



Kaffeegenuss – sozial und nachhaltig



*el
molinillo*



DAS GUTE MIT DEM SCHÖNEN VERBINDEN

Die Verbindung von Genuss, sozialem Engagement und regionaler Vernetzung soll auch in Ihrem Unternehmen Schule machen?

Unsere Bio-Arabica-Kaffee- und Espresso-Röstungen stehen in Verbindung mit dem Veredelungsprozess in der integrativen Rösterei *Amolmillo* in Welzheim (im Stuttgarter Umland) für ein nachhaltig erzeugtes, sozial konsequentes und wohlschmeckendes Kaffee-Produkt.

Und Sie können das Gute mit dem Schönen verbinden!





DAS EDLE IM EINFACHEN ENTDECKEN

Sie sind ein Genussmensch und können sich für das Edle im Einfachen begeistern? Dann heißen wir Sie herzlich willkommen in unserer neuen Kaffeerösterei *el molinillo*! Das kommt aus dem Spanischen und heißt nichts anderes als Kaffeemühle.

Wir, die Christopherus Lebens- und Arbeitsgemeinschaft Laufenmühle e.V. betreiben die Kaffeerösterei seit 2010 als Werkstatt für geistig behinderte Menschen, die 6–10 Menschen einen Arbeitsplatz

bietet. Da wird gewogen, geröstet, verlesen, gemahlen und verpackt – denn bis der Kaffee frisch gebrüht serviert werden kann, gibt es viel zu tun.

Die Arbeit erfordert Konzentration, Teamwork und ein gutes Gehör. Davon hängt am Ende die ganze Qualität der Röstung ab. Warum? Das erzählen wir Ihnen bei Ihrem Besuch in der Rösterei oder bei unserem Besuch bei Ihnen!



SOZIAL VON ANFANG AN

Unsere hochwertigen Biokaffees genügen nicht nur in geschmacklicher, sondern auch in sozialer Hinsicht höchsten Ansprüchen.

Wussten Sie, dass über 90% des weltweit konsumierten Kaffees unter menschenverachtenden Bedingungen produziert wird? Unser Kaffee gehört nicht dazu, er ist sozial von Anfang an! Wir kooperieren mit kleinen Betrieben in Brasilien, Sumatra, Papua Neuguinea, Honduras und Äthiopien, die in

sorgfältiger Handarbeit ihre Plantagen bewirtschaften. So stammt etwa unser honduranischer Kaffee aus den Projekten COMUCAP und ACALIMA, in denen Frauen in selbstbestimmter und familiengerechter Arbeit erlesenen Biokaffee kultivieren. Mit den fairen Preisen, die sie im Verkauf erzielen, können sie nachhaltig in Bildung und Gesundheit investieren und ihre und die Lebensqualität ihrer Familie deutlich verbessern.



WAS MACHT DAS BESONDERE BESONDERS?

Unsere Rohstoffe geben die Qualität vor: Wir verwenden nur sortenreine Rohbohnen der hochwertigeren Arabica-Sorte – selbstverständlich in Bio-Qualität.

Durch die aufwändige selektive Pflückung von Hand gelangen wirklich nur die vollreifen, dunkelroten Kaffeekirschen in die Weiterverarbeitung und sichern eine gute Qualität.

Die Sortierung erfolgt sorgfältig von Hand.

Wir rösten nur auf Bestellung. Egal, ob Sie ganze Bohnen oder gemahlene Kaffeebohnen wünschen – die Röstung ist stets frisch. In einer schonenden Trommelröstung wird die Bohne im Gegensatz zum herkömmlichen Kurzzeitröstverfahren vollständig und gleichmäßig durchgeröstet und erhält so ihren vollen, aromatischen Charakter. Auf diese Weise können sich die Aromen besser entfalten und die Bitterstoffe werden abgebaut.



Von den betreuten Mitarbeitern wird die Röstung schließlich sorgfältig sortiert, abgewogen und verpackt.

2014 wurden wir in die Deutsche Röstergilde aufgenommen.



Unsere Kaffees haben die strengen Prüfkriterien bestanden und dürfen nun auch mit Stolz das Logo der Gilde führen. Die Deutsche Röstergilde und ihre Mitglieder stehen für herausragende Qualität der verwendeten Rohkaffees, traditionelle und gesundheitsbewusste Röstmethoden, frische Spezialkaffees und fairen Umgang mit den Pflanzern in den jeweiligen Ursprungsländern.



DER WEG DES KAFFEES

Für den Einkauf des Rohkaffees arbeiten wir mit dem erfahrenen Importeur Speicherstadt Kaffeerösterei Hamburg sowie der Gemeinschaft in Kehna zusammen.

Nach der Trockenaufbereitung (nur Brasilien SANTOS) oder Waschung (alle weiteren Sorten), Sortierung und Zwischenlagerung wird der Kaffee in Säcke verpackt und in ventilerten Containern nach Hamburg verschifft.

In der Speicherstadt Kaffeerösterei wird unser Kaffee gelagert und von uns nach Bedarf für die weitere Veredelung in unserer Rösterei *el molinillo* abgerufen.



Unsere Kaffee- und Espresso-Röstungen

ÄTHIOPIEN SIDAMO

Der Anbau dieser feinen Arabica-Bohne ist für viele Bauern im Süden Äthiopiens die einzige Einnahmequelle. Zum größten Teil wachsen die Kaffeebäume in wilden Natur-Plantagen am Rande des äthiopischen Hochlands im Urwald. Sie stellen damit einen klassischen Biokaffee dar, der ohne jegliche chemische Düngemittel auskommt. Besonders beliebt ist der Sidamo wegen seines würzig-kräftigen Aromas und seiner geschmacklichen Fülle. Dazu gilt er als ausgesprochen säurearm und magenfreundlich.



SUMATRA MANDHELING

Dieser hochwertige, sortenreine Kaffee stammt aus dem fruchtbaren Norden Sumatras. Seinen Namen erhält er in Anlehnung an eine dort ansässige ethnische Volksgruppe. Er wird an den steilen vulkanischen Berghängen in einer Höhe zwischen 900 und 2400 Metern von meist in Kooperativen organisierten Kleinbauern angebaut. Das feuchttropische Klima sorgt von Natur aus für höchste Qualität. Dieser würzig-kräftige Bio-Arabica-Kaffee ist sehr aromatisch und hat einen ausgewogenen Körper.



BRASILIEN SANTOS

Dieser ungewaschene Bio-Arabica-Kaffee stammt aus dem am meisten Kaffee produzierenden Land der Erde: Brasilien. Dort wird er auf einer Anbauhöhe zwischen 200 und 800 Metern kultiviert. Der Name der Bohne ist dem Hafen südlich von Rio de Janeiro entlehnt, von dem seit Jahrhunderten die Kaffeesäcke in die ganze Welt verschifft werden. Die Brasilien-Santos-Bohne zeichnet sich durch einen weichen, naturmilden Geschmack aus. Ihr Genuss ist sehr magenschonend, da sie besonders wenig Säure enthält – als Espresso- oder Kaffeeröstung.



PAPUA NEUGUINEA

Diese kräftige Bio-Arabica-Bohne stammt aus dem Hochland von Papua Neuguinea. Sie wird in sorgfältiger Handarbeit von Kleinbauern in meist unwegsamem Gelände kultiviert. Die kleinen Terrassengärten fassen selten mehr als 60 Kaffeebäume und liegen in Höhen zwischen 1300 und 1800 Metern über dem Meeresspiegel. Sein kräftiger Körper und die ausgewogene Säure machen ihn zu einem aromatischen Geschmackserlebnis – als Espresso- oder Kaffeeröstung.



HONDURAS ACALIMA

Auch dieser hochwertige Arabica-Kaffee stammt aus der Hochlandregion Marcala in Honduras. Von der Landfrauenorganisation ACALIMA in sorgfältiger Handarbeit kultiviert, besticht er durch besonders feine Aromen, einen zarten Karamell-Duft und eine sehr dezente Säure – als Espresso- oder Kaffeeröstung. Er vereint ein gesichertes Einkommen und die Selbstbestimmung der honduranischen Frauen mit der gesellschaftlichen Teilhabe für Menschen mit Behinderung.



HONDURAS COMUCAP

Dieser hochwertige Arabica-Kaffee stammt aus der fruchtbaren Hochlandregion Marcala in Honduras. Dort kultiviert die Landfrauenorganisation COMUCAP seit 1993 in sorgfältiger Handarbeit einen Bio-Kaffee, der besonders feine Aromen, einen zarten Karamell-Duft und eine sehr dezente Säure besitzt – als Espresso- oder Kaffeeröstung. Er vereint damit ein gesichertes Einkommen und die Selbstbestimmung der honduranischen Frauen mit der gesellschaftlichen Teilhabe für Menschen mit Behinderung.





RIECHEN SIE SCHON, WIE ES DUFTET?

Sie möchten sich von der Qualität unserer Röstungen überzeugen?

Gern besuchen wir Sie vor Ort und laden Sie zur Verkostung unserer aromatischen Bio-Arabica-Kaffees ein.

Für eine größere und/oder regelmäßig wiederkehrende Bestellmenge oder Wiederverkäufere Konditionen erstellen wir Ihnen gern ein individuelles Angebot.

Kontaktieren Sie dazu bitte gern:

Bettina Ludwig

Tel.: 0178.81 79 589

oder Telefon: 07182.80 07.79

b.ludwig@laufenmuehle.de



ZU BESUCH IN UNSERER RÖSTEREI

Sie möchten uns gern kennenlernen und einen Röstprozess miterleben? Dann besuchen Sie uns: in unserer Kaffeerösterei *el molinillo* in der Laufmühle 8 in Welzheim oder in Cafe+Rösterei in der Pfarrstraße 6 in Welzheim!

WIR FREUEN UNS, WENN AUCH SIE KÜNFTIG ZU DEN MENSCHEN GEHÖREN WOLLEN, DIE FAIREN UND WOHLSCHMECKENDEN BIOKAFFEE BEVORZUGEN.



So finden Sie uns

Kaffeerösterei *molinillo* –
eine WfbM der Christopherus Lebens- und
Arbeitsgemeinschaft Laufenmühle e. V.
Laufenmühle 8 | 73642 Welzheim
Telefon: 0 71 82. 80 07. 79 oder Mobil: 0178. 817 95 89
Fax: 0 71 82. 80 07. 13
kaffeeoesterei@laufenmuehle.de

Unseren Onlineshop finden Sie unter
www.eins-und-alles.de | www.laufenmuehle.de

