

Unsere Kaffees nach Röstgrad

dunkel

Kaffee #1: Der Allrounder. Eine Arabica-Mischung aus Brasilien, Nicaragua und Indien. Voller Körper, schöne Crema, nussig, schokoladig, würzig.

Mittlerer Röstgrad. Dunkelbraune Bohnen, wenig Säure, voller Körper. Für alle Zubereitungsarten geeignet.

250g ganze Bohnen € 6,90

500g ganze Bohnen € 13,00

Kaffee #1r!: Mit einem Teil Robusta und einer Prise extra Koffein. Samtiger Körper, viel Crema, ein kräftiger Auftritt, der Aromen von Schokolade und Nuss zeigt.

250g ganze Bohnen € 6,90

Kaffee #2: Noch etwas weniger dunkel. Ein Anteil Hochlandkaffee bringt fruchtig-florale Noten mit angenehmer Säure. Auch für Espresso.

250g ganze Bohnen € 6,90

Kaffee #3: Erlesene Arabica-Bohnen mit einem Anteil Robusta.

Sehr dunkle Bohnen, kräftiger Körper mit charakteristischen Röstaromen. Am besten für höher konzentrierte Extraktion wie bei Espresso oder Mokkakanne.

250g ganze Bohnen € 6,90

Brasilien: Da er sich in vielen Kaffeemischungen so gut macht, gibt es ihn nun auch als Reinsorte. Samtiger Körper, schöne Crema, Kakao-Aromen. Mittlerer Röstgrad.

250g ganze Bohnen € 6,90

hell

Hierzu werden ausgesuchte, sehr hochwertige „Specialty“-Rohkaffees verwendet. Helle Röstung mit lebendiger Säure und Fruchtnoten. Empfehlung für Filter, Mokkakanne (Bialetti), French Press aber auch Caffè Lungo aus dem Vollautomaten.

Burundi: Spritzige Säure, Beerenaromen mit einer natürlichen Süße und Komplexität.

Ein Kaffee vom Long Miles Coffee Project. Die Kooperative fördert die kleinbäuerlichen Strukturen in dem von Bürgerkrieg und Krisen gezeichneten zentralafrikanischen Land Burundi. Durch die Wiederentdeckung alter Anbaumethoden und Steigerung der Qualität in Richtung Top-Segment finden viele Familien wieder eine Lebensgrundlage im Kaffeeanbau.

250g ganze Bohnen € 8,50,-

Kenya Kathakwa: Eine für kenianische Kaffees typische Säure, Aromen von Grapefruit und schwarzer Johannisbeere.

250g ganze Bohnen € 8,50,-

Äthiopien Guji Highlands: Ausgewogene, an Zitronen erinnernde Säure, etwas Beeren, schöne Süße.

250g ganze Bohnen € 8,50,-

Guatemala La Encenada: Rote Beeren, etwas Hagebutte und Schwarzteearomen, milde Säure, sehr rund.

250g ganze Bohnen € 8,50,-

Brasilien Sertao: Klassischer brasilianischer Kaffee mit Aromen von Nüssen, Schokolade, getrockneten Beeren, etwas Mandarine und einer sehr milden Säure.

250g ganze Bohnen € 8,50,-

Kaffee-Zubehör und Schnickschnack

Handmühle Hario Mini Slim: Hauptsache frisch gemahlen! Die ideale Begleiterin im Urlaub und für den gelegentlichen Kaffee-Genuss zuhause. Klein und leicht. Keramik-Kegelmahlwerk.

€ 34,90

Bialetti Moka Express: Die Original-Mokkakanne aus Italien mit ihren acht Ecken.

Für 2 Tassen: € 26,90

Für 3 Tassen: € 28,90

V60 Handfilter Set von Hario: Ähnelt dem klassischen Kaffee-Aufguss aus Omas Zeiten. Glaskanne, Filteraufsatz, Papierfilter. Kaffee oben rein, aufgießen. Einfacher geht es nicht – und besser auch (fast) nicht.

€22,90

Aeropress: Für manche die beste Zubereitungsmethode überhaupt. So einfach wie die French Press, aber vielseitiger, leicht und beinahe unkaputtbar. In Kombination mit einer Handmühle die perfekte Campingausstattung.

€34,90

Nussknacker mit Spiralfeder-Prinzip: Nuss in die Schale legen, Feder darüber stellen, hochziehen, loslassen. Kawumm! Mehr Spaß hat Nüsse knacken noch nie gemacht. Ideal als Geschenk. Verschiedene Farben.

€19,90

Clack - der Eierpecker: Vorsorgen für alle Anlässe. Für die, die ihn noch nicht kennen: Die eleganteste Art, ein Frühstücksei zu öffnen. Für alle, die ihn kennen: Schenkt ihn euren Freunden, die ihn noch nicht kennen! Verschiedene Motive.

€23,90