

KLEINE KAFFEEKUNDE NO. 1

FRECH'S

K A F F E E - R Ö S T E R E I

*Frisch geröstete Kaffee-Spezialitäten aus aller Welt
in Böblingens erster Kaffee-Rösterei*

Die Welt des Kaffees ist eine "Wissenschaft" für sich. Ähnlich wie beim Wein oder Zigarren oder anderen konsumierbaren Köstlichkeiten. „Industrie-Kaffees" unterscheiden sich von frisch gerösteten Kaffees, wie ein einfacher Tafelwein von einem "Grand-Cru".

Kaffee ist der zweitwichtigste Rohstoff im Welthandel, wichtiger Devisengarant für viele landwirtschaftlich orientierte Erzeugerländer, attraktive Steuereinnahmequelle für Vater Staat und liebstes Getränk (nicht nur) der Deutschen.

In FRECH'S KLEINER KAFFEEKUNDE No. 1 möchten wir Ihnen unsere internationalen Kaffeespezialitäten vorstellen und Wissenswertes aus der Welt des Kaffees vermitteln.

Als Erste haben die Araber Kaffeebohnen gekocht und ein Kaffeegetränk hergestellt.

In arabischen Ländern, der Türkei oder Ägypten wird heute noch Kaffee traditionell auf "türkische Art" zusammen mit dem Wasser gekocht und mit Salz serviert.

In den meisten anderen Ländern wird ein anderes Verfahren gewählt, um die Kaffeeinhaltsstoffe zu extrahieren. Das Wasser wird separat gekocht und der Kaffee nach dem Aufguss gefiltert. Je nach nationaler Gepflogenheit, werden unterschiedliche Mischungen und Röstungen bevorzugt.



Fig. 01: So schön blüht der Kaffee ...

Amerikaner mögen feinen, leicht gerösteten Kaffee, Franzosen verwenden einen Kaffee mit starker Röstung; Südeuropäer gebrauchen einen herben, stärker gerösteten und konzentrierten Kaffee. Deutsche und Österreicher trinken gerne Kaffee mit mittlerem Röstungsgrad.

Ob Café au lait, Melange, Cappuccino, Mokka oder Espresso: Bei Reisen in nahe und ferne Länder kann man die unterschiedlichen Kaffee-Spezialitäten kennen- und lieben lernen.

Ab sofort ist die Welt ein bisschen kleiner geworden und es gibt frisch geröstete Kaffee-Spezialitäten aus vielen Ländern und Anbaugebieten, jetzt auch in Böblingen.

Die Ansprüche der Kaffeepflanze beschränken den wirtschaftlich nutzbaren Anbau auf den tropischen Bereich. Die Hauptanbaugebiete liegen in Mittel- und Südamerika, Afrika und Asien.

Jetzt können Sie daheim die ganze Welt der Kaffeervielfalt genießen.

Kaffee wird heute in der gesamten Subtropenzone, ober- und unterhalb des Äquators angebaut. Insgesamt sind es rund 70 Länder, in denen Kaffee produziert wird. Aus ca. 50 Ländern davon wird Kaffee auch exportiert.

Nicht nur zwischen den Kaffees aus den verschiedenen Erzeugerstaaten gibt es große Qualitätsunterschiede, sondern auch in den einzelnen Produktionsländern sind die Eigenschaften der verschiedenen

Kaffees unterschiedlich. Selbst die Qualitäten einer bestimmten Pflanzung fallen je nach äußeren Bedingungen von Jahr zu Jahr unterschiedlich aus.

Weltweit wird von fast 16 Milliarden Bäumen auf 10 Millionen Hektar Anbaufläche Kaffee geerntet. Der durchschnittliche Ertrag pro Hektar liegt bei etwas mehr als 550 kg Rohkaffee. Die jährliche Erntemenge eines Baumes ergibt nur knapp 500 g Röstkaffee.



Fig. 02: Frisch geerntete Kaffeekirschen.

Entdecken Sie unsere immer frisch gerösteten Kaffee-Spezialitäten aus aller Welt in Böblingens erster Kaffee-Rösterei.



*Zur Zeit haben wir Kaffee-Spezialitäten aus diesen Ländern im Angebot. Siehe Rückseite.



Fig. 03: Die Hauptanbaugebiete des Kaffees liegen in der gesamten Subtropenzone, ober- und unterhalb des Äquators.

UNSERE KAFFEESPEZIALITÄTEN

| Herkunftsland/Name: | Charakteristik: |
|---|--|
| BRAZIL SANTOS | Aus der südlichen Küstenregion Brasiliens kommt dieser weiche und milde Spitzenkaffee. |
| COLOMBIA EXCELSO | Aus dem kolumbianischen Hochland kommt dieser würzige und aromatische Spitzenkaffee. |
| COLOMBIA EXCELSO · ENTKOFFEINIERT | Wurde schonend entkoffeiniert und ist dadurch sehr gut verträglich und bekömmlich. |
| EQUADOR ESPECIAL DE VILCABAMBA | Aus dem "heiligen Tal" im Süden Ecuadors kommt dieser handgepflückte und sorgfältig verlesene, wertvolle Hochlandkaffee. Ein ganz besonderer Genuss. |
| EQUADOR LAVADO | Aus dem Bergland Ecuadors kommt dieser edle Kaffee. Er besticht durch seine feine Würze und sein fruchtiges Aroma. |
| ETHIOPIA YRGACHEFFE | Unvergleichlicher Spitzenkaffee aus dem Raum Sidamo. Mit blumiger Note, die Anklänge von Lavendel haben und mit einem außergewöhnlichen Duft. |
| HONDURAS LENCA | Milder Spitzenkaffee mit guter Säure und leichter Fülle aus dem honduranischem Hochland. |
| INDIA MONSOONED MALABAR | Durch das feuchte Monsumklima der indischen Westküste erhält dieser Kaffee seine einzigartige Charakteristik und seinen weichen und säurearmen Geschmack |
| INDONESIA KALOSI | Spitzenorte aus dem indonesischem Hochland mit kraftvollem Körper und rundem, schokoladigem Geschmack. |
| KENYA NDIMI | Vollmundiger Spitzenkaffee mit ausgeprägtem Aroma aus dem Kirinyaga District im kenianischen Hochland südlich des Äquators. |
| FRECH'S SPEZIAL Hausmischung | Ein abgerundeter Genuss. Nur beste, einzeln geröstete Kaffees haben wir für diese Komposition verwendet. |
| FRECH'S ESPRESSO Hausmischung | Ein Espresso wie er in Italien geliebt wird. |

Wir rösten ausschließlich hochwertige und sortenreine Arabica Kaffeesorten. Unsere Kaffee-Spezialitäten werden in 250g Tüten angeboten, damit der Kaffee auch immer frisch ist. Alle angebotenen Kaffeesorten können selbstverständlich auch probiert werden und warten nur noch darauf entdeckt zu werden.



Hermann Frech GmbH & Co. · Postplatz 15 · 71032 Böblingen
Telefon 07031 234796 · E-Mail: roesterei@frech-bb.de · www.frech-bb.de