ESPRESSO MARCO haben wir für die Freunde des intensiven Espressogeschmacks entwickelt. Mit einem 30% Anteil an gewaschenem Robusta und einer langsamen Röstung entwickelt er ein feines schokoladiges Aroma, bei reduzierter Säure und kräftigem Aroma.

ESPRESSO ROAST bieten wir ihnen als Mischung einiger unserer besten Kaffees an. Es handelt sich um 100 % Arabica Kaffees aus Südamerika und Asien. Hier legen wir Wert auf eine ausgewogene Sensorik, dieses mit hohem Druck erzeugten Produkts.

ÄTHIOPIEN SIDAMO, ein Anbaugebiet dessen Kaffees zu den besten der Welt zählt. Ein wilder, aromareicher Kaffee, der kaum in Plantagen angepflanzt wird, sondern von den Familien der Region von wildwachsenden Pflanzen in ihren Kaffeegärten geerntet und nach alter Tradition „gewaschen“ (nass aufbereitet) wird.

ÄTHIOPIEN HARAR, unser ungewaschener Kaffee aus dem Osten Äthiopiens. Auf unserer Reise nach Äthiopien (2015) haben wir gezielt einen feinen, fruchtigen ungewaschenen Kaffee gesucht. In Dire Dawa bei MoPlaCo wurden wir fündig. Den Boldgrain fanden wir, hatte genau das dezente Moccaflavour, das wir uns wünschten.

KENIA NYERI, entstammt der Barichu Cooperative. Er wird anders als die meisten Kenia Kaffees direkt von der Cooperative vermarktet. Unser KENIA NYERI verfügt über ein ausgewogenes, milde Aroma , mit komplexen und geschmacksintensiven Komponenten. Eine dezente Säure, die an Mandarinen erinnert ,gut ausbalancierter eleganter Körper mit weichen süßen Noten nach Honig und warmer Schokolade, verleihen diesem eleganten und ausgewogenen Kaffee seinen einzigartigen Charakter.

INDIEN MALABAR MONSOONED, ist ein Kaffee aus dem Südwesten Indiens, der Malabar Küste. Warme Monsoon Regen erlauben es, diesen einzigartigen Kaffee herzustellen. Der Kaffee wird vom Regen durchtränkt und unter Dächern getrocknet. So verliert der Rohkaffee seine ursprüngliche grüne Farbe und erhält sein ausgebleichtes sandfarbenes Äußere. Das schwere, säurearme Aroma dieses Kaffees macht ihn zu einem Genuss bei langen Kaffeeabenden.

Unser JAVA Plantagenkaffee ist ein schwerer Kaffee, man glaubt ihm die schwüle Hitze seines tropischen Ursprungs anzumerken. Seine pikant aromatische Note verleiht ihm ein Flair von Exotik, das leicht mit der tropischen Vegetation seiner Heimatinsel verbunden ist. Traditionell wird dieser Kaffee nass aufbereitet. Man erzählt, dass diese Aufbereitungsform hier "erfunden" wurde, da das Klima eine Trocknung der Kirschen kaum zuließ.

KOLUMBIEN PEDRO CLAROS, ist ein Pflanzer aus der Palestina in Huila, den wir 2014 besucht haben. Auf unserer letzten Reise nach Kolumbien haben wir dieses MicroLot entdeckt. Der Kaffeezeichnet sich durch lebendige Säure mit Zitrusnoten, die an Pink Grapefruit erinnert, sowie Noten von Karambole und Mandarinen aus. Aber auch süße Noten von leichter Molasse die an geröstete Mandeln finden sich in diesem Kaffee.

Unseren GUATEMALA beziehen wir von wechselnden Anbaugebieten (Antigua, Fraijanes oder Huehuetenango), wir können uns einfach nicht entscheiden, welcher Herkunft wir den Vorzug geben sollen. Typische Merkmale, diese herausragenden Kaffees sind neben dem unbeschreiblichen Körper und seiner leichten Säure ein nahezu nussiges Aroma. Dieser Kaffee bildet den konsequenten Abschluss eines delikaten Essens. Er ist der Kaffee, der die Teestunde ersetzt und viele Liebhaber in der ganzen Welt gefunden hat.

Unseren ENTCOFFEINIERTEN Espresso bieten wir für alle Kunden an, die einen „coffeinfreien“ Kaffee wünschen. Das schonende Verfahren entzieht dem Kaffee spezifisch das Coffein ohne sein Aroma zu schmälern.

JAMAICA BLUE MOUNTAIN. Einer der bekanntesten Kaffees der Welt. Er ist rund und voll im Geschmack, mit harmonischem und intensivem Aroma, sowie einer fruchtigen und sehr feinen Säure und einem leicht schokoladigen Abgang.

INDONESIEN Kopi Luwak, unseren "Katzenkaffee" beziehen wir aus Java. Sensorisch kommt er unserem Java Plantagenkaffee nahe, jedoch durch die spezielle "Aufbereitung" im Verdauungstrakt der Civet "Katze", wird er milder uns ausgewogener. Vergleiche unterschiedlicher Anbaugebiete haben uns bewogen unseren Kopi Luwak aus Java zu beziehen, wobei wir aus Qualitätsgründen nur Kaffee von gefütterten Tieren und überwachten und kotrollierter Haltung verwenden.