

rösterei laufenmühle

fair. sozial. bio.



www.biokaffeemitsinn.de



haak78/Shutterstock.com

Unsere Kaffees

Aus dem vielfältigen Spektrum feiner Bio-Kaffees haben wir eine Auswahl getroffen, bei der jede Röstung auf ihre Weise 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, 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 Kaffeeröstereien betreiben wir seit 2010 bzw. 2014 als Werkstatt für geistig behinderte Menschen, die ca. 18–20 Menschen mit Behinderung einen Arbeitsplatz bietet. Mit Leidenschaft, Geduld und Sorgfalt veredeln wir gemeinsam diese feinen Kaffees für höchste Ansprüche. Für unsere Mitarbeiter_innen mit und ohne Behinderung ist die Arbeit in der Rösterei Motivation, Glück, 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 Kaffeeirschen und eine schonende Trommelröstung – nur auf Bestellung – entwickelt unser Kaffee eine geschmackliche Fülle, die begeistert.





Was macht das Besondere besonders?

Wir rösten nur auf Bestellung. Egal, ob Sie ganze Bohnen oder gemahlene Kaffee wünschen – 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 alle unsere Sorten wahlweise als Kaffee- oder Espresso-Röstung an.

Unsere Röstungen



Äthiopien Sidamo

Kooperative
Region
Anbauhöhe
Art

Dimtu Tero Farm
Hochland von Guji, Äthiopien
1.800–2.100 m ü. NN
100% Arabica

Äthiopien gilt als Geburtsland des Arabica-Kaffees und ist bekannt für seine zahlreichen Wildsorten, die als Genpool außerordentlich bedeutsam sind. Diese Vielfalt kann man auch schmecken.

Die Kleinbauern, deren Kaffee wir weiterverarbeiten dürfen, bewirtschaften ihr Land im kollektiven Eigentum gemeinsam. Dabei gedeiht ihr Kaffee meist in halbschattigen Wäldern.

Kaffee

Intensität
Geschmack
Aromen

● ● ○ ○

Frisch und beerig
Vollmilchschokolade

Espresso

Intensität
Geschmack
Aromen

● ● ● ○

Fruchtig und lebendig
Dunkle Schokolade



David
Alvarado



Honduras Acalima

Kooperative
Region
Anbauhöhe
Art

APROLMA
Marcala, Honduras
1.450–1.550 m ü. NN
100% Arabica

Reine Frauenorganisationen sind selten unter den Kaffee-
produzenten. 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 Kaffee unter Schatten-
bäumen und in Mischkultur Kaffee an.

APROLMA ermöglicht z. B. eine Abnahmegarantie
und faire Preise, Zugang zu technischer Beratung und
Schulungen. Gleichzeitig fördert APROLMA die
Partizipation und Teilhabe der Frauen innerhalb und
außerhalb der Organisation.

Kaffee

Intensität
Geschmack
Aroma

● ● ● ○
Sanft und karamellig
Haselnuss

Espresso

Intensität
Geschmack
Aroma

● ● ● ○
Sanft und karamellig
Sauerkirsche



Brasilien Santos

Kooperative
Region
Anbauhöhe
Art

D'Brasil Organic Coffee
Matas de Minas, Brasilien
700–1.100 m ü. NN
100% Arabica

Dieser Bio-Arabica-Kaffee stammt aus dem am meisten Kaffee produzierenden Land der Erde: Brasilien. Dort wird er in der Region Matas de Minas im Süden von Brasilien auf Plantagen kultiviert. Fast die Hälfte des erzeugten Kaffees verbraucht das Land selbst. Durch die trockene Aufbereitung bringt brasilianischer Kaffee eine besondere Cremigkeit und Milde mit, die Kenner lieben. Mit den Erlösen aus der Kaffeeproduktion wird u. a. ein Schulbus finanziert und die ärztliche Versorgung vor Ort ausgebaut.

Kaffee

Intensität
Geschmack
Aroma

● ● ○ ○
Weich und cremig
Haselnuss

Espresso

Intensität
Geschmack
Aroma

● ● ● ○
Rund und mild
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 wurde 1999 gegründet und umfasst 300 Kaffeebauer. Ihre hohe soziale und ökologische Verantwortung lässt sich die Kooperative u. a. von Fairtrade und Rainforest Alliance zertifizieren. Ca. 300 Erzeugern und ihren Familien ermöglicht der Kaffeeanbau ein finanzielles Auskommen und wirkt gleichzeitig dem starken Sog der Großstadt Lima entgegen. Einer von ihnen ist Don Martin, der die Kooperative aus der Korruption und in den wirtschaftlichen Erfolg führte. Für jede importierte Tonne Rohkaffee pflanzt unser Partner CUMPA je einen Baum im Ursprungsland und einen Baum in Deutschland. So wird innerhalb der nächsten Jahre das CO² gebunden, das beim Transport entstanden ist.

Kaffee

Intensität	● ● ● ○
Geschmack	Rund und süß
Aroma	Nougat

Espresso

Intensität	● ● ● ○
Geschmack	Würzig und schokoladig
Aroma	Nougat



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

Papua Neuguinea

Kooperativen	Unen Choit Cooperative u. a.
Region	Morobe Provinz, Eastern Highlands, Papua Neuguinea
Anbauhöhe	1.300–1.900 m ü. NN
Art	100% Arabica

Dieser unter Schattenbäumen reifende Kaffee ist Haupteinnahmequelle für ca. 1.750 Kleinbauern im Nordosten des Landes. Aufgrund des unwegsamen Geländes ist der Transport oft eine grosse Herausforderung.

Erst die Bio- und Fairtrade-Zertifizierung ermöglichte der Kooperative einen Zugang zum internationalen Markt. Zusätzlich erzeugen die Kleinbauern auch Kakao, Bananen und Sago für heimische Abnehmer.

Kaffee

Intensität
Geschmack
Aroma



Intensiv
Ausgewogene Säure und
eine leichte Süße im Abgang

Espresso

Intensität
Geschmack
Aroma



Weich und süß
Ausgewogene Säure und
eine leichte Süße im Abgang



Sumatra Mandheling

Kooperative	Sipangan Bolon
Region	Sumatera Utara, Sumatra
Anbauhöhe	1.100–1.380 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. 288 Kleinbauern angebaut, die oft nicht mehr als 1–5 ha bewirtschaften. Regelmäßige Schulungen unterstützen die Erzeugerfamilien bei Themen wie Umweltschutz und Arbeitssicherheit.

Die Kaffeekekirschen reifen in kühlem, windigen Microklima unter Schattenbäumen heran.

Kaffee

Intensität	● ● ● ●
Geschmack	Würzig und kräftig
Aromen	Süßholz

Espresso

Intensität	● ● ● ●
Geschmack	Würzig und kräftig
Aromen	Schokolade

**Aktuelle Informationen über unsere Partner
und unsere Kaffees: www.biokaffeemitsinn.de**



**Bei Fragen
beraten unsere
Röster_innen
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 Espressi 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 Röstereien ist die CHRISTOPHERUS Lebens- und Arbeitsgemeinschaft Laufenmühle e. V..

Wir begleiten und fördern ca. 130 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 unter:

www.laufenmuehle.de
www.eins-und-alles.de



Der Weg des Kaffees

Für den Einkauf des Rohkaffees arbeiten wir mit der Speicherstadt Kaffeerösterei Hamburg, der Gemeinschaft in Kehna sowie der Cumpa GmbH zusammen. Nach der Trockenaufbereitung (nur Brasilien SANTOS) oder Waschung (alle weiteren Sorten), Sortierung und Zwischenlagerung wird der Kaffee in Säcke verpackt und in ventilierten Containern nach Hamburg verschifft. In den Rohkaffeelagern im Hamburger Hafen und teilweise in unserer Region 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

Die Christopherus Lebens- und Arbeitsgemeinschaft Laufenmühle 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.



UMWELTPREIS
FÜR UNTERNEHMEN
BADEN-WÜRTTEMBERG
2020

Sonderpreis
Non-Profit-Organisationen

Firmen, Gastronomen, Wiederverkäufer, Unverpackt-Läden

Sie möchten Ihre Gäste und Ihr Team mit unseren feinen Röstungen verwöhnen?

Mit den aromatischen Bio-Kaffees aus unseren beiden Röstereien kommen Sie dem Ziel der Verbindung von sozialem Engagement mit Genuss und regionaler Vernetzung einen großen Schritt näher.

Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

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



Für Unternehmen

Anrechenbarkeit auf Ihre Ausgleichsabgabe

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

Riechen Sie schon, wie es duftet?

Sie möchten uns gern kennenlernen und einen Röstprozess miterleben? Dann besuchen Sie uns:

Kaffeerösterei Laufenmühle
Pfarrstrasse 6 | 73642 Welzheim
Telefon: 0 71 82. 804 44 24
roesterei-welzheim@laufenmuehle.de

Kaffeerösterei Laufenmühle
Laufenmühle 8 | 73642 Welzheim
Telefon: 0 71 82. 80 07. 79
kaffeeoesterei@laufenmuehle.de

Onlineshop

Unseren Onlineshop für Privatkunden finden Sie unter www.biokaffeemitsinn.de.

Hier sind auch unsere Wiederkäufer in der Region aufgelistet.



Gunnar Pippel/Shutterstock.com



Rösterei Laufenmühle

– eine WfbM der Christopherus
Lebens- und Arbeitsgemeinschaft
Laufenmühle e. V.
Laufenmühle 8, 73642 Welzheim
kafferoesterei@laufenmuehle.de

www.biokaffeemitsinn.de



[@roesterei_laufenmuehle](https://www.instagram.com/roesterei_laufenmuehle)
[@laufenmuehle](https://www.instagram.com/laufenmuehle)