



Das Qualitätssiegel der Deutschen Röstergilde



Deutsche Röstergilde

Uhlandstraße 173/174 · 10719 Berlin

Tel. +49 (0) 30/417 668 91 · Fax +49 (0) 30/417 668 92

Email: info@certifiziert.de

www.certifiziert.de

Besuchen Sie uns im Internet und erfahren Sie noch mehr
über die Spezialitätenkaffeeröstereien
und allerlei Wissenswertes rund um den Kaffee.

Stand: Januar 2008.

Anderungen und Irrtümer vorbehalten.



Sehr geehrte Kaffeeliebhaber,

Sie halten ein Produkt in den Händen, das das Qualitätssiegel „Certifiziert“ der Deutschen Röstergilde e.V., dem Verband der Spezialitätenkaffeeröster, trägt.

Es steht für

- * **Qualität**
- * **Gesundheit**
- * **Fairness und Nachhaltigkeit**
- * **Transparenz**

Strengste Kriterien müssen für dieses Siegel erfüllt sein. Die Spezialitätenkaffeeröster legen höchste Qualitätsmerkmale für ihre Kaffeeprodukte zugrunde, vom Anbau der Kaffeepflanze im Ursprungsland bis zum Röstverfahren. Mit einer professionellen Fachberatung stehen sie Ihnen zur Seite. Dieses Faltblatt soll für Sie eine erste Informationsquelle zum Qualitätssiegel sein. Gerne vertiefen die Kaffee-Experten in den Geschäften Ihren Wissenstand im persönlichen Gespräch oder Sie erkunden selbst die Welt des Spezialitätenkaffees auf den Internetseiten www.certifiziert.de.



* Qualität

Qualitativ hochwertige Kaffeekirschen sind das A und O für ein exzellentes Produkt. Die Kaffeepflanze wächst in äquatornahen Ländern. Sie mag warme, aber nicht zu heiße Tage und kühle, aber nicht zu kalte Nächte. Je höher die Lage des Anbaugesbietes, desto ausgezeichneter ist die Qualität der Kaffeekirsche. Denn das langsamere Wachstum in der kühleren Temperatur bringt eine Bohne mit wesentlich mehr Geschmack, Aroma und feiner Säure hervor. Diese Eigenschaften prägen den Spezialitätenkaffee.

Eine gezielte Auswahl von reifen und einwandfreien Bohnen bei der Ernte ist nur in Handarbeit möglich. In der anschließenden Verarbeitung des Rohkaffees wird auf sorgfältiges Waschen und Trocknen Wert gelegt – nur so kann höchste Qualität garantiert werden.

* Gesundheit

Das Röstverfahren in der handwerklichen Spezialitätenkaffee-Produktion unterscheidet sich grundlegend von dem der Großröstereien. Diese rösten schnell und mit sehr hoher Temperatur. Das Gütesiegel „Certifiziert“ zeichnet Röstkaffee aus, der im schonenden Niedrigtemperaturverfahren hergestellt wird. Das bedeutet

- Röstung bei maximal 240 Grad,
- Röstung zwischen 12 Minuten und 25 Minuten.

Die Erschließung des vollen Aromapotentials garantiert einen hocharomatischen und geschmackvollen Kaffee. Das spezielle Röstverfahren weist zudem positive gesundheitliche Eigenschaften auf. Es entsteht eine leicht bekömmliche und magenschonende Kaffeebohne.

* Fairness und Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit im Ursprung in der ethischen, sozialen und umweltbewussten Verantwortung.

Sie beginnt im Erzeugerland. Die Kaffeeproduzenten erhalten für ihr Produkt einen angemessenen und stabilen Preis. Dieser geht über das Verständnis von fairem Handel hinaus und ermöglicht eine adäquate Bezahlung vor Ort für alle Beteiligten. Monokultur wird abgelehnt, Umweltbewusstsein gestärkt.

Die Inhaber der Spezialitätenkaffeeröstereien bereisen selbst in regelmäßigen Abständen die Anbauländer in Süd- und Mittelamerika, Afrika und Asien. Plantagen werden besichtigt, Anbau- und Arbeitsbedingungen überprüft. Dabei werden Ernten begutachtet und nur die qualitativ wertvollsten Kaffeebohnen geordert.

* Transparenz

Es findet vor dem Röstverfahren keine Sortenmischung statt. Auf die individuellen Bedürfnisse unterschiedlicher Bohnen wird eingegangen. Erst nach Beendigung des Prozesses werden spezielle Mischungen kreiert. Das Qualitätssiegel garantiert eine weit über das deutsche Deklarationsgebot hinausgehende Angabe aller Inhaltsstoffe – 100 % sortenrein ist 100 % sortenrein.