



DAS KAFFEEWERK ZOLLERNALB
DIE GENUSSRÖSTEREI



Die Genussrösterei!

DIE GENUSSRÖSTEREI

Seit Mai 2009 betreibt unsere Lebenshilfe in Albstadt das Kaffee-
werk Zollernalb – Die Genussrös-
tereier. Ausgehend von Ländern wie
Italien und Österreich hat sich das
Thema Kaffee, ähnlich der Wein-
kultur, sehr stark entwickelt und an
Vielfalt gewonnen. Als Gegentrend
zur Discounter-Bewegung werden
heute hochwertige Lebensmittel mit
transparenten Verarbeitungsver-
fahren stärker nachgefragt. Qualität
statt Menge und dafür zwar nicht
billig aber preiswert sind Aspekte,
die auch bei vielen bewussten
Kaffeegenießern zunehmend an
Bedeutung gewinnen.



HOCHWERTIGER KAFFEEGENUSS IN EINEM GANZ BESONDEREN ARBEITSUMFELD.

Mit unserem Kaffeewerk Zollernalb möchten wir einer Kundschaft, die Qualität, Geschmack und handwerkliche Herstellung zu schätzen weiß, hochwertige Kaffeespezialitäten von der schönen Zollernalb aus anbieten. Circa 30 verschiedene Kaffeesorten aus allen weltweit bedeutenden Anbaugebieten werden bei uns nach handwerklicher Methode frisch geröstet, verpackt und verkauft. Menschen mit und ohne Behinderung arbeiten dabei auf Augenhöhe zusammen.

In den zurückliegenden Jahren sind hier nicht nur attraktive Arbeitsplätze entstanden, sondern die Menschen sind auch stolz darauf, dass sie bei der traditionellen Herstellung und dem Vertrieb von qualitativ hochwertigen Kaffeespezialitäten beteiligt sind. Dabei haben sie schon viele Kaffeeliebhaber als Stammkunden gewinnen können.

Das Kaffeewerk Zollernalb ermöglicht Ihnen den feinen Kaffee Genuss und Menschen mit einer Behinderung die Teilhabe am Arbeitsleben in einem ganz besonderen Arbeitsumfeld mit vielen Begegnungsmöglichkeiten.





TRADITIONELLES RÖSTHANDWERK

Auf dem Weg zu einer geschmackvollen Tasse Kaffee gilt es vieles zu beachten, um eine feine Qualität zu erhalten.

Zunächst liegt die Verantwortung bei unseren Spezialitäten-Händlern und der Deutschen Röstergilde, die qualitativ hochwertige Sorten direkt in den einzelnen Ursprungsländern sorgsam auszuwählen. Die Bearbeitung in den Kaffee-regionen und der Transport müssen sicherstellen, dass die Kaffeebohnen unbeschadet angeliefert werden. Alle in unseren klimatisierten Räumen eingelagerten Rohkaffees müssen unseren hohen Qualitätsansprüchen entsprechen. Für ein gutes Röstergebnis müssen die Bohnen zudem gleichmäßig in Größe und Struktur sein.

Das älteste professionelle Röstverfahren ist die bei uns eingesetzte traditionelle Trommelröstung. Bei einer relativ geringen Temperatur von circa 200 Grad wird der Rohkaffee, je nach Sorte und Röstgrad, in der rotierenden Trommel ungefähr 18 bis 22 Minuten lang schonend geröstet. Das Verfahren stellt sicher, dass der Kaffee nicht zu schnell erhitzt wird und sich die Kaffeebohnen während des Röstvorgangs langsam, gleichmäßig und behutsam entwickeln können. Schädliche Chlorogensäuren werden dabei abgebaut und es entsteht durch dieses aufwendige Manufakturverfahren ein besonders säurearmer und daher sehr gut verträglicher Kaffee.

Auch bei der sich an das Röstverfahren anschließenden Luftkühlung nehmen wir uns wieder viel Zeit, so dass dabei die natürlichen Aromen der verschiedenen Kaffeesorten gut zur Geltung kommen.

Kaffee ist ein Naturprodukt, das sich durch das Klima, das Wetter und andere Einflüsse verändern kann. Aufgrund unseres Qualitätsanspruchs können deshalb immer wieder von uns verarbeitete Sorten wegfallen oder ausverkauft sein, aber auch neue Sorten hinzukommen. Die Vielfalt unseres Angebots lebt zudem von der Experimentierfreude unserer Fachkräfte an den Röstanlagen, die immer wieder mit speziellen Röstungen, gelungenen Mischungen oder neuen Sorten überraschen und bei Blindverkostungswettbewerben überzeugen.



Hochwertige Kaffeesorten verfügen über ausdrucksstarke, feine und prägende Aromen, die durch diese schonende Behandlung und einer gelungenen Zubereitung in der Kaffeetasse zu einem kleinen Geschmackserlebnis werden.



EINFACH GUT VERPACKT



Frisch gerösteter Kaffee riecht fein, aber alle Aromen, die sich in der Luft verteilen, befinden sich schon nicht mehr in der Bohne. Um die Frische und den Geschmack unserer Kaffees zu erhalten, rösten wir nur nach Bedarf und verpacken immer röstfrisch in spezielle Aromaschutz-Verpackungen mit luftdichten Ventilen. Durch diese Ventile kann zwar Luft entweichen, aber keine von außen eindringen.

Auch diese Kaffeeverpackungen werden in unserem Haus mit Hilfe einer eigens dafür angeschafften, modernen Anlage aus speziellen Verpackungsfolien hergestellt. Die Aromaventile werden prozesssicher verschweißt und es können individuelle Etiketten und Aufdrucke maschinell direkt auf unsere Verpackungen gebracht werden.

Diese Kaffeeverpackungen sollen sicherstellen, dass unser Kaffee frisch bleibt und nicht an Aroma verliert. Gemahlen werden Kaffees nur auf Kundenwunsch und mit einem Mahlgrad, welcher für das gewünschte Zubereitungsverfahren optimal ist. Unmittelbar nach dem Mahlvorgang wird der Kaffee dann sofort verpackt, um den Geschmack zu erhalten.

Unsere Verpackungen sichern die Qualität unserer Kaffeespezialitäten auf dem Weg zum Genuss.

KAFFEE

AUS ALLER WELT



GESCHMACKSERLEBNIS – FÜR JEDEN ETWAS DABEI

Auf der Suche nach hochwertigen Kaffeequalitäten unterstützen uns Spezialitätenhändler mit jahrzehntelanger Erfahrung aus Hamburg und Bremen sowie unsere Röstergilde. Das oberste Kriterium beim Einkauf ist die Kaffeequalität. Weitere Merkmale, die bei unserer Kaufentscheidung ausschlaggebend sein können, sind zudem mit den jeweiligen Kaffeeplantagen fair ausgehandelte Konditionen oder der Ausweis von Bio-Qualitäten. Zudem möchten wir sicherstellen, dass in unserem Sortiment für jede Geschmacksrichtung die richtige Kaffeespezialität dabei ist.

Die Kaffees beziehen wir aus allen bekannten Kaffeeanbaugebieten wie Südamerika und Mexiko, ausgewählten Regionen in Afrika,



Indonesien und Indien und immer einmal wieder von sehr speziellen Kaffeeplantagen beispielsweise in Australien oder Hawaii.

Die Auswahl der Kaffeesorten und erste Qualitätskontrollen finden durch unsere Partner direkt in den Ursprungsländern statt. Auch in den Zolllagern in Hamburg und bei unseren Spezialitätenhändlern vor Ort wird eine aufwendige Qualitätssicherung betrieben. Rohkaffee, wenn er gut verpackt, sorgsam transportiert und fachgerecht gelagert wird, ist in ungeröstetem Zustand über längere Zeit haltbar. Ungeachtet dessen legen wir großen Wert darauf, dass sich unsere Lagerbestände innerhalb weniger Monate umschlagen.



**ENTDECKEN SIE BEI UNS
KAFFEESPEZIALITÄTEN
AUS DEN
ERFOLGREICHSTEN
REGIONEN WELTWEIT.**

Letztendlich ist nicht das Herkunftsland oder die Kaffeesorte allein für eine gute Kaffeequalität ausschlaggebend, sondern es bedarf des Fachwissens unserer Kaffeegroßhändler über die Qualitäten der einzelnen Farmen und Lagen. Die Diversifikation der Kaffeespezialitäten aus aller Welt ist ein anspruchsvoller Einkaufsmarkt, wobei wir in den zurückliegenden Jahren einige Kaffeespezialitäten in unser Sortiment aufgenommen haben, die schon über viele Ernten hinweg eine gleichbleibend hohe Qualität sicherstellen und somit schon zu unseren Klassikern gehören.

Entdecken und schmecken Sie bei uns die erfolgreichen Kaffeeregionen dieser Welt.

BIO-QUALITÄT

FAIR GEHANDELT



NACHHALTIGKEIT UND REGIONALITÄT

Wenn die Qualität zu uns passt, nehmen wir bevorzugt ökologisch angebauten Kaffee, für die unsere Kaffeebauern faire Preise erhalten, in unser Sortiment auf. Diese Kaffees werden aus Rohbohnen aus fairem Handel, die zudem dazu berechtigt sind, das EU-Bio-Siegel zu tragen, hergestellt. Dieses Bio-Siegel erhalten nur Lebensmittel welche die vorgegebenen Standards erfüllen. Begleitet werden wir hier von der GFRS-Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH (www.gfrs.de).

Das EU-Bio-Siegel gibt Ihnen die Sicherheit, dass sowohl den Bauern als auch den weiterverarbeitenden Betrieben nachhaltiges und ressourcenschonendes Wirtschaften ein wichtiges Anliegen ist. Unsere Kaffees mit diesem Zeichen wurden ohne gentechnisch veränderte Organismen hergestellt. Auch der Einsatz chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel unterliegt hier strengsten Beschränkungen. Es werden bei diesen Kaffees keine synthetischen Düngemittel verwendet und bei der Weiterverarbeitung wird auf den Einsatz von Zusatzstoffen verzichtet.

Unsere Bio-Qualitäten aus fairem Handel kommen zumeist aus Südamerika. Wir sind ständig bemüht, weitere Rohkaffees, die unsere Qualitätsanforderungen erfüllen und zudem über das EU-Bio-Siegel verfügen, in unser Programm aufzunehmen.

Schon heute arbeiten wir mit einzelnen Weltläden zusammen wenn es darum geht, fair gehandelte Kaffeespezialitäten aus Peru exklusiv hier in unserer Region anzubieten. Unser Ziel ist es, in den kommenden Jahren diese werteorientierte Partnerschaft auszubauen. Somit ist sichergestellt, dass die Ziele der Weltläden durch die Nachhaltigkeit in Form von Regionalität, aber insbesondere durch die Beteiligung von Menschen mit Behinderung am Wertschöpfungsprozess ergänzt werden.



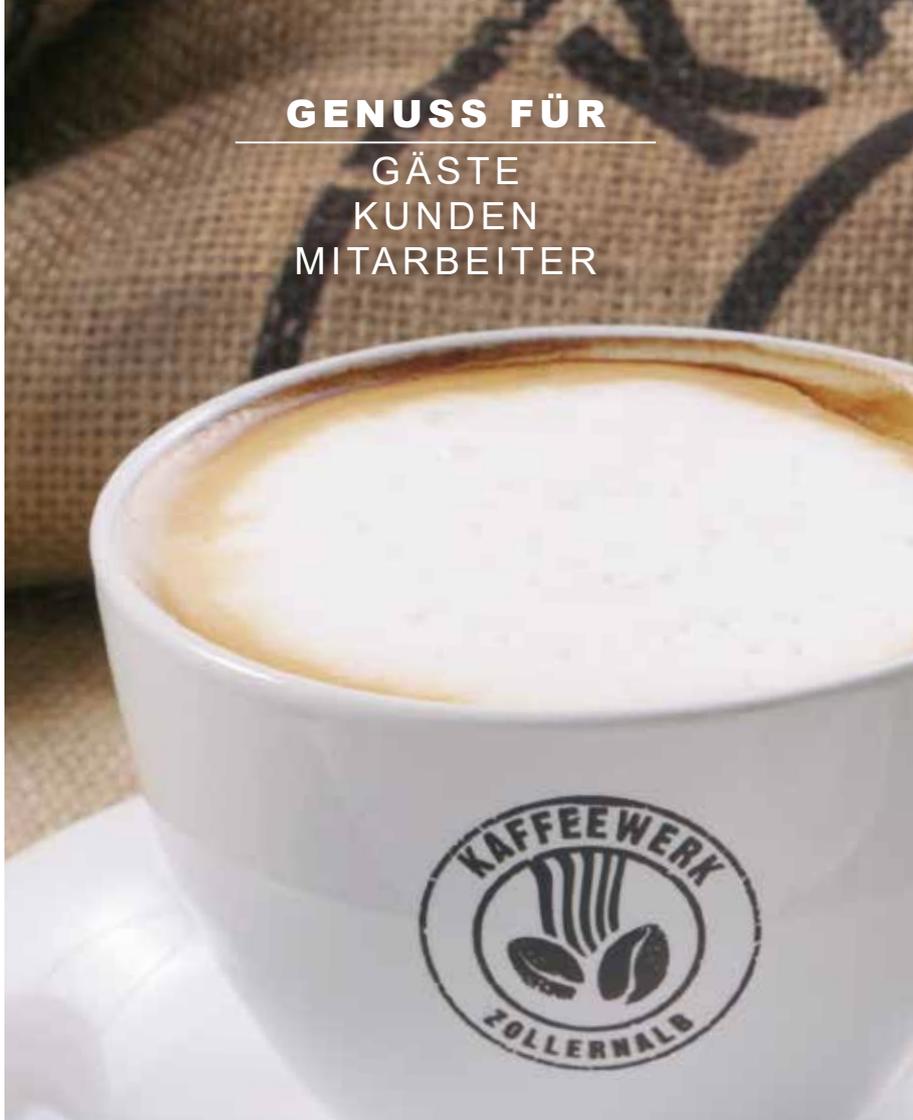
In der Gastronomie, in Banken, im Einzelhandel und in Unternehmen oder in öffentlichen Verwaltungen werden in der Regel größere Mengen an Kaffee benötigt. Damit nicht nur die Menge sondern auch die Qualität stimmt, beliefern wir schon von Beginn an Cafés, Hotels, Kantinen, Büroetagen und einige Einzelhändler mit unseren Kaffeespezialitäten in ganz Baden-Württemberg und darüber hinaus.

Für regelmäßige Kaffee-Abos und für individuelle, wiederkehrende Bestellungen gewähren wir unseren gewerblichen Kunden attraktive Sonderkonditionen. Gerne liefern wir Ihnen die Kaffeespezialitäten, die Sie wöchentlich oder monatlich benötigen, frisch geröstet ins Haus. Innerhalb des Zollernalbkreises ist die Lieferung kostenfrei. Gerne bieten wir Ihnen eine Verkostung an und beraten Sie bei der Auswahl Ihrer Liebessorten.

Auf Wunsch erhalten Sie bei uns die passenden Kaffeewerk-Zollernalb-Tassen, aber auch selbst hergestellte Edelstahl-Schütten für die Abfüllung von offenen Kaffeesorten und weiteres Zubehör. Bei unseren gewerblichen Kunden besteht die Möglichkeit, in der Zusammenarbeit mit Partnerunternehmen entsprechende Kaffeemaschinen Vorort aufzustellen und zu betreuen.

Guter Kaffee im Ausschank oder im Verkauf ist ein Mehrwert für Ihr Unternehmen und ein Genuss für alle, die eine gute Tasse Kaffee zu schätzen wissen.

GENUSS FÜR GÄSTE KUNDEN MITARBEITER



DIE FEINE TASSE FÜR ZUHAUSE

In unserem Kaffeewerk Zollernalb – Die Genussrösterei in Albstadt-Ebingen und in unserer genießBAR, inmitten der Stadt Balingen, können Sie zwischen circa 30 Kaffeespezialitäten auswählen. Diese unterscheiden sich vorrangig durch ihre Herkunftsregion und die jeweiligen Plantagen.

Die meisten Kaffees werden als 100 % reine Arabica-Sorten angeboten. Vergleichbar dem Cuvée beim Wein, werden jedoch auch einzelne Sorten derart miteinander gemischt, dass sich die Aromen der verschiedenen Bohnen gegenseitig bereichern. Einzelne Sorten erhalten Sie bei uns auch entkoffeiniert.

Mehrere Kaffees bieten wir zudem mit einer Espressoröstung an, die zum Teil mit der Kaffeesorte Robusta verfeinert werden. Je nach Wunsch finden Sie bei uns milde und kräftige Sorten sowie helle beziehungsweise dunklere Röstungen.



Neben unseren eigenen Geschäften können Sie sämtliche Kaffeesorten über unseren Onlineshop www.kaffeewerk-zollernalb.de beziehen. Eine Auswahl unseres Sortiments erhalten Sie zudem in ausgesuchten Einzelhandelsgeschäften.

HOLEN SIE SICH UNSERE VIELFACH AUSGEZEICHNETEN KAFFEESPEZIALITÄTEN ZU SICH NACH HAUSE – GENIEßEN SIE DIE TASSE KAFFEE ALS FEINES UND KLEINES EXTRA IM ALLTAG.



**FÜR HOCHZEITEN, FIRMENEVENTS,
FAMILIENFEIERN, TAGUNGEN, FESTE UND
VIELE WEITEREN ANLÄSSE –
WIR BIETEN UNSERE KAFFEESPEZIALITÄ-
TEN BEI IHNEN VOR ORT AN.**

Für größere Veranstaltungen im Outdoor-Bereich steht unser Coffee-Car als ideale Bewirtungsmöglichkeiten rund um den Kaffeegenuss zur Verfügung. Mehrere Coffee-Cases, ausgestattet mit Siebträgermaschinen oder Gastronomie-Kaffeefullautomaten können sowohl im Außen- als auch im Innenbereich zum Einsatz kommen. Selbstverständlich werden auch hier nur erlesene Kaffeesorten aus unserer eigenen Kaffeerösterei ausgeschenkt.

Auf Wunsch können auch gerne Tees und Trinkschokoladen oder Kaltgetränke wie Prosecco, Säfte und Softdrinks angeboten werden. Zudem kann unser Juice-Case zur Herstellung von frisch gepresstem Orangensaft für Ihre Veranstaltung zur Verfügung gestellt werden. Auch für den kleinen Hunger können wir Ihnen ein Angebot unterbreiten.

Gerne beraten wir Sie in der Vorbereitung Ihrer Veranstaltung. Buchen Sie frühzeitig und genießen Sie Ihr besonderes Kaffeelerlebnis vor Ort.

IHR EVENT
UNSER KAFFEE



KAFFEE LEHRE



Gute Weine lernt man häufig bei Weinproben kennen. Ihren Lieblingskaffee entdecken Sie bei Kaffeeverkostungen in unserem Kaffeewerk Zollernalb. Beim Probieren verschiedener Kaffeespezialitäten sensibilisieren Sie Ihren Geschmackssinn und lernen die vielseitigen aromatischen Ausprägungen einzelner Kaffeesorten aus verschiedenen Anbaugebieten und mit unterschiedlichen Röstgraden kennen.

Nach telefonischer Terminvereinbarung bieten wir sowohl für private Gruppen als auch für unsere gewerblichen Kunden, auf deren Anforderungen abgestimmte Veranstaltungskonzepte an, die neben der reinen Kaffeeverkostung eine Führung durch unser Kaffeewerk, das Miterleben einer Kaffeeröstung und die dazu gehörende kulinarische Versorgung beinhalten kann.

Auf Wunsch kommen wir mit Kaffeeverkostung, Showröstung oder beispielsweise einem Vortrag zum Thema Kaffee zu Ihnen vor Ort.

Gerade als Mitglied der Deutschen Röstergilde möchten wir als Botschafter für eine qualitativ hochwertige und feine Kaffeekultur werben. Diese ist geprägt von einer besonderen Qualität, einem guten Gesundheitsbewusstsein, Fairness gegenüber unseren Partnern in den Anbaugebieten, einem frischen Produkt und von unserer traditionellen Langzeitröstung.



DAS GANZE JAHR WIE WEIHNACHTEN

Feine Geschenke haben bei uns immer Saison. Aus unseren Kaffeespezialitäten in Kombination mit anderen genussreichen und schönen Dingen, können Sie das Geschenk für Ihren Anlass passend zusammenstellen oder sich einen Vorschlag unterbreiten lassen. Als schnelles und in jedem Fall immer passendes Geschenk erhalten Sie zudem Gutscheine über einen Einkaufswert oder als Verzehrutschein für einen Besuch in unserem Kaffeewerk Zollernalb oder in unserer genießBAR.

Für das spezielle, private Geschenk, aber insbesondere für Werbe- und Kundengeschenke, können wir wertige Verkaufsverpackungen aus Holz, Jute oder Metall, beispielsweise mit Ihrem Logo versehen oder anderweitig individuell so beschriften, dass sich die Beschenkten besonders angesprochen fühlen.



In Kombination mit den Albkult Produkten unserer Lebenshilfe Zollernalb gibt es zwischenzeitlich viele Geschenkideen in allen Preislagen.

**WIR KÜMMERN UNS UM IHR GESCHENK –
SIE BEREITEN DAMIT ANDEREN EINE FREUDE.**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und Ihre telefonische oder schriftliche Anfrage.



VORTEILE FÜR UNSERE KUNDEN

Wir freuen uns, wenn wir Sie als Kunden mit unseren Leistungen rund um das Thema Kaffee überzeugen können. Darüber hinaus haben Sie in der Zusammenarbeit mit uns folgenden Mehrwert:

- Sie unterstützen ein inklusives, gemeinnütziges und regionales Arbeitsprojekt.
- Wir bieten Ihnen hochwertige Qualitäten zu einem attraktiven Preis-/Leistungsverhältnis.
- Arbeitgeber, die bei uns Leistungen beauftragen, können 50 % des auf die Arbeitsleistung entfallenden Rechnungsbetrages nach § 233 SGB IX auf eine zu zahlende Ausgleichsabgabe anrechnen.
- Gewerblichen Kunden, Wiederverkäufern und Großabnehmer gewähren wir attraktive Rabatte.
- Ihre Kaffee- oder Geschenkverpackung können wir individuell gestalten und personalisieren.
- Wir senden Ihren Kaffee oder Ihr Geschenk an die gewünschte Adresse. Innerhalb des Zollernalbkreises erfolgt dieser Versand für Sie kostenlos.
- Wir unterstützen Sie bei Ihren individuellen Anfragen zu Kaffee-Events, Geschenkkaktionen, und bei der Kaffeebelieferung Ihres Betriebes.
- Mit unserem gemeinnützigem Auftrag, dem Angebot an Fairtrade- und Bio-Qualitäten und einer sorgsamem Verarbeitung bieten wir Ihnen nachhaltige Werteorientierung.
- Sie können jederzeit unseren Röstbetrieb im Kaffeewerk Zollernalb besichtigen und dabei einen guten Einblick über die dort zu verarbeitenden Kaffeequalitäten, deren Lagerung und der ebenso hochwertigen wie schonenden Röstung unserer Kaffeespezialitäten erhalten.



Kaffeewerk Zollernalb
Kientenstraße 51
72458 Albstadt-Ebingen
Telefon +49 7431 98972-50
Montag - Freitag 8:30 - 18:30 Uhr
Samstag 8 - 16 Uhr





VOR ORT GENIEßEN

Unsere Gastronomiebereiche im Kaffeewerk Zollernalb in Albstadt-Ebingen und in der genießBAR im Herzen von Balingen können Sie bei leckeren Kaffeespezialitäten, weiteren Getränken und einem kleinen Kuchen- und Speisenangebot eine Auszeit vom Alltag nehmen.

Die Genussrösterei!

Wir freuen uns auf ihren Besuch.

Mehr infos unter: www.kaffeewerk-zollernalb.de



genießBAR
Färberstraße 3
72336 Balingen
Telefon +49 7433 904636-0
Dienstag - Freitag 9 - 17 Uhr
Samstag 8 - 16 Uhr
Sonntag 12 - 16 Uhr
Montag Ruhetag



Die Genussrösterei!

www.kaffeewerk-zollernalb.de

Kontaktdaten

genießBAR
Färberstraße 3
72336 Balingen
Tel: 07433 904636-0
Fax: 07433 904636-500

Dienstag - Freitag 9 - 17 Uhr
Samstag 8 - 16 Uhr
Sonntag 12 - 17 Uhr
Montag Ruhetag

Kaffeewerk Zollernalb
Rösterei
Kientenstrasse 51
72458 Albstadt
Tel: 07431 989 72 50
Fax: 07431 989 72 59
info@kaffeewerk-zollernalb.de

Montag - Freitag 8:30 - 18:30 Uhr
Samstag 8 - 16 Uhr