

Kaffee SATZ

Das Mäder Kaffeemagazin

Nr. 3

Nachhaltigkeit
10 Jahre Engagement
für mehr Fairness.

Kaffeebaron
Unsere neue
Marke.

Heumilch
Lieblingsmilch
aus der Region.

MÄDER
ORIGINAL SWISS CAFE
★★★★★

Herzlich Willkommen

Liebe Genussmenschen, Kaffeebegeisterte, Wissbegierige,

druckfrisch liegt sie vor Ihnen – die dritte Ausgabe unseres Mäder Kaffeesatzes. Damit ist unser Magazin fast schon eine kleine Tradition und wir freuen uns, Sie für einen Moment in unsere „Mäder-Welt“ zu entführen.

Natürlich dreht sich bei uns alles um guten Kaffee. Mehr noch – um Ihren Kaffeegenuss. Dem haben wir uns mit Herz und Hirn verschrieben und setzen alles daran, dass unsere Produkte halten, was sie versprechen: hohe Qualität aus besten Bohnen in traditioneller Röstung für vollen Geschmack in Ihrer Tasse.

Und weil Geschmäcker bekanntlich verschieden sind, ist unser Sortiment so vielfältig. Neben unseren Dauerbrennern gibt es wieder eine Menge Neues, über das wir in dieser Ausgabe berichten: Im Mittelpunkt stehen aktuelle Sonderröstungen, Empfehlungen zu unseren Lieblingspartnern und eine ganz neue Marke in unserem Sortiment. Dazu gibt es ein wenig Kaffeewissen und – last but not least – einen Einblick in das, was wir unter Nachhaltigkeit verstehen und in unserem kleinen Rahmen umsetzen. Also eine bunte Mäder-Mischung für Ihre Kaffeepause, die Sie mitnehmen möchte auf eine Reise in unsere Genusswelt!

Also nichts wie ran an die Maschine – wir wünschen viel Freude bei Lektüre und Lieblingskaffee.

Ihr Roland Breithaupt und das Team von Mäder Kaffee

„Ein guter Kaffee am Morgen
erweckt meine Sinne für
einen guten Start in den Tag.“

Roland Breithaupt,
Inhaber der Mäder Kaffeerösterei



„Volle Breitseite Nachhaltigkeit“ Das Seehörnle auf der Höri-Spitze

Am Naturschutzgebiet Horner Ried zwischen Radolfzell und Stein am Rhein sind die Seehörnle-Piraten in Sachen Gastfreundschaft seit 2009 im Auftrag der Caritas zugange. Auf ihren Fahnen stehen Parolen wie „Wir leben Inklusion!“ oder „Wir handeln nachhaltig!“. Und dass das nicht einfach nur Parolen sind, davon kann man sich bei einem Besuch im Hotel und Gasthaus Seehörnle jederzeit selbst überzeugen.

Ob Radler, Wanderer oder Hörrianer – hier weht einem gelebte Gastfreundschaft entgegen. Im Bio-Restaurant gibt es regionale Köstlichkeiten und die lecker duftenden Kuchen werden hier exklusiv mit Mäder's Organic-Fairtrade Kaffeespezialitäten kredenzt. Und weil im Seehörnle wirkliche Pioniere zugange sind, setzt man hier auf die Mischungen der neuen Mäder-Marke "Der Kaffeebaron". Zwei erfrischend andere Konzepte, die perfekt zusammenpassen.

Die inklusive Seehörnle-Crew ist ein bunter Haufen von Menschen mit und ohne Handicap. Ihre Philosophie ist der Abbau von Barrieren und der Erhalt der Schöpfung. Deshalb haben sie auch als erste Kombüse am Bodensee die ökologischen Kaffees von Mäder gekapert.

Die Höri gilt als paradiesisches Füllhorn für eine hochwertige, traditionelle Landwirtschaft. Im Seehörnle werden zeitgemäße Zubereitungsmethoden wie Slow-Smoking und Fermentation unter Einsatz von 100% Ökostrom genutzt.

Das Bio Hotel Seehörnle bietet genussvolle Erholung – mit voller Breitseite Nachhaltigkeit!

Seehörnle Hotel & Gasthaus
Hörnliweg 14
78343 Gaienhofen-Horn
0 77 35 / 93 77 00
www.seehoernle.de

Unser Anspruch für Ihren Kaffeegenuss

- ☉ Nachhaltig, sozial, fair
- ☉ Strengste Qualitätskontrollen
- ☉ Traditionelle Trommelröstung
- ☉ Glücklicher Kaffeegenuss

für mehr Fairness 10 Jahre Engagement



Nachhaltigkeit ist nach wie vor in aller Munde. Kaum ein Begriff wird so häufig genutzt und doch sucht man nach einer verbindlichen Definition vergeblich. Eigentlich kommt der Ursprung für nachhaltiges Handeln aus der Forstwirtschaft und wurde dort bereits im 17. Jahrhundert angewandt. Die Intention war, in einem Wald nur so viele Bäume abzuholzen, wie der Wald in absehbarer Zeit auf natürliche Weise selbst regenerieren kann.

Häufig wird der Begriff mit Umweltschutz beziehungsweise mit Umweltbewusstsein gleichgesetzt. Dahinter steht allerdings deutlich mehr. Nachhaltigkeit ist eine Art Leitbild für politisches, wirtschaftliches und ökologisches Handeln und häufig wird zur Definition eine Aussage aus dem Brundtland-Bericht der Vereinten Nationen aus dem Jahr 1987 verwendet:

“Nachhaltige Entwicklung ist eine Entwicklung, die gewährt, dass künftige Generationen nicht schlechter gestellt sind, ihre Bedürfnisse zu befriedigen als gegenwärtig lebende.”

Brundtland-Bericht
der Vereinten Nationen von 1987

Jeder Baustein greift hier ineinander und alle beeinflussen sich gegenseitig. Nur wenn ein Gleichgewicht herrscht, kann es bestens funktionieren. Dazu brauchen wir eine gesunde Natur mit geordneten, sozialen Verhältnissen, damit alle langfristig einen wirtschaftlichen Erfolg erzielen.

Für uns hat nachhaltiges Handeln darum auch viel mit Fairness zu tun. Also mit anständigem und ehrlichem Verhalten anderen Menschen, aber auch unserem Planeten gegenüber.

Wir bei Mäder haben bereits 2007 mit unserem ersten Bio-Kaffee kleine Akzente gesetzt. Mittlerweile führen wir schon seit zehn Jahren auch Kaffeemischungen, die aus biologischem Anbau und fairem Handel kommen. Angefangen hat alles mit unserer 500-Gramm-Tüte der Mischung BioFair, einem 100% Arabica-Kaffee von der Plantage La Florida in Peru. Die Nachfrage war anfänglich noch sehr gering, uns aber war es wichtig, schon zum damaligen Zeitpunkt einen echten Beitrag zu fairen Bedingungen für die Kaffeebäuerinnen und Kaffeebauern zu leisten.

Seit 2020 führen wir nun insgesamt fünf Kaffeemischungen, die alle Bio und Fairtrade zertifiziert sind. Alle Partner in dieser Wertschöpfungskette brauchen faire Preise, um beste Bio-Qualität produzieren zu können. Am Ende dieser Kette stehen natürlich unsere Kunden: Sie ermöglichen mit dem Kauf unserer Bio-Kaffeemischungen aus fairem Handel die Arbeit all der Menschen, die an der Herstellung mitwirken. Dafür sagen wir: Vielen Dank!

Unsere Umsatzentwicklung
mit Bio- und Fairtrade-Produkten



Unser Bio-Kaffee ist zertifiziert
durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006.



Fairtrade fördert bessere Arbeits- und Lebensbedingungen für zertifizierte Produzenten sowie den Umweltschutz. Dieser Kaffee wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade-Standards zertifiziert und gehandelt. Gesamtanteil 100%.
Mehr dazu: www.fairtrade-deutschland.de/siegel

Acht der höchsten Berge der Welt liegen in Nepal, darunter der Mount Everest – Namensgeber für unsere Mäder-Sonderedition – der mit einer Höhe von über 8848 Metern die Liste anführt. In der Landessprache Nepali trägt er den wohlklingenden Namen Sagarmatha (Stirn des Himmels).

Mount Everest Supreme

Wir sind immer auf der Suche nach wirklich außergewöhnlichen Kaffeesorten. Ganz aktuell ergänzt der Mount Everest Supreme unser Spezialitätenprogramm.

CO₂-Neutrale Website

Unsere Website www.maederkaffee.de ist CO₂-neutral. Wir sind zertifiziert und das bedeutet, dass wir den gesamten CO₂-Ausstoß, der vom Betrieb unserer Website herrührt, kompensieren. Die Zertifizierung auf Basis der Seitenaufrufe einer Website pro Monat übernimmt eine globale Klimainitiative unter dem Namen „CO₂-Neutrale Website“ mit Sitz in Dänemark. Ziel der Initiative ist es, mehr Aufmerksamkeit für den weltweiten CO₂-Ausstoß von Websites zu generieren, denn schon 2009 war das Internet ein höherer CO₂-Verursacher als die Luftfahrt. Mehr als 2500 Unternehmen und Organisationen aus über 50 Ländern haben ihre Websites bereits CO₂-neutralisiert. Und wir sind Teil dieser Initiative, erkennbar am Logo auf unserer Website. Die Einnahmen der Klimainitiative werden in Projekte mit einem hohen Grad an CO₂-Neutralisierung investiert, wie beispielsweise Wasserprojekte in Afrika, Windprojekte in der Türkei oder Projekte im Regenwald. Mehr dazu: <https://www.co2neutralwebsite.de/unsere-projekte>

Diese neueste Spezialröstung stammt von der Plantec Coffee Estate aus Nepal. Hierbei handelt es sich um einen sortenreinen Arabica-Kaffee der Bohne Arabica Caturra. Die Plantage liegt rund 75 Kilometer nördlich von Kathmandu, genauer gesagt in der Region Nuwakot. Sie gilt nicht nur als nördlichstes Kaffeeprojekt in der gesamten nördlichen Hemisphäre, sondern Plantec Coffee ist auch der einzige Produzent und Exporteur dieser außergewöhnlichen Bohne.

Der Anbau erfolgt nach biologischen Vorgaben in einem kleinen Hochtal und wird von Kleinbauernfamilien in der Höhe von 700 bis 1000 Metern über dem Meeresspiegel angebaut. Der Kaffee wird von Hand geerntet, von der Kaffeekirsche befreit, anschließend vom kalten Himalaya-Schneewasser gewaschen und in der Sonne getrocknet. Diese Aufbereitung ist sehr zeitintensiv und bedarf einer hohen Aufmerksamkeit der Kaffeebäuerinnen und Kaffeebauern. Der Export dieser Rarität erfolgt hauptsächlich in die USA und nach Kanada.



Diese Röstung überzeugt durch ihren vollmundigen, leicht würzigen Geschmack. Gerade für die Liebhaber des schwarzen Kaffees wird schon der erste Schluck zu einem außergewöhnlichen Erlebnis. Sie können Aromen von Karamell, Kakao und auch einen leicht nussigen Ansatz herauschmecken.

Mount Everest Supreme
 Packung 250 Gramm
 Artikel-Nummer 2201
 Unverbindliche Preisempfehlung
 11,90 Euro (47,60 Euro je 1000 Gramm)

Sorte 100% Arabica, Sorte Caturra
 Erntejahr 2020
 Land Nepal
 Röstzeit ca. 18 Minuten, mittlerer Röstgrad

Wir empfehlen diese Röstung für Kaffee schwarz, Café Crème, Milchkaffee, Filterkaffee und Karlsbader Kanne



Unser Bio-Kaffee ist zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006.



Unsere **Top 3-Produkte**



Mäder Creme Classic

Das ist der Erfolgsgarant in unserer Mäder-Linie. Diese Kaffeemischung ist die klare Nummer 1 unserer Kunden und mit ihr ist Mäder Kaffee 1985 an den Start gegangen.

Der Mäder Creme Classic ist insgesamt sehr ausgewogen. Die Arabica-Bohnen dieser Mischung kommen aus Hochlandgebieten in Süd- und Mittelamerika, der geringe Robusta-Anteil stammt aus Indien.

Insgesamt eine sehr harmonische Mischung mit einem milden Aroma.

Empfehlung für
Café Crème, Milchkaffee, milder Espresso

Kaffeestärke 000000
Artikel-Nummer 1102
Packung 1000 Gramm*
Unverbindliche Preisempfehlung 19,90 Euro

Mäder Edel Arabica

Diese Kaffeemischung ist ein 100%iger Arabica und besteht ausschließlich aus qualitativ hochwertigem Hochlandkaffee. Wesentlicher Bestandteil ist hierbei der Monsoon Malabar aus Indien.

Samtig und weich schmeckt man die Vielfalt der Kaffeearomen, die den Abgang unverwechselbar machen.

Empfehlung für
Café Crème, Milchkaffee

Kaffeestärke 000000
100% Arabica
Artikel-Nummer 1124
Packung 1000 Gramm*
Unverbindliche Preisempfehlung 22,90 Euro

Mäder Espresso Italy

Auch diese Mischung gehört zu unseren Dauerbrennern und ist seit unserer Gründung im Jahr 1985 im Programm. Es ist ein typischer Espresso, wie er im Tessin und im angrenzenden Norditalien gerne getrunken wird. Der brasilianische Kaffee ist hier die Grundlage für das Aroma.

Empfehlung für
Espresso, Cappuccino, Ristretto, Latte Macchiato

Kaffeestärke 000000
Artikel-Nummer 1104
Packung 1000 Gramm*
Unverbindliche Preisempfehlung 18,40 Euro

*auch als 250-Gramm-Packung erhältlich

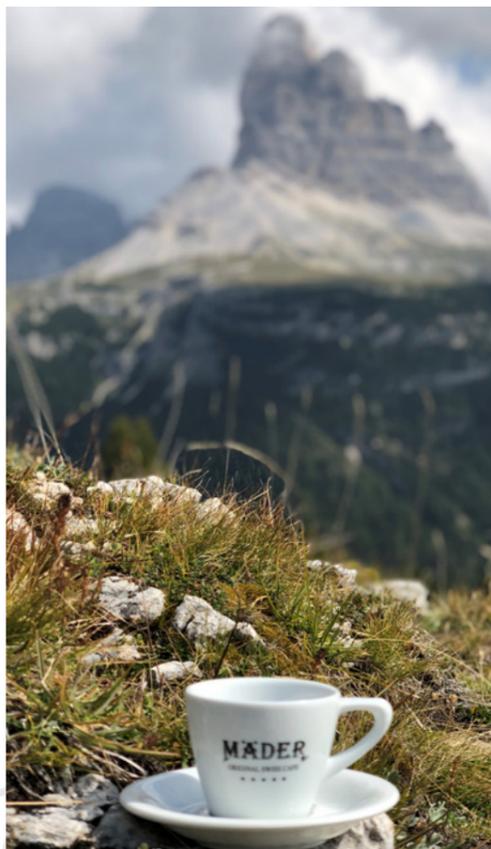
Die dezente Tassenserie
(Logo nur auf der Untertasse)
gibt's auch für Zuhause.

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.



Eine Tasse auf
Wanderschaft



der
kaffee
baron^{DE}

Schon seit der Übernahme der Mäder Kaffeerösterei im Jahr 2005 hat er diese Idee im Kopf:

Wie kann ich mein Produktportfolio erweitern, um den sich verändernden Kundenbedürfnissen konstant Rechnung zu tragen?

Roland Breithaupt, Kaffeesommelier und Inhaber der Mäder Kaffeerösterei, beschäftigt sich intensiv mit dem, was sich seine Kunden wünschen und wie er sie zeitgemäß erreichen kann. So lag für ihn als langjährigem Kaffee-Experten und Markt-Kenner die Schaffung einer zweiten Marke praktisch auf der Hand.

Gesagt, getan. Als erfolgreiche Traditionsmarke setzt man bis heute natürlich auf die bewährten Partnerschaften im traditionellen Fachhandel und in der regionalen gehobenen Gastronomie und Hotellerie. Zu diesen bewährten Vertriebskanälen kommen, in den vergangenen Jahren verstärkt, Veränderungen im Marktumfeld und in den Kundenwünschen dazu. „Da für uns unsere Kundinnen und Kunden im Fokus unseres Tuns stehen, wollen wir mit unserer neuen Marke „Der Kaffeebaron“ genau dieser Veränderung gerecht werden.“, erläutert Roland Breithaupt die Umsetzung seines lang gehegten Traumes.



>>> Für mich ist Kaffee ein Genussmittel, eine Belohnung, die man sich während eines langen Arbeitstages gerne gönnt. Mit diesem Produkt verbindet jeder etwas Schönes. Das macht Kaffee für mich einzigartig.

Kim Breithaupt





Hinter dem jungen Label stehen mit Kim Vanessa Breithaupt und Mariusz Knor zwei junge, kreative Köpfe mit frischen Ideen. Die beiden haben sich während ihres Studiums in München kennengelernt. Zu Beginn war Kaffee für die beiden vor allem ein Wachmacher und Energielieferant während der Prüfungsphasen. Dies änderte sich jedoch sehr schnell, als sie sich während eines Uni-Projektes genauer mit der gesamten Lieferkette des Rohkaffees befassten. Hier haben sie im wahrsten Sinne des Wortes Geschmack gefunden an der Welt des Kaffees.

Kim Vanessa Breithaupt, Tochter von Marion und Roland Breithaupt, hat es sich seither zur Aufgabe gemacht, biologisch angebauten und fair gehandelten Kaffee in höchster Qualität und in einem modernen Design für jedermann zugänglich zu machen. Unterstützung findet sie bei ihrem Freund Mariusz Knor. Beide blicken auf einen erfolgreichen Masterabschluss zurück und auf viele Reisen mit den unterschiedlichsten Eindrücken aus fremden Kulturen. Und natürlich auch mit dem Besuch vieler ganz unterschiedlicher Kaffeeplantagen.

„Jeder Kaffeegenießer wird von uns auf eine Reise mitgenommen.“, so erklärt Kim Breithaupt das Konzept des Kaffeebarons. „Wir zeigen Bilder von der Kaffeeplantage über das traditionelle Rösten bis hin zum Endprodukt in der Tasse. Eine Wertschöpfungskette, bei der dank fair gehandeltem Kaffee alle Beteiligten profitierten.“

Kaffee war für mich schon immer ein faszinierendes Erzeugnis. Durch meine Erfahrungen im Ausland habe ich gemerkt, wie wichtig der richtige Umgang mit diesem Produkt ist und was Qualitätsunterschiede bewirken können.<<<

Mariusz Knor





Donna Sofia – 100% organic Cafe Creme

Für diese Kaffeemischung aus 70% Arabica und 30% Robusta verwenden wir feinsten Rohkaffee aus dem Hochland von Peru und Kolumbien. Bei uns dreht der erstklassig abgemischte Kaffee im Langzeitröstmelverfahren seine Runden in der Röstkurve, bis wir das Maximum an Aromen herausgeholt haben. Erst dann kann DONNA SOFIA mildblumig und mit leicht feiner Säure in jedem Koffeinhaushalt landen – handverlesen und handgemacht bis zum Etikett.

BIO-Qualität – zertifiziert und mit besonderer Sorgfalt geröstet.

Empfehlung für
Café Crème, Americano, Milchkaffee, Wiener Melange
Kaffeestärke ●●●●●
Geschmacksnoten: Karamell, Haselnuss und Nougat.

Artikel-Nummer 6000
Packung 1000 Gramm
Unverbindliche Preisempfehlung 25,90 Euro

Artikel-Nummer 6001
Packung 250 Gramm
Unverbindliche Preisempfehlung 7,50 Euro

Don Amaru – 100% organic Espresso

Exklusive Arabicabohnen aus dem Hochland der Anden sind die Basis für diese Mischung aus 70% Arabica und 30% Robusta. Natürlich wird auch der DON AMARU im Langzeitröstmelverfahren geröstet, bis er sein vollmundiges Aroma mit leichter Röstnote erreicht hat. Auch er ist handverlesen und handgemacht von der Bohne bis zum Etikett.

BIO-Qualität – zertifiziert und mit besonderer Sorgfalt geröstet.

Empfehlung für
Espresso, Ristretto, Cappuccino, Flat White und Latte Macchiato
Kaffeestärke ●●●●●
Geschmacksnoten: Haselnuss, dunkle Schokolade.

Artikel-Nummer 6002
Packung 1000 Gramm
Unverbindliche Preisempfehlung 23,90 Euro

Artikel-Nummer 6003
Packung 250 Gramm
Unverbindliche Preisempfehlung 6,90 Euro



Unser Bio-Kaffee ist zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006.



Fairtrade fördert bessere Arbeits- und Lebensbedingungen für zertifizierte Produzenten sowie den Umweltschutz. Dieser Kaffee wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade-Standards zertifiziert und gehandelt. Gesamtanteil 100%. Mehr dazu: www.fairtrade-deutschland.de/siegel

Unser Bio-Kaffee ist zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006.

Unsere Lieblingsmilch



Für alle, die am liebsten Kaffeespezialitäten mit Milchschaum genießen, ist die Milchauswahl ein Thema. Da gibt es inzwischen eine unglaubliche Vielfalt an Produkten für jeden Geschmack. Auch bei Milchersatzprodukten wird man fündig, ganz gleich ob man lieber Soja, Hafer, Erbsenprotein oder ähnliches präferiert – die Aufschäumqualität ist heute kein Thema mehr. Natürlich probieren wir immer wieder unterschiedlichste Varianten aus. Unsere aktuelle "Lieblingskuhmilch" ist die Heumilch, denn sie ist etwas ganz besonderes. Sie schmeckt uns und unsere internen Aufschäumtests hat sie längst bestanden.

Bei dieser Milch lohnt sich vor allem ein Blick hinter die Kulissen. Wer sich mit Nachhaltigkeit beschäftigt und wissen möchte, wo seine Produkte herkommen, wie sie entstehen und welche Überzeugung die Produzenten vertreten, ist bei den Demeter HeuMilch Bauern genau richtig.

Aktuell 31 Landwirte aus den Regionen Bodensee, Allgäu, Linzgau und Oberschwaben haben sich zu einer Erzeugergemeinschaft zusammengeschlossen. Allen Betrieben gemeinsam ist die Anwendung der biodynamischen Wirtschaftsweise, die Demeter-Zertifizierung und die Zertifizierung als Heumilch-Betrieb.

Im Mittelpunkt steht die art- und wesensgerechte Haltung der Tiere. Sie gehen auf die Weide, behalten selbstredend ihre Hörner und tragen sie mit Stolz, die Kälber wachsen ausschließlich mit ihren Müttern und Ammen auf. Das stellt zwar für die Landwirte eine besondere Herausforderung an Stallbau und Herdenmanagement dar und die Milchmenge, die verkauft werden kann, ist durch das Säugen der Tiere um 10 bis 15 Prozent geringer, aber das Wohl von Kalb und Mutterkuh steht vorne an.

Mittlerweile gibt es neben der Milch zahlreiche Produkte wie Käse, Joghurt und vielen mehr, die von den HeuMilch-Bauern selbst oder in Zusammenarbeit mit Molkereien und vielen weiteren Partnern hergestellt und vertrieben werden. Man erkennt sie am Demeter- und dem HeuMilch-Zertifikat.

Die Heumilchproduktion ist die ursprünglichste Form der Milchgewinnung und das schmeckt man. Sie enthält mehr ungesättigte Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren als konventionelle Milch. „Für uns ist diese Milch eine perfekte Kombination zu unseren verschiedenen Kaffeesorten,“ so Roland Breithaupt. „Wir bei Mäder legen Wert auf Geschmack und Nachhaltigkeit und haben mit dieser Milch ein Produkt gefunden, das sich nicht nur perfekt aufschäumen lässt, sondern durch seinen Geschmack überzeugt und noch dazu aus unserer Region kommt. Besser geht's nicht.“



www.heumilchbauern.de

"Wir glauben daran, dass Verbraucherinnen und Verbraucher bereit sind, mit einem etwas höheren Preis diese besonders wesensmässige Form der Haltung mitzutragen."

Rolf Holzapfel, geschäftsführender Vorstand der engagierten Erzeugergemeinschaft

Unsere Lieblings-Kombi - Edel Espresso Vesuvio

Für alle, die ihren Kaffee mit einem Siebträgergerät zubereiten, ist diese Spezialröstung perfekt. Unser Edel Espresso Vesuvio ist eine hochwertige Mischung aus 100% Arabica-Bohnen aus neun verschiedenen Provenienzen. Die dunkle, ölige Röstung ergibt einen würzigen Espresso mit vollmundigem Aroma als perfekte Grundlage für schmackhafte Kaffeespezialitäten mit Milchschaum.

Diese Mischung rösten wir exklusiv nur drei bis vier Mal im Jahr und wie sagt man bei uns so schön: „Es hat, so lange es hat.“*

Packung 1000 Gramm
Artikel-Nummer 1126
Unverbindliche Preisempfehlung
19,90 Euro

*So lange Vorrat reicht.



Das Mäder Kaffee-Glossar

Vielfalt von A – Z

A > **Arabica**

Coffea Arabica oder auch Hochlandkaffee. Hat einen Anteil von etwa 2/3 am Weltmarkt. Gibt es als trockene und nasse Aufbereitung. Die nasse Aufbereitung hat eine stärkere Säurebetonung. Arabica ist im Vergleich zu Robusta milder und bekömmlicher.

B > **Brühmethoden**

Hier unterscheidet man zwischen manuellem und maschinellm Aufgießen. Die zwei bekanntesten sind die Filtermethode (z.B. Handfilter, Metall- und Keramikfilter) und die Zubereitung mit Druck (z.B. Espressomethode, Handhebel- und Kolbenmaschinen).

C > **Cupping**

Kaffeeverkostung, die überall dort stattfindet, wo Kaffee produziert und gehandelt wird. Es ist ein Vorgang zur sensorischen Bestimmung von Kaffee, jedoch nicht zum Trinken gedacht. Das frische Mahlgut wird in einer Schale aufgegossen. Dabei entsteht eine Kruste, die dann abgeschöpft wird. Beim Aufbrechen der Kruste werden die Aromen schlagartig freigesetzt. Der Kaffee wird mit einem speziellen Löffel verkostet und wieder ausgespuckt.

D > **Demerara Zucker**

Hierbei handelt es sich um braunen Rohrzucker, hergestellt aus raffiniertem rohen Rohrzucker. Demerara ist leicht klebrig, mild im Geschmack und grobkörnig. Demerara wird als Süßmittel für Kaffee, aber auch zur Herstellung von Gebäck und Süßigkeiten verwendet.

E > **Estate Coffee**

Diese Kaffees kommen von einer einzigen Plantage und werden oft auch als Plantagen- oder Lagenkaffees bezeichnet. Als Marketinginstrument wird hier gerne mit der „Einzigartigkeit“ gespielt. Wichtig sind allerdings immer noch die Lage und Bodenbeschaffenheit. Über die Qualität eines Kaffees sagt es relativ wenig aus.

F > **Fiaker**

Ist ein Wiener Kaffeerezept mit Alkohol. Schwarzer Kaffee mit Rum, heiß und meist mit Schlagobers serviert.

G > **Grading**

So nennt man die Klassifizierung der Bohnen nach verschiedenen Kriterien für den Börsenhandel bzw. den Verkauf. „Gegraded“ wird nach Defekten und nach Größe der Bohnen.

H > **Haltbarkeit**

Die Haltbarkeit des Kaffees ist abhängig von der Kaffeetüte und der Lagerung. Wir empfehlen eine Kaffeetüte mit Aromaschutzventil. Grundsätzlich braucht es einen trockenen Lagerplatz, der nicht Sonne oder Wärme ausgesetzt ist. Optimal ist der Verbrauch innerhalb der ersten 6 Monate ab dem Röstdatum.

I > **Indien**

Indien gehört zu den 10 größten Kaffeeproduzenten der Welt. Bekannt sind vor allem der Monsooned Malabar, der Nilgri und der Mysore Nuggets.

J > **Jemen**

Der gewerbliche Kaffeeanbau hat im Jemen schon seit Jahrhunderten eine besondere Tradition. Kaffee ist hier etwas ganz besonderes. Der Anbau erfolgt meist in Höhenlagen von 2000 m und man hat nicht das Ziel den Massenmarkt zu bedienen. Hier gedeihen einige der außergewöhnlichsten Arabica-Varietäten der Welt.

K > **Kaffeebaum**

Wie hoch werden Kaffeebäume? Der Robusta Baum kann zwischen 3 und 6 Meter hoch werden. Der Arabica Baum wird mit 6 bis 8 Metern deutlich höher. In der Regel werden die Kaffeebäume aber in bestimmten Abständen zurückgeschnitten. Einerseits, um besser ernten zu können und andererseits, um den Ertrag zu steigern.

L > **Lagerung**

Am besten belässt man den Kaffee in der Originalverpackung, denn beim Umfüllen kommt es immer zu einem Aromaverlust. Ideal ist es, die Verpackung in eine geruchsneutrale und luftdicht verschließbare Keramikdose zu geben. Die Aufbewahrung im Kühlschrank ist nicht zu empfehlen, da sie dort Fremdgerüche annehmen kann. Besser ist dann noch das Tiefkühlfach: dort konserviert die trockene Kälte das Aroma.

M > **Mahlung**

Das Mahlen öffnet die Zellen der Bohnen und setzt damit Inhaltsstoffe und Geschmacksaromen frei. Gemahlener Kaffee verliert im Übrigen sehr schnell an Qualität. Deshalb immer erst kurz vor der Zubereitung mahlen.

N > **Nero**

Wer seinen Kaffee in Triest bestellt, sollte die lokalen Eigenarten kennen. Sonst bekommt er was ganz anders serviert. In unserem Fall - NERO - handelt es sich um einen einfachen Espresso in der Tasse.

O > **Obermayer**

Spezialität im Wiener Kaffeehaus. Erfunden von einem Wiener Philharmoniker, der nach der Vorstellung immer dieses Getränk bestellte. Der Obermayer ist ein doppelter Mokka, in den über einen umgedreht gehaltenen Kaffeelöffel flüssiges, kaltes Obers geträufelt wird.

P > **Pulper**

Der Pulper ist eine Maschine, die durch eine mit Noppen behaftete Walze das Fruchtfleisch von den Pergamentbohnen ablöst. Im Anschluss werden die Rohkaffeebohnen entweder in der trockenen oder nassen Aufbereitung weiterverarbeitet. Dieser Vorgang findet im Ursprungsland statt.

Q > **Qualität**

Diese ist von vielen Faktoren (traditionelle Röstung, Wasser, Maschine, Mahlgrad etc.) abhängig. Aber eines ist gewiss: Aus einer schlechten Bohne und einer schlechten Röstung kann man keine guten Ergebnisse erwarten.

R > **Robusta**

Coffea Canephora oder auch Robusta-Bohne genannt. Diese Bohnengattung hat etwa 1/3 Weltmarktanteil. Eigentlich gilt die Arabica-Bohne als die hochwertigere der beiden Bohnenarten. Aber wie immer und überall gibt es auch da bessere und schlechtere Qualitäten. So findet man schlechte Arabicas genauso wie sehr gute Robustas. Robustas haben aber einen höheren Koffeingehalt als Arabicas.

S > **Schattenpflanzen**

Diese so genannten Schattenspender, die zwischen die Kaffeesträucher gepflanzt werden, dienen als Schutz vor Sonne und starkem Regen. Meist haben die Schattenpflanzen tiefere Wurzeln als die Kaffeesträucher. Somit kommt es zu keinen Nährstoffkollisionen.

T > **Tamper**

Für den Einsatz bei Siebträgergeräten. Nachdem das Kaffeemehl in den Siebträger gefüllt wurde, dient der Tamper zur Verdichtung des Kaffeemehls innerhalb des Siebträgers. Je gründlicher hierbei der Andruck ausgeführt wird, desto besser wird die Qualität des Espresso.

U > **USA – Hawaii**

Hawaii ist das einzige Kaffeeanbauggebiet einer westlichen Industrienation. Die ersten Kaffeebäume wurden bereits 1817 gepflanzt. Die erste gewerbliche Kaffeepflanzung nahm ihren Betrieb 1836 auf. Das bekannteste Anbauggebiet ist Kona auf der großen Insel. Wie immer ist der Geschmack subjektiv.

V > **Vollautomat**

Kaffee auf Knopfdruck. Verglichen mit Portionssystemen haben wir hier wesentlich geringere Kosten pro Tasse bei meist gleichbleibender Qualität. Reine Espressotrinker werden aber immer einen Siebträger bevorzugen.

W > **Wildkaffee**

Kaffee in seiner ursprünglichen Form gibt es noch. Bevorzugt im äthiopischen Regenwald oder beispielsweise in den Wäldern Madagaskars. Meist handelt es sich um gewachsene Arabicapflanzen, die nicht von Menschenhand angepflanzt worden sind.

X > **X Kaffeemischungen**

Zwischenzeitlich gibt es viele Röstereien, die alle ihre eigene Philosophie in ihre Röstungen einbringen. Wichtig hierbei ist, dass die Röstungen immer eine gleichbleibende Qualität bieten.

Y > **Yirgacheffe**

Kaffee aus Äthiopien. Anbauhöhe zwischen 1700 und 2200 Metern Höhe. Die Kaffees aus dieser Region sind besonders. Viele der gewaschenen Varianten erzielen eine Aromatik, die reichlich Zitrusnoten- und Blumendüfte freigibt.

Z > **Zucker**

Zucker in den Kaffee? Hier scheiden sich die Geister. Wir empfehlen, Kaffee erstmal zu probieren, bevor man etwas hinzufügt. Schmeckt er Ihnen nicht, peppen Sie ihn mit Milch und Zucker auf. Die faszinierende Welt des Mäder Kaffees lässt sich am besten mit purem, schwarzem Kaffee erkunden.



DRY CAPPUCCINO

120 ml Milchschaum
60 ml Espresso



MOCHA BREVE

60 ml Espresso
60 ml Schokolade
60 ml halb Milch halb Sahne



AMERICANO

60 ml Espresso
90 ml heißes Wasser



MACCHIATO

60 ml Espresso
10 ml erhitzte Milch
10 ml Milchschaum



FLAT WHITE

60 ml Espresso
120 ml erhitzte Milch

© Konstantin Datz, www.coffeeposter.de



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

Instagram: [maederkaffeeoesterei](https://www.instagram.com/maederkaffeeoesterei)
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