



Tchibo Kaffeeararitt Pada Maju **Spezialittenkaffee aus Indonesien**

Wien, 14. Februar 2023. Der neue Spezialittenkaffee von Tchibo „Pada Maju“ lädt auf eine geschmackliche Reise nach Indonesien ein. Der Arabica Kaffee überzeugt durch seinen intensiv-würzigen Geschmack und ist ab sofort als Ganze Bohne im Online Shop unter tchibo.at sowie in allen Tchibo Filialen zum Preis von 6,99 Euro (250 g) erhältlich – solange der Vorrat reicht.

Für die erste Tchibo Kaffeeararitt des Jahres reisen wir auf die indonesische Insel Java, in die Nähe des Mount Burangrand zur Kooperative „Pada Maju“. Indonesien blickt auf eine lange Kaffeetradition zurück und das Besondere: Jede indonesische Insel verleiht ihrem Kaffee noch heute ihren eigenen charakteristischen Geschmack.

Auf Java sind die Bedingungen für den Kaffeeanbau mit dem tropischen Klima und den vulkanischen Böden ideal. Kaffee aus Indonesien unterscheidet sich im Geschmacksprofil von Insel zu Insel. Jede hat auch ihre eigene Historie, was den Anbau angeht. Kaffee aus Java ist semi washed oder auch wet hulled, also nass verarbeitet. Das heißt, er wird anders als üblich, erst geschält und dann getrocknet. Das bringt den besonderen Geschmack mit sich – wenig Säure und viel Körper. Dieses Geschmacksprofil ist in der Kaffeewelt besonders und führt zu sehr würzigem Aroma.

Exklusive Aromen, mehrmals im Jahr

Jedes Jahr können sich Kaffeefans je nach Erntekalender auf bis zu vier Raritäten freuen. Mit den wechselnden Spezialittenkaffees lädt Tchibo auf eine besondere Genussreise rund um die Welt, in die exklusivsten Kaffeeursprnge. Jede Edition stammt von einer ausgewählten Plantage, ist handgepflckt und aus nachhaltigem Anbau.

Einziger Geschmack: das Tchibo Aromarad

Von fruchtig und würzig über nussig und schokoladig bis hin zu su und blumig: Jede Edition bietet eine ganz besondere Aromawelt. Dank des Designs in der Farbe der jeweiligen Geschmacksrichtung und des farbenfrohen Aromarads auf



den Verpackungen können Tchibo Kundinnen und Kunden die jeweiligen Aromen der limitierten Premiumkaffees auf den allerersten Blick entdecken. Das Zusammenspiel aus Umwelteinflüssen wie die Beschaffenheit des Bodens, die Anbauhöhe und das Klima sowie mechanische Komponenten wie Ernte, Aufbereitung und Röstung lassen die außergewöhnlichen Aromen entstehen.

Tchibo Rarität Pada Maju – Produktübersicht:**Ursprung:** Bandung, Java**Lage:** 1.000 – 1.700 Metern**Varietät:** Ateng und Catimor**Aufbereitung:** Semi washed**Geschmack:** Ahornsirup und Muskat**Intensität:** 4 von 6 Bohnen**Zubereitung:** Für die Zubereitung als Caffè Crema Vollautomat geeignet.**Preis:** 6,99 Euro / 250 g**Verfügbarkeit:** Ab sofort im Online Shop unter tchibo.at sowie in allen Tchibo Filialen erhältlich – solange der Vorrat reicht.Weitere Informationen für Medienschaffende:

Karin Stöger, MA

Tchibo Österreich

Leitung Corporate Communications

Tel.: +43 (0)1 76622-2105, karin.stoeger@tchibo.atwww.tchibo.com/at | www.tchibo.atblog.tchibo.at | www.facebook.com/tchibo.at | www.instagram.com/tchibo.atÜber Tchibo:

Tchibo Österreich mit Sitz in Wien beschäftigt rund 900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und ist heimischer Röstkaffee-Marktführer. Mit eigenen Filialen, starkem Online-Vertrieb 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 Reisen und Mobilfunk, anbietet. Seit 16 Jahren ist Nachhaltigkeit integrativer Teil der Geschäftstätigkeit, was das Unternehmen durch langfristige Partnerschaften mit Umweltinitiativen zu Klimaschutz und Kreislaufwirtschaft unterstreicht. 2022 wurde Tchibo unter anderem als „Nachhaltiger Gestalter“ ausgezeichnet. Für seine familienfreundliche Unternehmenskultur erhielt Tchibo 2022 erstmals das staatliche Gütesiegel „berufundfamilie“.