



## Kaffee in der DNA – die neue Rarität El Tempixque aus Guatemala ist da

Unsere neue Rarität El Tempixque sowie der Cafissimo Grand Classé sind viel mehr als guter Kaffee: Sie vereinen die Familiengeschichte des Kaffeefarmers Adrian und ihre langjährige Tradition sowie Expertise. Denn auf der El Tempixque Kaffeefarm in Guatemala wird seit 133 Jahren Kaffee angebaut – und dieser schmeckt schokoladig gut.

### Der Tempisque-Baum – ein Lebensmittelpunkt

Den Namen tragen die Rarität, der Cafissimo Grand Classé und die gleichnamige Kaffeefarm nicht ohne Grund. Denn am Eingang der Farm befindet sich ein imposanter Tempisque-Baum, der den fleißigen Arbeitern wohlverdienten Schatten spendet und die Generationen an Kaffeefarmern beim Aufwachsen begleitet. Auf der Farm in Antigua wird der Kaffee in etwa 1.500 Metern Höhe angebaut. Und das Klima mit seinen heißen Tagen und lauen Nächten in Kombination mit dem fruchtbaren Vulkanboden verleiht dem Kaffee einzigartige Aromen.

Die Farm hat der Besitzer Adrian gemeinsam mit seinem Cousin vor sechs Jahren übernommen und heute erntet er in vierter Generation die „Früchte des Lebenswerkes seines Urgroßvaters“, wie er selbst sagt.

### Traditioneller Kaffee und innovative Ideen

Seine Leidenschaft zu ausgezeichnetem Kaffee zieht Adrian in zahlreiche Kaffeeregionen der Welt, immer auf der Suche nach innovativen und nachhaltigen Anbaumethoden. Trotzdem werden traditionelle Unternehmenswerte gepflegt für einen ganzheitlich Familienzusammenhalt – über die Plantagen hinaus.

Der 100% Tchibo Arabica Kaffee überzeugt mit Noten von Nougat, Karamell und Birne und ist Rainforest Alliance-zertifiziert. Die Rarität El Tempixque ist ab dem 08. August für 6,99 Euro/250 g und der Cafissimo Grand Classé für 3,99 Euro/pro 10er Stange in den Tchibo Filialen und im Online- Shop erhältlich – aber nur solange der Vorrat reicht!

### Fakten auf einen Blick:

- **Name:** El Tempixque Guatemala
- **Ursprung:** Antigua, Guatemala
- **Lage:** auf einer Höhe von 1.500-1.600 Metern und fruchtbarem Vulkanboden
- **Geschmack:** Nougat, Karamell, Birne



- **Nachhaltigkeit:** Rainforest Alliance-zertifiziert
- **Preis:** Rarität Ganze Bohne für 6,99 Euro/250 g, Cafissimo Grand Classé für 3,99 Euro/10er Stange

Ansprechpartner für Journalisten:

Karina Schneider, Tchibo GmbH, Corporate Communications

Tel: +49 40 63 87 - 3862

E-Mail: karina.schneider@tchibo.de

> [www.tchibo.com](http://www.tchibo.com), [www.tchibo.com/blog](http://www.tchibo.com/blog), [www.twitter.com/tchibo\\_presse](http://www.twitter.com/tchibo_presse), [www.tchibo.de/podcast](http://www.tchibo.de/podcast)

Über Tchibo:

Tchibo steht für ein einzigartiges Geschäftsmodell. In acht Ländern betreibt Tchibo rund 900 Shops, über 24.300 Depots im Einzelhandel sowie nationale Online-Shops. Über dieses Multichannel-Vertriebssystem bietet das Unternehmen neben Kaffee und den Einzelportionssystemen Cafissimo und Qbo die wöchentlich wechselnden Non Food Sortimente und Dienstleistungen, wie Reisen oder Mobilfunk, an. Tchibo erzielte 2020 mit international rund 11.420 Mitarbeitern 3,13 Milliarden Euro Umsatz. Tchibo ist Röstkaffee-Marktführer in Deutschland, Österreich, Tschechien und Ungarn und gehört zu den führenden E-Commerce-Firmen in Europa.

Für seine nachhaltige Geschäftspolitik wurde das 1949 in Hamburg gegründete Familienunternehmen mehrfach ausgezeichnet: 2012 mit dem Preis für Unternehmensethik und dem Umweltpreis Logistik sowie 2013 mit den CSR-Preisen der Bundesregierung und der EU. 2016 wurde Tchibo als nachhaltigstes Großunternehmen Deutschlands ausgezeichnet.