

rösterei laufenmühle

fair. sozial. bio.



www.einsundalles-shop.de



Unsere Kaffees

Aus dem vielfältigen Spektrum feiner Spezialitäten-Kaffees haben wir eine Auswahl getroffen, bei der jede Röstung von ihrem Ursprung und den an den verschiedenen Produktionsschritten beteiligten Menschen erzählt.

Dabei genügen unsere hochwertigen Bio-Kaffees nicht nur in geschmacklicher, sondern auch in sozialer Hinsicht höchsten Ansprüchen:

fair.

Wir kooperieren mit kleinen Betrieben in Brasilien, Mexiko, Sumatra, Papua Neuguinea, Honduras, Peru und Äthiopien, die in sorgfältiger Handarbeit ihre Plantagen bewirtschaften.

Der Kaffee-Anbau ist für viele unserer Kleinbauern die einzige Einnahmequelle. Dabei bemühen wir uns um langfristige, verlässliche Beziehungen. Mit fairen Preisen unterstützen wir sie in ihrer Selbstbestimmung, Bildung und Gesundheit und ermöglichen Perspektiven für die Zukunft.



sozial.

Die Kaffeerösterei betreiben wir seit 2010 als Werkstatt für geistig behinderte Menschen, die ca. 16–20 Menschen mit Behinderung einen Arbeitsplatz bietet. Mit Leidenschaft, Geduld und Sorgfalt veredeln wir gemeinsam feine Bio-Kaffees für höchste Ansprüche.

Für unsere MitarbeiterInnen mit und ohne Behinderung ist die Arbeit in der Rösterei Motivation, Identifikation, gesellschaftliche Teilhabe und Entwicklungsmöglichkeit zugleich.

bio.

Nur vollreif gepflückte, bio-zertifizierte Hochland-Kaffees bilden die Basis für höchste Qualität. Durch die aufwändige selektive Pflückung ausschließlich vollreifer Kaffeekirschen und eine schonende Trommelröstung – nur auf Bestellung – entwickelt unser Kaffee eine geschmackliche Fülle, die begeistert.



**Was macht
das Besondere
so besonders?**

Wir rösten nur auf Bestellung.

Egal, ob Sie ganze Bohnen oder gemahlene Kaffee wünnen – die Röstung ist stets frisch.

In einer schonenden Trommelröstung wird die Bohne im Gegensatz zum herkömmlichen Kurzzeitröstverfahren vollständig und gleichmäßig durchgeröstet und erhält so ihren vollen, aromatischen Charakter. Auf diese Weise können sich die Aromen besser entfalten und die Säure wird abgebaut.

Wir bieten unsere Sorten meist als Kaffee- und als Espresso-Röstung an.



**Unsere
Röstungen**



Äthiopien Sidamo

Kooperative	Sidama Coffee Farmers Coop. Union
Region	Sidamo, Äthiopien
Anbauhöhe	1.700 – 2.100 m ü. NN
Art	100 % Arabica

Äthiopien gilt als Geburtsland des Arabica-Kaffees und ist bekannt für seine zahlreichen Wildsorten, die als Genpool außerordentlich bedeutsam sind.

Mehr als 80.000 Kleinbauern in 50 Kooperativen erzeugen diesen gewaschenen Kaffee in halbschattigen Tälern und an Berghängen. Aus den Erlösen werden u. a. Schulbesuche, Schulbauprojekte und der Ausbau der Elektrizität finanziert.

Kaffee

Intensität	● ● ○ ○
Geschmack	Frisch und beerig
Aromen	Vollmilchschokolade

Espresso

Intensität	● ● ● ○
Geschmack	Fruchtig und lebendig
Aromen	Dunkle Schokolade



Honduras Acalima

Kooperative	APROLMA
Region	Marcala, Honduras
Anbauhöhe	1.450 – 1.550 m ü. NN
Art	100 % Arabica

Reine Frauenorganisationen sind selten unter den Kaffeeproduzenten. Eine von ihnen ist die 2013 gegründete Kooperative APROLMA (Asociación de Productoras Libres de Marcala) in der Region Marcala. Ca. 69 Mitglieder bauen auf durchschnittlich 1,5 ha unter Schattenbäumen und in Mischkultur Kaffee an. APROLMA ermöglicht eine Abnahmegarantie und faire Preise, Zugang zu technischer Beratung und Schulungen. 2025 haben wir sie vor Ort besucht.

Kaffee

Intensität	● ● ● ○
Geschmack	Sanft und karamellig
Aroma	Haselnuss

Espresso

Intensität	● ● ● ○
Geschmack	Sanft und karamellig
Aroma	Sauerkirsche



Brasilien Santos

Erzeuger	Farm Fazenda Dutra
Region	Matas de Minas, Brasilien
Anbauhöhe	1.000 – 1.300 m ü. NN
Art	100 % Arabica

Dieser Kaffee stammt von einer familiengeführten Farm in São João do Manhuaçu, etwa 300 Kilometer landeinwärts von der Ostküste Brasiliens. Dort wird er in der Region Matas de Minas im Süden von Brasilien zwischen Avocadobäumen kultiviert. Die restliche Fläche der Farm sind erhaltener Urwald und kultivierter Eukalyptus. Trocken aufbereitet (natural) bringt der Kaffee eine Cremigkeit und Milde mit, die Kenner lieben.

Kaffee

Intensität	● ○ ○ ○
Geschmack	Weich und cremig
Aroma	Haselnuss

Espresso

Intensität	● ● ○ ○
Geschmack	Rund und mild
Aroma	Walnuss



Cumpa GmbH



Peru Moyobamba

Kooperative	Cooperativa Agraria APROECO
Region	Alto Mayo Valley, Peru
Anbauhöhe	1.380 – 1.700 m ü. NN
Art	100 % Arabica

Die Kooperative APROECO umfasst 250 Kaffeefarmer. Ihre hohe soziale und ökologische Verantwortung lässt sich die Kooperative u. a. von Fairtrade und Rainforest Alliance zertifizieren. 2023 konnten wir APROECO im Rahmen einer Ursprungsreise besuchen. Den Erzeugerfamilien ermöglicht der Kaffeeanbau ein finanzielles Auskommen und wirkt gleichzeitig dem starken Sog der Großstadt Lima entgegen. Die Bemühungen um eine Anpassung an die klimatischen Herausforderungen und das Bewusstsein für Qualität haben uns nachhaltig beeindruckt. Für jede importierte Tonne Rohkaffee pflanzt unser Partner CUMPA je einen Baum im Ursprungsland und in Deutschland.

Kaffee

Intensität	● ● ● ○
Geschmack	Rund und süß
Aroma	Nougat

Espresso

Intensität	● ● ● ○
Geschmack	Würzig und schokoladig
Aroma	Nougat



Papua Neuguinea

Erzeuger Region	Kleinbauern, nicht als Koop. organisiert Morobe Provinz, Eastern Highlands, Papua Neuguinea
Anbauhöhe	1.500 – 1.600 m ü. NN
Art	100 % Arabica

Dieser unter Schattenbäumen reifende Kaffee ist Haupteinnahmequelle für ca. 500 Kleinbauern einer Liefergruppe im Nordosten von Papua Neuguinea. Aufgrund des unwegsamen Geländes ist der Kaffee-Transport oft eine große Herausforderung. Die nächste Hauptstrasse ist 6 Stunden entfernt. Um sie zu erreichen müssen mehrere Flüsse und sehr unwegsames Gebiet überwunden werden. Indem die lokalen Bauern diesen Kaffee in exquisiter Qualität erzeugen, können sie ihr Haushaltseinkommen spürbar verbessern.

Kaffee

Intensität	● ● ● ○
Geschmack	Intensiv
Aroma	Ausgewogene Säure und eine leichte Süße im Abgang

Espresso

Intensität	● ● ● ○
Geschmack	Weich und süß
Aroma	Ausgewogene Säure und eine leichte Süße im Abgang



Peru El Camino

Kooperative	Yanesha Community San Pedro de Pichanaz
Region	Villa Rica, Peru
Anbauhöhe	1.500 m ü. NN
Art	100 % Fine Robusta

Dieser Kaffee wächst auf Fincas versteckt im Urwald auf 1.500 m Höhe in gesunden biodiversen Agroforst-Systemen, oft mehrere Stunden Fußmarsch vom nächsten Weg entfernt.

Die indigenen Yanesha besitzen jeweils nur wenige Pflanzen von 5 verschiedenen Canephora-(Robusta)-Varietäten, die seit Jahrzehnten ihren Platz gegen das Dickicht behaupten. Unter großer Anstrengung koordiniert die Cooperativa Agraria Cafetalera CEPRO Yanesha diese Produktion und schafft ein einzigartiges Organic Fine Robusta Lot.

Kaffee

Intensität	● ● ● ○
Geschmack	Lebhaft, mit Macadamia-Note
Aroma	Papaya

Espresso

Intensität	● ● ● ●
Geschmack	Kräftig und schokoladig
Aroma	Tropenfrüchte



Mexiko Sierra Azul

Kooperative	Café Gourmet Sierra Azul, SC
Region	Chiapas, Mexiko
Anbauhöhe	1.200 – 2.000 m ü. NN
Art	100 % Arabica

266 Produzentinnen verschiedener Ethnien erzeugen diesen Spezialitätenkaffee. Dabei schaffen sie es, die Landfrauen zu stärken und ihre Lebensbedingungen spürbar zu verbessern.

Gleichzeitig arbeiten sie mit einem hohen Bewusstsein für ökologische Zusammenhänge, z. B. den Einfluss von Vögeln und Bienen auf die Diversität.

Kaffee

Intensität	● ● ● ○
Geschmack	Ausgewogen und malzig
Aroma	Pomelo

Espresso

Intensität	● ● ● ○
Geschmack	Schokoladig und süß
Aroma	Pomelo



Der Kaffee wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade-Standards zertifiziert und gehandelt. Gesamtanteil 100 %. Mehr Info: www.fairtrade-deutschland.de/siegel



Sumatra Mandheling

Erzeuger	zahlreiche Kleinbauern
Region	Lake Toba, Sumatera Utara, Sumatra
Anbauhöhe	1.200 –1.400 m ü. NN
Art	100 % Arabica

Unser indonesischer Kaffee stammt aus der fruchtbaren Provinz Sumatera Utara im Norden der Insel Sumatra. Er wird an den steilen vulkanischen Berghängen unweit des Lake Toba von ca. 223 Kleinbauern der Dörfer Sipangan Bolon, Girsang und Sibisa angebaut, die oft nicht mehr als 1–5 ha bewirtschaften. Regelmäßige Schulungen unterstützen die Erzeugerfamilien bei Themen wie Umweltschutz und Arbeitssicherheit. Die Kaffeeirschen reifen in kühlem, windigen Microklima unter Schattenbäumen heran und werden semi-washed aufbereitet – einer traditionellen Methode, die dem Rohkaffee eine blau-grüne Farbe und dem Röstkaffee eine würzige Textur verleiht.

Kaffee

Intensität	● ● ● ●
Geschmack	Würzig und kräftig
Aromen	Süßholz

Espresso

Intensität	● ● ● ●
Geschmack	Würzig und kräftig
Aromen	Schokolade

DER KAFFEEGÜRTEL



**Unsere
RösterInnen
beraten Sie
gerne.**

Der optimale Mahlgrad

Der Mahlgrad der Kaffee-Röstungen beeinflusst die optimale Durchlaufzeit des Wassers durch das Kaffeemehl und damit die Dauer der sogenannten Extraktion, bei der die richtige Menge an Aromastoffen aus dem Kaffee gelöst wird. Für einen optimalen Geschmack unserer Kaffees und Espresso empfehlen wir als grobe Orientierung folgende Mahlgrade:



fein gemahlen

Espresso- Zubereitung mit:

- Siebträger
- Espressokocher für den Herd



gemahlen

Kaffee- Zubereitung mit:

- Filtermaschine
- Handfilter (intensiveres Aroma)
- Aeropress
- Chemex
- Cold Brew



grob gemahlen

Kaffee- Zubereitung mit:

- Karlsbader Kanne
- Stempelkanne/ French Press
- Handfilter (sanftes Aroma)



Bohnen

Selbstverständlich erhalten Sie alle Sorten auch als Bohnen.



Was uns bewegt

Träger der Rösterei ist die CHRISTOPHERUS Lebens- und Arbeitsgemeinschaft Laufenmühle e. V..

Wir begleiten und fördern ca. 140 so genannte geistig behinderte Menschen. In unserer täglichen Arbeit richten wir unser Augenmerk weniger auf die Behinderungen, als vielmehr auf die vielen einzigartigen Begabungen und fördern stets die Teilhabe, Selbstständigkeit und Selbstbestimmung jedes betreuten Menschen.

Seit Juli 2007 betreibt CHRISTOPHERUS e. V. auch das Erfahrungsfeld der Sinne EINS+ALLES im Rahmen einer Werkstatt für behinderte Menschen (WfbM). Lassen Sie sich in eine wunderbare Welt entführen. Was wir Ihnen schon jetzt garantieren können? Viele „sinn-volle“ Erfahrungen.

EINS+ALLES versteht sich mit seinen Stationen, Programmangeboten und Initiativen als Plattform, durch die viele unterschiedliche Menschen mit vielen besonderen Fähigkeiten zusammenkommen und sich gemeinsam entwickeln können.

Mehr über uns erfahren Sie unter:

www.laufenmuehle.de

www.eins-und-alles.de





Der Weg des Kaffees

Für den Einkauf des Rohkaffees arbeiten wir hauptsächlich mit der Speicherstadt Kaffeerösterei Hamburg, der Gemeinschaft in Kehna sowie der Cumpa GmbH zusammen. Nach der Trockenaufbereitung oder Waschung (je nach Sorte), Sortierung und Zwischenlagerung wird der Kaffee in Säcke verpackt und in ventilierten Containern nach Hamburg verschifft.

In den Rohkaffeelagern im Hamburger Hafen wird unser Kaffee bei idealen Bedingungen gelagert und von uns nach Bedarf für die weitere Veredelung in unserer Rösterei abgerufen.

Fairtrade- Zertifizierung



Weil uns faire, partnerschaftliche Beziehungen wichtig sind, haben wir einen Teil unseres Sortimentes Fairtrade-zertifizieren lassen. Bitte achten Sie auf Produkte mit diesem Siegel.

Deutsche Röstergilde



2014 wurden wir in die Deutsche Röstergilde aufgenommen. Unsere Kaffees haben die strengen Prüfkriterien bestanden und dürfen nun auch mit Stolz das Logo der Gilde führen.

Die Deutsche Röstergilde und ihre Mitglieder stehen für herausragende Qualität der verwendeten Rohkaffees, traditionelle und gesundheitsbewusste Röstmethoden, frische Spezialkaffees und fairen Umgang mit den Pflanzern in den jeweiligen Ursprungsländern. Regelmäßig gewinnen unsere Röstungen Gold- und Silbermedaillen bei den Verkostungswettbewerben der Röstergilde.



Umweltpreis 2020



Christophorus e. V. wurde 2020 mit dem baden-württembergischen Umweltpreis für Unternehmen im Bereich Non-Profit Organisationen ausgezeichnet!

Der Preis würdigt besondere Leistungen im betrieblichen Umweltschutz und eine vorbildliche umweltorientierte Unternehmensführung.

exzellent: arbeit-Preis 2023



2023 wurde dem EINS+ALLES Erfahrungsfeld der Sinne der exzellent:arbeit-Innovationspreis der Werkstätten für behinderte Menschen verliehen.

Damit zeichnet die Bundesarbeitsgemeinschaft Werkstätten für behinderte Menschen (BAG WfbM) Projekte für herausragende Bildungskonzepte und besondere Produkte aus, die die Innovationskraft, den Ideenreichtum und die Vielfalt der Werkstätten für behinderte Menschen eindrucksvoll belegen.



Ihr individuelles Angebot

Mit den aromatischen Bio-Kaffees aus unserer Rösterei können Sie soziales Engagement mit Genuss und regionaler Vernetzung verbinden. Gern erstellen wir ein individuelles Angebot für Firmen, Gastronomen, Wiederverkäufer, Caterer,...

**Kontaktieren Sie dazu gern:
Frau Bettina Ludwig,
Tel. 0 17 8.817 95 89
b.ludwig@laufenmuehle.de**

Ausgleichs- abgabe

Unternehmen ab 20 Mitarbeitern können ihren Auftrag an unsere Röstereien als anerkannte Werkstatt für behinderte Menschen (WfbM) auf ihre Ausgleichsabgabe anrechnen lassen. Den exakten Betrag weisen wir auf der Rechnung aus.

Riechen Sie schon, wie es duftet?

Sie möchten uns gern kennenlernen oder eine Führung miterleben? Dann besuchen Sie uns gern!

**Kaffeerösterei Laufenmühle
Laufenmühle 21 | 73642 Welzheim
Telefon: 0 71 82. 80 07. 222
kaffeeoesterei@laufenmuehle.de**

Onlineshop

www.einsundalles-shop.de
Hier finden Sie auch unsere Wiederkäufer in der Region.







**Rösterei Laufmühle -
eine WfbM der Christopherus Lebens- und
Arbeitsgemeinschaft Laufmühle e. V.**

Laufmühle 8 :: 73642 Welzheim
kafferoesterei@laufmuehle.de

www.einsundalles-shop.de



@roesterei_laufmuehle
@laufmuehle



roesterei_laufmuehle
Eins+Alles - Erfahrungsfeld der Sinne