

Cafissimo Grand Classé aus Guatemala

Manchmal braucht es nicht mehr als einen kleinen Schluck um sich an andere Orte zu träumen und manchmal ist dieser Ort das Hochland von Guatemala. Geprägt durch seine reiche Flora und Fauna und der großen Anzahl an noch aktiven Vulkanen, bietet das Land die perfekten Voraussetzungen für den Anbau von feinstem Kaffee. Im Sinne der alten Traditionen des Kaffeeanbau, werden auch in Guatemala die Kaffeekirschen noch mit der Hand geerntet und nach verschiedensten Techniken weiterverarbeitet.

Die neue Cafissimo Grand Classé „El Tempixque“ aus Guatemala ist ab dem 11. August 2022 für 3,99€ erhältlich.

Leidenschaft, Familiengeschichten und lange Traditionen

Mit der neuen Cafissimo Grand Classé „El Tempixque“ reisen wir nach Antigua, auf die gleichnamige Farm, die Arturo Falla 1962 gegründet hat. Er war es auch, der seine Farm nach dem großen Tempisque-Baum benannt hat, der hier immer noch neben dem Eingangstor steht und uns Schatten spendet. Vor sechs Jahren haben die Cousins Adrian und Sebastian die Farm übernommen. „Unsere Familie baut seit 133 Jahren Kaffee an. Wir sind stolz darauf, das Familienerbe in eine innovative Zukunft führen zu dürfen und wachsen lassen zu können. Das nachhaltige Anbaukonzept ermöglicht uns, heute die Früchte des Lebenswerks unseres Urgroßvaters ernten zu können.“ Adrian ergänzt: „Die Liebe zu spüren, die Rösterinnen und Röster aus aller Welt für unseren Kaffee haben, ist einfach unbezahlbar.“

In jedem ihrer Worte hören wir den mitreißenden Unternehmergeist ihres Urgroßvaters sowie die Familienwerte heraus, die sie bis heute leben: Alle Menschen sind hier willkommen – und auch jede neue Idee für Spezialitätenkaffees. Wahrscheinlich sind es genau diese Offenheit und Leidenschaft, die diesem Kaffee seine Besonderheit geben.

Anbau und Aufbereitung

Angebaut auf fruchtbarem Vulkanboden, werden die Kaffeebohnen nach ihrer Ernte sorgfältig gewaschen und in weiterem Verlauf sonnengetrocknet. Diese spezielle Kombination an Herkunft und Aufbereitung verleiht der neuesten Cafissimo Grand Classé „El Tempixque“ ein Aroma von Nougat, Karamell und Birne. Passend zum bevorstehenden Spätsommer und den ersten Anflügen des Herbstes, genießen wir

den Kaffee schwarz oder mit einem kleinen Schuss Milch im Kreise unserer Liebsten.

Die Fakten im Überblick

- Name: Cafissimo Grand Classé Guatemala El Tempixque
- Kaffeesorte: Caffè Crema
- Ursprung: Antigua, Guatemala
- Höhe: 1.500 - 1.600 m
- Boden: Fruchtbarer Vulkanboden
- Klima: Heiße Tage, kühle Nächte
- Varietäten: Bourbon, Caturra, Catuai
- Aufbereitung: Gewaschen und sonnengetrocknet
- Geschmack: Nougat, Karamell und Birne
- Preis: 3,99 €
- Verfügbarkeit: Ab 11. August 2022 in allen Tchibo Filialen und im Online-Shop unter tchibo.at erhältlich – solange der Vorrat reicht.

Nachhaltiger Kaffee – Rainforest Alliance zertifiziert

Verantwortungsvoll genießen, denn der Kaffee für die Cafissimo Grand Classé stammt, wie auch alle anderen Cafissimo Kaffees, aus Rainforest-Alliance zertifiziertem Anbau. Alle Cafissimo Kapseln sind zudem 100% recyclebar. Alle Details zum Kapselrecycling: http://tchi.bo/kapselrecycling_AT

Weitere Informationen für Journalisten:

Karin Stöger, MA
Tchibo Österreich
Leitung Corporate Communications
Tel.: +43 (0)1 76622-2105, karin.stoeger@tchibo.at
www.tchibo.com/at | www.tchibo.at
blog.tchibo.at | www.facebook.com/tchibo.at | www.instagram.com/tchibo.at

Über Tchibo:

Tchibo Österreich mit Sitz in Wien beschäftigt rund 1.000 Mitarbeiter*innen, die das Unternehmen 2020 zum dritten Mal als „Great Place to Work“ auszeichneten. Mit eigenen Filialen, starkem Internetvertrieb und flächendeckender Präsenz im Handel verfügt das Unternehmen über ein Cross Channel Vertriebssystem, das neben Kaffee der Marken Tchibo, Eduscho, Cafissimo und Qbo wechselnde Non Food Sortimente sowie Dienstleistungen wie Tchibo mobil und Tchibo Foto anbietet. Mit Tchibo und Eduscho ist das Unternehmen Marktführer am heimischen Röstkaffeemarkt. Seit 16 Jahren ist Nachhaltigkeit integrativer Teil der Geschäftstätigkeit, was das Unternehmen durch langfristige Partnerschaften mit Umweltinitiativen zu Klimaschutz und Kreislaufwirtschaft unterstreicht.