. Jeder Bauer wird auf einer Liste geführt, mit der Angabe seiner bewirtschafteten Fläche und dem zu erzielenden Ertrag. Gleichzeitig ist jeder Bauer auch Pächter dieser Fläche und produziert im Durchschnitt etwa eine Tonne Kaffee je Hektar und Jahr.

Der Kaffee in diesem Biosphärenreservat wächst wild und wird von den Bauern nur wenig bearbeitet. Der Ein-

satz von Pflanzenschutzmittel und Dünger ist generell untersagt, denn der Kaffee aus der Kooperative unterliegt strengen biologischen Richtlinien. Hier gedeiht und wächst die Kaffeepflanze und erhält dadurch eine besondere Geschmacksvielfalt.

Die Ernte erfolgt über mehrere Wochen in unwegsamem Gelände. Die Kaffeekirschen werden von Hand gepflückt. Dadurch wird die Pflanze geschont und es werden nur reife Früchte geerntet. Anschließend werden diese auf sogenannten „Drying Beds“ an der Sonne getrocknet.

Jeder Kaffeebauer erhält einen wesentlich höheren Verkaufspreis. Diese Mehreinkünfte sorgen für ein zusätzliches Einkommen, das den Bauern hilft, ihren Lebensstandard zu erhöhen (Betonhäuser, Schulbesuche für die Kinder etc.). Gleichzeitig wird das erwirtschaftete Geld auch genutzt, um demokratische Strukturen innerhalb der Kooperative aufrecht zu erhalten.

Wir bei Mäder verwenden diesen ausgezeichneten Rohkaffee für unsere Wintermischung 2019.



Wintermischung 2019
Kaffa Kuti Cooperative,
100% Arabica, sortenrein
Verpackung 250 g
Unverbindliche
Preisempfehlung 6,99 Euro
(27,96 Euro je Kilo)

Vom Kaffeesack zur Kopfbedeckung

Firmenportrait Upcycling Deluxe

Der Name dieses Onlineshops ist Programm: Hier geht es um schöne Design-Produkte aus wiederverwendeten Materialien aus der ganzen Welt und an einem Ort vereint. Und alle, die sich durchdachte und attraktive Ideen für ihren Wohn- und Lebensstil wünschen, sind hier genau richtig. Hier werden Zement- und Reissäcke, Schallplatten, Schläuche, Glasflaschen, Kickerfiguren oder sogar Elefantentendungen einem neuen Verwendungszweck zugeführt. Also Nachhaltigkeit in Reinkultur. Natürlich sind auch Produkte aus Kaffeesäcken dabei, denn genau über dieses Material sind Mäder Kaffee und Upcycling Deluxe aufeinander aufmerksam geworden.

Der kluge Kopf hinter dem Onlineshop ist Katrin Meier-Mwangai. Die umtriebige Bayerin ist eigentlich Wirtschafts-informatikerin. Sie macht Karriere in internationalen Konzernen und einem deutschen Mittelständler und doch ist ihr Traum ein ganz anderer: nachhaltige Entwicklungszusammenarbeit zu realisieren. In den vergangenen Jahren lebt sie in Ostafrika, in Uganda und Kenia und ist dort als Coach aktiv. Verheiratet mit einem Kenianer kennt sie die Lebensumstände in diesen Ländern gut und die Fragestellung, wie man das Geschäft in Entwicklungsländern ankurbeln und aufbauen kann, treibt sie seit vielen Jahren um. Dabei geht es ihr auch darum, die „Perversion der Verschwendung“ aufzuzeigen. Wenn sie das sagt, wird sie energisch. Sie hat viel gesehen, die Sinnhaftigkeit hinter unserem Konsum ist ihr Thema. Sie ist sich ihrer Verantwortung für die Umwelt bewusst und leistet ihren Beitrag.

Als aus gesundheitlichen Gründen der Umzug von Kenia zurück nach Deutschland ansteht, ist für sie klar, dass sie nicht zurück in die Kapitalwelt will. Ihre Sinnfrage beantwortet

sie für sich mit der Übernahme von Upcycling Deluxe im Jahr 2018. In der Zwischenzeit kennt sie ihre Partner und die Arbeitsbedingungen vor Ort. Es ist ihr wichtig, die kleinen Kooperativen zu unterstützen, die sich lokal ein kleines Business aufgebaut haben, aber keine Konstanz in ihrem Tun gewährleisten können. Sie arbeitet mit Partnern, die alles in Handarbeit herstellen, Produkte aus industrieller Produktion gibt es nicht, Kinderarbeit ist ebenso tabu.

Nimmt man das Beispiel der Produkte aus alten Flipflops, so gibt Katrin Meier-Mwangai einen anschaulichen Eindruck des Ablaufs. Zum einen sind Menschen damit beschäftigt, am Strand und in der sprichwörtlichen Pampa alte Flipflops zu finden. Und weil das oft die einzigen Schuhe sind, die die Menschen überhaupt haben, gibt es davon viele. Im nächsten Schritt kommt in Nairobi das nächste Team zum Einsatz, um die Flipflops zu waschen, zu schrubben und zu desinfizieren. Nachdem die Flipflops in Scheiben geschnitten und verleimt wurden, entstehen durch Schneiden und Schleifen ganz neue, kreative Produkte wie beispielsweise Tierfiguren oder Badematten. Und 50 bis 60 Menschen haben eine Aufgabe und verdienen ihren Lebensunterhalt damit.

Bei den Kaffeesäcken verhält es sich ähnlich: Aus dem stabilen Jutematerial, in dem in der Regel 60 Kilogramm Kaffeebohnen transportiert werden, entstehen Basecaps, die unterschiedlichsten Hüte, Shopping Bags oder Laptop-taschen.

In diesem Sinne: Viel Spaß beim Stöbern!
www.upcycling-deluxe.com



Verarbeitung Flip Flops



“Meine Lieblingsaufgabe ist es, faszinierende neue Produkte zu finden, die entsprechenden Designer und Hersteller kennenzulernen und gemeinsam mit ihnen die Welt ein wenig besser zu machen.”

BOTSCHAFTER

„Qualität darf niemals durch niedrige Preise ersetzt werden.“

Thomas Koch



Markenbotschafter Thomas Koch,
Bäckerei Koch in Engstlatt

Das ZollernGold – ein ehrliches Brot mit regionalen Zutaten

Thomas Koch ist Brotsommelier. Und zwar der erste, der diesen Titel im Zollernalbkreis trägt. Der gutgelaunte Mitvierziger leitet den Bäckereibetrieb, der schon seit 1908 in Familienhand ist. Auf seiner Arbeitsjacke steht neben seinem Namen das, was er in insgesamt 480 Lerneinheiten und mit einer abschließenden Projektarbeit erreicht hat: „Geprüfter Brotsommelier“. Und darauf ist er mächtig stolz, denn für ihn bedeutet das Bäckerhandwerk, alles mit Herz und Hand frisch und höchstselbst zu backen, mit regionalen Zutaten und in bester Qualität.

Er ist sich seiner Verantwortung bewusst und legt größten Wert darauf, auf Basis dieser Werte seinen Betrieb und sich selbst ständig weiterzuentwickeln. So kam es auch zur Weiterbildung zum Brotsommelier, den die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk erst seit 2015 anbietet. Kochs Projektarbeit trägt übrigens den Titel: „Chancen für den Handwerksbäcker, durch ein authentisches Brotkonzept aus der Heimatregion verloren geglaubte Werte wiederzuentdecken.“ Und daraus wurde sein „ZollernGold“, wie er selbst sagt, „das beste Brot, dass ich je gebacken habe.“. Damit hat er sich einen lang gehegten Traum erfüllt und ein Brot kreiert, das so ist „wie früher, nämlich ehrlich von hier“. Für dieses Brot ist es ihm gelungen, den sogenannten Zollernspelz, den kostbaren Dinkel der Region, absolut sortenrein zu vermahlen. Also nur dieses Mehl und kein anderes. Das funktioniert allerdings nur, wenn Bäcker, Bauer und Müller sich, wie früher üblich, persönlich kennen und vertrauensvoll zusammenarbeiten. Und darauf ist er stolz. Er, der als „Botschafter des guten deutschen Brots“ gemeinsam mit seiner Familie drei Filialen mit 50 Angestellten führt. Eigentlich genug zu tun, mag man meinen, aber Koch treibt die Verpflichtung für guten, authentischen Genuss an. In seiner Weiterbildung lernte er auch die optimalen „Brot-Pairings“ kennen, also welche Brotsorte zu welchem Getränk, welcher Speise und zu welchem Anlass passt. Kein Wunder, dass die Zusammenarbeit mit Mäder Kaffee eine perfekte Kombination für Koch ist, der auch als Markenbotschafter für den Schweizer Kaffeeröster Mäder unterwegs ist.

Was waren für Sie die Beweggründe, die Ausbildung zum Diplom-Brotsommelier zu machen?

Ich wollte ein Alleinstellungsmerkmal schaffen. Dabei geht es mir vor allem um die Sensibilisierung auf Geruch und Geschmack bei Backwaren. Die Ausbildung beinhaltet auch die Schulung bestimmter Genusskombinationen (z.B. Brot & Wein, Brot & Käse, Brot & Kaffee etc.). Ich bin stolz, ein Botschafter von gutem deutschem Brot zu sein und damit meinen Teil zur Aufklärung der Konsumenten bei Themen wie z. B. der Glutenunverträglichkeit oder ähnlichem zu leisten.

Ihre größte Herausforderung während dieser Ausbildung?

Dass die Ausbildung über den Zeitraum von einem Jahr berufsbegleitend stattgefunden hat. Das bedeutete 480 Unterrichtseinheiten plus einer Projektarbeit, in der neues Wissen über Brot geschaffen werden musste. Sie hatte einen Umfang von 60 Seiten mit detaillierten Vorgaben wie Schriftgrößen und vielem mehr. Ein im wahrsten Sinne hartes Brot für einen Genusshandwerker wie mich.

Welche Kaffeespezialität trinken Sie am liebsten?

Am liebsten Kaffee schwarz (ohne Milch und ohne Zucker), das trinke ich während meiner Arbeit in der Backstube, dazu eine Butterbrezel, das ist eine Wahnsinnskombination. In meiner Freizeit oder auch nachmittags mit meiner Frau gibt's eigentlich immer einen Cappuccino mit einem festen Milchschaum und dazu ein Stück Kuchen. Nach dem Mittagessen auch öfters mal einen Espresso, der mir den Kick für die zweite Tageshälfte gibt.

Wenn Sie an die Kombination Brot und Kaffee denken...

...dann ist das in meinen Augen eine sehr wichtige - wenn nicht sogar DIE wichtigste - Kombination. Sie begegnet uns täglich als Begleiter durch den Tag. Hier sollte man sehr großen Wert auf Qualität legen, damit der Tag schon mit den besten Voraussetzungen und glücklich beginnt.

Welche Botschaft wollen Sie als Markenbotschafter von Mäder Kaffee vermitteln?

Mir ist Qualität sehr wichtig und sie steht bei uns im Betrieb an erster Stelle. Ich bin jetzt schon seit über fünf Jahren Mäder Kunde. Mäder hat uns damals überzeugt, als wir unseren Betrieb umgebaut und uns im Kaffeebereich neu aufgestellt haben. Wir haben uns übrigens aus freien Stücken für Mäder entschieden, also ohne Vertriebsmitarbeiter, einfach nur wegen der Spitzenqualität.

Wir sind eine Premiumbäckerei und brauchen deshalb im Kaffeebereich auch einen Premiumpartner. Ein Betrieb sollte niemals Qualität durch niedrige Preise ersetzen.

Als Markenbotschafter erhalten Sie auch Einblick in die Kaffeephilosophie des Unternehmens. Was ist hier für Sie wichtig?

Mich interessiert, wie gearbeitet wird, wie die Arbeitsbedingungen sind und welche Rolle die Nachhaltigkeit spielt. Steckt Herzblut in der Produktion? Und natürlich will ich die einzelnen Schritte bei der Herstellung bis hin zur Kaffeebohne in der Tüte kennen und verstehen (was passiert beim Röstvorgang etc.).

Wussten Sie, dass das Lesen im Kaffeesatz vom Teetrinken kommt?

Das Lesen im vielbeschriebenen Kaffeesatz ist ein beliebtes Medium für einen Blick in die Zukunft und beruht auf einer alten Tradition chinesischer Mönche, die für ihre Vorhersagen allerdings Teeblätter verwendeten.

Ob es die Araber waren oder ein Wahrsager aus Florenz, die die Methode auf den Kaffeesatz übertrugen, ist nicht eindeutig geklärt. Klar ist aber, dass es zwar keinen wissenschaftlichen Nachweis für die Zuverlässigkeit und Genauigkeit der Zukunftsvorhersage gibt, dafür aber eine Menge Spaß gesichert ist. Genau wie beim Lesen in unserem Mäder Magazin "Kaffeesatz".



Damit schließt sich der Kreis. Unser Teesortiment:

Trink Meer Tee

Wogen glätten

Wenn's mal hoch hergeht, gibt's nix Besseres als eine Tasse Tee. Am besten diese liebeliche Mischung aus Sencha Grüntee kombiniert mit Mango. Zart und fruchtig ist er und sorgt im Nu dafür, dass wieder Ruhe einkehrt.

Vorportionierter Tee im hochwertigen Kissenbeutel
Verpackungseinheit
 15 Beutel x 3g DE-ÖKO-009
Artikel-Nummer 322115
Unverbindliche Preisempfehlung
 9,95 Euro
 (22,11 Euro je 100 Gramm)



Reizklima

Das ist ja der Grund für viele, Urlaub im hohen Norden zu machen. Der norddeutsche Hersteller hat das Reizklima eingefangen und Fenchel, Pfefferminze, Lemongras, Brennesselblätter, Petersilie, Thymian und viele weitere Zutaten mit einem Hauch Meersalz kombiniert.

Vorportionierter Tee im hochwertigen Kissenbeutel
Verpackungseinheit
 15 Beutel x 3g DE-ÖKO-009
Artikel-Nummer 322114
Unverbindliche Preisempfehlung
 9,95 Euro
 (22,11 Euro je 100 Gramm)



Frischer Frieze

Ein aromatischer Kräutertee mit frischer Pfefferminze. Da fühlt man sich doch glatt wie ein erfrischter Frieze direkt am Meer.

Vorportionierter Tee im hochwertigen Kissenbeutel
Verpackungseinheit
 15 Beutel x 1,5g DE-ÖKO-009
Artikel-Nummer 322120
Unverbindliche Preisempfehlung
 9,95 Euro
 (44,- Euro je 100 Gramm)



Aus kontrolliert biologischem Anbau.
 DE-ÖKO-009
 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Ausstellung "Kosmos Kaffee" in München

Kaffee ist nicht nur das Lieblingsgetränk der Deutschen, sondern auch das Thema einer Sonderausstellung im Deutschen Museum in München. Hier dreht sich alles um Entstehungsprozesse, biologische Grundlagen sowie um kulturelle, soziale und ökologische Fragen. Eben faszinierende Einblicke in den „Kosmos Kaffee“.

Deutsches Museum
 Museumsinsel 1
 80538 München

Öffnungszeiten
 Täglich 9–17 Uhr



Weitere Informationen

<https://www.deutsches-museum.de/ausstellungen/sonderausstellungen/kosmos-kaffee/>

Die Ausstellung läuft noch bis 6. September 2020.



Marion und Roland Breithaupt bei ihrem Besuch der Ausstellung "Kosmos Kaffee" in München.



Diese und weitere spannende Sorten finden Sie hier:
<https://www.maeder-kaffee.de/TRINK-MEER-TEE>

BOTSCHAFTER

Wo der Genuss zu Hause ist

Genussbotschafter Johannes Wuhler
Restaurant Falconera

Seit rund fünf Jahren trinkt man im Sternrestaurant Falconera in Schienen am Bodensee Kaffee von Mäder. Johannes Wuhler und sein Team haben in einer liebevoll gepflegten alten Mühle einen Ort für Genießer geschaffen. Das vielfach ausgezeichnete Restaurant besticht neben dem Besten aus Küche und Keller vor allem durch die Herzlichkeit der Besitzer. „Wir wollen genussvolle Behaglichkeit schaffen.“, sagt Johannes Wuhler, der mit Leib und Seele Koch und Gastgeber ist. Sein Fokus liegt auf einer kreativen und frischen Saisonküche, am liebsten von seinen zahlreichen Partnern aus der Region frisch und in perfekter Qualität geliefert.



„Wir wollen genussvolle Behaglichkeit schaffen.“



Sein hoher Anspruch gilt auch für den Kaffee, den er seinen Gästen serviert: „Zu einer fantasievollen Gourmetküche gehört ein erstklassiger Espresso.“ Und den hat er bei Mäder gefunden. Von der Qualität des Mäder Kaffees überzeugt, hat sich Johannes Wuhler vor einigen Jahren kurzerhand entschieden, als Genussbotschafter für Mäder Kaffee zu fungieren. „Dieses Engagement macht mir großen Spaß, weil ich vom Produkt und der Philosophie von Mäder überzeugt bin.“ So kann es durchaus sein, dass man dem renommierten Sternekoch auf der ein oder anderen Messe bei Mäder Kaffee begegnet – oder er einem zumindest sein Lächeln im Kaffee katalog der Rösterei schenkt.

Restaurant Falconera
Johannes Wuhler
Zum Mühlental 1
D-78337 Öhningen-Schienen
+49 7735 2340
info@falconera.de
www.falconera.de



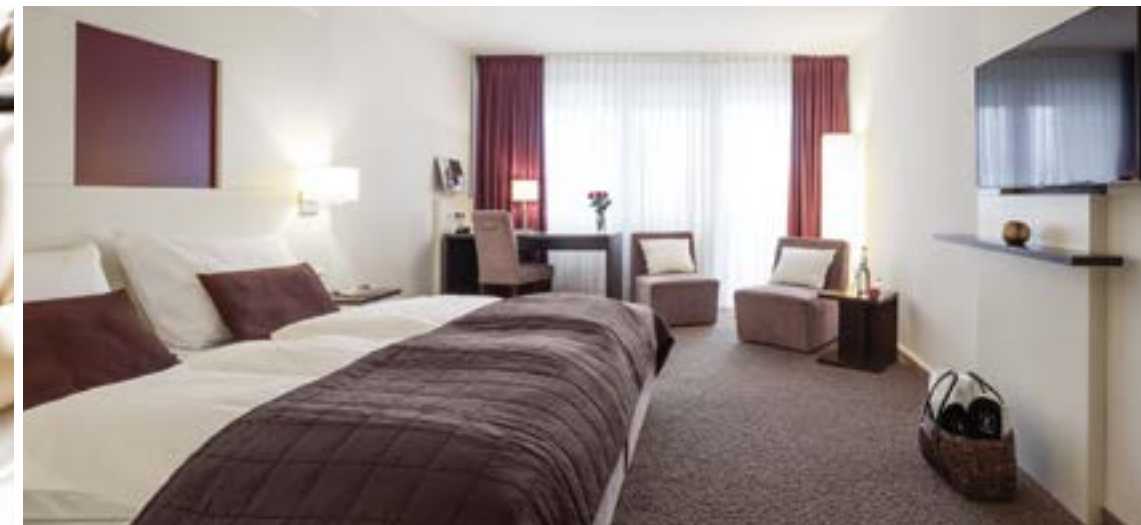
GANTER HOTEL &
RESTAURANT **MOHREN**

Pirminstr. 141
D - 78479 Insel Reichenau
T +49 7534 9944 0
hotel@mohren-bodensee.de

mohren-bodensee.de



MOHREN



INSEL REICHENAU

Genießen Feiern Stilvoll

RESTAURANT Regional

Träumen Erholen Wohlfühlen

HOTEL Erleben **BAR** Treffen

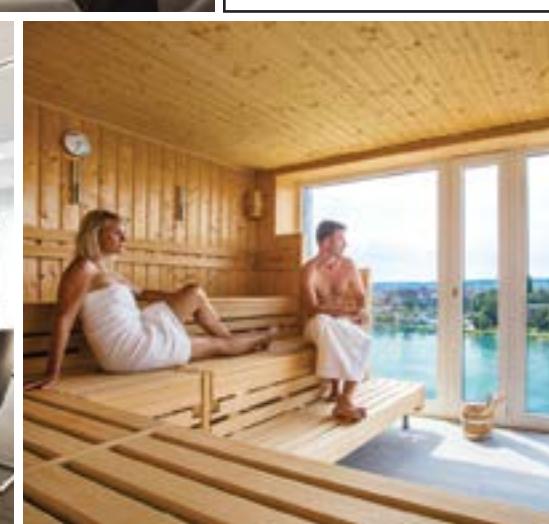
Beauty **WELLNESS** Sauna

Entspannen Verwöhnen

Natur **BODENSEE**

BUSINESS Tagen Erfolg

KONSTANZ



HOTEL **47°**

Reichenastr. 17
D - 78467 Konstanz
T +49 7531 12749 0
47@47grad.de

47grad.de

47°

Kaffee Seminar

Wussten Sie, dass auf Hawaii einer der teuersten Kaffees der Welt angebaut wird? Und dass für das unverwechselbare Schokoladen-Aroma des Black Ivory thailändische Elefanten oder besser ihre Magenenzyme sorgen? Die Welt des Kaffees ist vielfältig, interessant und genussvoll. Und immer wieder gibt es spannende Geschichten und nie gehörte Fakten rund um das braune Gold, die den Kaffee in ein ganz neues Licht rücken.

In unseren Schulungen vermitteln wir Ihnen die wichtigsten Fakten rund um die verschiedenen Rohkaffees, die Unterschiede zwischen Arabica und Robusta und den Weg von der Kaffeekirsche zur fertigen Kaffeespezialität in der Tasse. Damit Sie am Ende selbst beurteilen können, was einen guten Kaffee auszeichnet.

Seminarort Mäder Kaffeerösterei, Hilzingen

Teilnehmeranzahl max. 5 Personen

Zeit 4 Stunden

Für weitere Informationen rufen Sie uns gerne an unter 07731-909 700 oder per Mail an info@maeder-kaffee.de

„Ich habe keine besondere Begabung, sondern bin nur leidenschaftlich neugierig.“

Albert Einstein

Gewinnspiel Mäder

In der Romanfassung von "Liebesgrüße aus Moskau" trinkt James Bond ...

1. Einen nicht umgerührten Espresso
2. Kaffee ohne Milch und Zucker aus dem amerikanischen Aufgussgerät "Chemex"
3. Filterkaffee im Büro von Miss Money Penny

Machen Sie bei unserem Gewinnspiel mit und gewinnen:

1. **Preis:** Eine DeLonghi Kapsel-Maschine PIXIE im Wert von ca. 149 Euro und je eine Packung Mäder Kapseln Espresso Bar NY und Edel Arabica
2. **Preis:** Ein Mäder-Einkaufsgutschein im Wert von 50 Euro
3. **Preis:** Ein Mäder-Einkaufsgutschein im Wert von 25 Euro

Senden Sie einfach die richtige Lösungszahl unter dem Stichwort "Mäder Kaffeesatz Nr. 1" per Email oder Post an uns:

Mäder Kaffeerösterei e.K. info@maeder-kaffee.de
Gewerbestr. 7
78247 Hilzingen

Teilnahmebedingungen

Das Gewinnspiel wird von der Mäder Kaffeerösterei e.K., Gewerbestr. 7, 78247 Hilzingen veranstaltet und durchgeführt. Mit Ihrer Teilnahme akzeptieren Sie die nachfolgenden Teilnahmebedingungen.

Bitte schicken Sie Ihren Lösungsvorschlag unter (Angabe der Nummer) per mail an info@maeder-kaffee.de oder per Post. Einsendeschluss ist der 29.02.2020. Die Ziehung unter den richtigen Einsendungen erfolgt am 13.03.2020 nach dem Zufallsprinzip, anschließend werden die Gewinner schriftlich benachrichtigt. Meldet sich der Gewinner nach zweimaliger Aufforderung innerhalb von 3 Wochen nicht, kann der Gewinn auf einen anderen Teilnehmer übertragen werden. Der Erwerb von Produkten beeinflusst den Ausgang des Gewinnspiels nicht. Einsendungen nach Ablauf des Teilnahmeschlusses werden nicht berücksichtigt.

Bitte geben Sie bei Ihrer Einsendung der Lösung Ihren Namen und Ihre vollständige Adresse an. Sofern Sie per Email benachrichtigt werden möchten, geben Sie bitte Ihre Email-Adresse an. Diese Daten verwenden wir ausschließlich im Rahmen dieses Gewinnspiels und nicht für Werbezwecke. Ihre Daten werden nach der schriftlichen Benachrichtigung der Gewinner gelöscht. Sie haben ein Recht auf Auskunft über Ihre Daten und deren Löschung.

Teilnahmeberechtigt sind Personen über 18 Jahren mit Wohnsitz in Deutschland. Die Mitarbeiter der Mäder Kaffeerösterei e.K. sind von der Teilnahme an diesem Gewinnspiel ausgeschlossen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Teilnahmeschluss

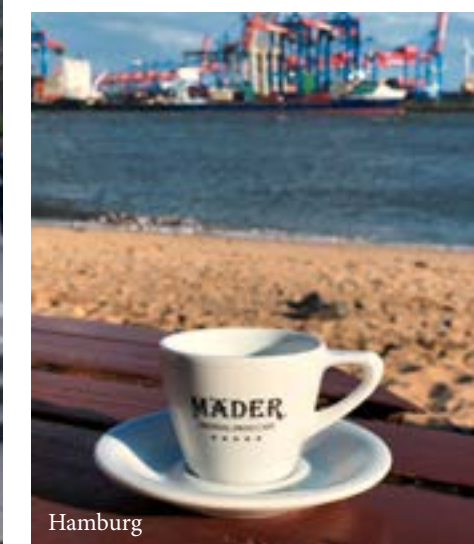
29.02.2020

Viel Glück



Eine Tasse auf Reisen

Die neue Tassenserie von Mäder für die Gastronomie ist da. Zum Sortiment gehören Tassen für Espresso, Kaffee und Milchkaffee. Auf der Untertasse sind alle drei Modelle eher dezent mit dem Mäder-Logo versehen. Aber eine Tasse gibt es, die prominent mit dem Logo bedruckt ist – und zwar unsere „Tasse auf Reisen“. Viel hat sie schon erlebt: Sie war schon in Hamburg, am Gardasee, in Portugal an der Algarve, in Tel Aviv, in Chicago und natürlich an unserem liebsten Platz am Bodensee.



Die dezente Tassenserie
(Logo nur auf der Untertasse)
gibt's 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.



“Drei Dinge gehören
zu einem guten Kaffee:
erstens Kaffee,
zweitens Kaffee und
drittens nochmals Kaffee.”

Alexandre Dumas
Franz. Schriftsteller
1802-1870



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

Instagram: maederkaffeeeroesterei
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