



Kaffee mit hohem Genussfaktor: Durch die traditionelle Trommelröstung entfalten sich pure Kaffeearomen. Keine Zusätze, keine künstlichen Aromen, 100% natürlich.



**UNS
INTERESSIERT
DIE BOHNE**
WIR RÖSTEN TRADITIONELL.
WIR LIEBEN QUALITÄT.



6. ABSOLUTE FRISCHE

Guter Kaffee muss lokal am Ort der Verbraucher und Genießer geröstet werden – wie früher.

Ihr Contigo Fairtrade Shop röstet regelmäßig für Sie frisch, denn frische Bohnen und kurze Wege erhalten die Aromen und den Charakter. Gemahlen wird erst im letzten Moment. Schauen Sie uns beim Rösten gerne über die Schulter.



Bio Kontrollstelle für CONTIGO:



DE-Öko-039
Nicht-EU-Landwirtschaft

Überreicht durch:



CONTIGO FAIRTRADE GMBH

Wilhelm-Lambrecht-Str. 3 | D-37079 Göttingen
Telefon: +49 551 209 21-0 | Fax: +49 551 209 21-28
E-Mail: info@contigo.de | Web: www.contigo.de

 **CONTIGO FAIR TRADE SYSTEM:**
WWW.FAIRTRADE.CONTIGO.DE

 **FACEBOOK. CONTIGO FAIRTRADE**
FACEBOOK. CONTIGO REISEBLOG



KAFFEEFIBEL

Das Besondere an unseren Kaffees





KAFFEEFIBEL

Das Besondere an unseren Kaffees

6 HIGHLIGHTS, DIE UNSERE KAFFEES ZU RARITÄTEN MACHEN

1. ENGAGEMENT UND SORGFALT BEIM ANBAU

Kleinbäuerliche Kaffeeerzeugung bedeutet intensive Pflege der Pflanzen vom Setzling bis zur Ernte. Die Kaffeepflanzen werden einzeln per Hand gezogen und verschult. Regelmäßig wird der Boden gejätet und mit Kompost versorgt. Geerntet wird durch »Handpicking«, das heißt, es werden nur die reifen Kaffeekirschen einzeln per Hand gepflückt. Alle 8–10 Tage wird dieser Vorgang wiederholt, bis nach etwa drei Monaten alle reifen Früchte abgeerntet sind.

Auch die Weiterverarbeitung erfordert besondere Sorgfalt. Die Kaffeekirschen werden vorsortiert und vom Fruchtfleisch (Pulpe) befreit. Die so gewonnenen Rohbohnen müssen – in Abhängigkeit von der jeweiligen Verarbeitungsweise – mehrfach gewaschen, sortiert, fermentiert, getrocknet und schließlich geschält werden. Dieser enorme Zeit- und Arbeitsaufwand garantiert eine hohe Qualität der Bohnen.



Unsere Biokaffees werden in Mischkulturen angebaut, die den natürlichen Lebensraum von Tieren erhalten.



Qualität durch Handarbeit: Die von Hand gepflückten Kaffeekirschen werden sorgsam sortiert und weiterverarbeitet.

2. SORTENREINE ARABICAS AUS DEM HOCHLAND

Die besten Bohnen wachsen im Hochland. Kaffees aus Höhenlagen über 1.500 Metern dürfen sich »reine Hochlandkaffees« nennen. Nur Arabicasorten wachsen dort. Die kühleren Temperaturen (18–25°C) bewirken ein wesentlich langsames Wachstum. Arabicas haben hohe Ansprüche an die Beschaffenheit des Bodens. Er muss tief, locker und durchlässig sein und einen neutralen bis leicht sauren pH-Wert haben. Durch diese speziellen Wachstumsbedingungen entstehen besonders feine Säuren und ein Vielfaches an geschmacklichen und aromatischen Inhaltsstoffen in der Bohne.

3. ÖKOLOGISCHER ANBAU

Im ökologischen Kaffeeanbau werden weder Kunstdünger noch chemische Pflanzenschutzmittel (Herbizide, Fungizide, Pestizide) verwendet. Kompostierte Kaffeepulpe, Hülsenfrüchte und Gründüngung versorgen die Pflanzen mit Stickstoff und Humus. Biokaffees werden stets in Mischkulturen angebaut. So wird Bodenerosion verhindert. Sogenannte Coffee Mamas (z. B. Bananen und Zitrusbäume) spenden den Kaffeepflanzen Schatten und bieten einer großen Anzahl von Tieren einen natürlichen Lebensraum.

Ökologischer Anbau erhält nicht nur das natürliche Gleichgewicht, er schützt auch durch den Verzicht auf Giftstoffe gleichzeitig die Gesundheit der Kaffeebauern und Landarbeiter. Biologische und kleinbäuerliche Erzeugung bringen beste Qualitäten hervor.

4. FAIRER HANDEL

Für die viele Arbeit, die ausgezeichneten Qualitäten und den aktiven Umweltschutz bekommen die Kleinbauern Erlöse für den Rohkaffee, die erheblich über dem Weltmarktpreis liegen, wenn dieser mal wieder eine Talfahrt nimmt. Die Orientierung auf höchste Qualität ist ein Garant für ein regelmäßiges, gutes Einkommen, unabhängig von den starken Schwankungen des Weltmarkts. Stabile, langfristige Handelsbeziehungen und der Ausschluss von überflüssigem Zwischenhandel stärken die Kaffeebauern in den Erzeugerländern.



Der Mensch ist uns wichtig: Sicheres Einkommen für unsere Handelspartner und Unabhängigkeit vom stark schwankenden Weltmarktpreis.



Kaffee aus traditioneller Trommelröstung ist besonders schonend und gut bekömmlich.

5. TRADITIONELLE TROMMELRÖSTUNG

Die Art der Röstung entscheidet darüber, welche der flüchtigen Aromastoffe, die in der Kaffeebohne schlummern, zum Leben erweckt werden. Erfahrene Röster holen aus jeder Bohne das Beste heraus, indem sie Temperatur, Verlauf und Dauer des Röstvorgangs genau auf die jeweilige Bohnensorte abstimmen. Bei uns wird im traditionellen Trommelröstverfahren geröstet. Der Kaffee wird in 15–20 Minuten schonend auf etwa 200°C erhitzt. Immer wieder werden die röstenden Bohnen geprüft. Feuchtigkeit und Reizstoffe werden durch die langsame Röstung herausgeröstet. Bei unserem Langzeitverfahren werden alle Aromen vollständig entwickelt. Die Bohnen werden anschließend behutsam durch Luftzufuhr abgekühlt.

Etwas Besseres gibt es nicht. Allerdings ist diese auch die kostspieligste Methode.

Bei der industriellen Röstung hingegen werden die Kaffeebohnen in einem Heißluftstrahl in 90 Sekunden auf bis zu 600°C erhitzt und anschließend mit Wasser gekühlt.

Unser traditioneller Kaffee schmeckt und duftet wie früher und ist arm an Reizstoffen. Die weitere gute Nachricht: Contigo-Kaffees sind ausgesprochen ergiebig und bringen bei geringerer Dosierung wesentlich mehr Genuss in die Tasse.



WWW.FAIRTRADE.CONTIGO.DE

Unsere Infothek: Alles über unsere Handelspartner, ihre Produkte und Fairtrade

WWW.CONTIGO.DE

Infos, Aktuelles, Onlineshop u.v.m.