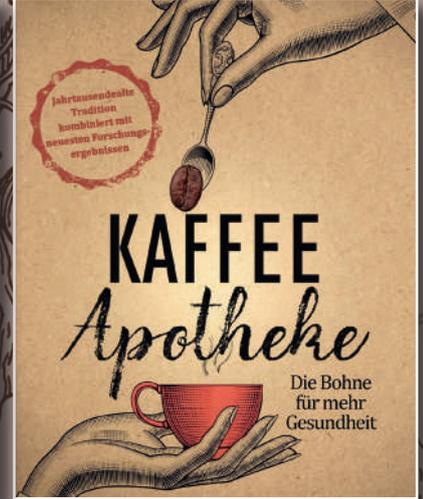


Goldböhnchen

Das Magazin für Kaffeekultur

NEWS





Kaffeeanbau im Klimawandel – Gibt es 2080 noch Arabica Kaffee?

Die globalen Temperaturen sind in den vergangenen 100 Jahren nachweislich angestiegen. Dieser Anstieg scheint sich seit den 70er Jahren des letzten Jahrhunderts noch beschleunigt zu haben. Prognosen gehen davon aus, dass sich die globalen Durchschnittstemperaturen bis zum Ende des 21. Jahrhunderts um 1,8°C bis zu 4°C erwärmen werden – leider auch nicht ohne Konsequenzen für den Kaffeeanbau.

Die Produktivität von Arabica ist eng mit den Wetterveränderungen verbunden und wird stark von natürlichen klimatischen Schwankungen beeinflusst. Kaffeebauern auf der ganzen Welt leiden bereits unter den Einflüssen der zunehmenden Erwärmung. Auch unsere Kaffeebauern müssen sich mit den Auswirkungen des Klimawandels bereits jetzt auseinandersetzen.

Für Arabica Kaffee ist eine jährliche durchschnittliche Temperatur im Bereich von 18-21°C optimal, in manchen Gegenden toleriert er noch eine Durchschnittstemperatur von 24°C. Über 23°C wird die Entwicklung und Reifung der Kaffeebohne jedoch so beschleunigt, dass sich die Qualität der Bohne und somit auch des Kaffees bedeutend verschlechtert. Kaffee braucht ein gemäßigtes, gleichbleibendes Klima von der Temperatur und vom Niederschlag her, damit er sich qualitativ hochwertig ausbilden kann. Ein häufiges Ausgesetztsein von einer Temperatur über 30°C führt zu einer Gelbfärbung der Blätter bis hin zu der Bildung von Tumoren am Stiel. Ebenso Frost, wenn er auch nur gelegentlich auftritt, kann zu immensen wirtschaftlichen Einschränkungen der Kultur und des Ertrags führen. Die Kaffeeindustrie rund um den Globus steht in den kommenden Jahrzehnten vor ersten Herausforderungen, um eine nachhaltige Produktion garantieren zu können.

Kaffee – Das beliebteste Getränk der Welt

Kaffee ist das beliebteste Getränk der Welt und nach Öl die am zweithäufigsten gehandelte Ware. Schätzungsweise 15,4 Milliarden US-Dollar entfielen 2010 auf den Kaffee Export, 93,4 Millionen Säcke wurden transportiert. Die gesamte Beschäftigung im Kaffeesektor beträgt geschätzte 26 Millionen Menschen in 52 Produktionsländern. Eine gewaltige Menge an Kaffee, um den Durst der Weltbevölkerung nach unserem liebsten Getränk zu stillen. Natürlich benötigt diese enorme Masse auch dementsprechend Anbaufläche. Nur Hochlandkaffee lässt sich in diesen Ausmaßen nicht produzieren. Um die jährlich gewünschte Menge an Kaffee produzieren zu können, benötigt es zusätzlich die Kultivierung in flacher gelegenen Anbaugebieten. Um die kommerziellen Kaffeesorten erhalten zu können und für die Zukunft stark zu machen, braucht es den wilden Arabica Kaffee. Kommerziell angebauter Kaffee ist genetisch verarmt. Der wilde Kaffee hingegen birgt ein genetisches Reservoir, das den kommerziellen Kaffee durch Einkreuzungen gegen Umweltveränderungen, neu auftretende Schädlinge und Krankheiten schützen und für die Zukunft wappnen kann.

Kurz- und langfristige Prognose sieht schlecht aus

Dieser wilde Kaffee, der so viel Potential in sich trägt, den kommerziellen Anbau des Kaffees langfristig zu sichern, nimmt in der Population jedoch rasant ab. Der wilde Arabica Kaffee sowie der kommerziell angebaute Arabica Kaffee reagieren sehr empfindlich auf Umweltfaktoren und gedeihen nur bei bestimmten Temperaturen und Mengen an Niederschlag. Forscher von Royal Botanic Gardens kartierten für Ihre Modelle die Gebiete des wilden Kaffees. Basierend auf drei Szenarien des Weltklimarats IPCC wurde anhand eines Modells simuliert, wie sich das Klima in den Kaffeeanbaugebieten voraussichtlich verändert. Unterschiedlich hohe Freisetzung an Treibhausgas wurden für die Modelle herangezogen. Das Ergebnis: Im positivsten Fall werden nach der Prognose bis zum Jahr 2080 65% der Anbaufläche verloren sein, im „Worst Case“ kann bis zum Jahr 2100 99,7% des heutigen Verbreitungsraums nicht mehr für den Kaffeeanbau genutzt werden.

Im Südsudan beispielsweise wird es schon bald keinen wilden Kaffee mehr geben. Im Zuge der Kartografie des wilden Kaffees zeigten sich schon 2012 klare Anzeichen der Entwicklung: Viele der Kaffeepflanzen sind krank oder bereits abgestorben, neue Keimlinge kaum vorhanden.

Klar ist: Trotz Gegenmaßnahmen wie beispielsweise eine künstliche Bewässerung, wird es zukünftig in vielen Gebieten einfach zu heiß sein, um dort produktiv Arabica Kaffee anzubauen.

Die Vorhersage der Forscher basiert nur auf der Berechnung der Erwärmung des Klimas, geht jedoch von einer intakten Natur aus mit nur geringfügigen Eingriffen des Menschen, wie z.B. durch Rodung. Nach Meinung der Forscher ist die Prognose für die Zukunft voraussichtlich eher noch zu positiv dargestellt.

Wilder Kaffee – Schlüssel zur Nachhaltigkeit?

Wilder Arabica ist rar. Die größten und vielfältigsten Populationen wilder Arabica-Sorten sind im Hochland von Südwest-Äthiopien beheimatet. Auch im Südsudan findet man noch vereinzelt indigenen Arabica, und zwar auf dem Boma-Plateau. Kartografiert konnte auch ein Vorkommen auf dem Mount Marsabit in Nordkenia werden. Der wilde Arabica Kaffee wächst ausschließlich in Höhen von 950m bis zu 1950m. Zum Vergleich: Wilder Robusta Kaffee findet sich in einem Großteil des tropischen Afrikas in Höhenlagen von 50m bis zu 1500m und ist von Guinea bis zum Westen von Tansania verbreitet.

Der wilde Kaffee ist trotz seines Rückgangs

auch wirtschaftlich nicht zu unterschätzen. Der intrinsische Wert als Lagerhaus für genetische Ressourcen hat einen geschätzten Wert von 0,5 bis 1,5 Milliarden US\$ pro Jahr für die Kaffeeindustrie. Als Teil einer zukunftssicheren Ressource und insbesondere zur Bereitstellung genetischen Potentials zur Eindämmung des Klimawandels ist der wilde Artbestand als Schlüssel für die mittel- bis langfristige Nachhaltigkeit der Arabica-Produktion wahrgenommen.

Der Klimawandel findet jetzt statt und ist keine ferne Zukunft

Bereits jetzt ist der Klimawandel bei vielen unseren Kaffeebauern angekommen. Nicht nur die immer höher ansteigenden Temperaturen sind verantwortlich dafür, dass die Kaffeebauern zu einem nicht unerheblichen Teil jetzt schon massiv mit den Auswirkungen des Klimawandels zu kämpfen haben. Ein Beispiel hierfür ist der Kaffeerost, eine Pilzkrankheit, die die Blätter der Kaffeebäume befällt und zu enormen Ausfällen bei der Ernte führen kann bis hin zum Totalausfall. Die Kaffeepflanzen verlieren ihre Blätter und werden dadurch stark im Wachstum geschwächt. Bei einem flächendeckendem Befall können betroffene Anbaugebiete vollständig absterben. Temperaturschwankungen und Extremwetter sind die Ursache für Blattkrankheiten wie den Kaffeerost. Begünstigt durch den Temperaturanstieg, den Klimawandel, Starkregen-Ereignisse, La Niña-Effekt und starken Winden können sich die Kaffeerost-Sporen mit großer Schnelligkeit ausbreiten. Viele Länder in Mittelamerika und Mexiko kämpfen seit Jahren gegen den Kaffeerost und haben gravierende Einbußen zu verzeichnen – und das langfristig.

Bio-Kaffeepflanzungen in Mittelamerika und Mexiko am stärksten betroffen

Mexiko war einst der größte Anbieter von Bio-Kaffee auf dem Weltmarkt. Während die Ernte im Jahr 2000 noch gesamt 6,2 Millionen Sack an Kaffee einbrachte, sank der Ertrag auf 2,2 Millionen Sack im Jahr 2016, bedingt durch den Kaffeerost. Gleichzeitig reduzierte sich die zur Verfügung stehende Anbaufläche um über 10%. Besonders betroffen von dieser Entwicklung sind die Biobauern, da das Problem völlig falsch eingeschätzt wurde, weitestgehend unbeachtet blieb und Gegenmaßnahmen nur sehr verzögert getroffen wurden. Im Bioanbau können jedoch nur bedingt Gegenmittel gegen den Kaffeerost angewendet werden wie z.B. das aus dem Weinanbau be-

kannte Kupfersulfat. Betroffene Kooperativen in Chiapas, wo auch unser Kaffee Mexiko herkommt, konnten gute Erfolge mit homöopathischen Mitteln erzielen und den Ertrag damit stabilisieren. Im Norden des Landes wurden jedoch ganze Ernten und Anbauflächen unwiederbringlich zerstört.

Ebenso stark betroffen ist der Bioanbau in El Salvador. Die Ernteeinbrüche beliefen sich nicht selten auf 80-90%, bis hin zur kompletten Vernichtung der Ernte und der Plantage. Viele der Kooperativen konnten sich nicht mehr erholen und mussten schliessen. Kaffee aus El Salvador ist eine echte Rarität. Der Nationalpark Bayerischer Wald hat eine Kooperation mit dem Nationalpark Montecristo in El Salvador ins Leben gerufen, aus dem wir nun einen erstklassigen Biokaffee beziehen dürfen, wachsend in einer gesunden Mischkultur. Auch die Plantagen von Kenny Soto Santana und seiner Großfamilie in der Dominikanischen Republik waren in der Vergangenheit vom Befall mit Kaffeeroost betroffen. Ein frühes Eingreifen mit ökologisch verträglichen Mitteln und eine radikale Verjüngung des Bestands konnten den Großteil ihrer Lebensgrundlage retten. Für die Familie stand schnell fest: Wir setzen auf Biokaffee, und wir gehen den Weg in die Zukunft. Für uns und unsere Kunden. Durch die guten Beziehungen nach Deutschland wird der Kaffee heute ausschließlich direkt gehandelt.

So wie in Mexiko, El Salvador und der dominikanischen Republik ergeht es den Kaffeebauern in vielen Ländern, auch den unseren

Den Klimawandel als Chance begreifen

Der Kaffeeroost befällt hauptsächlich ganze junge Kaffeepflanzen oder den Altbestand. Neben Kupfersulfat und homöopathischen Mitteln ist die Verjüngung der oft alten Kaffeepflanzungen mit diversen neuen Varietäten ein derzeit effektives Mittel, dem Kaffeeroost

entgegen zu wirken. Einige Kooperativen haben sich trotzdem dazu entschlossen, zukünftig konventionell anzubauen und den Kaffeeroost mit nicht im Bioanbau zugelassenen Mitteln zu bekämpfen und haben dem Bioanbau den Rücken gekehrt. Doch viele Kooperativen und Kaffeebauern erkennen in der noch so bitteren Realität eine Chance. Anstatt nur Kaffee zu pflücken, lernen die Kaffeebauern nun viel über Anbautechnik, Ökologie in der Landwirtschaft und Nachhaltigkeit. Biologisch gewonnener Kaffee ist nicht nur für den Endkonsumenten das Beste, auch im Anbauland schützt er die Natur und die Menschen, die tagtäglich mit dem Produkt arbeiten, vor eingesetzter Chemie.

Mischwald vs. Monokultur - Der Hintergrund zu Hochlandkaffee

Der Begriff Hochlandkaffee ist zum Synonym für qualitativ hochwertigen Kaffee geworden. Zu Recht! Denn nur im Hochland kann der Kaffee langsam wachsen und reifen. Nur dort werden die klimatischen Gegebenheiten in den nächsten Jahren noch für einen Arabica geeignet sein mit einer Durchschnittstemperatur unter 23°C. Die größten Unterschiede von in Monokultur angebaute Kaffee aus dem Flachland zu Hochlandkaffee sind natürlich die Temperaturen, das konstant feuchtwarme Klima in den Höhenlagen, aber auch, und das ist wesentlich, die Kultivierung in Mischkultur. Im Hochland wachsender Kaffee gedeiht neben natürlich vorkommenden Pflanzen und Bäumen und ist somit Teil eines funktionierenden Ökosystems. Schattenspendende Bäume wachsen natürlich in Nachbarschaft anderer heimischer Pflanzen oder werden bewusst gesetzt. Jeder von uns kennt es selbst: Wo sind die Temperaturen im Sommer milder und das Klima angenehmer? In der prallen Sonne oder im schattigen Wald? Weiterer großer

Vorteil der naturbelassenen Umwelt ist, dass dort durch Unterholz und unwegiges Gelände kein schweres Gerät zum Ernten fahren kann, es muss mit der Hand gepflückt werden. Da meist im Hochland, anders als im Plantagenbau im Flachland, nur einmal pro Jahr geerntet werden kann und die Kaffeekirschen viel langsamer reifen, werden diese tatsächlich nur reif geerntet, oft über mehrere Monate hinweg. In einem gesunden Mischwald benötigt es in der Regel keinen Einsatz von Chemikalien, der Wald hält sich selbst gesund.

Die Wachstumsgrenze von Arabica-Kaffee, und insbesondere hochwertigem Arabica, wird sich in den nächsten Jahren und Jahrzehnten immer weiter nach oben verlagern, das ist unumgänglich und unumkehrbar. In welchem Maß und Zeitraum der Arabica jedoch verschwindet, hängt grundlegend von den steigenden Temperaturen und von sinnvollen Maßnahmen, wie dem Einsatz geeigneter Kaffeepflanzen, ab.

Die Alternative zum Arabica - Robusta Kaffee? Für uns als Kaffeeroaster, die ausschließlich Arabica Kaffee vertreibt, ein schwer vorstellbares Szenario, aber vielleicht die Zukunft? In den Ländern Mittelamerikas zeichnet sich derzeit eine Trendwende ab. Der Anbau von Robusta Kaffee wird wieder erlaubt, beispielsweise in Nicaragua, wo Präsident Daniel Ortega 2017 das Verbot lockerte. Bisher durfte nur in deutlicher Entfernung zum Arabica, in einem ausgewiesenen Gebiet, Robusta Kaffee kultiviert werden. Gilt der Robusta Kaffee in Nicaragua als Kaffee der Armen, scheint er die Heil bringende Alternative für einige Kaffeebauern zu sein, wächst er doch in der prallen Sonne und bringt mindestens doppelt so viel Ertrag wie ein Arabica-Baum. Der Robusta lässt sich leicht pflegen mit dementsprechenden Düngern und Mittelchen. So finden sich neuerdings Kaffeepflanzungen, die auf biologischen Anbau von Arabica Kaffee und auf natürliche Nitratlieferanten zur Düngung wie den Guayaba-Baum setzen, direkt neben frisch gepflanzten Robusta-Setzlingen, die in Zukunft mehrere Male im Jahr abgeerntet werden können. Einen Abnehmer für den Robusta Kaffee gibt es auch schon: Café Presto, ein Instantkaffee, bestimmt den Kaffeekonsum im Land. Geführt wird Café Presto von Nestlé.

Auch bei der Bekämpfung des Kaffeeroosts spielt Nestlé eine Rolle. So forcierte die Kaffeefirma AMSA, die für Nestlé einkauft, resistente Varietäten, die allerdings nicht für den gehobenen, sondern ausschließlich für den niedrigpreisigen, minderqualitativen Markt geeignet sind. Einziger Abnehmer des Kaffees ist Nestlé und diktiert den Preis. In den Fängen von Nestlé, können die Kooperativen häufig nicht einmal ihre Investitionskosten decken.

Wie geht es den Bauern in der Dominikanischen Republik?

Die Dominikanische Republik ist nicht nur ein traumhaftes Urlaubsland. Sie zählt mit den Folgen des Klimawandels zu den gefährdetsten Ländern der Welt auf Rang 11.

Aus der Dominikanischen Republik kommt der zweitbeliebteste Kaffee in unserer Kaffeeroasterie sowie zahllose Kakaoprodukte in unserem Online Shop der Großfamilie Soto Santana. Zudem verbindet Kaffeeroaster Jens Kirmse und Kenny Soto Santana eine langjährige Freundschaft, geschäftlich sowie privat. Jens Kirmse hat selbst schon die Kaffee- und Kakaopflanzungen der Familie Soto Santana in der Dom Rep besucht.

Umso betroffener war Jens Kirmse, zu hören, dass die Klimaveränderungen ebenfalls nicht an der wunderschönen Insel und gleichfalls an der Familie Soto Santana und deren Plantagen spurlos vorbeigehen. Die im Norden der Dominikanischen Republik liegende Plantage Finca Don Juan wurde in der Vergangenheit meist von den häufiger in der Gegend auftretenden und auch in diesem Jahr wütenden Tropenstürmen, Hurrikans und Erdbeben verschont. Über 20 Familien der Großfamilie Soto Santana mit 672 Kaffeebauern, die auf 97 Hektar Kaffee und auf 1000 Hektar Kakao anbauen, versuchen sich bestmöglich für die Zukunft zu wappnen.

Tropensturm Fred, Hurrikan Grace und das schwere Erdbeben in Haiti

Die Staaten Dominikanische Republik und Haiti befinden sich auf der Insel Hispaniola, die Teil der großen Antillen ist und zwischen Atlantik und Karibik liegt. Zwei Drittel von Hispaniola nimmt im Osten die Dominikanische Republik ein, das westliche Drittel der Insel ist Haiti. Doch unterschiedlicher können zwei Länder, die sich eine Insel teilen, kaum sein. Beide Staaten haben sich völlig unterschiedlich entwickelt. Während die Dominikanische Republik es zu einem gewissen Wohlstand durch wirtschaftliche und politische Stabilität geschafft hat und eine der am schnellsten wachsenden Wirtschaften in der Region ist, ist Haiti in den letzten Jahrzehnten von einer Krise in die nächste Krise geraten - wirtschaftlich sowie politisch, aber besonders durch die



Naturkatastrophen, die die Gegend heimgesucht haben.

Haiti hat sich immer noch nicht von dem schweren Erdbeben im Januar 2010 erholt. Offizielle Zahlen beziffern 316.000 Tote im ärmsten Land Amerikas. Millionen von Menschen wurden obdachlos. Am 14. August 2021 wurde der Karibikstaat erneut von einem schweren Erdbeben mit einer Stärke von 7,2 auf der Richterskala erschüttert. Abermals starben mindestens 2.207 Menschen. Durch das zwei Tage nach dem Erdbeben für Starkregen sorgende Tropentief Grace verschlimmerten sich die Auswirkungen des Bebens enorm. Mit Tropensturm Fred, der kurz zuvor am 11. August auf die Dominikanische Republik mit angekündigten 50 bis 100 Liter, lokal bis 150 Liter Regen pro m² traf, hatte der östliche Teil der Insel Hispaniola das kleinere Übel erfahren müssen. Über den Süden der Dominikanischen Republik und die Finca Don Juan sowie die Plantage stürmte es zwar gewaltig und es fielen enorme Mengen an Niederschlägen. Die Gegend wurde aber glücklicherweise nur von den Ausläufern von Fred gestreift. 2017 sorgte jedoch Hurrikan Maria für Wir-

bel und Zerstörung auf der Kaffeefarm und der Gemeinde. Das Schulhaus wurde schwer beschädigt und musste erst wieder mühevoll aufgebaut werden, bevor die Schüler in das neue Schulhaus einziehen konnten. Die Schule wurde dann schöner als das alte Gebäude jemals zuvor war. Ein neues Toilettenhaus wurde gleichfalls errichtet. Gott sei Dank blieb es bei materiellem Schaden in der Region, denn der tropische Wirbelsturm kostete 3.057 Menschen das Leben.

Die Kaffeebäume und der Kaffeeroost

Es sind leider nicht nur die immer intensiver werdenden Naturkatastrophen, die den Klimawandel in deutlichem Maße aufzeigen. Seit 1883 betreibt die Familie Santana Kakao- und Kaffeeanbau. In dieser langen Firmengeschichte musste in der Vergangenheit auf verschiedenste Veränderungen reagiert und auch immer wieder neue Wege gegangen werden. Waren es früher fallende Kaffeepreise und die Willkür an der Börse, die dem Familienunternehmen zu schaffen machten, so werden die





Kakao – und Kaffeebauern heute vor ganz neue Herausforderungen gestellt.

Wie schon in unserem Bericht über Kaffeeanbau im Klimawandel zu lesen, waren auch die Kaffeebäume unseres Kooperationspartners in der Dominikanischen Republik vom Kaffeerost befallen. Kaffeerost ist ein Rostpilz, der die Kaffeepflanzen befällt. Die Krankheit befällt Arabica-Bäume und besiedelt die Blätter. Es bilden sich auf den Blättern weiße bis gelbliche kreisrunde unterschiedlich große Flecken, die teilweise einen Porenbelag ausbilden. Die Blätter werden in der Folge vom Strauch abgeworfen. Das vegetative Wachstum der Kaffeepflanzen wird enorm geschwächt. Im Extremfall führt der Befall bis hin zum Absterben des ganzen Baumbestandes.

Nur durch frühzeitiges Handeln und den Einsatz ökologisch unbedenklicher Mittel sowie einer entschiedenen Verjüngung des Baumbestandes konnte der Kaffeerost zurückdrängt werden und damit die Familie und die Kaffeebauern vor einem massiven Ausfall ihrer Ernte geschützt werden. Andere Kaffeeplantagen hatten nicht so viel Glück bzw. auch nicht die Entschiedenheit gegen den Kaffeerost vorzugehen. Besonders Mittelamerika und Mexiko traf es so hart, dass die Ernteeinbrüche durch den Kaffeerost 30-80%, wenn nicht sogar den Komplettausfall, bedeutet haben. Inzwischen ist der Kaffeerost die wirtschaftlich bedeutendste Krankheit der Kaffeepflanzen.

Weitere Anzeichen sprechen für einen Klimawandel auch auf der dominikanischen Kaffeefarm. In den niedrigeren Lagen der

Kaffeeplantage wachsen die Kaffeepflanzen nicht mehr so hoch wie bisher und die Kaffeekirschen reifen kleiner heran. Die Aromen können sich aufgrund dessen nicht so gut entwickeln. Wiederum in den Höhenlagen der Anbaufläche gedeihen die Kaffeebäume besser als je zuvor und die Früchte sind größer. Sie haben einen ausgezeichneten, aromatischen Geschmack und gelten als die besten Kaffeebohnen der ganzen Dominikanischen Republik.

Das Rezept für den besten Kaffee aus der Dominikanischen Republik:

Hochlandkaffee in Mischkultur

Bester Schutz für den gesunden Fortbestand der Kaffeebäume und Garant für eine optimale Aromenvielfalt der Kaffeekirschen ist das Entwickeln in Mischkultur, in der bewusst schattenspendende Bäume stehen gelassen oder gezielt gepflanzt werden. Oftmals wachsen diese ebenfalls ertragreichen Bäume in der direkten Nachbarschaft zu den Kaffeepflanzen. Bananenstauden und Orangenbäume sowie die Kakaopflanzen im tropischen Wald tragen zum Geschmacksreichtum der Kaffeekirschen bei. Bereits 1498 landete Christoph Kolumbus auf der grünen Insel und gründete die Hauptstadt Santo Domingo, die heute 3 Millionen Einwohner zählt. Am Flughafen angekommen, startet die Reise von Jens Kirmse in der im Süden gelegenen Millionenmetropole Rich-

ting Westen. Ziel ist die Provinz San José de Ocoa, wo sich unser Hochlandgebirge befindet. Eine Stunde führt die Fahrt auf unbefestigten Straßen durch wilde Natur in die Berge im karibischen Dschungel. Die Finca Don Juan und die Kakao- und Kaffeeplantagen liegen direkt im tropischen Wald. Oder besser gesagt: Sie sind Teil des tropischen Waldes. In einer Höhe von 900-1.200 Meter gedeihen die Kaffeebäume in dichter naturbelassener Umgebung. Durch die Koexistenz anderer Pflanzen bekommen die Kaffeepflanzen das, was sie für optimalen Wachstum brauchen. Nicht nur nährstoffreichen Boden finden die Kaffeebäume hier vor, sondern auch schattenspendende Begleitbäume sowie ideale klimatische Bedingungen und vor allem die dominikanische Sonne.

Durch die Mischkultur sind die Kaffeebäume weniger anfällig für Krankheiten und Umwelteinflüsse als jene, die in Monokultur wachsen. Spritzmittel und Dünger werden auf der Finca Don Juan bewusst nicht eingesetzt. Der Kaffee wird behutsam gewonnen, indem er per Hand gepflückt wird. Ökologischer Kaffeeanbau schützt die Umwelt und damit auch die Menschen, die in ihr leben. Das garantiert für den Endkunden einen umweltverträglichen Kaffee in höchster Qualität.

Ein besseres Leben für 672 Kaffeebauern und deren Familien

Kenny Soto Santana wurde in der Dominikanischen Republik geboren und wuchs in Deutschland in der Nähe von Stuttgart auf. Seinen Wurzeln und seiner Familie sowie seiner Heimat blieb er immer tief verbunden. Seit 2009 verfolgt er gemeinsam mit seiner Familie eine Vision, das über 100 Jahre bestehende Familienunternehmen in eine sichere Zukunft zu führen, mit fairen Bedingungen für seine Familie und die Kaffeebauern. Die Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen, der Infrastruktur, des Bildungs- und Gesundheitswesens sowie die Qualität der Produkte rücken sie in den Mittelpunkt ihres Handels. Viele kleine Kaffeebauern, die eng mit der Familie Soto Santana zusammen arbeiten, ermöglicht der Kaffeeanbau und der Kakaoanbau so ein besseres Leben. Durch den ökologischen Anbau wird nicht nur die Umwelt geschont, auch die Menschen werden keinen Chemikalien ausgesetzt. Das tägliche Arbeiten ist auf Nachhaltigkeit und eine positive Zukunft ausgelegt.

Die stetige Verbesserung der Produkte steht immer im Mittelpunkt. Je besser die Qualität des Kaffees, desto mehr kann natürlich auch für den Kaffee verlangt werden. Der Dominikanische Kaffee der Familie Soto Santana ist



nicht ein Kaffee von vielen, sondern einfach der Beste, den man von der Insel bekommen kann. Darum wissen auch die Bauern und sind sehr stolz darauf.

Insbesondere durch den direkten Handel bekommen die Besitzer und die Kaffeebauern eine faire Bezahlung und Lohn für den Kaffee und dessen Anbau. Durch die enge Kooperation der Kaffeefarm und der Kaffeerösterei Kirmse werden eine langfristige Kooperation und stabile Bedingungen über Jahre für beide Seiten geschaffen.

Die kontinuierliche Optimierung von Kaffee und Kakao bezieht sich nicht nur auf den Anbau, sondern führt sich in der Weiterverarbeitung, also dem Pflücken per Hand, über

die Aufbereitung und letztendlich bis zum Verpacken in die selbst bedruckten Kaffeesäcke, fort. Hier setzt die Familie Soto Santana auf traditionelle und zugleich modernste Methoden und Aufbereitungsanlagen, um eine fortwährend erstklassige Qualität zu garantieren. Dazu gehört ebenfalls die Produkte zukunftsicher zu machen und an die neuen Herausforderungen des Klimawandels und dessen Folgen anzupassen.

Direct Trade – das bessere Fairtrade

Der Kaffee und der Kakao der Familie Soto Santana wird per Direct Trade gehandelt und



nach Deutschland importiert. Wenn immer möglich, bezieht die Kaffeerösterei Kirmse ihren Kaffee direkt gehandelt. Direct Trade ist nicht nur ein Handelsmodell. Die Börse, an dem der Kaffee normalerweise gehandelt wird, profitiert bei dieser Vertriebsart nicht, darüber hinaus gibt es keine Zwischenhändler. Beim **Direct Trade** werden die Kaffeebohnen und die Kakaobohnen von den Kaffeebauern und kleinen Kooperativen sowie von speziellen Organisationen direkt vertrieben. Ein fairer Lohn, aber auch beispielsweise die Verbesserung der Infrastruktur, der Ausbau des Gesundheitssystems vor Ort, der Bau von Schulen, deren Ausstattung und Schulbildung der Kinder, werden durch Direct Trade unterstützt und finanziert. Zudem steht beim Direct Trade Prinzip ökologischer und nachhaltiger Kaffeeanbau im Fokus. Durch die sozialen Projekte in der Region entstehen zudem neue Arbeitsplätze. Beim Direct Trade ist Kinderarbeit selbstverständlich untersagt.

Fairtrade garantiert den Kaffeebauern eine faire Entlohnung sowie den Ausschluss von Kinderarbeit. Künstlicher Dünger und Spritzmittel dürfen nur eingeschränkt angewendet werden. Das Siegel Fairtrade sagt jedoch nichts über die Qualität und die Weiterverarbeitung der Kaffeebohnen aus.

Bei Direct Trade sowie Fairtrade gilt: Die Kaffeebauern bekommen einen fairen Lohn. Durch den direkten bzw. fairen Handel sind sie nicht von der Kaffeebörse mit täglich schwankenden Preisen sowie Zwischenhändlern abhängig.

Durch das Direct Trade und der damit erzielten besseren Vergütung für den Kaffee wurden bereits viele weitere Projekte in San Jose de Ocoa in Infrastruktur, Bildung und Gesundheitswesen realisiert.

Ein Mammutprojekt in der Vergangenheit war die Bergstraße zur Finca und die Wege zu den umliegenden Kleinbauern, auf denen der Kaffee zuvor nur mit Eseln transportiert werden konnte, zu erschließen. Für die Kinder wurde nach dem Hurrikan Maria die Schule inklusive Toilettenhaus neu gebaut, in der sie jetzt unbeschwert mit ausreichend Schulmaterial lernen können. Geld aus dem Mehrerlös durch das Direct Trade fließt ebenfalls in die Erwachsenenbildung. Die Kaffeebauern werden in verbesserten

Anbaumethoden geschult, erfahren mehr über den gesamten Kreislauf wie die Weiterverarbeitung und das Endprodukt Kaffee, um ihr eigenes Erzeugnis besser kennen zu lernen und sich damit bestmöglich zu identifizieren. Die Krankenstation vor Ort wurde generalsaniert, in der zuvor nur bedingt behandelt werden konnte.

Immer wieder hat sich die Kaffeerösterei Kirmse an diversen Projekten mit einer Spende beteiligt. Insbesondere jedoch durch Deine Unterstützung und dem Kauf des Kaffees aus der Dominikanischen Republik und der fairen Bezahlung durch den direkten Handel wurden diese Vorhaben möglich. Dafür danken wir im Namen der Familie Soto santana und der Kaffeebauern von ganzem Herzen.

Hol Dir karibisches Flair in die Kaffeetasche

Nicht ohne Grund ist der Kaffee aus der Dominikanischen Republik gleich nach dem Zwieseler Goldböhnchen der beliebteste Kaffee in unserer Kaffeerösterei. Mit dem Kaffee aus der Dominikanischen Republik kannst Du Dir karibisches Flair in die Kaffeetasche holen. Er beeindruckt mit seinen außergewöhnlichen Aromen, die durch seine direkte Umwelt geprägt sind. Seine schokoladige Note wird von einer eleganten Milde und wenig Säure begleitet. Unterstütze auch Du durch den Kauf des Kaffees die Kaffeebauern der Finca Don Juan.

Weihnachts-Funken 2021

– Eine Päckchen-Aktion für Kinder in El Salvador



Seit diesem Jahr sind wir, die Kaffeerösterei Kirmse, auch bei „Weihnachts-Funken“, als Unterstützer und Sammelstelle dabei. „Weihnachts-Funken“ ist eine

Aktion, die die Flüchtlingshilfe Mittelamerika e.V. 2015 erstmals ins Leben gerufen hat und die Kindern armer Familien in El Salvador zu Weihnachten eine Freude bereiten möchte. Bei den „Weihnachts-Funken“ wird ein kleines Päckchen für ein Kind in El Salvador gepackt.

Die kleinen, in weihnachtlich verzierten Kartons verpackten Geschenke werden als Zuladung bei einem von der Flüchtlingshilfe Mittelamerika e.V. organisierten Container mit Hilfsgütern nach El Salvador verschickt und dort in verschiedenen Kinderzentren und Schulen, u.a. in einer Schule für Kinder mit geistiger Behinderung, unmittelbar an die dortigen Kinder verteilt.

Zum 7. Mal in Folge führt die Flüchtlingshil-

fe Mittelamerika e.V. die Aktion Weihnachts-Funken im Jahr 2021 durch. Im vergangenen Jahr sah es zunächst nicht danach aus, doch dann, Dank gemeinsamer Anstrengung vieler, waren es mit über 1.800 Schachteln weit mehr WEIHNACHTS-FUNKEN als in jedem anderen der zurückliegenden Jahre.

In unserer letzten Ausgabe der „Goldböhnchen News“ haben wir bereits über die Kooperation und den tollen Kaffee berichtet: Seit nunmehr 3 Jahren arbeiten wir mit der Flüchtlingshilfe Mittelamerika e.V. und über den Nationalpark Bayerischer Wald mit dem Nationalpark Montecristo zusammen. Einige Spenden sind in der Vergangenheit über den Verkauf des Kaffee „Nationalparkgenuss aus El Salvador“ und aus Spendensammlungen vor Ort bei uns und von uns sowie direkt von Kunden über die Flüchtlingshilfe Mittelamerika e.V. nach El Salvador gegangen. Ein herzliches Dankeschön dafür!

Wir in der Kaffeerösterei Kirmse sind total überwältigt über die bisherige Resonanz auf unseren Spendenaufruf für die Päckchenaktion online auf unserer Webseite und in der Kaffeerösterei selbst. Mit so einer regen und

herzlichen Beteiligung hätten wir nie gerechnet. Die unzähligen Päckchen nehmen fast unser gesamtes Schaufenster ein. Bisher sind unfassbare 75 Geschenke alleine in der Kaffeerösterei zusammengekommen.

Nicht nur wir, sondern auch die Mittelschule Zwiesel, die Grundschule Lindberg und die Junior Ranger des Nationalparks Bayerischer Wald sind bei der Aktion Weihnachts-Funken 2021 ebenfalls dabei! Gemeinsam werden unsere Päckchen den Weg Richtung El Salvador nehmen.

Ihr seid einfach super! Nächstes Jahr sind wir garantiert wieder bei der Aktion dabei. Wir zählen auf Euch und Euer Mitmachen!



Kakaobohnen geröstet



Bio-Qualität Grand Cru Kakaobohnen von den Kakaoplantagen der Familien Soto Santana, Rohkost, Bio & Direct Trade, fermentiert und schonend geröstet!

80g **3,50€**

Kaffee aus der Dominikanischen Republik



Direct, Fair Trade und Bio. Der Kaffee aus der Dominikanischen Republik ist im Geschmack wie die Insel selbst: Er beeindruckt mit karibischem Flair und außergewöhnlichen Aromen. Der im Hochland des Dschungels beheimatete Kaffee überzeugt mit einer eleganten Milde, wenig Säure und schokoladiger Note.

500g **13,40€**

Bio Kakaonibs Rohkost Kakaobohnen schokoliert



Aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft aus der Dom Rep. In unserem Kakaonibs befinden sich nur die natürlich fermentierten Kakaostückchen aus der Kakaobohne – und sonst nichts!

100g **5,95€**



Bio-Qualität, Grand Cru Kakaobohnen, in der dominikanischen Republik unter strengen Richtlinien angebaut, sind Rohkost, Bio & Direct Trade, fermentiert, in Handarbeit veredelt mit roher Bio-Edel-Schokolade!

80g **5,95€**





Entführt und verführt – Die Geschichte von der Schokoladen-Prinzessin

Die Kaffeerösterei Kirmse lebt nicht nur von ihrem Kaffee. Was sie mindestens genauso wertvoll macht sind die Menschen, die in ihr arbeiten. Für Renate ist die Kaffeerösterei wie ein zweites Zuhause, und das seitdem sie das erste Mal zu Besuch in den Räumlichkeiten des ehemaligen Spielzeugmuseums in Zwiesel war. Renate ist nicht nur im Verkauf präsent, sie führt auch jede Woche am Donnerstag Nachmittag durch die Schokoladen-Verkostung.

Renate, wie lange arbeitest Du jetzt schon in der Kaffeerösterei?

Seit 9 ½ Jahre arbeite ich nun schon hier und bin immer noch mit der gleichen Leidenschaft dabei wie am 1. Tag.

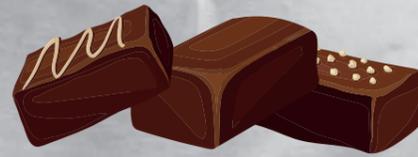
Wie kam es dazu, dass Du in der Kaffeerösterei angefangen hast?

An meinem 1. Ausflugsstag in meiner neuen Heimat, dem Bayerwald, hat mich mein Mann in die Kaffeerösterei entführt. Als leidenschaftliche Kaffeetrinkerin war ich sofort begeistert

von dem gemütlichen Ambiente, der herzlichen Atmosphäre und natürlich vom Kaffee. Ich habe mich gleich wie zuhause gefühlt. Vom Chef wurde mir zum Kaffee dann eine Praline gereicht. Da war es ganz um mich geschehen. Ich war regelrecht verführt, vom erstklassigen Kaffee und ausgezeichneten Schokolade. Mein Gedanke war: „Hier arbeitest Du mal“. Einige Zeit später wurde aus der Idee Realität. Für mich ist ein Wunsch Wirklichkeit geworden, in meiner neuen Heimat meinen Traumjob gefunden zu haben.

Wo stammst Du denn gebürtig her?

Ich stamme aus der Oberpfalz, habe mich aber schwer in den Bayerischen Wald verliebt. Mit dem Umzug hierher und dem Job in der Kaffeerösterei Kirmse hat für mich ein neues Leben angefangen. Meine 3 Kinder waren zu diesem Zeitpunkt schon groß und ich konnte meinen Weg gehen. Die eine Tochter wohnt in Regensburg mit meinen zwei Enkelkindern, die zwei und fünf Jahre alt sind. Selbst die Kleine weiß schon über den Stellenwert von Kaffee bei mir Bescheid. „Ohne Kaffee geht



bei der Oma nichts“, sagte sie neulich um 6.30 Uhr morgens.

Vermisst Du Deine alte Heimat nicht?

Heimat ist da, wo die Familie ist. Auch wenn wir ein paar Kilometer voneinander entfernt leben, besuchen wir uns häufig gegenseitig. Die Kinder lieben es, im Bayerischen Wald zu sein. Ich bin für sie die Wald-Omi, aber ich trage auch den Zusatznamen Schoki-Omi. Immer wenn ich die zwei besuche bringe ich ihnen eine Schokolade mit, die sie sich dann zusammen teilen. Ich mache ihnen aber immer eine andere Schokolade zum Geschenk, damit sie die Vielfalt der Schokoladenwelt kennenlernen. Familie und Freunde von mir sind immer bestens mit Kaffee und Schokolade versorgt.

Was ist Dein Job in der Kaffeerösterei?

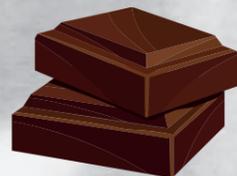
Ich arbeite im Verkauf und berate die Kunden zu unseren verschiedenen Kaffees und natürlich zu Schokolade. In unserem Café verwöhne ich die Besucher mit den verschiedensten Kaffeespezialitäten. Aber selbstverständlich fülle ich auch den Kaffee röstfrisch ab, klebe die Labels auf die Kaffeetüten und vieles mehr. Mit einem Staubsauger kann ich auch umgehen. Außerdem führe ich mit viel Herzblut am Donnerstag Nachmittag durch die wöchentliche Schokoladenverkostung in unserem Kaffeemuseum. Da bin ich in meinem Element. Aufgrund meines Enthusiasmus hat mir mein Mann den Beinamen Schokoladenprinzessin gegeben. Mit dem Spitznamen kann ich mich gut identifizieren.

Was machst Du sonst noch so, außer in der Kaffeerösterei zu arbeiten?

Ich liebe den Wald. Meine Hobbies sind radfahren und wandern in unserer herrlichen Natur und ganz besonders Kaffee trinken und Schokolade essen. An erster Stelle steht aber immer meine Familie.

Renate, Du erzählst mit so viel Begeisterung von der Kaffeerösterei und dem Kaffee und der Schokolade. Was fasziniert Dich so an dem Thema?

Zum einen bin ich begeisterte Kaffeetrinkerin, die eine gute Tasse Kaffee wirklich zu schätzen weiß. Man schmeckt die Qualität. Zum anderen ist es der Umweltgedanke, den ich überaus wichtig finde. Unser Kaffee wird umweltverträglich und nachhaltig angebaut und anschließend per Hand gepflückt. Das mag sich vielleicht selbstverständlich anhören,



wenn man die Bilder im Fernsehen vor Augen hat, die einem eine heile Welt suggerieren, ist es aber keinesfalls. Die Mengen, die auf der Welt konsumiert werden, müssen erst einmal kultiviert werden. Das geht in diesem Ausmaß nur in maschineller Großproduktion und industrieller Weiterverarbeitung. Leider kommen in diesen Prozessen hauptsächlich Spritzmittel und künstliche Dünger zum Einsatz. Das ist Kaffee, den ich nicht trinken möchte. Weg von den Massen, zurück zu einem bewussten Konsum, das ist für mich von essentieller Bedeutung. Meine Enkelkinder sollen auch in Zukunft eine intakte Natur erleben und gute Lebensmittel genießen können. So möchte ich das auch für unsere Kaffeebauern und Kakao-bauern, dass sie in einer gesunden Umwelt leben können. Von zentraler Wichtigkeit ist mir in dem Zusammenhang auch, dass Kinderarbeit bei der Herstellung unserer Produkte verboten ist, beim Kaffee sowie der Schokolade. Kinder sollen spielen und lachen und in die Schule gehen dürfen.

Was ist Dein liebster Kaffee? Hast Du einen Tipp, den die Kunden der Kaffeerösterei unbedingt probieren sollten?

Unsere Kaffees sind alle extrem gut und zugleich äußerst unterschiedlich. Mein persönlicher Favorit ist eine Kaffeemischung. In „Gourmes Noble“ vereinen sich vier Arabica Kaffees zu einer harmonischen, lieblich süßen Mischung.

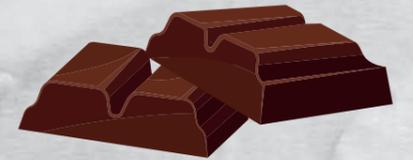
Wie kam es dann dazu, dass Du die Schokoladenverkostung leitest?

Gute Schokolade gibt es schon lange in unserem Sortiment. Doch mit der Reise in die Dominikanische Republik hat der Chef nicht



nur eine Kakaobohne im Gepäck mitgebracht, sondern zudem das Feuer für das Produkt Kakao und dessen Güte. Sein Schwärmen für den Anbau vor Ort, die Klasse der Frucht und dem gesunden Aspekt des Lebensmittels hat mich ebenfalls sofort entflammt. Wie auch beim Kaffee sehen wir es nicht nur als Aufgabe, den Menschen guten Kaffee zu verkaufen, sondern auch die Hintergründe transparent zu machen. So ist es auch beim Kakao bzw. der Schokolade. In der Schokoladenverkostung erfährt man viel über die Geschichte, die Herkunft und die Qualität sowie über die Anbaubedingungen und Ernte von Kakao und Schokolade. Natürlich ist Schokolade einfach nur zum Genießen gemacht. Das zelebrieren wir in der Verkostung ausgiebig. Die Freude am Genuss steht im Mittelpunkt. Darüber hinaus: Schokolade macht glücklich. Das in ihr enthaltene Tryptophan lässt im Körper Serotonin entste-

hen – das Glückshormon. Gute Schokolade, wohldosiert eingesetzt, kann sich positiv auf die Gesundheit auswirken. Durch den Verzehr



von Schokolade wird ebenfalls Dopamin, eine Vorstufe von Adrenalin, freigesetzt. Das ist der Grund dafür, warum man sich besser fühlt, wenn man Schokolade isst. Der Neurotransmitter ist für den Belohnungseffekt im Gehirn zuständig.

Deswegen bist Du so ein lebensfroher Mensch?

Schokolade und die süßen Sachen des Lebens spielen dabei bestimmt eine nicht zu unterschätzende Rolle. Dunkle Schokolade enthält zudem durch ihren hohen Kakaanteil wertvolle Antioxidantien, die vorteilhafte Effekte auf das Herz-Kreislauf-System haben. Ich bin überzeugt davon: Kakao und Kaffee wirken sich fördernd auf unsere Gesundheit aus. Mehr als 25 Gramm Schokolade pro Tag sollten es aber nicht sein. Auch hier gilt: Lieber Klasse statt Masse.

Für Dich gehören Kaffee und Schokolade unbedingt zusammen, oder?

Ja, Kaffee und Schokolade sind wie füreinander geschaffen und haben vieles gemeinsam. Sie stammen oft aus der gleichen Region, wachsen häufig in direkter Nachbarschaft. Auch bei der Schokolade gibt es gravierende Unterschiede im Geschmack und vor allem in der Qualität. Wie beim Kaffee legen wir auch bei der Schokolade viel Wert auf Sortenreinheit. Bei der Schokoladenverkostung wird das vielen Gästen beim auf der Zunge zergehen lassen überhaupt erst bewusst, wie unterschiedlich Schokolade sein kann. Dieses Bewusstsein zu schärfen, ist mir besonders wichtig. Der Anteil an Kakao, Kakaobutter, die Herkunft und die Verarbeitung sind Aspekte, die eine Schokolade zu einer guten Schokolade machen, oder eben nicht. Unsere Schokoladen der verschiedenen Hersteller Zotter, Bonnat und Lauenstein sind garantiert ohne Zusätze und führen keine allergischen Reaktionen hervor. Besonders verbunden sind wir durch den unmittelbaren Kontakt zu der Kakao- und Kaffeefarm mit den direkt importierten Kakaoprodukten aus der Dominikanischen Republik, die mindestens genauso durch ihre Qualität überzeugen.

Renate, hast Du auch eine Schokolade, die Du besonders magst?

Das ist schwer! Oder eigentlich auch nicht. Ich mag ganz besonders gerne die Chocolat Bon-

nat Trinité. Trinité leitet sich vom Herkunftsland Trinidad her, gleichzeitig beschreibt es aber auch eine eigene Varietät des Kakaos, Trinitario, die die Schokolade so einzigartig macht. Sie hat eine rauchig intensive Note und ist zugleich samtig weich am Gaumen. Trinité heißt aus dem Französischen übersetzt Dreieinigkeits – für mich das perfekte Zusammenspiel aus Kakao, Zucker und Kakaobutter.

Ein Schlußwort von unserer Schokoladenprinzessin?

Wer den Wald und guten Kaffee liebt, muß unbedingt mal hier in der Kaffeerösterei gewesen sein. Wir freuen uns, Dich als unseren Gast in der Schatzkammer von Zwiesel und insbesondere bei der Schokoladenverkostung begrüßen zu dürfen. *Renate im Interview mit Sandra von der Werbeagentur Reiner Media*



Chocolat Bonnat Trinité

Diese Schokolade verführt Sie mit ihrer rauchigen und intensiven Note, ausgelöst durch die Kakaobohne der Insel Trinidad.

75% Kakao 100 g **5,95 €**



Zotter Labooko Nicaragua

„Die beste Milkschokolade der Welt“ – harmonisch, nicht süße, aber auch nicht zu herbe Schokolade mit grandiosem Schmelz. 50% Kakao

2 x 35 g **4,20 €**

Confiserie Lauenstein Schokoladenlikör

Schokolade auf eine ganz besondere Art genießen: **Crème de Chocolat** ist ein schokoladiger Wohlgenuss, der seine exklusive Note durch edlen, alten Weinbrand erhält.

17% Vol. Alkoholgehalt 0,5 l **19,95 €**



Weihnachtswunder von Zotter Schokolade

Weihnachtswunder von Zotter Schokolade Eine vegane Kokos-Karamell-Tafel, die einen aufregenden Kokosgeschmack und eine feine Karamellsüße besitzt. Komponiert aus Kokosmilch, Kokosraspeln, die ganz fein gewalzt wurden, 40 % Kakao und...

70 g **4,20 €**



Die Kaffee Apotheke – Kaffee macht gesund!

Kaffee macht gesund bzw. Kaffee ist gesund! Ernährungswissenschaftler Dr. Malte Rubach tritt mit seinem im Februar 2019 erschienenen Buch „Kaffee Apotheke – Die Bohne für mehr Gesundheit“ eine noch nicht dagewesene Beweisführung an, die jeden Kaffeetrinker interessieren sollte.

Galt der Kaffee noch vor einigen Jahren in der breiten Bevölkerung als gesundheitsschädlich, so ist nach neuesten Umfragen wohl das Bewusstsein erwachsen, das Kaffee sich keineswegs negativ auf die Gesundheit auswirkt. Im Gegenteil: Neben ihrer anregenden Wirkung wirkt sich die Kaffeebohne positiv auf Herz und Kreislauf, Leber und Nieren, auf die Verdauung und vieles mehr aus.

Dr. Malte Rubach klärt nicht nur über die positiven Aspekte der Kaffeebohne auf, er hinterfragt ebenso diverse Kaffee-Mythen und gibt praktische Tipps zur Anwendung, um sich die gesundheitsfördernden Eigenschaften von Kaffee selbst zu Nutze machen zu können. Er vermittelt tiefgründiges Know-How zur optimalen Kaffeezubereitung, um wirklich das Beste aus der Bohne herauszuholen. Jahrtausende alte Kaffee-Tradition trifft auf die neuesten Erkenntnisse aus der Forschung - im Buch „Die Kaffee Apotheke“.

Kapitel I: Kaffee und seine kostbaren, heilsamen Inhaltsstoffe

Der wohl bekannteste Bestandteil im Kaffee ist das Koffein. Weit

über 800 Inhaltsstoffe beinhaltet der Kaffee, viele davon sind bisher fast gänzlich unerforscht. Kaffee gilt mit seinen zahlreichen enthaltenen Ingredienzen als komplexestes Lebensmittel und Genussmittel überhaupt. Das Koffein ist neben seiner Bekanntheit auch der am meisten erforschte Bestandteil in der Kaffeebohne. 30.000 Produkte werden in einer Apotheke durchschnittlich verkauft, viele davon enthalten das besagte Koffein als Inhaltsstoff. Besonders Schmerzmittel bedienen sich der heilenden und schmerzlindernden Wirkung. Es gibt im Kaffee noch viele weitere Inhaltsstoffe, die weniger bekannt als das Koffein sind, jedoch zu einer gesunden Ernährung maßgeblich beitragen. Chlorogensäuren und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, zu denen auch das Koffein gehört, sind wichtige und vor allem gesunde Bestandteile der mit unendlich vielen wertvollen Inhaltsstoffen bestückten Kaffeebohne. Die im Kaffee enthaltenen Chlorogensäuren liefern unserem Körper bei jedem Genuss einen Mix aus schützenden Antioxidantien. Über das Trinken aufgenommen, kann sich der positive Effekt im ganzen Körper verteilen.

Die Chlorogensäuren im Kaffee sind möglicherweise dafür verantwortlich, dass Kaffee-Trinker deutlich seltener an diversen Er-



krankungen leiden als Nicht-Kaffee-Trinker. Neben den Chlorogensäuren zählen die Melanoidine zu den antioxidativ wirkenden Bestandteilen im Kaffee. Außer dem Getränk die Farbe zu geben, neutralisieren diese Moleküle oxidativen Stress. Das Koffein, das zu den sekundären Pflanzeninhaltsstoffen zählt, gehört zu der Gruppe der Alkaloide. Gemeinsam haben die Alkaloide ihre basischen Eigenschaften, was jedoch nicht als vordergründig erachtet werden sollte. Das Koffein im Kaffee ist mit dem im Tee enthaltenen Theophyllin und im Kakao beherbergten Theobromin verwandt. Dr. Malte Rubach erklärt einfach und verständlich Unterschiede, Funktion und Wirkungsweise von Koffein, Theophyllin und Theobromin auf das zentrale Nervensystem, die glatte Muskulatur und die Nieren. Doch Rubach widmet sich auch den nicht gewollten Inhaltsstoffen wie dem Acrylamid oder dem durch das ZDF-Magazin ZDFzoom bekannt gewordenen Furan. Beide Stoffe entstehen während der Röstung des Kaffees. Bei einem schonenden Röstverfahren, wie wir es in der Kaffeerösterei anwenden, gibt Dr. Rubach jedoch Entwarnung. Auch enorm wichtig bei den Inhaltsstoffen in der Kaffeebohne sind die enthaltenen Aromastoffe, die jeder einzelne völlig unterschiedlich wahrnimmt. Dr. Rubach hat den Aromastoffen und deren Wirkung einen ganzen Passus in der „Kaffee Apotheke“ gewidmet - unbedingt lesenswert, wie die feinen Aromen sich auf unsere Gesundheit auswirken.

Kapitel 2: Kaffee und seine Wirkung auf die Psyche und Leistungsfähigkeit

Dass das im Kaffee enthaltene Koffein positive Wirkung auf unsere Leistungsfähigkeit hat, ist bewiesen. Gerade der Koffeinkick fördert unsere Energie und Kraft ganz besonders beim Sport treiben. Was im Körper entsteht, wenn wir Energie verbrauchen und wie der Kaffee bzw. sich bildendes Adenosin dabei wirkt, erklärt Dr. Rubach anschaulich: Er vergleicht den Kaffee mit dem letzten Strich der Tankfüllung, der uns noch als Reserve zur Verfügung steht. Möchte man den Kaffee beispielsweise als Energiespender nutzen, lässt Dr. Rubach immer wieder praktische Tipps zur Zubereitung einfließen. Als morgendlichen Wachmacher empfiehlt er seinen Lesern einen Americano, einen mit heißem Wasser verlängerter Filterkaffee oder einen Espresso. Weiterer vitalisierender Tipp: Ein Black Eye. Dem aus Filterkaffee bestehenden Black Eye werden für eine erquickende Wirkung noch ein bis zwei Espressi hinzugefügt. Reagiert man eher empfindlich auf Koffein, oder hat man gar eine Koffein-Unverträglichkeit, so ist für Milch-Liebhaber der Café au lait, der Milchkaffee, der im Verhältnis 1:1 mit Milch gemischt wird, die verträglichere Alternative. Espresso als Lungo zubereitet, wobei dem Kaffeegetränk die gleiche Menge an Wasser nochmals hinzugefügt wird, offeriert gestreckten Kaffeegenuss mit reduziertem Koffeingehalt. Für Nervöse bietet sich der aus Österreich stammende „Verlängerte“ an. Auch in Italien gibt es den Kaffee als Lungo. Doch warum hebt Kaffee die Stimmung? Was hat die Wirkung von Kaffee und Koffein mit Depressionen zu tun? Du möchtest es wissen? Wissenswerte, fundierte Untersuchungen und Ergebnisse dazu und warum Kaffeetrinker ein geringeres Risiko haben, an einer Depression zu erkranken, wird von Dr. Malte Rubach aufschlussreich und spannend erklärt.

Kapitel 3: Wie ist die Wirkung von Kaffee auf unseren Körper?

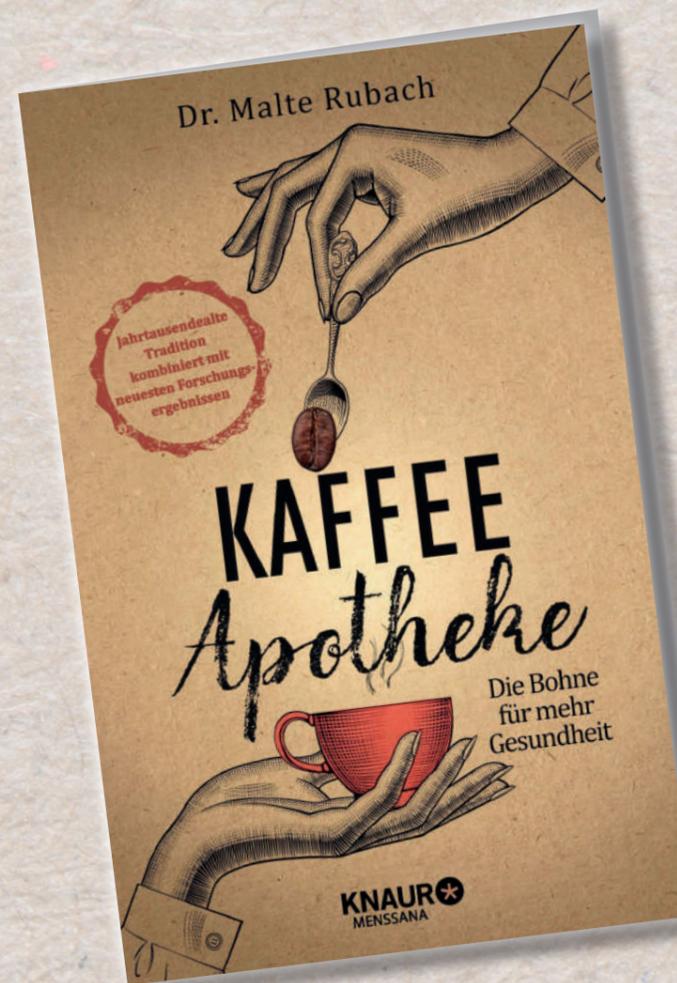
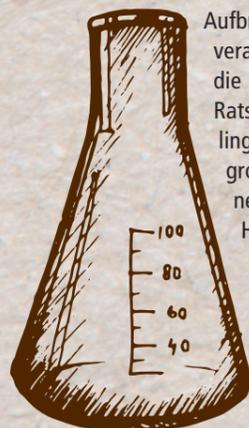
Schön, es erneut schwarz auf weiß zu lesen: Die Kaffeewirkung auf unseren Körper ist überaus positiv. Bereits mehrere Blogbeiträge haben wir auf unserer Webseite dem Thema Kaffee und Gesundheit und dem Koffein schon gewidmet. Dr. Malte Rubach führt eingängig, nachvollziehbar und kurzweilig auf, wie das schwarze Elixier auf unseren Körper Wirkung zeigt:

- ☞ Wie wirkt sich Kaffee auf das Herz-Kreislauf-System aus?
- ☞ Welchen Effekt hat Filterkaffee auf den Cholesterinspiegel?
- ☞ Kann Kaffee den Insulin-Spiegel bei Diabetes Typ 2 senken?
- ☞ Zeigt Kaffee Auswirkungen auf die Zellteilung und Krebs?
- ☞ Kann man mit dem Genuss von Kaffee auch seiner Leber etwas Gutes tun?
- ☞ Hilft Kaffee bei der Verdauung?
- ☞ Wie reagiert der Wasserhaushalt, Niere und Blase auf Kaffee?
- ☞ Wie trinkt man Kaffee, um etwas Gutes für die Knochen zu tun?
- ☞ Wie können Kopfschmerzen und Migräne am Besten durch das Kaffee trinken beeinflusst werden?
- ☞ Ist Kaffee gut für die Nerven oder eher nicht?
- ☞ Wieviel Kaffee ist in der Schwangerschaft erlaubt?
- ☞ Kann Kaffee auch schaden?

Die Ausführungen von Dr. Malte Rubach hierzu zu studieren ist wirklich interessant. Die positiven Auswirkungen des Kaffees auf diverse Krankheitsbilder nachzulesen, macht Lust auf das Trinken der nächsten Tasse Kaffee, ohne Reue. Einzig und alleine während der Schwangerschaft empfiehlt Rubach einen gemäßigten Konsum von maximal zwei Tassen Filterkaffee à 200ml pro Tag und bei einer Überempfindlichkeit gegenüber Koffein. Entkoffeinierter Kaffee kann eine gute Alternative in der Schwangerschaft, bei einem erhöhten Cholesterinspiegel sowie erhöhtem Bluthochdruck sein. Aber nicht vergessen: Koffein kann so viel Positives bewirken, was entkoffeinierter Kaffee nicht vermag. Also lieber Trinkgewohnheiten in Häufigkeit und Konzentration verändern, anstatt auf Koffein zu verzichten. Dr. Malte Rubachs Argumentationen und Ausführungen zu neuesten medizinischen und wissenschaftlichen Forschungsergebnissen zu Kaffee und seinem Genuss können den Leser vollends überzeugen – ein Plädoyer für den Genuss von Kaffee.

Kapitel 4: Kaffee-Trends und Anwendungen für die Gesundheit

Das 4. Kapitel der „Kaffee Apotheke“ beschäftigt sich mit Kaffee-Trends und mit Kaffee als Medizin angewendet. Der Titel des Buches ist durchaus wörtlich zu nehmen. Die Kaffee Apotheke zeigt Möglichkeiten der innerlichen sowie äußerlichen Anwendung auf. Auf die Frage: „Was ist die beste Aufbrühmethode?“ räumt Rubach weiter mit veralteten Legenden auf. Rubach beleuchtet die verschiedenen Zubereitungsarten und gibt Ratschläge für diverse Faktoren, die über Gelingen und Nichtgelingen entscheiden. Einen großen Unterschied machen die verschiedenen Kaffeesorten aus den unterschiedlichsten Herkunftsländern aus, die sich in Geschmack und Aromen, aber auch im enthaltenen Koffein wesentlich voneinander differenzieren und somit voneinander abweichend wirken. Außer der Kaffeebohne hat die Kaffeepflanze viel interessante und zugleich wohlschmeckende und seine Wir-



Kaffee Apotheke

Das Buch die Kaffee Apotheke macht endlich Schluss mit den Kaffee-Mythen – was die starke Bohne für unsere Gesundheit tun kann.

Eine Tasse Kaffee, tausend Inhaltsstoffe, eine Million Möglichkeiten. Dr. Malte Rubach ist Ernährungs-Wissenschaftler und ein echter Kaffee-Experte. Mit diesem Kaffee-Ratgeber führt er uns nicht nur auf eine spannende Entdeckungsreise in die Welt des Kaffees, sondern geht insbesondere auf die positiven Auswirkungen von Kaffee auf die Gesundheit ein. Denn was viele nicht wissen: Die starke Bohne macht nicht nur wach, sie wirkt auch positiv auf Herz und Kreislauf, die Leber, die Nieren und die Verdauung. Sie hilft bei Migräne und kann sogar bei Ängsten und Depressionen eine Stütze sein. So macht Gesundheit Spaß! Dr. Malte Rubach räumt in diesem Buch außerdem mit allen Kaffee-Mythen auf und erklärt, wie man die gesundheitsfördernden Eigenschaften am besten für sich einsetzt. Mit Tipps zur Anwendung, neusten Forschungs-Ergebnissen und tollen Rezepten frisch aus der Kaffee-Rösterei – für die innere und äußere Anwendung.

16,99 €

kung entfaltende Bestandteile wie die Kaffeekirsche, aus der man einen Kaffee-Tee oder eine herrlich erfrischende Limonade zaubern kann. Weiterer Bestandteil der Kaffeepflanze ist die Kaffeepflanze, aber auch das Kaffeepulver in seinen vielfältigsten Einsatzgebieten wird im Buch vorgestellt. Gerade das Kaffeepulver bzw. der Kaffeesatz eignet sich außer zum Kaffee kochen für allerlei äußerliche Anwendungen, die schöner machen, wie für ein Kaffee-Peeling, Kaffee-Seife und Kaffee-Spülung. Auch im Haushalt findet Kaffeesatz und Kaffeepulver vielseitige Verwendung. Bullet Proof Coffee oder Cold Brew Coffee? Was es mit diesen und weiteren Kaffee-Trends auf sich hat und bei welchen gesundheitlichen Beschwerden sie hilfreich sein können, liest Du und in unserem Kaffee-Blog oder in der „Kaffee Apotheke“. Schon mal was von Coffee-Porter, Nitro-Kaffee, Chicory Coffee oder Green Coffee gehört? Nein? Die Kaffee Apotheke informiert zu diesen Kaffee-Neuheiten und vielen mehr.



Kapitel 5: Welcher Kaffee ist wann der Richtige?

Jetzt geht's an's Eingemachte. Wo es zuvor noch um die verschiedenen Krankheitsbilder und möglichen Anwendungen ging, arbeitet im 5.ten Abschnitt Rubach heraus, wann welcher Kaffee der Richtige ist. Mithilfe des Kaffee-Konfigurator und der Benennung des Gesundheitsproblems zeigt Dr. Rubach Lösungen bzw. Gedanken auf bezüglich des zu wählenden Kaffees und

der Erkrankung bzw. der Problematik. Ist Dein Blutdruck erhöht? Welchen Kaffee solltest Du trinken, wenn der Cholesterin- oder Triglyzeridspiegel zu hoch ist? Wenn der Kaffee Dir auf den Magen schlägt, welchen Kaffee solltest Du dann bevorzugen? Hast Du Verdauungsstörungen? Reagierst Du auf koffeinhaltige Getränke mit Unruhe und Nervosität? Möchtest Du mit dem Kaffee trinken gewissen Krankheiten vorbeugen? Möchtest Du Koffeingehalt und Chlorogensäure optimieren? Der Kaffee-Konfigurator bzw. Kaffee-Rad unterstützt sogar dabei, seinen Kaffee nach der Stärke auswählen zu können, je nachdem, ob Du Deinen Kaffee lieber mit oder ohne Milch trinkst. Vor allem welche Zubereitungsweise bzw. Welche Kaffeespezialität für Dich in Frage kommt und die Du dank Zubereitungstipps zu jeder einzelnen Zubereitungsart problemlos ausprobieren kannst, gibt es hier zu entdecken.

Fazit: Kaffee ist mehr als seine einzelnen, so zahlreichen Substanzen. In der Summe addieren sich die Inhaltsstoffe zu dem gesundheitsfördernden Getränk, was wir so lieben. Der Autor von die „Kaffee Apotheke“ macht deutlich, dass nicht nur das Koffein und die Chlorogensäure als isolierte, gesonderte Bestandteile des Kaffees gesehen werden dürfen, sondern die Gesamtheit aller Inhaltsstoffe den Kaffee ausmachen. Kaffee wirkt sich positiv auf die Psyche und den Körper aus, das beschreibt Dr. Malte Rubach eindrucksvoll und beleuchtet das Thema Kaffee Wirkung und Gesundheit facettenreich. Mit dem gewonnenen Wissen aus dem Buch kannst Du die Welt des Kaffees noch einmal völlig neu für Dich entdecken, die vielen positiven Effekte auf die Gesundheit, aber auch den Reichtum an Kaffee-Varianten und deren Auswirkungen. Genieße Deinen Kaffee und tu Dir nebenbei etwas Gutes – am Besten bei einem guten Buch.



Weihnachtskaffee

Die besten Rezepte für die Festtage!

Kaffee ist unser liebstes Getränk. Ob morgens, mittags, abends – Kaffee geht immer, auch oder gerade zu Weihnachten. Es duftet lecker nach Plätzchen, Lebkuchen & Co.. Jetzt in der kalten Jahreszeit schmeckt ein mit Gewürzen, Likör und Sahne angereicherter Kaffee besonders gut. Mit nur wenigen Zutaten ist schnell ein leckerer Weihnachtskaffee gezaubert. Verwöhne Dich, Deine Freunde und Familie mit dem leckeren Heißgetränk, ob alkoholfrei oder gehaltvoll. Hier sind unsere 3 besten Rezepte für Weihnachtskaffee.

Die 3 besten Rezepte für Weihnachtskaffee

Weihnachtskaffee, einfach und schnell, alkoholfrei

Ganz einfach und einfach lecker ist unser erster Weihnachtskaffee zuzubereiten – die alkoholfreie Variante unter unseren weihnachtlichen Gaumenfreuden.

Zutaten

- 150 ml Filterkaffee, stark zubereitet
- 1 Vanilleschote
- 1 Msp. Zimt
- 1 Msp. Nelken
- 1 EL Zucker
- 3 EL Milch, aufgeschäumt
- Zimt zum Bestreuen

Zubereitung

1. Mark der Vanilleschote, Zimt, Nelken und Zucker und den fertig zubereiteten Kaffee stark erhitzen, aber nicht kochen
2. In der Zwischenzeit die Milch aufschäumen
3. Die Mixtur in eine Kaffeetasse geben
4. Anschließend die aufgeschäumte Milch darauf geben
5. Mit Zimt bestreuen – fertig
6. Genießen

Weihnachtskaffee – Der Gehaltvolle

Dieser Weihnachtskaffee hat es in sich und sorgt für die richtige Stimmung. Die verschiedenen Liköre harmonieren perfekt zu Kaffee. Das i-Tüpfelchen verleiht der weihnachtlichen Gaumenfreude Butterscotch, eine Süßigkeit, die im Wesentlichen aus braunem Zucker und Butter besteht und an Toffee erinnert. Für noch mehr Umdrehungen kann der Butterscotch auch durch Butterscotch-Schnaps ersetzt werden.

Zutaten

- 150 ml Espresso
- 50 ml Amaretto
- 50 ml Kaffeeikör
- 20 ml Kokoslikör
- Butterscotch nach Geschmack
- frisch aufgeschlagene Sahne
- Schokoraspiel zum Bestreuen
- evtl. Zimt, Nelken und Kardamom zum Verfeinern

Zubereitung

1. Espresso, Amaretto, Kaffeeikör, Kokoslikör und Butterscotch miteinander verrühren
2. Sahne frisch aufschlagen (Alternativ kannst Du natürlich auch Sprühsahne verwenden)
3. Die Mischung in ein Glas geben
4. Sahne obenauf setzen
5. Mit Schokoraspiel bestreuen – fertig
6. Genießen

Weihnachtskaffee – Irish Coffee mal anders

Irish Coffee ist an kalten Tagen ein wahrer Wohlgenuss. Die klassischen Zutaten des Irish Coffee, Kaffee und Whiskey, passen perfekt zueinander. Traditionell wird der Mischung noch brauner Zucker, bevorzugt karamellisiert, hinzugefügt. Heute zeigen wir Dir eine köstliche Option zum Zucker – Honigsirup. Honigsirup ist ganz schnell selber gemacht: 150 ml Honig mit 50 ml heißem Wasser vermischen – fertig ist die Ingredienz.

Zutaten

- 100 ml Kaffee
- 40 ml Irish Whiskey
- 20 ml Honigsirup
- frisch aufgeschlagene Sahne

Zubereitung

1. Kaffee, Whiskey und Honigsirup miteinander verrühren
2. Sahne frisch aufschlagen
3. Mischung in ein hohes Glas geben
4. Sahne obenauf setzen
5. Nach Belieben garnieren und genießen

Anstatt als Heißgetränk kannst Du den Irish Coffee auch kalt genießen. Einfach den Kaffee durch 25 ml Espresso ersetzen und Irish Whiskey und Honigsirup mit Eiswürfeln in einem Cocktailshaker miteinander vermischen. Hier kannst du auf die Sahne verzichten. Als Dekoration machen sich Kaffeebohnen und eine Honigwabe gut.

Wir wünschen frohe Weihnachten mit köstlichen Genüssen!



Café Skin Likör

Beim Rösten der Kaffeebohne verliert die Bohne das sogenannte Silberhäutchen – Rohstoff für unseren **Kaffeelikör**. **Café Skin Likör** wird exklusiv für die Kaffeerösterei Kirmse hergestellt.

0,2l **13,90€**



Festtagmischung

Die Festtagmischung – Genussmomente für die Feiertage. Die Festtagmischung, exklusiv für die Festtage, ist ein wahrer Gaumenschmaus. Ein Hauch von Zartbitterschokolade, Zimt & Nelken wird Deine Geschmackssinne bezaubern.

500g **13,40€**



Arabisches Kaffeegewürz

Arabisches Kaffeegewürz – für Kaffee, Kakao und Süßspeisen, aber auch salzige Gerichte wie Wild, Ente, Gans, Lamm und orientalische Küche gewinnen an würzig warmer Geschmacksvielfalt. Alfons Schuhbeck schwört auf die Gewürzmischung.

100g **6,95€**



Gutscheine zum Ausdrucken

Gutscheine zur Weihnachtszeit

Erstelle Deinen persönlichen Gutschein für die Weihnachtszeit. Wähle aus drei verschiedenen Motiven Dein Lieblingsmotiv. Generell kannst Du aus zwei Varianten wählen: Gutscheine im Wert von 10,00€, 25,00€, 50,00€, 75,00€, 100,00€ oder einen Gutschein mit frei wählbarem Betrag.

Mit persönlicher Widmung

Du kannst den Gutschein zum Ausdrucken mit oder ohne persönlicher Widmung an den Empfänger gestalten. Also – los geht's – in zwei Minuten hältst Du die perfekte Geschenkidee in Deinen Händen.

Weihnachtsgeschenke in der Holzkiste



Ob Kaffee-Probierpakete oder weihnachtlich dekorierte Weihnachtsgeschenke – unsere Kaffee Geschenke, verpackt in einer hochwertigen Holzkiste aus der Holzmanufaktur Liebich, sind etwas ganz Besonderes.

Verschenke Genussmomente mit unseren fertigen Geschenk Sets oder stelle Deine individuelle Geschenkbox zusammen.

Mehr Ideen für den Weihnachtsbaum gibt es unter www.kaffeeoesterei-kirmse.de/weihnachtsgeschenke



30,60 €

Kaffee Geschenk Set – Mittelamerika 3 x 250g

Das Kaffee Geschenk Set „Mittelamerika“ in der hochwertigen Holzkiste – Geschenkbox beinhaltet auserwählten Spitzenkaffee aus Nicaragua, Costa Rica und Brasilien.



30,80 €

Kaffee Geschenk Set – Asien 3 x 250g

Das Kaffee Geschenk Set „Asien“ in der hochwertigen Holzkiste – Geschenkbox offeriert Dir besten Kaffee aus Papua Neuguinea, indischer Malabar und von der Insel Sulawesi.



30,50 €

Kaffee Geschenk Set – Espresso 3 x 250g

Das Kaffee Geschenk Set „Espresso“ in der hochwertigen Holzkiste – Geschenkbox – für die, die starken Kaffee lieben – Pit's Espresso, Bayerwald Auslese und Espresso Napoli.



31,80 €

Kaffee Geschenk Set – Afrika 3 x 250g

Im Kaffee Geschenk Set „Afrika“ in der hochwertigen Holzkiste – Geschenkbox findest Du ausgesuchten Kaffee aus Uganda, Äthiopien und Kenia.

Veranstaltungen in der Kaffeerösterei



Jede Woche öffnet die Kaffeerösterei ihre Pforten zur Schau-Kaffeeröstung, Schokoladenverkostung und Kaffeeverkostung



In der **Schau-Kaffeeröstung** erwartest Du eine kleine Führung durch das Kaffeemuseum und Du kannst live miterleben, wie ein guter Kaffee in Handarbeit geröstet wird. Neben Hintergrundwissen zu Kaffeeanbau, Kaffeeernte und Rohkaffee wird der gemeinsam geröstete Kaffee im Anschluss verkostet.



In der **Schokoladenverkostung** steht der pure Genuss im Fokus. Die Verkostung von erstklassigen Schokoladen verschiedener Chocolatiers und spannende Geschichten zu Kakao, Kakaobutter sowie Schokolade und Gesundheit – Theoretisches Wissen wird kurzweilig mit der Praxis verknüpft. Süßes für die Sinne.



In der **Kaffeeverkostung** erlebst Du eine Reise rund um den Kaffee. Erfahre Interessantes aus der Geschichte des Kaffees, anschaulich dargestellt im Kaffeemuseum. Die Verkostung mehrerer Kaffeesorten wird mit Wissenswerten über Kaffeeanbau und Kaffeehandel, die verschiedenen Kaffeesorten sowie Kaffee und Gesundheit untermalt.



Schau-Kaffeeröstung: jeden Mittwoch, 15.00h - 16.00h

Schokoladenverkostung: jeden Donnerstag, 15.00h - 16.00h

Kaffeeverkostung: jeden Freitag, 15.00h - 16.00h

Termine zu unseren **mehrständigen Kursen** und **Workshops** wie dem **Barista Kurs** und dem **Kaffeeröster-Workshop** findest Du unter: www.kaffeeoesterei-kirmse.de/veranstaltungen-kaffeeoesterei

Gruppen sind uns herzlich willkommen! Vereinbart Euren individuellen Termin ganz einfach telefonisch unter 09922 - 743 75 84 oder schreibt eine Nachricht an info@kaffeeoesterei-kirmse.de.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ein herzliches Dankeschön!

Liebe Kunden und Freunde der Kaffeerösterei Kirmse!

Nicht nur die Weihnachts-Funken Aktion in diesem Jahr hat uns gezeigt, wie sehr die Kunden und Freunde der Kaffeerösterei Kirmse mit ganzem Herzen bei uns und unseren Kaffee-Projekten sind.

Die zahlreichen Pakete, eine große Spendenbereitschaft, der Zuspruch und die Anteilnahme an unseren verschiedenen Kaffee-Projekten und das Interesse an den Kaffeebauern freut und berührt uns sehr. Dafür ein herzliches Dankeschön! Wir wünschen Dir und Deiner Familie ein besinnliches Weihnachtsfest, erholsame Feiertage und einen guten und vor allem gesunden Start in das neue Jahr 2022!

Das Team der Kaffeerösterei Kirmse

