

4 G für den Kaffee

Gepüft. Geröstet. Gemischt. Getrunken. Kaffeeröster wie Michael Scheibenpflug (Barista vom Berg) haben ihre eigenen Regeln, wenn es um guten Kaffee geht.

Der Österreicher ist ein Kaffeetrinker. Mit bis zu drei Tassen täglich pro Kopf im Jahresschnitt liegt er im europäischen Spitzenfeld. Wir trinken den Kaffee als Muntermacher, als Genussmittel aus Überzeugung, aus Liebe und damit, um Honoré de Balzac zu zitieren, „Ideen anrücken wie Bataillone der Grande Armée auf einem Schlachtfeld“.

Nachhaltiger Genuss

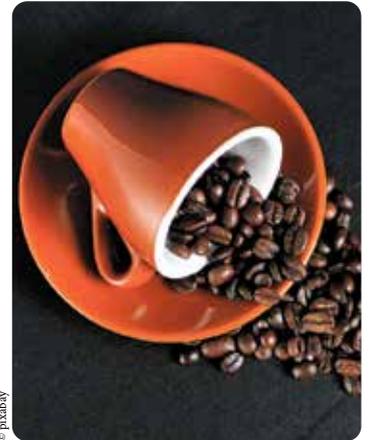
Es geht um den Geschmack, dennoch achtet „der Konsument beim Kaffeekauf zu sehr auf den Preis. Nachhaltig

keit und Wertschätzung sind überhaupt nachrangig. In diesem Sinne war das Motto des diesjährigen Tages des Kaffees, den der Österreichische Kaffee- und Teeverband, seine Mitglieder und alle Kaffeeliebhaber am 1. Oktober feierten, sehr passend gewählt: „Echter Kaffeegenuss ist nachhaltig.“ Qualität und Geschmack, fairer Handel, gerechte Entlohnung, gute Arbeitsbedingungen, biologischer Anbau, umweltfreundliche Verarbeitung sowie Verpackung – das alles hat natürlich seinen Preis, der je nach Sorte bei unseren heimischen

Röstern bei bis zu 50 € pro Kilo liegen kann. Nein, das ist *nicht* teuer – umgerechnet sind das pro Tasse (10 g Kaffee) de facto nur 50 Cent.

Kaffee braucht Herkunft

Die Bohnen mögen zwar aus Übersee stammen, woher die Kaffeeröster kommen, ist aber eindeutig. Die Kaffeesorten Ausseer Dirndl oder Ischler Melange, Goiserer Blume oder der Hallstatt Kaffee von Hrovat's aus Bad Ischl lassen keine Zweifel über ihre Herkunft offen. Auch der „Hoamat Blend“ oder



© pixabay

der „Tramplan“ (eine alte, mündlich tradierte Polkaform aus dem Zillertal) von thomas' Biokaffee- & Genussmanufaktur aus Telfs stehen namentlich für Regionalität.

KAFFEE KREATIV

„Kaffeestunde ist Geisterstunde. Es werden sämtliche Lebensgeister mobilisiert!“

Helga Schäferling

Der italienische Michi

Barista vom Berg
Biokaffee Manufaktur

Klassischer Espresso mit 40% Robusta-Anteil aus Honduras. Die dunkle Röstung mit ihrem vollmundigen Geschmack und nussigen Noten eignet sich hervorragend für klassischen Espresso oder als Cappuccino oder Latte. Ideal für Mokkakanne und Siebträger. 500 g 12,50 €



© Barista vom Berg



© Hrovat's

Oachkatzlkafee

Hrovat's

100%iger Robuster mit reichhaltigem, kräftigem Körper und nussig-malzigem Aroma. Empfehlung als Espresso in der Espressomaschine, Vollautomat, Mokkakanne.

100 g 9,90 €

Kaffeeseife „Café Crema“ Goldglocke

Herrliche Kaffeeseife für Kaffeeliebhaber, handgemacht, im traditionellen Kaltverfahren hergestellt. Das enthaltene natürliche Glycerin speichert Feuchtigkeit, sodass die Haut wunderbar weich bleibt.

100 g 6,50 €



© Goldglocke

Alle Produkte unserer Gut-Schein-Partner auf www.bauernladen.at

PRODUZENTEN

1.101

PRODUKTE

17.239

auf www.bauernladen.at

© Andrea Kunze

REZEPT: Kürbis-Kichererbsen Curry

... auf bauernladen.at



© Die Markenmacher

Bio-Kichererbsen gegart

Die Markenmacher

350 g 3,79 €

Bio Bollywood scharfes Madras Curry

Ehrenwort Genussmomente

40 g 4,99 €



© Ehrenwort