

# Kaffee Liste

HERKUNFT	SO SCHMECKT'S - URSPRUNGSNUANZEN	250g
<i>Von benachbarten Kakao oder Fruchtbäumen nimmt die Kaffeepflanze über die Wurzel deren Aromen mit auf, sowie von verschiedenen Kräutern, Sträuchern und Blumen.</i>		
<b>Brazil Sao Bento</b>	Gelbe Arabica * vollmundige Edelschokolade * Karamell * Nuss	<b>9,59 €</b>
<b>Indien "Harley Estate"</b>	Sehr stark* harmonisch würzig * feine Noten von Kardamon & Vanille	<b>8,42 €</b>
<b>Panama Volcan Baru</b>	Vulkankaffee * leicht floral * milkschokoladig * weicher Abgang	<b>10,61 €</b>
<b>Costa Rica Tarrazu</b>	mild würzig * tropische Früchte * leichte Nussnuancen * lieblich	<b>9,39 €</b>
<b>Peru Finca Rosenheim</b>	Sonnengetrocknet * zart Blumig * vollmundig * leicht würzig	<b>9,59 €</b>
<b>Guatemala Terra Rossa</b>	Kakaonote * fein fruchtig * Karamell * lieblich	<b>9,59 €</b>
<b>Ruanda Nyamasheke</b>	Feinwürzig*Schwarztee Akzente*Sirupartig *Apfel/Weinbeere*lieblich	<b>8,64 €</b>
<b>Honduras Marcala</b>	Mittelkräftiger Zentralamerikaner * lieblich * blumige Kakaonoten	<b>9,12 €</b>
<b>Zambia "Mubuyu AAA"</b>	Kräftig * florale Züge * Hauch Mandarine gepaart mit dkl. Schokolade	<b>9,95 €</b>
<b>Santo Domingo Organico</b>	Karibisch lieblicher Exot* Mango/Papaya *milkschokol.langer Abgang	<b>11,23 €</b>
<b>Mexiko Finca El Flamingo</b>	vollmundige Kakaonote * süßlich floral * edelschokoladige Würze	<b>9,95 €</b>
<b>Cuba Turquino</b>	Rassig würzig * erinnert an Kubanische Zigarren * dunkle Schokolade	<b>9,59 €</b>
<b>Colombia Swiss Water</b>	Entkoffeiniert * dunkle Schokolade *leicht süßwürzig * nussig	<b>9,99 €</b>
<b>Vietnam &amp; Guatemala</b>	100% Robusta * sehr stark "Wachmacher" * schöne Crema	<b>8,34 €</b>
<b>Äthiopien Sidamo</b>	Kräftig * würzig * Haselnuss / Walnuss * dunkle Schokolade	<b>9,59 €</b>
<b>Kenia Pearls of Africa</b>	Perlbohnspezialität * würzig zgl. vollmundig * weinige Nuanzen	<b>9,96 €</b>
<b>Yemen Mokka</b>	Kräftig würzig*leichte Schärfe*Honignote*schwarze Johannisb.*lieblich	<b>9,54 €</b>
<b>Äthiopien Yirgacheffe</b>	Fruchtig / dunkelbeerig * Hauch Vanille * floral- schokoladige Würze	<b>9,14 €</b>
<b>Indonesien Sumatra Toba</b>	Erinnert an Zartbitter Schokolade * Nougat * geröstete Mandeln	<b>9,96 €</b>
<b>Indones. West Blue Java</b>	Edle Würze * Erdnuss- Karamell- Nuance * vollmundig süßlich	<b>9,59 €</b>
<b>Tansania Kilimandscharo</b>	Vollmundig *exzellent süßlich * Vanillehauch * fruchtig	<b>9,23 €</b>

**JEDER KAFFEE KANN VOR ORT VERKOSTET WERDEN. ZUBEREITUNGSZEIT NUR: 8 MINUTEN  
ODER FRAGEN SIE NACH DER AKTUELLEN KAFFEE & ESPRESSO SORTE IM AUSSCHANK.**

## ESPRESSO

---

<b>Don Vito</b>	100% ARABICA. Von ausgesuchten brasilianischen Plantagen und feinen Rohkaffees aus dem afrikanischen Hochland und Südasien komponiert. Als milder Espresso oder kräftiger Kaffee zu genießen.	<b>9,59 €</b>
<b>Star of Italy</b>	80% ARABICA, 20% ROBUSTA. Harmonische Komposition brasilianischer Hochlandgewächse, feinsten afrikanischer Rohkaffees und einer seltenen Robusta Spezialität aus Indien. Intensive Grundsüße. Hervorragend für Milchgetränke geeignet oder pur. Nach Süd Italienischer Art!	<b>9,73 €</b>
<b>No. 3</b>	70% ARABICA, 30% ROBUSTA. Volle Kraft und Würze resultiert durch trocken aufbereiteten afrikanischen Robusta; leicht erdig-hölzern im Charakter, begleitet von einem lieblich weichen Braziilkaffee.	<b>9,44 €</b>

## HAUSMISCHUNG

---

<b>Dresdner Feine Milde</b>	Milde Hochlandmischung aus Guatemala, Honduras und Peru. Vollmundig- lieblich *zart- fruchtig * leicht süßlich *	<b>7,34 €</b>
<b>Dresdner Premium</b>	Kräftige Arabica Mischung aus Honduras, Nicaragua und Tansania. würzig * dunkle Schokolade * dezente Fruchtigkeit *	<b>7,34 €</b>

## AROMATISIERTER KAFFEE

---

<b>Dresdner Schokoladenmädchen</b>	Schoko-, Sahne-, Toffee Geschmack * U N S E R B E S T S E L L E R *	<b>10,28 €</b>
<b>Erdbeer - Schoko</b>	Schokolade küsst Erdbeere. Auch kalt ein Traum! Nur im Sommer	<b>10,28 €</b>
<b>Happy Haselnuss</b>	Haselnuss Pur - einzigartig nussig!	<b>10,28 €</b>
<b>Vanilla Cream</b>	Für Vanille Fans - unschlagbar!	<b>10,28 €</b>
<b>Schoko - Orange</b>	Schokolade- Süssorangen Geschmack - wie ein "Soft Cake".	<b>10,28 €</b>
<b>Chili Chocolate</b>	Dunkles Schokoladenaroma mit einer dezente Chili Schärfe.	<b>10,28 €</b>
<b>Pistazien Crème</b>	Pistazie- Persipan- und weicher Sahne Geschmack.	<b>10,28 €</b>
<b>Latte Macchiato Schoko</b>	Kaffee- Kakao- Schokolade und Karamell Geschmack in einem.	<b>10,28 €</b>
<b>Irish Cream</b>	Irish Whiskey Aroma * ohne Alkohol* Tip; mit Schuss Sahne genießen.	<b>10,28 €</b>
<b>Lumumba</b>	Schokolade & Rum * ohne Alkohol * Ab Mitte/Ende Oktober bis Januar.	<b>10,28 €</b>
<b>Eierlikör - Schoko</b>	Wie der Name schon sagt. Nur Ostern * ohne Alkohol *	<b>10,28 €</b>

*Für die Aromatisierung verwenden wir mild bis mittelkräftige Kaffeesorten mit geringen Ursprungsnuancen. Nach der Röstung werden hochwertigste Naturaromen in flüssiger Form übergossen, anschließend Luftgetrocknet. Nicht karamelisiert! Für alle Automaten geeignet!*

**RARITÄTEN****KÖNNEN DIREKT VOR ORT VERKOSTET WERDEN!**

<b>Kopi Luwak</b> <b>"Katzenkaffee"</b> > <i>brillant und Seidenweich</i> <b>...muss man probiert haben!</b>	Eher eine Kuriosität diese Rarität von der Balinesischen Insel. Die roten Kaffeekirschen werden von Luwak- Katzen gefressen doch die grüne ungeröstete Bohne wieder ausgeschieden. Durch diesen Prozess wird der Kaffee natürlich fermentiert und ist noch bekömmlicher. Die Tiere vernichteten die Ernte der Bauern und entdeckt wurde ein weltberühmter Kaffee. Sein würziges, volles Aroma ist sirupartig und weist dkl.-schokoladige Nunacen mit leicht holzigen und grasigen Noten auf.  100 % ORIGINAL MIT ZERTIFIKATION!	<b>64,75 €</b>
<b>Austarlien Skybury</b> > <i>samtig, leicht süß und langanhaltend.</i>	Die Plantage bei Mareeba im nördl. Queensland befindet sich im Familienbesitz und liegt auf einer Höhe von 500-600m. Durch eine höchst anspruchsvolle Anbaumethode wächst die hochwertige Sorte "Arabica Yellow Bourbon" mit nur geringen Koffeingehalt. Ein sehr aromatischer und ausdrucksvoller Kaffee für Genießer mit einer samtig dezenten Würzigkeit und süßen Anklängen von Vollmilchschokolade, mit besonders langen Abgang.	<b>18,47 €</b>
<b>Ecuador Galapagos</b> > <i>einzigartig, leicht süßlich mittelkräftig.</i>	Aus dem Zentralgebirge von San Cristobal. Das einzigartige durch den Humboldt Meeresstrom gemäßigte, tropische Klima bringt der Südseite der Insel zu Beginn des Jahres ergibige Regenfälle. In Kombination mit den nährstoffreichen Vulkanboden schafft dieses Klima ideale Wachstumsbedingungen. Zusätzlich ist der Einsatz von Pestiziden und chemischen Düngern staatlich verboten. Ein unvergleichlicher Nunacenreichtum von Nuss- bis Edelschokolade hinterlässt ein elegant, samtig- weiches Mundgefühl.	<b>17,91 €</b>
<b>Äthiopien Wild-Grown Kafa Forest</b> <b>"Wildkaffee"</b> > <i>mittelkräftig &amp; wild</i> (schmeckt lauwarm am Besten)	Im südwestlichen Teil von Äthiopien liegt die Region Kafa. Dort wächst der Kaffee auf Höhen von 1400-2100m über dem Meeresspiegel, größtenteils wild in den tiefen Wäldern der Provinz und fast ohne menschliche Einflüsse. Dieser Waldkaffee ist hauptsächlich natürlich aufbereitet, das heißt im Ganzen gesäubert und dann von der Sonne getrocknet. Abgerundet im Geschmack, vollmundig, würzig schokoladige Fülle mit einer sehr angenehmen Fruchtigkeit.	<b>13,57 €</b>
<b>Nicaragua Maragogype</b> <b>"Riesenbohnen"</b> > <i>schön leicht und Körperreich</i>	Reift in der Region Jinotega in 1500m Höhe auf vulkanischen Boden. In kleinen Fincas der bergigen Region werden nur die reifen Kaffeekirschen in bis zu acht Durchgängen von Hand geerntet. Dies ist erforderlich, da nicht alle Kirschen gleichzeitig reif sind, sondern an einem Strauch Blüten, grüne und bereits reife Kirschen hängen können. Kaffee dieser einzigartigen und sonnengetrockneten Riesenbohnen schmeckt auffallend weich und duftet betörend. Feinwürzig und sehr ausgewogen im Geschmack, mit einer dunkelschokoladig zugleich lieblich milchschokoladigen Cremigkeit und Anklängen von dunkler Brombeere.	<b>13,35 €</b>

**\*Unsere Empfehlung; Raritäten in der Stempelkanne zubereiten\***

**!!! Filterpapier nicht empfehlenswert, erzeugt 40% Aroma Verlust !!!**

## Die Magen-Verträglichkeit des Kaffees hängt vom Röstverfahren ab

"...Kaffee bekommt meinem Magen nicht..." hören wir immer wieder. **Stimmt!** Das liegt jedoch nicht am Kaffee, sondern an der Art und Dauer der Röstung sowie letztlich am Produzenten: Kaffees der großen Marken im Supermarkt werden häufig aus Preisgründen im Heißluftverfahren für 2-5 Minuten bei bis zu 800°C schockgeröstet. Bei dieser kurzen Röstzeit und der extremen Hitze werden die Bohnen jedoch nicht besonders gleichmäßig geröstet. Das bedeutet, außen sind die Bohnen teilweise schon leicht verkohlt, während sie im Inneren noch nicht durchgeröstet sind. **Kaffeebohnen** sind die **Kerne** einer **Kirsche**. Darin enthaltene, aggressive „Chlorogensäuren“, greifen die Magenschleimhaut an und werden erst im Laufe der Röstung nach und nach abgebaut. Bei der sehr kurzen und heißen industriellen Röstung verbleibt die Chlorogensäure zu einem großen Teil in den Kaffeebohnen.

**Röstkaffee; eines der aromatischsten Lebensmittel überhaupt mit bedeutend mehr Aromastoffen als Wein.**

**Beim Rösten können sich über 1.000 neue Aromen bilden; Schokoladen-, Frucht-, Nuss-, Florale-, Vanille-, Gewürz- oder Karamellnuancen u.v.w.**

## Traditionelles Trommelröstverfahren macht Kaffee maximal magenfreundlich

Unser Kaffee wird in Zusammenarbeit mit mehreren Röstereien, zwei in der Hamburger Speicherstadt, zu unserem Qualitätsmerkmal und schonend, im traditionellen Trommelröstverfahren geröstet. Nur so können sich die Kaffeearomen voll entfalten. In der Kaffeerösterei „MRS. BROWN“ rösten wir selbst, beispielsweise Raritäten wie den weltberühmten Kopi Luwak – „Katzenkaffee“.

Zwischen 15 und 30 Minuten je nach Sorte, schonend bei ca. 160°C bis 220°C. Nur die aromabildenden feinen Fruchtsäuren, die zum Charakter unseres Kaffees beitragen, bleiben erhalten. Die Bitterstoffe setzen sich ab der 12. Röstminute ab. Unsere Espressosorten rösten wir sogar noch etwas länger. So werden die ungewollten Säuren fast vollständig abgebaut und machen dem für Espresso typischen kräftigen Geschmack Platz. Insgesamt ist dieses Verfahren aufwendiger und anspruchsvoller, baut jedoch die aggressiven und magenwandreizenden Chlorogensäuren bestmöglich ab. Die individuellen Geschmacksnuancen eines Kaffees können sich außerdem voll entfalten. Die Qualität eines Kaffees erkennt man im kalten Zustand. Schmeckt er bitter, grantig bis pelzig ist es meistens eine industrielle Röstung. Unsere Kaffees eignen sich ebenfalls hervorragend als Eiskaffee.

*Mit Freude beraten wir individuell um auch für Sie den richtigen Kaffee zu finden.*