

Das Leben ist zu kurz für schlechten Kaffee

JETZT GIBT ES UNSEREN EXKLUSIVEN KAFFEE AUCH FÜR ZU HAUSE



Liebe Kundinnen und Kunden,

Wenn Sie schon wegen der nicht endenden Corona-Lockdown-Episoden nicht mehr gemütlich bei uns Kaffee trinken können, bringen wir Ihnen ein Stück Kaffeekultur nach Hause. Deshalb gibt es bei uns ab sofort unsere exklusiven Kaffeemischungen als ganze Bohnen zu kaufen.

Kaffee ist nicht gleich Kaffee. Unser Kaffee stammt aus den besten Anbaugebieten der Welt — natürlich in Fairtrade- und Bioqualität. Er wird für uns jede Woche in einer kleinen Privat-Rösterei in Steinfurt frisch geröstet. Der Röstmeister verarbeitet dort für uns ausschließlich hochwertige Arabica-Bohnen zu unseren speziellen Mischungen. Mindestens elf Minuten dauert ein Röstvorgang — bei billigem Industriekaffee sind es nur zwei Minuten. Geröstet wird bei niedriger Temperatur, so vermeidet man jeglichen Qualitätsverlust. Das Resultat ist ein hoch aromatischer, säurearmer Kaffee.

Das besondere Röstverfahren ist neben der Bohnenqualität und der Frische der wichtigste Unterschied

zur Industrieware. Zudem enthalten viele Billigkaffees bis zu 20 Prozent sogenanntes Kaffeemehl – das ist nichts anderes als die gemahlene Schale der Bohnen. Solche Füllzusätze mindern die Kaffeequalität erheblich.

Natürlich erfüllt unser Kaffee auch unseren Anspruch „Genuss mit gutem Gewissen“. Denn er trägt das Fairtrade-Siegel und hat Bioqualität. So tun Sie mit jedem Kauf etwas für die Umwelt und die Menschen auf den Kaffeeplantagen. Diesen Kaffee verwenden wir für alle Kaffeespezialitäten vom einfachen Café Crema bis hin zum Latte Macchiato. Für zu Hause können Sie zwischen unserem Café Crema „Lohner Liebe“ und dem Espresso „Anno 1878“ wählen. Erhältlich sind beide Sorten als 250- und 500-Gramm Päckchen.

Wir finden: Unsere Kunden haben das Beste verdient. Genießen Sie den Unterschied.

Liebe Grüße
Ihr Team vom Lohner Landbäcker

