



# *Kaffee-Spezialitäten aus Fairem Handel*

mehr Wissen  
über die intelligenteste Pflanze der Welt



**EL PUENTE**  
*Partnerschaftlicher Welthandel*



# Inhaltsverzeichnis

<b>Liebe Kaffee Freunde &amp; Genießer</b>	1	<b>EL PUENTES Bio-Kaffee</b>	29
		<b>Kaffeepads</b>	30
<b>Kaffee - Aroma als Ausdruck pflanzlicher Intelligenz</b>	2	<b>Aromatisierte Röstkaffees</b>	31
<b>Afrika</b>	4	<b>Agenda-Kaffees</b>	32
Äthiopien	5	<b>Kaffee-Muster</b>	33
Kamerun	6	<b>Spezialitäten-Kaffee</b>	34
Kongo	7	<b>mehr Wissen über Kaffee</b>	
Ruanda	8	<b>Rund um den Kaffee</b>	44
Tansania	9	<b>Kaffeerezepte</b>	46
<b>Asien</b>	10	<b>Lokale Partnerschaften</b>	49
Indonesien	11	<b>Unsere Produzenten</b>	50
Papua-Neuguinea	12	<b>EL PUENTE &amp; Fairer Handel</b>	51
<b>Lateinamerika</b>	14	<b>Die EL PUENTE-Website</b>	52
Bolivien	15	<b>Online-Shop &amp; Informationen</b>	
Cuba	16	<b>AGB &amp; Impressum</b>	53
El Salvador	18		
Guatemala	19		
Kolumbien	20		
Mexiko	21		
Nicaragua	22		
Panama	25		
<b>Espressi</b>	26		
<b>Schümli</b>	28		

# Liebe Kaffee-Freunde und Genießer,

um unserem wichtigsten Produkt die angemessene Aufmerksamkeit zukommen zu lassen, präsentieren wir Ihnen in diesem Katalog das gesamte Kaffeesortiment von EL PUENTE!

Es ist uns ein Anliegen, Raum zu schaffen, für umfassende und detaillierte Beschreibungen der einzelnen Kaffeesorten, ebenso wie für allgemeines Wissen über Sorten, Anbau, Weiterverarbeitung und Röstung, um so Ihr Verständnis für das beliebte Getränk zu vertiefen. Die herausragende Qualität unseres Kaffees verdanken wir zum einen der intensiven Arbeit und Pflege unserer Partner in Lateinamerika, Afrika und Asien. Zum anderen bauen wir die hohe Qualität des gelieferten Rohkaffees durch schonende Langzeitröstung hier bei uns weiter aus. Das Ergebnis sind hochwertige Gourmet-Kaffees, die jeden Kaffeekenner überzeugen!

Sind Sie neugierig geworden?

Dann möchten wir Sie einladen, selbst zum Kaffee-Spezialisten zu werden! Probieren Sie aus, welcher Kaffee Ihnen zu welcher Tageszeit am besten schmeckt. Informieren Sie sich über den Härtegrad ihres Wassers, verwenden Sie vielleicht sogar entsprechende Filter und versuchen Sie Ihren Kaffee mit verschiedenen Ziehzeiten. Sie werden überrascht sein, welche erstaunlichen Geschmacksunterschiede Sie feststellen!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Bummel durch unsere Kaffee-Welt, mit vielen neuen Eindrücken und spannenden Informationen.

Ihr EL PUENTE-Team



# Kaffee – Aroma als Ausdruck pflanzlicher Intelligenz

Normalerweise trauen wir nur Tieren und Menschen eine schöpferische Intelligenz zu, Pflanzen nicht. Wer aber ein paar Jahre lang ungesüßten und selbst mit der Hand gemahlten Kaffee getrunken hat, der wird nach und nach eines Besseren belehrt: Kaffee ist eine intelligente Pflanze, und noch die einzelnen Bohnen sind in der Lage, nach der Röstung Informationen zu verarbeiten und weiterzugeben. EL PUENTE-Kaffees besitzen dabei eine besonders hohe aromatische Intelligenz, die zwischen 180 (Yha Hauka, Papua-Neu-

guinea) und 420 (Kopakama, Ruanda) liegt, wobei dieser Wert der Fähigkeit zur Informationsverarbeitung und -weitergabe entspricht, wie sie sich als menschlicher IQ ausdrücken würde.

„Die Revolution ist vor allem eine Frage der Liebe.“  
(aus „Die Vision“ von Ernesto Cardenal)

Das richtige Wasser vorausgesetzt können Sie in unseren Kaffees eine vielfältige Aromen Kreativität entdecken: Jeder Kaffee hat einen Nusston – die Bandbreite reicht dabei von Sesam über Pekannuss und Walnuss bis hin zu Macadamia. Jeder Kaffee hat auch einen erdigen Ton – von Lavasand über Lößboden bis hin zur roten Erde der Hügel von Bayreuth oder Minas Gerais. Und jeder Kaffee vermittelt entweder einen Frucht- oder einen Gemüsegeschmack – Auberginen können ebenso darunter sein wie Bananen, Mangold, Carambola (Sternfrucht) und Guave, Papaya oder Spargel. Darüber hinaus sind in den meisten Kaffees ebenfalls Gewürz- oder Kräuternoten zu finden, die rein alphabetisch gesehen von Chamomilla (Kamille) bis hin zu Oregano oder Wacholder reichen.

Und schließlich lassen sich diese vier Aromen mit einer charakteristischen Eigenschaft des Kaffees zusammenfassen:

Asiatische Kaffees laden zur Entspannung ein und locken aus dem Stress in die Muße, afrikanische Kaffees sind gute Begleiter in schweren,

nachdenklichen oder einsamen Stunden und lateinamerikanische Kaffees beflügeln das Gemüt, machen poetisch oder auch zornig, je nachdem welche Leidenschaft gerade gebraucht wird.

Jeder frisch gemahlene Kaffee beschenkt seine Genießerin oder seinen Genießer mit neuen Einsichten und erlaubt eine kleine Reise in sein Heimatland, ohne dass man dafür die eigenen vier Wände verlassen muss: Reisen bildet! Reisen Sie mit der Kaffeemühle um die ganze Welt!



## *Wir schlagen Ihnen für den Anfang drei einfache Reiserouten vor:*

Von Asien über Afrika nach Südamerika. Eine Rundreise in Mittelamerika von El Salvador über Nicaragua nach Mexiko. Und eine Kreuzfahrt von Äthiopien über Sumatra nach Panama und Cuba.

Den Geschmack der entsprechenden Kaffees können nur Sie selbst entdecken – so wie nur Sie selbst entscheiden, was Sie auf der Reise in ein fremdes Land erleben wollen – und wie in schlechten Unterkünften gibt es manchmal lä-

stige Überraschungen – beim Kaffee ist dies das unpassende Wasser. Aber wir weisen Sie gerne auf die größten Sehenswürdigkeiten hin, die Sie entdecken können, wenn Sie den Kaffee richtig zubereiten und die wesentlichen Faktoren passen. Wenn unser Kaffee nicht so schmeckt wie im Folgenden skizziert, liegt das nicht daran, dass wir die Beschreibungen frei erfunden haben, sondern, dass Wasserqualität und -menge verbessert werden können. Wenn Ihnen der Kaffee zu

bitter erscheint, verdünnen Sie ihn einmal mit etwas heißem Wasser – manchmal sind die EL PUENTE-Kaffees so ergiebig, dass ihre wahren aromatischen Qualitäten darin untergehen. Kaffeegenuss bei EL PUENTE ist eine Synthese aus Solidarität und Sinnlichkeit, aus Qualität und Kennerschaft.



# *Afrikanische Kaffees*



mild  kräftig

**BIO** at1  
**Äthiopien-Kaffee Oromia  
gemahlen & Bohne**



## Oromia

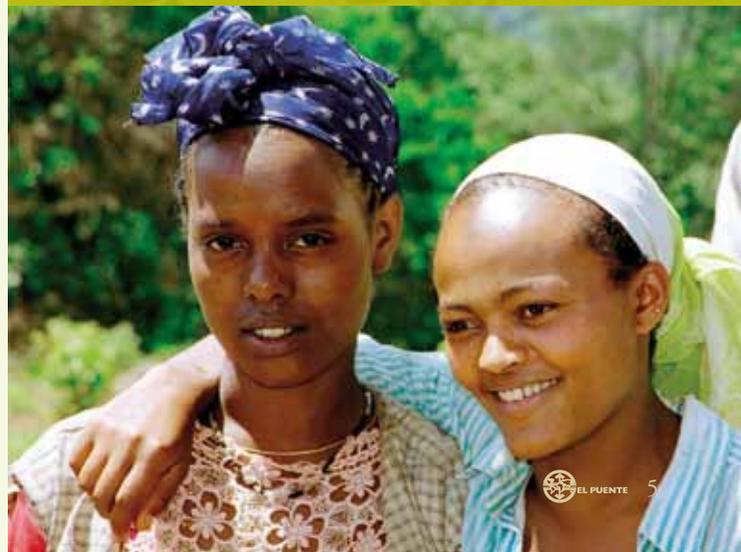
Der Kaiser – oder genau genommen die Kaiserin – all unserer Kaffees. Der Oromia ist sehr vornehm und zurückhaltend. Besonders kürzere Ziehzeiten bringen die blumigen Aromen hervor: Krokos, Tulpe und auch Hibiskusblüten. Ein Kaffee von so anmutiger Fülle, dass es schwer ist, die Nuancen herauszufiltern. Walnuss am ehesten, dazu ein feiner Boden zwischen Löß und Lava, edle Fruchtsäure nah bei Cox Orange oder Maracuja und dazu ein Hauch von Safran oder ein Anflug von Kardamom – köstlich und nicht einfach auszukosten. Der Riesling unter den Kaffees!

# Kaffee aus Äthiopien

Äthiopien ist die Heimat des Kaffees. Auch heute noch zählt Kaffee aus Äthiopien zu den absoluten Premium-Kaffees.

In Höhenlagen von über 1000 m wachsen die begehrten Qualitätsbohnen, die zu den besten der Welt zählen. Kaffee aus Äthiopien ist unverwechselbar in Duft und Geschmack.

Durch schonende Langzeitröstung gelingt es, diese besonderen Charaktereigenschaften noch zu betonen.





# Bamenda

Ein ehrlicher, kraftvoller und leichtfüßiger Kaffee. Außerdem ein freundlicher Gesellschafter in einsamen Stunden! Mit edler Säure aus den Höhenlagen um 3000 m, trägt er vor allem Nusstöne und eine heitere erdige Fülle. Er ist schwer zu differenzieren, aber angenehm und unkompliziert zu genießen. Wenn man einen kräftigen Kaffee will und einen grundsoliden Freund sucht, ist der Bamenda ein angenehm tröstlicher Begleiter. Finden Sie in Ihrem Wasser seinen heimlichen Himbeer-Geschmack?

## Bamenda Espresso @ Yambo Espresso

# Kaffee aus Kamerun

Die Kaffeeanbaugelände liegen in Kamerun vornehmlich an den Berghängen und den Plateaus im Westen des Landes. Aufgrund der guten klimatischen Bedingungen sagt man den Kaffeepflanzen im Nord-Westen eine hervorragende Qualität nach. Der Charakter des Kaffees wird im Wesentlichen durch die reichhaltigen vulkanischen Böden des Landes bestimmt.



mild ————— kräftig  
ka4

**Bamenda**  
naturmild  
gemahlen & Bohne



mild ————— kräftig

**Bamenda Espresso**  
gemahlen & Bohne



mild ————— kräftig

**Yambo Espresso**  
gemahlen & Bohne

# Café Liberté

Aus dem Kongo kommen nicht nur bekannte Robusta-Sorten, der *Arábica* aus dem grünen Herzen Afrikas ist von einer besonderen Qualität. Fruchtbare vulkanische Böden sind perfekt für den Anbau. Der Café Liberté ist eine Mischung feinsten *Arábica*-Kaffees aus Kamerun und dem Kongo. Ein außergewöhnlicher Kaffee und unvergleichlich im Geschmack. Würzig, mit einem mittleren Körper und feiner Säure ist er ein idealer Begleiter für einsame Stunden des Nachdenkens und Philosophierens.



mild  kräftig

col  
**Café Liberté**  
**gemahlen & Bohne**

**Ab 2014 wird der Kaffee aus dem Kongo als Länderkaffee „Kivu“ in Bio-Qualität erhältlich sein.**



Foto: Tim Dirven

## Kaffee aus dem Kongo

Direkt am Äquator gelegen ist die Demokratische Republik Kongo geprägt von tropischen Regenwäldern. Im Süden und Osten steigen imposante Hochgebirge auf, die ideale Bedingungen für die Kaffeepflanzen bieten. Die wildwachsende Robusta-Sorte, der *Coffea Congensis*, wurde hier Ende des 19. Jahrhunderts entdeckt und wird bis heute kultiviert. Doch auch hochwertige *Arábica*-Kaffees werden hier geerntet. Die besten Kaffees kommen aus den Provinzen Oriental und Kivu.



# Kaffee aus Ruanda

Direkt unterhalb des Äquators herrscht ein Klima, das Kaffeepflanzen besonders gut gedeihen lässt. Kaffee aus Ruanda hat einen vollen Körper mit wenig Säure und gilt als sehr bekömmlich. Er entwickelt einen milden und weichen Geschmack.

## Kopakama

Ein würziger Kaffee, der seine fruchtigen Noten spielen lässt: Wer darauf achtgibt, kann die Erdbeere herauschmecken. Am aufregendsten präsentiert er sich bei kürzerer Ziehzeit. Im Grunde genommen ist der Kopakama-Kaffee jedoch kein Einzelgänger und eignet sich daher auch hervorragend für Mischungen.



mild  kräftig

rw1

**Ruanda Kopakama  
gemahlen & Bohne**

# Afrika-Kaffee

## Bio-Instant

Neben unseren Gourmet-Filterkaffees führen wir auch Instant-Kaffee für die schnelle Tasse. Der unverkennbar erdige Geschmack des Afrika-Kaffees wird bei unserem Bio-Instant nun noch durch ein beeindruckendes Nussaroma ergänzt, das je nach Wasser zwischen Erdnuss und Sesam liegt. Einem gewöhnlichen Filterkaffee kann der Afrika-Kaffee durchaus „das Wasser reichen“!



mild  kräftig

ta0

**BIO** Afrika-Kaffee Bio-Instant  
sprühgetrocknet



# Kaffee aus Tansania

Kaffees aus Tansania sind bekannt für ihren vollen Körper und ihren verführerischen Duft. Die besten Bohnen wachsen auf dem fruchtbaren vulkanischen Boden am Kilimandscharo. Auch der Instant-Kaffee aus Tansania wird den Ansprüchen von Kaffee-Kennern gerecht.

# *Asiatische Kaffees*



# Sumatra Gayo

Ein edler, aber schwer zu erschmeckender Kaffee. Die vielfältigen exotischen Nuancen changieren zwischen Bourbon-Vanille und rotem Pfeffer, getragen von einem Erdnuss-(Bitter)Mandel-Grundton. Darüber hinaus ist eine leichte Fruchtnote von Hagebutte auszumachen. Ein Anflug von Lava-Boden ist herauszuschmecken, ähnlich dem der kanarischen Inseln. Der Sumatra Gayo ist etwas für ruhige Stunden auf der Suche nach Einsicht.



mild  kräftig

id8

**BIO** Sumatra Gayo  
gemahlen & Bohne



## Kaffee aus Indonesien

Kaffee wird im gesamten Inselstaat angebaut, doch vor allem Java und Sumatra haben sich mit ihren Sorten einen Namen gemacht. Eine Fülle von Spitzen-Kaffees mit exquisitem Aroma sind auf dem Weltmarkt erhältlich. Indonesischen Kaffee zeichnet vor allem ein voller Körper und eine feine Säure aus. Ganz charakteristisch ist außerdem eine dezente Note von Kräutern und Gewürzen.



mild  kräftig

pg3  
**BIO** Yha Hauka  
 gemahlen & Bohne



mild  kräftig

pg4  
**BIO** Purosa Grande AA  
 gemahlen & Bohne

# Yha Hauka

Der Yha Hauka ist geprägt von Sesam- und Erdnusstönen, durchsetzt von fruchtigen Aromen, die zwischen Papaya und gerösteter Banane changieren. Ein aromatischer Kaffee für gemütliche Stunden.

# Purosa Grande AA

Edle Pinienkern-Aromen laden zum Ausspannen ein, darüber Nuancen des Dschungels, der Hauch einer Tropenfrucht, die wie Holunder mundet, und Aromen, die an den fernen Ruf wilder Vögel in der Abenddämmerung asiatischer Strände erinnern. Dieser Kaffee ist das Richtige für Mußestunden, um dem Stress eine kleine Weile zu entfliehen ...



## Kaffee aus Papua-Neuguinea

Bisher häufig noch als Geheimtipp gehandelt sind Premium-Kaffees aus Papua-Neuguinea. Ihr voller Körper, ihre angenehme Säure und ihre fruchtige Geschmacksnote machen sie unverwechselbar. Die Region Purosa in den Hochlagen der Eastern Highlands ist der Namensgeber der Edel-Kaffees.

# *Lateinamerikanische Kaffees*



# Bolivia

Der Bolivia schmeckt ganz eindeutig nach Oregano, nur ist schwer zu bestimmen, welche Nussanteile seine Kraft ausmachen. Ihr Geschmack liegt zwischen Paranuss und Bittermandel, dazu kommt etwas schwerer Lehm Boden und ein Hauch von Mango, der kaum noch durchzuschmecken ist. Genießen Sie ihn schwarz zum bolivianischen Frühstück aus Steak und Spiegelei mit Polenta – oder zu einem kräftigen Roggenbrot mit nicht zu wenig Butter.



mild  kräftig

bo3

**BIO** Bolivia  
gemahlen & Bohne



## Kaffee aus Bolivien

Dass guter Kaffee auch aus Bolivien kommen kann, war lange Zeit eher unbekannt. Dabei sind die Yungas, der bolivianische Bergnebelwald, der den Übergang zwischen den Anden und dem Amazonas-Tiefland bildet, ein perfektes Anbaugebiet. Im milden Klima der Yungas gedeiht in Höhenlagen zwischen 800 und 1600 m neben Obst und Zitrusfrüchten bester aromatischer Hochland-Kaffee!



# *Kaffee aus Cuba*

Cubanischer Kaffee wird zumeist in etwas niedrigeren Lagen zwischen 400 und 1200 m angepflanzt. Diese Bedingungen sorgen vor allem für eine, im Vergleich zu anderen mittelamerikanischen Kaffees, sehr dezente Säure. Die Bauern der privaten und staatlichen Kooperativen pflegen die Kaffeepflanzen manuell. Cubanische Kaffees sind bekannt für eine kräftige Fülle und einen reinen Geschmack.



cul  
**Café Cubita**  
**claro**  
**gemahlen**



**Café Cubita**  
**oscuro**  
**gemahlen**



**Espresso Cubita**  
**oscuro**  
**Bohne**

**Wie schmeckt unser Espresso?  
 Erfahren Sie mehr darüber auf  
 den Seiten 26 und 27!**



# Cubita

Zwischen österreichisch hell und französisch dunkel geröstet, kommen bei den beiden dunklen Kaffees die Pekannuss-Aromen mehr zum Tragen und beim hell gerösteten die feinen Kamilletöne. Entfernt gesellt sich der Duft der Zuckerrohrfelder auf rötlicher Erde hinzu, und bei sehr weichem Wasser auch ein Anflug von Cohiba-Tabak. Cubita ist mild, aber erstaunlich koffeinhaltig!



# La Cortadora

La Cortadora – die Kaffeepflückerin – gehört zu unseren absoluten Weichwasserkaffees. Ihn prägt ein kraftvoller Macadamia-Nusston, überlagert von einem zauberhaften Fruchtaroma, das irgendwo zwischen Sternfrucht und Guave liegt.



## Kaffee aus El Salvador

Kaffee aus El Salvador zeichnet sich durch einen leichten Körper und ein ausdrucksstarkes Aroma aus.

Vulkanischer Boden nährt die Kaffeepflanzen und verleiht ihnen ihren besonderen Charakter.

**BIO** es1  
**La Cortadora**  
 gemahlen & Bohne

**BIO** La Cortadora  
 koffeinfrei  
 gemahlen

**BIO** La Cortadora  
 Espresso koffeinfrei  
 gemahlen & Bohne  
**Wie schmeckt unser Espresso?  
 Erfahren Sie mehr darüber auf  
 den Seiten 26 und 27!**

# Atitlán-Kaffee

Tiefblau und umsäumt von imposanten Vulkankegeln präsentiert sich der Atitlán-See in Guatemala. Dieser sagenumwobene Ort ist nicht nur einer der schönsten Orte Guatemalas, hier befindet sich auch eine der besten Kaffeeanbauregionen Zentralamerikas. Der Atitlán-Kaffee aus biologischem Anbau hat ein vollmundiges, reiches Aroma. Eine leichte Fruchtsäure und die feine Note von Kakao entführen den Genießer in das Land des ewigen Frühlings.



mild  kräftig

**BIO** gu2  
**Atitlán-Kaffee**  
**gemahlen & Bohne**



## Kaffee aus Guatemala

In den Hochlagen des zentralamerikanischen Landes werden vor allem Arabica-Pflanzen kultiviert. Aktive Vulkane reichern den Boden mit vielen wichtigen Nährstoffen an. Auf diese Weise erhalten die guatemalteckischen Kaffees einen unverwechselbaren Geschmack. Würzig, mit vollem Körper und feiner Säure sind die Kaffees aromatisch und recht mild zugleich.



## Kaffee aus Kolumbien

Kolumbien zählt zu den weltweit größten Kaffeeerzeugern für Arabica-Bohnen und ist dabei bekannt für die hohe Qualität. Im feuchtwarmen Klima der Andenausläufer wächst der Hochland-Arabica in Mischanbaukulturen. Kaffee aus Kolumbien steht für ein reiches, rundes und ausgewogenes Aroma. Kenner schätzen den kräftigen Körper mit feiner, jedoch spürbarer Säure.

## Nuevo Futuro

Sollte Ihnen gerade der Sinn nach einer herzhaften Scheibe Schwarzbrot stehen, können Sie getrost zu unserem Nuevo Futuro greifen! Unser Kolumbien-Kaffee ist mild und bekömmlich, und er bringt eine deutlich fruchtige Note mit, die an Hibiskus erinnert.



mild  kräftig

ko2

**BIO** Nuevo Futuro  
gemahlen & Bohne

# Kaffee aus Mexiko

Mexikanischer Kaffee gilt unter Kennern als der Temperamentvolle! Die bekanntesten Anbauregionen sind Chiapas und Oaxaca im Süden des Landes. Hier wachsen die Kaffeepflanzen auf bis zu 1600 m Höhe. Die Kaffees haben einen runden Körper mit würzigem Aroma und stammen zumeist aus biologischem Anbau. Handverlesene Bohnen garantieren beste Qualität der Hochland-Arabicas!



## Sonrisa

Dieser milde Kaffee ist von einer weichen Sesamnote geprägt, die je nach Wasserhärte von verschiedenen blumigen Aromen überlagert wird; am ehesten findet man die Physalis. Seine angenehme Milde kommt auch in hartem Wasser zum Tragen, aber seine blumige Fülle, die ihn mit Recht zum meistverkauften Kaffee EL PUENTE macht, erschließt sich nur frisch gemahlen und mit äußerst weichem Wasser. Die meisten von uns müssten ihr Wasser filtern, um der Vielfalt dieses feinen Kaffees gerecht zu werden – und vielleicht eine Handmühle erwerben.

mild ————— kräftig

me8

**BIO** Sonrisa  
gemahlen & Bohne  
auch koffeinfrei



## *Kaffee aus Nicaragua*

Bio-Kaffee aus Nicaragua zählt weltweit zu den Spitzen-Kaffees. Vor allem im Westen des Landes befinden sich die bekannten Anbauggebiete der Hochland-Arabicas. Ein ausgewogener Geschmack, eine angenehme Säure und ein edles Aroma sind ihnen eigen.



## *nica 4.0 selección*

Unser absoluter Spezialitäten-Kaffee, bei dem sich die jahrelange Qualitätsentwicklung bemerkbar macht! Die Bauern unserer Partnerkooperativen haben den perfekten Gourmet-Kaffee kreiert. Der nica 4.0 selección ist eine Mischung aus den Arabica-Varietäten Caturra und Bourbon. Die Kaffeepflanzen bedürfen intensiver Pflege. Die reifen Kirschen werden von geschulten Pflückern separat geerntet und die Bohnen anschließend noch mehrfach sortiert. Als Herausforderung gilt es, den Kaffee exakt bis zum ph-Wert von 4.0 fermentieren zu lassen. Dies erfordert eine ständige Kontrolle, für die rund um die Uhr Präsenz gefragt ist. Das Ergebnis ist ein seltener und sehr edler Spitzenkaffee aus biologischem Anbau, der nur begrenzt verfügbar ist.

Sein Aroma erinnert an Nadelwald und Weite, und er verspricht ein anregendes Rendezvous mit einem intellektuellen Gesellschafter!

mild  kräftig

ni2

**BIO** nica 4.0 selección  
Spezialitäten-Kaffee  
gemahlen & Bohne

mild  kräftig

ni2

**BIO** Nica organico  
gemahlen & Bohne

**suave & fuerte**  
gemahlen

Die Stärke-Skala bezieht sich auf den normalen Nica organico. Die Sorten fuerte und suave sind etwas stärker bzw. milder einzuordnen.

# Nica organico

Ay Nicaragua, Nicaraguita! Der Großmeister unter unseren Kaffees spiegelt sein Land in den allerviel­fältigsten Facetten wider: In seiner Fülle ist die Abendstimmung am Strand ebenso wiederzufinden wie das frische Grün der Bergnebelwälder. Der feine Geschmack von Cashewnüssen wird abgerundet durch eine feine Note von Walderdbeeren.





# Kaffee aus Panama

Bis vor Kurzem war der ausgewogene Kaffee aus den Hochlagen des Landes noch relativ unbekannt. Mittlerweile jedoch zählt Spezialitäten-Kaffee aus Panama zu den Gourmet-Kaffees von Weltklasse. Als charakteristisch werden vor allem die leichte Fülle sowie das feine Aroma hervorgehoben.

## Café de Panamá

Unser Panama-Kaffee ist ein sehr weicher, anspruchsloser Kaffee, der einfach schmeckt! Er ist mild und bekömmlich, und überzeugt durch ein sanft-schokoladiges Aroma, das mit einer Spur süßer Erdbeere so richtig in Schwung kommt! Ein Kaffee für alle Tageszeiten.

mild  kräftig

pa1  
**Café de Panamá**  
**gemahlen & Bohne**



# Espresso

An dieser Stelle möchten wir Ihnen unsere Bohnen vorstellen, die für die Zubereitung von Espresso geröstet werden. Ein Teil der verschiedenen Sorten Espresso basiert auf reinen Länderkaffees; darüber hinaus haben wir perfekt harmonisierende Mischungen kreiert. Finden Sie die für Sie ideale Espresso-Bohne aus unserem Sortiment!



bo3

## BIO Espresso Correcto

Ein Gourmet-Espresso der Spitzenklasse mit mächtigem Geschmack und vollem italienischen Lebensgefühl! Der Correcto ist eine Mischung aus drei verschiedenen Hochland-Arabicas. Hauptbestandteil des Bio-Espressos ist der Bolivia-Kaffee, weiterhin sind der Nuevo Futuro-Kaffee aus Kolumbien sowie der Nica organico aus Nicaragua enthalten. In einem aufwändigen Verfahren werden alle drei Kaffees zuerst einzeln geröstet, um ein für jede Sorte optimales Ergebnis zu erzielen. Erst im Anschluss an die Röstung werden die Kaffees vermischt. So ist es dem Röstmeister gelungen, den Espresso besonders bekömmlich zu kreieren.

Espresso Correcto ist hervorragend für moderne Espresso-Automaten geeignet – seine Crema und sein Aroma von Cashews und Himbeere werden Sie begeistern!

ni2

## BIO NicaMex

Ein fröhlich-beschwingter Espresso, dessen Länderkaffees aus Nicaragua und Mexiko sich in einer überaus harmonischen Mischung perfekt ergänzen! Der NicaMex hat einen vollen Körper und sein fruchtiges Aroma schmeckt nach roten Johannisbeeren.



cul

## *Café Cubita oscuro - Espressoröstung*

Unser Cubita-Espresso ist ein echter Cubaner, vom Scheitel bis zur Bohne! Der Kaffee stammt aus der östlichen Bergregion Cubas, der Sierra Maestra. Als einziger Kaffee wird dieser bereits im Ursprungsland veredelt! Er hat einen klaren und zielstrebigsten Charakter, ist bekömmlich, schwungvoll und genau das Richtige nach einem schweren Essen. Sein süßliches Aroma erinnert an gekochte Kartoffeln und junge Erbsen.



es1

## *La Cortadora - Espresso entkoffeiniert*

Dieser Espresso ist ideal für alle, die auf Koffein verzichten müssen oder wollen, aber trotzdem dem Genuss eines nachmittäglichen Esspresso nicht entsagen wollen! An geschmacklichen Eigenschaften bringt er alles mit, was ein Espresso braucht, und steht seinen schlagkräftigen Kollegen in nichts nach! Ein leichter Espresso für jede Tages- und Nachtzeit (!), dessen süßes Aroma dem von Bohnenkraut ähnelt.



ka4

## *Bamenda Espresso*

Ein runder Espresso, dessen afrikanische Herkunft zu schmecken ist! Der Bamenda Espresso ist mild und trägt Töne des roten Lehmboodens, der ihn genährt hat. Sein Aroma erinnert an frisches Schwarzbrot und seine leichte Fruchtnote an Stachelbeeren.

ka4

## *Yambo Espresso*

Der Yambo ist ein kräftiger Espresso, der den Elan beider beteiligter Länder in sich vereint! Erdige Töne bleiben im Hintergrund, vorne kommt insbesondere die Erdnussnote zur Geltung.

# Schümli

Der Name Schümli-Kaffee stammt aus der Schweiz und bezeichnet einen Filterkaffee mit einer besonders guten Crema. Diese exzellente Kaffee-Mischung reiner Arabica-Kaffees aus Mexiko, Kolumbien und Bolivien sowie einem Spitzen-Robusta der Kagera Cooperative Union aus Tansania ist durch ihren optimalen Säureausgleich bestens für Kaffeeautomaten geeignet. Die Crema dieses Premium-Kaffees, der zu den beliebtesten unseres Sortiments zählt, überzeugt jeden Kaffeeexperten!



mild  kräftig

me8

**BIO** Schümli-Kaffee  
Bohne



## Schümli-Kaffee

Wenn Sie eine Tüte Schümli-Kaffee frisch öffnen, und eine Nase voll umwerfenden Kaffeeduftes einatmen, werden Sie sich direkt in die Kaffeeparzelle versetzt fühlen! Sie stehen dann im Mischanbau zwischen Kaffeepflanzen und allerlei Schattenspendern, direkt unter üppigen Bananenstauden, die ihr süßes Aroma verbreiten. Unsere Kaffeemischung von Kleinbauern aus Mexiko, Bolivien, Kolumbien und Tansania ist mild und sehr bekömmlich, und schmeckt nach Erdnüssen mit einem Hauch von Kresse!



mild  kräftig

ta1

**BIO** EL PUENTE Bio-Kaffee  
gemahlen & Bohne

# Bio-Kaffee

EL PUENTE's Hauskaffee ist eine exzellente Kaffeemischung verschiedener Länderkaffees des EL PUENTE-Sortimentes, die ausnahmslos aus biologischem Anbau stammen. Unser Bio-Kaffee ist eine Komposition hochwertiger Hochland-Arabicas, fein abgestimmt mit guten Robusta-Bohnen.

## EL PUENTE's Bio-Kaffee

Der EL PUENTE-Hauskaffee lässt sich unbeschwert zu jeder Tageszeit genießen und ist damit der perfekte Begleiter durch die Woche. Es ist ein weicher und sehr bekömmlicher Kaffee mit vollem Körper und dezentem Nussaroma.



# Kaffeepads

Unsere Kaffeepads erhalten unter einer üppigen Crema durchaus Gourmet-Qualitäten, und wer keine Maschine hat, kann sie auch wie Teebeutel in der vorgewärmten Tasse aufgießen: 6-7 Minuten ziehen lassen und einfach genießen!

mild  kräftig

mild  kräftig

mild  kräftig

bo3  
**BIO** Kaffeepads Bio Crema

es1  
**BIO** Kaffeepads La Cortadora  
 koffeinfrei

ni2  
**BIO** Big bags Filterbeutel 60 g  
 für Gastro-Pad-Maschinen

# Aromatisierter Kaffee

Hier präsentieren wir Ihnen etwas ganz Exotisches: Natürliche Aromastoffe verleihen dem feinen Hochland-Arabica eine besondere Note. Ob sanft-gemütlich oder fruchtig-wild, hier ist sicherlich für jeden Feinschmecker etwas dabei!

Die kleinen Probierpäckchen können einzeln ausgewählt oder auch im kleinen Kaffeesack als originelles Geschenk selbst zusammengestellt werden.



bo3

**BIO** Röstkaffee Mandel

**BIO** Röstkaffee Vanille

int

EL PUENTE-Kaffeesack  
Geschenkset

ha6

Röstkaffees  
- Irish Coffee  
- Schokolade  
- Haselnuss  
- Zimt-Amaretto





# Was ist Agenda-Kaffee?

Auf der UN-Gipfelkonferenz 1992 in Rio wurde als Aktionsprogramm für eine nachhaltige Entwicklung die Agenda 21 beschlossen. Mit einer Umsetzung des Programms auf lokaler Ebene sollen die Ziele der Agenda 21 direkt an die Bürger herangetragen werden. Jedem Einzelnen ist so die Möglichkeit gegeben, seine Verantwortung zu erkennen und zu handeln.

Vor diesem Hintergrund wurde der Agenda-Kaffee eingeführt. Bundesweit haben zahlreiche Städte und Gemeinden, aber auch Initiativen und Vereine ihren eigenen Kaffee mit selbst ge-

staltetem Erscheinungsbild etabliert. So konnten in den vergangenen Jahren viele Tonnen Bio-Kaffee aus Fairem Handel von ausgezeichneter Qualität verkauft werden!

**Ein eigener Kaffee käme auch für Sie in Frage? Wir unterstützen und begleiten Sie bei der Umsetzung!**

# Agenda-Kaffees

at1  
**Der Leipziger  
gemahlen & Bohne**

ko2  
**Friedenskaffee  
gemahlen & Bohne**

me8  
**ver.di Bio-Kaffee  
gemahlen & Bohne**

me8  
**KFD-Kaffee  
FairStärkung  
gemahlen & Bohne  
auch koffeinfrei**

me8  
**Kaffee Himmelsthür  
gemahlen & Bohne**

ni2  
**Credit Café  
gemahlen & Bohne**

ko4  
**Schalke Bio-Kaffee  
gemahlen & Bohne**

bo3  
**Der Rattenfänger  
gemahlen & Bohne**

rw1  
**Ruanda  
Partnerschaftskaffee  
gemahlen & Bohne**

# Kaffee-Muster



mild  kräftig

me8  
**Kaffee-Muster  
mit Mexiko Bio-Kaffee**



# *Spezialitäten-Kaffee von EL PUENTE*

## *mehr Wissen über Kaffee*

### *Kaffeesorten*

Kaffee ist nach Rohöl das wichtigste Handelsgut weltweit. Die beiden meist verbreiteten Kaffeesorten sind Arabica und Robusta. Darüber hinaus gibt es die Sorte Liberica, die jedoch bislang lediglich 1% der globalen Produktion ausmacht.

#### **Arabica**

Arabica wird in Hochlagen angebaut und ausschließlich manuell gepflegt und geerntet. Die Bohnen haben eine längliche Form mit einem

zumeist S-förmigen Einschnitt und sind weniger koffeinhaltig als Robustabohnen, tragen dafür jedoch vielfältige Aromen von Spargel bis Nuss. Die Kaffeeirschen der Arabicas werden größtenteils nass aufbereitet. In einem ersten Verarbeitungsschritt trennen die Kaffeebauern die Bohnen vom Fruchtfleisch und lassen sie in Wasserbecken fermentieren. Die so entstandene „gewaschene“ Qualität nennt der Fachmann „washed“ oder „lavado“. In Brasilien jedoch gibt es auch

tiefer angebaute und halbtrocken aufbereitete Arabicas, die Brazilian Naturals. Hier entfernen die Produzenten vor der Fermentierung lediglich die Außenhaut der Kirsche, das Fruchtfleisch bleibt erhalten. Diese Qualität nennt man „semi-washed“ bzw. „semi-lavado“. Die Sorte Arabica macht rund 60% der Weltproduktion aus und ist an der New Yorker Börse notiert.

## Robusta

Robusta wird in Tieflagen angebaut, und kann somit zumeist maschinell gepflegt und geerntet werden. Die Form der Robustabohne ist rundlich, ihr Einschnitt ist relativ gerade. Charakteristisch für Robustas ist ein kräftiger, erdiger Geschmack, der sich in der Aufbereitungsmethode der Kaffeesorte begründet. Robustas werden trocken aufbereitet, was bedeutet, dass die Kaffeekirschen nicht geschält, sondern als Ganzes getrocknet werden. Sie sind auch bei optimaler Pflege weniger edel als Arabicas. Beide ergänzen sich gut im Espresso und gelegentlich in Filterkaffees mit langen Standzeiten. Diese Qualität nennt die Fachwelt „unwashed“ bzw. „no lavado“. Die Sorte Robusta macht rund 35% der Weltproduktion aus und ist an der Börse in London notiert.

## Liberica

Liberica ist insbesondere in Malaysia verbreitet. Die Sorte Liberica ist eine sehr widerstandsfähige Pflanze mit geringem Wasserverbrauch. Ihre Bohnen sind groß und länglich, und sie sind von harter Konsistenz. Ebenso wie auch der Robusta wird Liberica bevorzugt für Kaffeemischungen verwendet.

## Anbauländer

Größter Kaffeeproduzent der Welt ist Brasilien, gefolgt von Vietnam, wo im Wesentlichen Robusta angebaut wird. Als es 1995 durch unerwarteten Frosteinbruch in Brasilien zu erheblichen Ernteverlusten kam, entstand auf dem Weltmarkt ein immenses Angebotsdefizit. In der Folge stieg der Kaffeepreis rasant an, während die Weltbank Vietnam als neues Anbauland für Robusta strategisch zu fördern begann. Die mögliche maschinelle Bearbeitung in den Tieflagen, und die im Vergleich zu Lateinamerika noch günstigere Arbeitskraft bewirkten schnell einen Angebotsüberhang auf dem Weltmarkt und damit einen rapiden Preisverfall. Die sozialen Folgen für die Kleinbauern in Zentral- und Südamerika waren katastrophal. Zu den weiteren großen Kaffeekunftsändern zählen Kolumbien als Produzent besonders hochwertiger Arabicas, Mexiko, Peru und Honduras, ebenso wie Äthiopien, Tansania, Kenia und Uganda auf dem afrikanischen Kontinent sowie Indonesien.

## Kaffee – der Deutschen liebste Getränk

Der Pro-Kopf-Verbrauch von Kaffee pro Jahr in Deutschland lässt aufhorchen: Durchschnittlich konsumiert jeder Deutsche rund 150 l Kaffee im Jahr! Diese Zahlen stehen im Vergleich zu einem Mineralwasser-

konsum von rund 130 l und einem Bierkonsum von rund 110 l im Jahr. Der jährliche Kaffeeverbrauch bewegt sich in den vergangenen Jahren zwischen 6 und 7 Kilogramm pro

Person! Wie gut also, dass wir gemeinsam mit unseren Partnern, den Kleinbauern in Lateinamerika, Afrika und Asien, so viel in die Weiterentwicklung bestmöglicher Qualitätsstandards für das liebste Getränk der Deutschen investieren!

## *Kaffeewissen leicht gemacht*

### **Kaffee**

Kaffee hat über 1000 Inhaltsstoffe, von denen etwa 400 noch nicht näher bestimmt sind!

### **Aroma**

Mit über 0,1% flüchtiger Aromastoffe zählt Röstkaffee zu den aromatischsten Lebensmitteln.

### **Blend**

Ein „Blend“ ist eine Kaffeemischung aus zwei oder mehr Rohkaffees.

### **SHG**

„SHG“ bedeutet „strictly high grown“ und ist eine Qualitätsbezeichnung für Hochland-Arabicas mit Anbaugebieten ab rund 850 m Höhenlage. Diese Höhenangabe variiert jedoch in den verschiedenen Anbauländern. Die Kaffeequalität steigt mit der Anbauhöhe, aber es gibt gelegentlich auch in niedrigeren Lagen ausgezeichnete Pflanzen.

### **Koffein**

Koffein ist der Hauptwirkstoff des Kaffees und hat eine anregende Wirkung. Nach der Röstung verbleibt je nach Sorte zwischen 1,3 und 2,0% Koffein in der Bohne.

### **Chlorogensäure**

Chlorogensäure ist der zweite wirksame Inhaltsstoff und das anregende Element im entkoffeinierten Kaffee.

### **Röstverlust**

Röstverlust ist der Gewichtsverlust von der grünen zur gerösteten Bohne durch das Entweichen von Wasserdampf und Röstgasen. Er beträgt bei Filterkaffee 12 bis 18%, bei Espresso 17 bis 24%.

### **Espresso**

Espresso ist eine italienische Erfindung, zunächst gedacht, um Robusta genießbar zu machen, inzwischen eine hohe Kaffeekunst in aller Welt. Espresso ist eine Zubereitungsart, bei der heißes Wasser unter hohem Druck durch sehr fein gemahlenes Kaffeemehl aus dunkel gerösteten Kaffeebohnen gepresst wird. Zunehmend werden für den Espresso auch hochwertige Arabicas verwandt.

### **Filterkaffee**

Filterkaffee ist trotz der schlichten Aufbereitungsart noch feiner und nuancenreicher als Espresso, aber stärker als dieser von der Wasserbeschaffenheit abhängig. Filterkaffee ist zeitweise in der Gastronomie etwas aus der Mode gekommen, erlebt jedoch derzeit wieder eine Renaissance in der herkömmlichen Zubereitung mit Keramikfilteraufsatz.

### **Crema**

Die Crema ist der Extraktionsschaum, der bei Druckbrühen entsteht. Die Crema ist für den Kaffeegeschmack eigentlich relativ unbedeutend, allerdings ein wichtiges Anzeichen für die korrekte Zubereitung eines Kaffees (auch ein Filterkaffee produziert einen Anflug von Crema). Und das Auge trinkt ja auch mit!

## *Kaffeeanbau in Zahlen*

-  Nach der Pflanzung dauert es bei Arabica-Pflanzen etwa 3 – 4 Jahre bis zu den ersten Erträgen, bei Robusta-Pflanzen hingegen nur etwa 2 Jahre.
-  1 Kaffeebaum liefert rund 1-2 kg Bohnenkaffee im Jahr.

- Für 500 g Röstkaffee werden 2,5 kg Kaffeekirschen verarbeitet.
- Die Ernte der Hochland-Arabicas in Lateinamerika erstreckt sich über einen Zeitraum von 10 – 12 Wochen.
- Pro Kilogramm Röstkaffee werden im Anbaugebiet rund 3 Stunden Arbeit für Pflege, Pflückung und Verarbeitung investiert, im Konsumland knapp eine Minute für Röstung, Qualitätsprüfung und Verpackung.
- Würde Kaffee in Deutschland hergestellt werden, ähnlich dem Wein, müsste das Kilo etwa 50 € erbringen – umgerechnet sind das 2,5 bis 4 € je Liter im Gegensatz zu weniger als 1 € je Liter heute.

## Die Kaffeernte

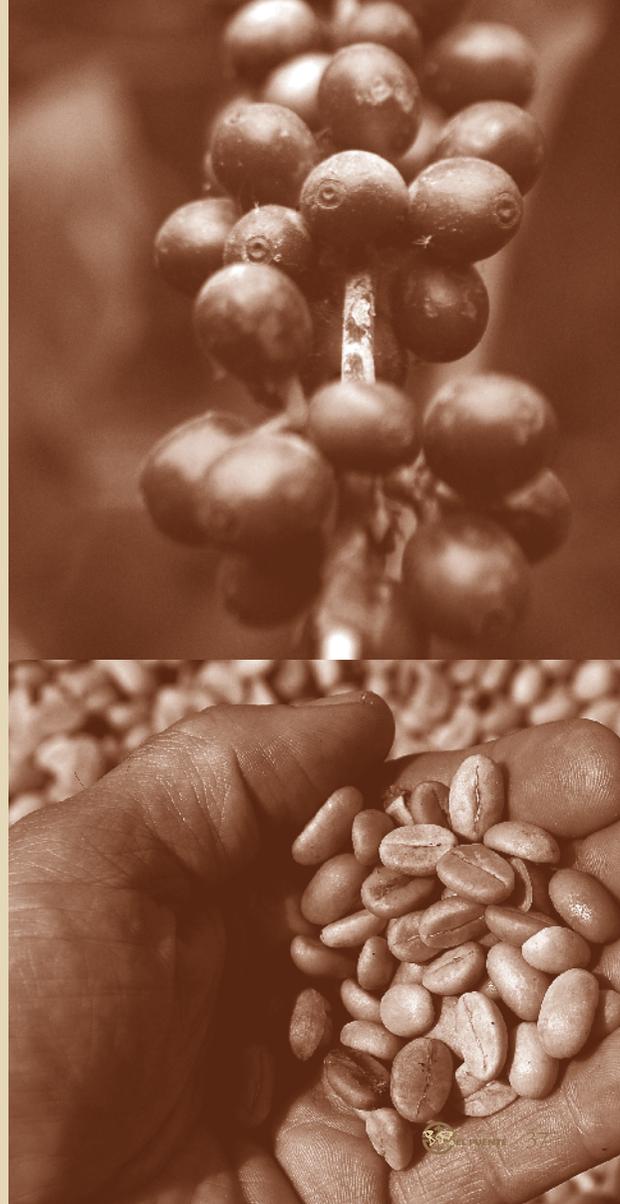
Die Kaffeernte unserer Spezialitäten-Kaffees wird manuell durchgeführt. Das Ernteverfahren wird „selektive Pflückung“ genannt, da die Bauern in jedem Durchgang nur die reifen Kirschen abernten. Dies steht im Gegensatz zur so genannten „Strip-Pflückung“, bei der alle Kirschen an einem Strauch zur gleichen Zeit „abgezogen“ werden. Letzteres Verfahren wird im Robusta-Anbau und auch bei den Brazilian Naturals angewandt – oder dann, wenn die Pflücker nicht angemes-

sen entlohnt werden (können). Über die selektive Pflückung erfolgt bereits die erste Qualitätsauslese nach Reifegrad der Kaffeekirschen!

## Kaffeeverarbeitung im Bio-Anbau

Ein Großteil des EL PUENTE-Kaffeesortiments ist bereits bio-zertifiziert. Ein solcher Umstellungsprozess dauert etwa drei Jahre lang und ist sehr kostenintensiv. EL PUENTE hat viele langjährige Partnerkooperativen bei der Umstellung auf Bio-Anbau begleitet. In diesen Fällen zahlen wir den Kleinbauern bereits während der Umstellungsphase die Preisauflagen für das zertifizierte Bio-Produkt. Auf diese Weise fällt den Kooperativen der Schritt zur Bio-Umstellung viel leichter!

Die Kirschen werden zuerst in Sammelbecken gereinigt, bevor der Bauer das Fruchtfleisch mit einer Schälmaschine entfernt. Übrig bleiben eine Schleimschicht und die Pergamenthaut der Kaffeebohne. Die Fruchtfleischreste werden durch Fermentation abwaschbar gemacht. Dieser Gärungsprozess muss nicht künstlich erzeugt werden, sondern entsteht auf natürliche Weise durch die in den Kaffeebohnen enthaltenen Enzyme.





Bis zu 36 Stunden später können die Fruchtfleischreste in klarem Wasser abgewaschen werden. Die Bemessung des richtigen Zeitpunktes dafür ist eine Frage des Gefühls und der Erfahrung, und für den Endgeschmack genauso wichtig wie die Röstung. Bei unserem nica 4.0 beispielsweise erfolgt die Beendigung des Fermentationsvorgangs exakt bei einem pH-Wert von 4,0 – manchmal also auch um vier Uhr nachts ...

Die Bauern breiten den Kaffee, der, noch umgeben mit dem Pergamenthäutchen nun „café pergamino“ genannt wird, zum Trocknen in großen Höfen aus. Dort dauert es zwischen 10 und 14 Tagen, bis die Kaffeebohnen an der Sonne auf

eine Restfeuchte von 12% heruntergetrocknet sind. Die vorangegangenen Arbeitsschritte verbleiben alle jeweils bei den einzelnen Kleinbauern, die auf diese Weise ihre langjährigen Erfahrungen mit in den Verarbeitungsprozess einbringen können. Bevor die Bauern den getrockneten Kaffee an das Trockenbeneficio (die Weiterverarbeitungsstelle der Kooperative) liefern, findet eine erneute Selektion der Bohnen statt. So ist sichergestellt, dass nur die besten Bohnen für unseren Kaffee verarbeitet werden!

Im Trockenbeneficio wird schließlich noch das Pergamenthäutchen entfernt. Die Bohnen gelangen in eine Rüttelmaschine, die sie nach Gewicht und Größe sortiert. Vor dem Export erfolgt eine weitere Selektion per Hand. Die durchschnittliche Bohnengröße eines Hochland-Arabicas liegt dann bei 15 – 18 mm; Sonderformen („Perlbohnen“ oder „Caracoles“, bei uns als aromatischer Perl-Kaffee geschätzt) sind dabei nicht berücksichtigt. Der Kaffee kann nun als grüner Roh-

kaffee hervorragend sortiert und in allerbesten Qualität in Richtung Europa verschifft werden.

## *Naturmilder Kaffee vs. Schonkaffee*

Die Bezeichnung „mild“ ist eigentlich doppelt belegt: Ein milder Kaffee beschreibt zum einen die geschmackliche Komponente als das Gegenteil von „kräftig“. Zum anderen bezeichnet „mild“ die Bekömmlichkeit eines Kaffees aufgrund seines geringen Säuregehaltes.

Bei Schonkaffee hingegen handelt es sich um eine technisch hergestellte, milde Kaffeevariante. Bereits vor der Röstung werden dem Rohkaffee Säuren und Reizstoffe durch hohen Druck und Wasserdampf entzogen.

EL PUENTES Spezialitäten-Kaffees sind zum überwiegenden Teil naturmilde Hochland-Arabicas. Wie der Name bereits sagt, sind sie von Natur aus mild und bekömmlich und benötigen keine Sonderbehandlung.

## *Entkoffeinierter Kaffee*

Grüne Kaffeebohnen werden einem Entkoffeinierungsprozess unterzogen, um das enthaltene Koffein zu reduzieren. Der konventionelle Handel arbeitet häufig mit chemischen Verfahren,

in denen Lösungsmittel zum Einsatz kommen. Für Bio-Kaffee sind diese allerdings verboten. EL PUENTE-Kaffees werden mit natürlicher Quellschwefelsäure besonders schonend entkoffeiniert. Diese hat sich unter bestimmten Temperatur- und Druckbedingungen als ideales Extraktionsmittel für Koffein erwiesen. Entkoffeinierter Röstkaffee darf lediglich einen Restgehalt aufweisen, der unter 0,1% liegt.

### *Die Veredelung*

Für den angemessenen Qualitätsausbau hier bei uns in Deutschland ist ein entsprechend schonendes Langzeitröstverfahren unabdingbar. Dieses Verfahren lässt den Bohnen ausreichend Zeit, um alle Phasen des Röstprozesses langsam zu durchlaufen. Auf diese Weise bleibt die Zellstruktur der Bohnen erhalten und die Aromastoffe im Kaffee können sich voll entfalten. Rohkaffee kann gezielt heller oder dunkler geröstet werden, der Röstverlust beträgt dabei durchschnittlich so viel Prozent wie Röstzeit in Minuten. Das Langzeitröstverfahren für die EL PUENTE-Kaffees dauert durchschnittlich 12 – 15 Minuten, während konventioneller Kaffee in maximal drei Minuten kurz und kräftig erhitzt wird. Machen Sie doch selbst einmal den sensorischen Test und vergleichen Sie den

Geruch und den Geschmack eines EL PUENTE-Kaffees mit konventionell gehandelten Kaffeebohnen, sowohl als Bohne oder Mehl als auch aufgebriht. Sie werden über den deutlichen Unterschied überrascht sein!

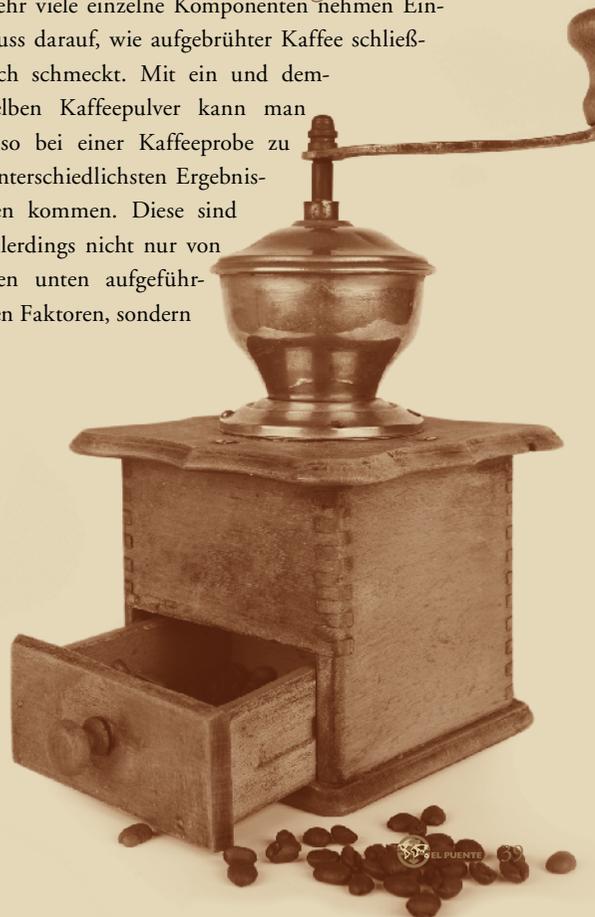
### *Die Kaffeetüten*

EL PUENTE arbeitet seit vielen Jahren mit der kleinen Rösterei Niehoff an der niederländischen Grenze zusammen: Eine Partnerschaft, die sich bewährt hat. Dort wird der Kaffee nach der Röstung abgefüllt und verpackt. Wir haben uns für Weichvakuum-Verpackungen entschieden, die den Kaffee in den ersten Wochen besser frisch halten. Hierfür ist eine entsprechende Flexibilität notwendig, um die Kaffeenaachbestellungen so kurzfristig wie möglich tätigen zu können, und die Lagerdauer des Röstkaffees somit so weit wie möglich zu reduzieren. Hartvakuum-Verpackungen verzeichnen anfangs einen größeren Aromaverlust und bleiben dann stabil. Lediglich unseren Cubita-Kaffee aus Cuba verkaufen wir in der Hartvakuum-Verpackung. Es ist der einzige Kaffee, den wir bereits fertig geröstet aus dem Anbauland beziehen. Unsere Weichvakuum-Tüten werden unter Luftausschluss und Zufuhr von Kohlendioxid verschlossen. EL PUENTE verwendet hierfür PP/PE-Folie mit einer Alkohol-

sperrschicht als Barriere, um die Diffusion der Kohlendioxid und den Austritt von Aromastoffen zu verhindern.

### *Wie schmeckt mein Kaffee?*

Sehr viele einzelne Komponenten nehmen Einfluss darauf, wie aufgebrihter Kaffee schließlich schmeckt. Mit ein und demselben Kaffeepulver kann man also bei einer Kaffeeprobe zu unterschiedlichsten Ergebnissen kommen. Diese sind allerdings nicht nur von den unten aufgeführten Faktoren, sondern





auch von der persönlichen Verfassung und Tagesform abhängig.

Häufig werden Aussagen zum Geschmack eines Kaffees sehr allgemein getätigt: Der Kaffee schmeckt oder der Kaffee schmeckt nicht. Eigentlich müsste es heißen: Dieser Kaffee schmeckt *mir* gerade *jetzt* gut, weniger gut oder gar nicht gut.

### **Zucker & Milch**

Um Kaffee richtig beurteilen zu können, muss er ohne die Zugabe von Zucker oder Milch verkostet werden. Zucker hat in gutem Kaffee den gleichen Effekt wie ein Schnaps in edlem Wein. Nur die Bitterstoffe des Espresso werden angenehm gebunden, wenn man ein wenig Zucker hindurchrieseln lässt, den man dann „zum Nachschmecken“ vom Tassenboden auflöffelt wie eine Praline. Merke: Der Zucker im Espresso wird nicht verrührt!

Mit Milch kann man Kaffee durchaus genießen. Vorher sollte man jedoch wissen, wie der Kaffee pur schmeckt – und um welche Tageszeit die eigene Zunge dem einen oder anderen Kaffee am wohlgesonnensten ist.

Hier möchten wir alle Kaffee-Freunde (und Tee-

Trinker, die sich auskennen wollen) nochmals dazu einladen, selbst tätig zu werden, und die verschiedenen Möglichkeiten einmal auszuprobieren!

### **Diese Faktoren nehmen Einfluss auf den Geschmack:**

- die Qualität des Rohkaffees
- die Art des Röstverfahrens/die Röstzeit
- die Lagerung
- der Mahlgrad
- die Dosierung
- die Wasserqualität
- die Wasserhärte
- die Brühtemperatur
- die Standzeit
- die Zubereitungsart & Ziehzeiten

### **Die Lagerung**

Das Wichtigste bei der Lagerung von Röstkaffee ist eine möglichst gleichbleibende Temperatur, die optimalerweise zwischen 8 und 15 °C liegt. Sollte diese über 18 °C betragen, ist es bei längerer Lagerdauer empfehlenswert, den Kaffee bei konstanter Temperatur im Kühlschrank aufzubewahren. Weiterhin sollte Kaffee in einem luftdicht abgeschlossenen Behälter, möglichst aus Glas oder Porzellan gelagert werden. Beide gelten als neutrale Materialien, die keinerlei

# EL PUENTE

Einfluss auf das Aroma des Kaffees nehmen. Zu bevorzugen wäre Porzellan, da Porzellan darüber hinaus lichtundurchlässig ist. Grundsätzlich gilt, dass Bohnen das Kaffeearoma länger halten, und frisch gemahlener Kaffee somit am reichhaltigsten schmeckt!

## **Der Mahlgrad**

Die Mahlgrade der EL PUENTE-Kaffees liegen alle im mittleren Bereich, und lassen sich hervorragend für jede Art von Maschine oder Vollautomaten verwenden. Kaffee mit einem feinen Mahlgrad kann leicht stark werden, da das Pulver einen intensiveren Wasserkontakt hat. Grob gemahlener Kaffee kann entsprechend aufgrund eines zu kurzen Wasserkontaktes leicht dünn werden. Experten berücksichtigen bei der Wahl des Mahlgrades sogar die Luftfeuchtigkeit vor Ort, die natürlich ebenfalls Einfluss auf das Kaffeepulver nimmt!

## **Die Dosierung**

Die normale Dosierung einer Tasse Kaffee (125 ml) liegt bei 7 g. Hierfür empfiehlt es sich, mit einem Dosierlöffel zu arbeiten (1 glatt gestrichener Dosierlöffel entspricht 7 g Kaffeepulver). Espressi werden mit 6,5 bis 7,5 g Pulver zubereitet. Bei Instant-Kaffee reichen 2 – 3 g Pulver pro Tasse. Vollautomaten und auch Siebträger-Maschi-

nen in der Gastronomie verwenden häufig etwas mehr Kaffeepulver. Im Grunde genommen gilt es auch hier: Selbst erprobt findet man am schnellsten heraus, mit welcher Dosierung der Kaffee der Wahl am besten schmeckt. 100% sortenreine Hochland-Arabicas unserer Qualität sind jedoch grundsätzlich ergiebiger als herkömmliche Filterkaffees!

## **Wasserqualität & Härtegrad**

Um zu verstehen, welchen bedeutenden Einfluss die Wasserqualität auf den Geschmack eines Kaffees haben kann, sollten wir uns verdeutlichen, dass 98% des aufgebrihten Heißgetränks aus Wasser bestehen! Hier kommt insbesondere auch der Härtegrad des verwendeten Leitungswassers zum Tragen. Über diesen gibt zum Beispiel das heimische Wasserwerk Auskunft. Die Unterschiede, die die Wasserqualität bewirken kann, sind immens: Hier reicht die Spanne für dasselbe Kaffeepulver von hocharomatisch bis hin zu ungenießbar! Wer möchte, kann auf den Härtegrad seines Leitungswassers mithilfe von Filtereinsätzen Einfluss nehmen, und den Geschmack seines Kaffees somit verändern.

Anders als für Tee, dem weiches Wasser am besten bekommt, existiert für Kaffee keine einheitliche Regel. Es gibt Hartwasserkaffees, die erst

ab 20 Grad deutscher Härte (°dH) in ihrem Element sind, und dann sowohl aromatischer wie ergiebiger werden, wie auch Weichwasser-Kaffees, deren Aroma und Ergiebigkeit bei 0 bis 6 °dH beeindrucken, und die mit zunehmender Wasserhärte sehr stark nachlassen.

**EL PUENTE-Kaffees sind im Härtebereich 2 (8 bis 14 °dH) alle sehr gut genießbar und mögen tendenziell eher weicheres als hartes Wasser.**

## **Die Brühtemperatur**

Die Temperatur beim Aufbrühen des Kaffees liegt idealerweise bei 96,2 °C. Für die Zubereitung von Espresso werden 89 – 95 °C empfohlen. Die meisten Haushaltsfiltermaschinen sind jedoch falsch eingestellt. Sie überbrühen den Kaffee zu heiß und auch die Wärmepplatten haben häufig eine zu hohe Temperatur. Auskunft über zuverlässige Kaffeemaschinen erteilt die Stiftung Warentest.

## **Die Standzeit**

Die Meisten von Ihnen werden wissen, wie abgestandener Kaffee schmecken kann. Dass die Standzeit vom Überbrühen des Kaffeepulvers bis zum Genuss des Kaffees ausschlaggebend für den Geschmack ist, wird niemanden überraschen.

Das verführerische Aroma frisch aufgebrühten Kaffees ist weithin wahrzunehmen. Je länger Kaffee dann jedoch in der Kanne steht, desto weniger Aromastoffe verbleiben und desto bitterer wird der Kaffee. Es wäre also empfehlenswert, lieber kleine Mengen Kaffee zuzubereiten, und dies dafür häufiger, als eine größere Menge, die schließlich für ungenießbar befunden und entsorgt wird.

Wenn aber keine Wahl bleibt, und für eine Reise oder eine Prüfung eine Thermoskanne mitgenommen wird, dann am besten mit grob gemahlenem Kaffee! Die beste Standzeit unserer Kaffees haben – je nach Wasserhärte – der NicaMex oder der Äthiopien-Kaffee. Auch eine grob gemahlene Espresso-Röstung ist für Thermoskannen exzellent geeignet, da sie weniger Säure enthält, deren Wirkung mit der Zeit von aromafördernd ins Gegenteil umschlägt.

### **Die Zubereitungsart und Ziehzeiten**

Zubereitungsarten für Kaffee gibt es vielfältige. Und natürlich haben auch diese ihren Anteil am Geschmack des frisch aufgebrühten Produktes. Neben der handelsüblichen Haushaltsmaschine sind halb- und vollautomatische Kaffeemaschinen bekannt aus der Gastronomie und berühmt

für ihre Crema auf dem Kaffee. Eine etwas traditionellere Methode des Aufbrühens ist die so genannte Stempelkanne oder „French Press“. Man überbrüht das Kaffeepulver direkt in der Kanne, und lässt es dann nach Bedarf und Geschmack ziehen. Der Stempel wird heruntergedrückt, der Kaffeesatz verbleibt am Boden der Kanne, während der fertige Kaffee von oben abgegossen werden kann. Diese Variante eignet sich ganz besonders, um die Ziehzeiten der einzelnen Kaffees zu variieren. Wer mag, kann den Geschmack seines Lieblingskaffees so verändern und ausprobieren, welche geschmacklichen Unterschiede nach 3, 5, 8 oder 12 Minuten Ziehzeit festzustellen sind! EL PUENTE-Kaffees sollten idealerweise 3 bis 8 Minuten Zeit haben, um ihre Aromen voll zu entfalten!

### *Eine Kaffeeverkostung organisieren*

Wer selbst eine Kaffeeverkostung durchführen möchte, benötigt, neben den gewählten Kaffees eine Waage, einen Wasserkocher, pro Kaffeesorte und Person einen Becher sowie einen Bogen Papier, auf dem die sensorischen Eindrücke festgehalten werden. Eine Vorlage dafür erhalten Sie auf Anfrage bei uns. Sollten Sie mehrere gleiche

Kaffeemaschinen zur Verfügung haben, können Sie diese nutzen, ansonsten ist die Verwendung von Stempelkannen zu empfehlen. Dies ist darüber hinaus natürlich auch noch abhängig von der Größe des teilnehmenden Personenkreises.

Überbrühen Sie für eine Kaffeeverkostung 12,5 g Kaffeemehl im Glas mit 250 ml nicht mehr kochendem Wasser. Um alle für die Sensorik wichtigen Punkte im Mundraum mit einzubeziehen, pflegen Fachleute den Kaffee, ähnlich wie beim Wein, zu schlürfen. Ob Sie ihn anschließend professionell ausspucken oder doch trinken, bleibt ganz Ihnen und Ihrem Geschmack überlassen!

**EL PUENTE - Fairer Handel auf ganzer Linie  
Fairer Handel hört für uns nicht mit dem  
Mehrpreis auf, sondern beginnt dort erst!**

**Das PLUS für Spezialitäten-Kaffee von  
EL PUENTE auf einen Blick:**

- sortenreine Hochland-Kaffees aus Mischkulturen
- manuelle Pflege und Sortierung
- hochgradige Qualitätsentwicklung durch enge Kontakte zu den Produzenten
- Förderung des biologischen Anbaus
- Motivation und Eigeninitiative der Kaffee-

bauern, um die hohen Qualitätsanforderungen nachhaltig zu erfüllen

## **EL PUENTE handelt partnerschaftlich nach folgenden Grundsätzen:**

- Förderung basisdemokratischer Strukturen
- Transparenz auf allen Ebenen
- Gewährung einer bis zu 100%-igen *zinsfreien* Vorfinanzierung
- keine ausbeuterische Kinderarbeit
- Begleitung einer ganzheitlichen Entwicklung vor Ort
- Unterstützung von entwicklungspolitischer Bildungsarbeit

## **Für unsere Partnerkooperativen bedeutet das:**

- garantierte Fest- und Mindestpreise
- zinsfreie Vorfinanzierung
- langfristige und direkte Zusammenarbeit
- menschenwürdige Arbeitsbedingungen
- Investitionen in Gemeinschaftsaufgaben und soziale Leistungen
- Ausschaltung des ausbeuterischen Zwischenhandels

Wir wollen unseren Kaffeeproduzenten, den Kleinbauern in den Kooperativen, ein verlässlicher Partner sein, dem es gelingt, den Absatz

trotz Preissteigerungen zu halten. Daher ist es uns wichtig, das Wissen unserer Kunden über Sorten, Anbau, Pflege, Weiterverarbeitung, Röstung und Sensorik noch weiter zu vertiefen. Auf diese Weise soll es uns gemeinsam gelingen, unsere gegenseitigen Verpflichtungen ernst zu nehmen, unsere Partnerschaften

zu stabilisieren und deutlich zu machen, welchen Mehrwert der Faire Handel für alle trägt!

## **Fairer Handel – auf uns ist Verlass!**

EL PUENTE ist eine Organisation des Partnerschaftlichen Handels. Seit über 40 Jahren fördert EL PUENTE Kleinbetriebe und Kooperativen in Entwicklungsländern durch die Vorfinanzierung ihrer Lieferungen, langfristige Zusammenarbeit und Zahlung von Preisauflagen für Gemeinschaftsaufgaben. EL PUENTE arbeitet nicht gewinnorientiert und leistet Hilfe zur Selbsthilfe unter Ausschaltung des profitorientierten Zwischenhandels. EL PUENTE setzt sich in der Öff-



fentlichkeitsarbeit für gerechten Welthandel und eine selbstbestimmte Entwicklung in den Partnerländern ein.

[www.el-puente.de](http://www.el-puente.de)

# Rund um den Kaffee

Die Rubrik „Rund um den Kaffee“ bietet Ihnen eine Auswahl weiterer leckerer Produkte, die den Genuss unserer Spezialitäten-Kaffees vollenden! Ob Dinkel-Quinoa-Kekse, exquisite Confitserie oder auch Zuckersticks und -briefchen als richtige Süße für den Feinschmecker: Ihre Kaffee-Auswahl lässt sich mit diesen Leckereien hervorragend ergänzen!





py3-10-540  
Zuckersticks  
mit Bio-Rohrohrzucker

ec4-10-500  
Zuckerbriefchen  
mit Vollrohrzucker

sa1-10-102  
Turkish Coffee  
Zucker mit Kardamom  
und Kaffeebohnen in der Mühle

sa1-10-107  
Sweet Cinnamon & Chocolate  
Kandiszucker mit Schokolade  
und Zimt in der Mühle

sa1-10-106  
Sweet Chili & Chocolate  
Kandiszucker mit Schokolade  
und Chili in der Mühle

sa1-10-104  
Sweet Vanilla & Butterscotch  
Kandiszucker mit Butterkaramell  
in der Mühle

bo1-10-200  
Dinkel-Quinoa-Gebäck mit Kaffee

bo1-10-201  
Dinkel-Quinoa-Gebäck mit  
Paranüssen

bo1-10-202  
Dinkel-Quinoa-Gebäck mit  
Paranüssen & Kakao

bo1-10-204  
Dinkel-Quinoa-Gebäck mit  
Schokolade & Orange

cu1-10-100  
„Varadero Negro“ Schoko-  
Rumkugeln  
mit Original 7-jährigem  
Varadero

cu1-10-101  
“Cubita Negro”  
Kaffeelikörkugeln  
mit Original Cubita Kaffeelikör

# Rezepte

## Espresso Chai

### Zutaten für 1 Glas:

2-3 EL EL PUENTE Espressopulver

(z. B. bo3-13-250)

3 EL PUENTE Kardamomsamen (sl1-15-117)

5 Pimentkörner

6 Zimtnelken

1 kleine EL PUENTE Zimtstange (sl1-15-502)

ca. 180 ml Milch

### Zum Garnieren:

EL PUENTE Sweet Cinnamon & Chocolate (sa1-10-107)

### Zubereitung

Die Kardamomsamen und Pimentkörner zerstampfen und die Zimtstange in kleine Stücke brechen. Espressokanne mit Wasser füllen und das Sieb einsetzen. Die zerstampften Kardamomsamen und Pimentkörner mit den Zimtnelken ins Sieb einfüllen und mit Espressopulver abdecken. Den oberen Teil der Kanne aufschrauben und den Kaffee wie gewohnt zubereiten. Währenddessen die Milch leicht erwärmen und aufschäumen. Nun den fertigen Kaffee in ein hohes Glas oder eine breite Tasse geben und mit der süßen Mühle Sweet Cinnamon & Chocolate garnieren.



## Cafe Acapulco

### Zutaten für 1 Glas:

1 Tasse EL PUENTE starker kalter Kaffee (z. B. ni2-13-220)

40 g Puderzucker

2 cl EL PUENTE brauner Rum Varadero, 5 Jahre

(cu1-11-200)

etwas Zitronensaft

Eiswürfel

### Zubereitung

Den Puderzucker im kalten Kaffee auflösen, mit Rum und Zitronensaft abschmecken und in ein Glas mit Eiswürfeln gießen. Mit einer Zitronenscheibe am Glasrand eiskalt servieren.

## Kaffeekekeln

### Zutaten:

150 g grob gehackte Haselnusskerne  
250 g Mehl  
1 Prise Salz  
50 g EL PUENTE Kakaopulver (bo0-14-300)  
1/2 Tasse starken EL PUENTE Kaffee, kalt  
(z. B. cu1-13-151)  
50 g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
125 g Butter oder Margarine  
100 g Sahnequark  
3 EL Puderzucker zum Wälzen

### Zubereitung

Haselnusskerne, Kakao, Mehl, Puderzucker und Salz mischen und anschließend Fett, Kaffee und Quark unterkneten. Wenn der Teig zu feucht ist, etwas Mehl, Kakao oder Zucker zugeben. Mit feuchten Händen kleine Kugeln formen und diese bei schwacher Hitze auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. backen. Die noch warmen Kaffeekekeln sofort in Puderzucker wälzen.

## Kaffeekekuchen

### Zutaten für ein Blech:

480 ml EL PUENTE starker Kaffee  
(z. B. ni2-13-250)  
500 g EL PUENTE Rohrzucker (py3-10-500)  
2 EL EL PUENTE Kakao (bo0-14-300)  
240 g EL PUENTE Rosinen (ch1-10-201)  
120 g Butter  
1 EL PUENTE Vanilleschote (ma1-10-100)

2 Eier

480 g Mehl

1/2 TL Speisesoda

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 Btl. EL PUENTE Glühwein-  
Gewürzmischung (sl3-15-102: Zimt, Nelken,  
Muskat, Kardamom)



### Zubereitung

Den Kaffee zusammen mit 250 g Rohrzucker, Kakao, Rosinen und der Gewürzmischung ca. 15 Min. kochen und anschließend abkühlen lassen. Butter mit den restlichen 250 g Rohrzucker cremig rühren und das Mark der Vanilleschote mit den Eiern unterrühren. Mehl, Backpulver und Speisesoda sowie das Kaffeegemisch dazugeben. Auf einem gefettetem Kuchenblech bei ca. 180 °C etwa 1 Stunde backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

# Rezepte



## *Orientalischer Reispudding*

### **Zutaten:**

- 250 ml Milch
- 250 ml starker EL PUENTE Kaffee (z. B. ni2-13-220)
- 100 g Milchreis
- ¼ TL EL PUENTE Kardamom, gemahlen  
(Schoten: sl1-15-117)
- 3 Stück Sternanis
- 2 EL EL PUENTE Rohrohrzucker (py3-10-500)
- 2 ½ EL EL PUENTE Cashewnüsse, klein gehackt  
(bf2-10-001)
- 2 EL Rosenwasser
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 EL EL PUENTE Honig (z. B. cu1-16-300)

### **Zubereitung**

Milch und Kaffee zusammen aufkochen, den Reis einrühren und mit Kardamom und Sternanis würzen. Bei schwacher Hitze ca. 40 Min. ausquellern lassen. Zucker, 2 EL Cashewnüsse und Rosenwasser zugeben und abkühlen lassen. Anschließend die Sternanis entfernen.

Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und 2/3 davon unter den Reis heben. Das Dessert mit der übrigen Sahne, den übrigen Nüssen und dem Honig garnieren.

# Lokale Partnerschaften

## Netzwerke knüpfen, Großverbraucher einbinden!

Die zunehmende Bekanntheit des Fairen Handels und die damit zusammenhängende Diskussion über das öffentliche Beschaffungswesen, bringen auch Großverbraucher dazu, den eigenen Konsum kritisch zu hinterfragen. Diese Chance sollten Weltläden nutzen! Wir möchten dazu aufrufen, lokale Netzwerke zu knüpfen, und Schulen, Kantinen, Büros, in Universitäten, Cafés, Kanzleien, Kirchengemeinden, Kleinbetriebe und Arztpraxen einzubinden, um sie vom vielfältigen Angebot des hochwertigen Kaffees und der leckeren Produkte aus Fairem Handel zu überzeugen!

EL PUENTE ist daran gelegen, Weltläden bei ihren lokalen Partnerschaften zu unterstützen. Wichtig dabei ist: der Weltladen soll davon profitieren!

Alle Preise und Rabatte sind in diesen Fällen natürlich ebenfalls an die bestellten Mengen sowie an die weiteren Konditionen gebunden. Für jeden Interessenten erstellen wir in Zusammenarbeit mit dem Weltladen ein individuelles Angebot.

Gleiches gilt selbstverständlich auch für Agenda-Kaffees, die von Vereinen oder lokalen Verbänden initiiert werden. Hier bietet EL PUENTE zwei Möglichkeiten der Umsetzung an: Eine „kleine Variante“ mit einer unserer Neutraltüten und einem selbst gestalteten Aufkleber sowie eine „große Variante“, bei der sich ab einer Abnahmemenge von 3 t Kaffee in 2 Jahren der Druck einer eigenen Tüte rechnet! Flexibel stellen wir uns dabei auf Ihre Bedürfnisse ein, und unterstützen Sie mit unserer Erfahrung in der Durchführung.

Mit diesem Service möchten wir die lokalen Partnerschaften gezielt fördern und freuen uns auf Ihre Anfragen!



## Die Kaffee-Experten in unseren Partnerländern

Seit über 25 Jahren arbeitet EL PUENTE mit Zusammenschlüssen kleiner Kaffeebauern in Afrika, Asien und Lateinamerika zusammen. Als basisdemokratisch organisierte Kooperativen vermarkten die Kleinbauern ihre Ernte gemeinsam, und haben auf diese Weise eine deutlich verbesserte Position am Weltmarkt. Die langjährige Zusammenarbeit fördert eine ganzheitliche Entwicklung vor Ort: Unsere Partnerkooperativen investieren ihren Zuschlag für soziale Gemeinschaftsaufgaben in den Bau von Schulen und medizinischer Infrastruktur, in gemeinschaftliche Anschaffungen oder auch in

Fonds, die den Mitgliedern für Mikrokredite zur Verfügung stehen.

### **Bio-Kaffee statt Koka**

#### **Unser Partner Union ProAgro aus Bolivien**

In vielen südamerikanischen Ländern war Kaffee lange Zeit ein wichtiges Exportprodukt. Durch die lang anhaltende Kaffeekrise haben jedoch viele Kleinbauern ihre Kaffeepflanzungen aufgegeben und sich statt dessen dem Koka- oder Mohanbau zugewandt, da dieser weitaus lukrativere und zuverlässigere Einnahmequellen bietet. Union ProAgro ist ein Zusammenschluss von

aus der Andenregion stammenden Aymaras und Quechuas, die sich mit dem Anbau von Bio-Kaffee eine Alternative zum Drogengeschäft erarbeiten. Die Kooperative berät und gibt technische Assistenz bei Produktionsfragen und sorgt für eine gemeinsame Vermarktung des Bio-Kaffees.

Die Mitglieder der Kleinbauerngemeinschaft ProAgro sind in der bolivianischen Provinz Carnavi, am Rande eines Drogenanbaugesbietes in Nor Yungas, zu Hause. Insgesamt 210 Kaffeebauern, davon etwa 45 Frauen, aus 11 Dorfgemeinschaften gehören dem Zusammenschluss



# EL PUENTE & Fairer Handel

EL PUENTE fördert Kleinbetriebe und Kooperativen in Entwicklungsländern durch die Vorfinanzierung ihrer Lieferungen, langfristige Zusammenarbeit und die Zahlung von Preisaufschlägen für Gemeinschaftsaufgaben.

Durch faire Handelspolitik und Partnerschaft trägt EL PUENTE dazu bei, die wirtschaftliche Lage der Kaffeebauern in den Entwicklungsländern zu stabilisieren. Fair gehandelter Kaffee setzt ein Zeichen für den Wunsch nach weltweit gerechteren Lebensverhältnissen, die allen Menschen ein Leben in Würde ermöglichen.

EL PUENTE arbeitet nicht gewinnorientiert und leistet Hilfe zur Selbsthilfe unter Ausschaltung des profitorientierten Zwischenhandels. EL PUENTE setzt sich für einen gerechteren Weltmarkt und eine selbstbestimmte Entwicklung in den Partnerschaftsländern ein.

## **Kernelemente unseres Handels sind:**

- Zahlung gerechterer, von den Produzenten kalkulierter Preise
- Förderung von Gemeinschaftsaufgaben im Gesundheits-, sozialen und politischen Bereich
- zinsfreie Vorfinanzierung der Produktion
- kontinuierliche Zusammenarbeit und langfristige Handelsbeziehungen
- Unterstützung einer nachhaltigen Projekt- und Produktentwicklung
- umfassende Informations- und Bildungsarbeit
- kostendeckendes, nicht profit-orientiertes Wirtschaften
- Ausschaltung des ausbeuterischen Zwischenhandels
- Transparenz und Überprüfbarkeit der Handelsbeziehungen und Wirtschaftsweisen

an. Die Situation der Bauern und ihrer Familien, die einst aus dem Hochland zugewandert sind, ist häufig durch extreme Armut gezeichnet. Der Zusammenschluss Union ProAgro zeigt ihnen die Möglichkeiten eines legalen Anbaus auf. Ihre Pflanzungen liegen in drei verschiedenen Klimazonen auf einer Höhe von 800 bis 1.600 m. Der Arabica-Kaffee wird unter ökologischen Gesichtspunkten ohne chemischen Dünger oder Pestizide angebaut. Die Kaffeeernte erfolgt je nach Zone zwischen März und September.

[www.el-puente.de](http://www.el-puente.de)

# Liebe Kunden,

In diesem Katalog finden Sie all unsere fair gehandelten Kaffeespezialitäten. Noch mehr Produkte aus den Bereichen Kunsthandwerk, Lebensmittel und Kosmetik gibt es in unserem Online-Shop zu entdecken.

## **Immer aktuell: Verfügbarkeit und Neuheiten**

Unser Online-Shop bietet Ihnen bei der Bestellung viele Vorteile. Hier erfahren Sie immer sofort, ob ein Produkt gerade lieferbar ist oder ob Sie sich auf Wartezeiten einstellen müssen. Außerdem präsentieren wir im Online-Shop ständig Produkt-Neuheiten, sobald diese in unserem Lager eintreffen. Es lohnt sich, regelmäßig vorbeizuschauen und Neues zu entdecken!

## **Einfach praktisch: 24 Stunden stöbern und bestellen**

Ob morgens, abends oder am Wochenende: In unserem Online-Shop können Sie ihre Bestellung jederzeit bequem abwickeln. Wenn Sie hierbei einmal eine Frage haben sollten, stehen wir Ihnen während unserer Geschäftszeiten selbstverständlich gern telefonisch zur Verfügung. Als Wiederverkäufer erhalten Sie

alle Produkte in unserem Online-Shop entsprechend Ihrer gewohnten Rabatt-Konditionen.

## **Gewusst wie: Anmeldung und Bestellung für Stammkunden**

Wenn Sie bereits mit einer Kundennummer bei EL PUENTE registriert sind, unseren Online-Shop bisher aber noch nicht genutzt haben, sprechen Sie uns einfach an oder schreiben Sie uns eine E-Mail an [vertrieb@el-puente.de](mailto:vertrieb@el-puente.de). Gern teilen wir Ihnen Ihre persönlichen Zugangsdaten für den Online-Shop mit und helfen Ihnen bei Fragen zum Bestellvorgang.

## **Anmeldung als Neukunde: Service und Beratung nutzen**

Als Neukunde beraten wir Sie gern telefonisch über unsere Rabatt-Konditionen für Wiederverkäufer, bevor Sie ihre erste Bestellung in unserem Online-Shop abwickeln. Persönlicher Service und die gute Beratung unserer Kunden liegen uns auch im Online-Geschäft am Herzen. Sprechen Sie uns einfach an, wir freuen uns auf Ihren Anruf!



## **Kontakt:**

E-Mail: [vertrieb@el-puente.de](mailto:vertrieb@el-puente.de)  
Tel: (+49) 05069 3489 0  
Fax: (+49) 05069 3489 28  
[www.el-puente.de](http://www.el-puente.de)

**Besuchen Sie unseren Online-Shop:  
[www.el-puente.de/shop](http://www.el-puente.de/shop)**

## Allgemeine Geschäftsbedingungen der EL PUENTE GmbH (Auszug)

### Lieferbedingungen

EL PUENTE übergibt die Waren ab Lager Nordstemmen. Die Zustellung erfolgt ab einem Rechnungswert von 250 € frachtfrei. EL PUENTE wählt hierfür den günstigsten Weg.

Offensichtliche Warenmängel oder Fehlmengen sind unverzüglich (innerhalb von 8 Tagen) schriftlich mitzuteilen. Transportschäden sind bei Erhalt der Ware durch den Zusteller zu bestätigen. Kleine Abweichungen in Größe, Farbton und Verarbeitung können nicht immer vermieden werden. Für nicht offensichtliche Mängel gilt die gesetzliche Regelung. Die Waren bleiben bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum der EL PUENTE GmbH.

### Preise

Die in der Preisliste zu diesem Katalog aufgeführten Preise sind empfohlene Endverkaufspreise und dienen als Kalkulationshilfe. Wenn Sie weniger als die angegebenen

Verpackungseinheiten bestellen (Minderungen), erhalten sie bei Lebensmitteln und Tee 10% weniger Rabatt.

### Zahlungsbedingungen

Rechnungen sind innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt ohne Abzug zu begleichen. Bei der Erteilung von Bankeinzug gewähren wir 2% Skonto. Bei Zahlungsverzug sind wir berechtigt, Verzugszinsen und die durch die Mahnungen entstehenden Kosten zu berechnen.

Bestellungen können Sie unter der Post- und Emailadresse sowie Faxnummer auf der Rückseite dieses Kataloges aufgeben.

Auch im Online-Shop unter [www.el-puente.de](http://www.el-puente.de) nehmen wir Ihre Bestellungen gerne entgegen.

Die vollständigen Allgemeinen Geschäftsbedingungen erhalten Sie bei der EL PUENTE GmbH und im Online-Shop.

## Impressum:

### Redaktion:

EL PUENTE GmbH,  
Juliane Palm

### Gestaltung:

Designwerkstatt Hildesheim,  
Bettina Schneider

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.  
Stand Juni 2013

Bio-Prüfung gemäß der  
europäischen Bioverordnung:  
DE-ÖKO-039



**EL PUENTE GmbH**

Lise-Meitner-Str. 9  
31171 Nordstemmen

**EL PUENTE**

*Partnerschaftlicher Welthandel*

[www.el-puente.de](http://www.el-puente.de)  
[vertrieb@el-puente.de](mailto:vertrieb@el-puente.de)

