

Des Menschen liebste Bohne

Kaffee [ˈkafɛ, kaˈfɛ?] (türk. Kahve, „anregendes Getränk“, Ursprungsregion Kaffa im heutigen Äthiopien) wird heute in vielen Ländern der Erde angebaut. Weltweit werden rund neun Millionen Tonnen Kaffee jährlich produziert. Für viele Entwicklungsländer ist Kaffee das einzige Exportprodukt.

Traditionell wurde Kaffee im Schatten umstehender Bäume angebaut. Bei dieser Methode bleiben Lebensräume und Artenvielfalt erhalten. Um den Ertrag zu steigern, wird die Kaffeepflanze heute jedoch überwiegend in großen Monokulturen mit einem hohen Einsatz von umweltschädlichen Pestiziden angepflanzt: Die 25 wichtigsten Kaffee-Exportnationen haben in den 1990er Jahren jährlich 70.000 km² Waldfläche vernichtet. Die Folgen: Ein deutlicher Rückgang der Artenvielfalt, verstärkte Bodenerosion und starke Umweltverschmutzung durch Herbizide. Die schützende Vegetationsschicht der Böden wird vernichtet und das Grundwasser wird vergiftet.

Wir legen Wert auf ökologischen Anbau

Im ökologischen Kaffee-Anbau (rund 10% des gesamten Anbaus) ist der Einsatz von Pestiziden verboten, während gleichzeitig Maßnahmen zur Verhinderung von Bodenerosion getroffen werden. Bei der Auswahl unserer Kaffee-Sorten legen wir nicht nur Wert auf einen naturnahen Anbau sondern auch auf eine faire Entlohnung der Kaffeebauern. Bei einigen Sorten besteht ein direkter Kontakt zum Erzeuger.

Schonende Röstung

Kaffee wird industriell 3-5 Minuten lang bei 400 Grad geröstet. Dabei können sich Acrylamide bilden, da die Öle in der Bohne zu heiß werden.

Wir rösten Kaffeebohnen rund 20 Minuten bei maximal 200 Grad. Die Bohnen werden schonend geröstet, die Aromen bleiben dadurch nicht nur erhalten, sie entfalten im Röstprozess ihre geschmackliche Wirkung. Zudem bilden sich wesentlich weniger Chlorogensäuren, welche Sodbrennen hervorrufen. Der Kaffee ist bekömmlicher.



Entspannt genießen

Probieren Sie unsere Aufbrühmöglichkeiten: Wir servieren Ihnen unsere Kaffeespezialitäten nicht nur vom Siebträger, sondern auf Wunsch auch in der Sowdenkanne.

Nehmen Sie sich Zeit für Ihren Kaffee.



SAM CCA

KAFFEE RÖSTEREI • CAFE • DELI



MUSEUMSCAFÉ SAMOCCA

Hochstraße 19
52525 Heinsberg

Öffnungszeiten

Dienstag - Sonntag 9:00 bis 18:00 Uhr
Montag geschlossen

Das Museumscafé SAMOCCA ist eine Einrichtung der  **Lebenshilfe Heinsberg**

Herkunft, Einkauf & Röstung unserer Kaffeesorten



Herkunft & Anbau unserer Kaffeesorten

Antigua

Arabica - Guatemala

Ein würziger Kaffee, der stark und herzhaft schmeckt und gleichzeitig eher zu den milden Kaffees gehört. Die geringe Luftfeuchtigkeit und viel Sonne charakterisieren die Region Antigua. Kaffees aus Guatemala gehören zu den besten der Welt.



India Monsooned Malabar

Robusta - Indien

Ausgesprochen kraftvoller Körper. Würziger Geschmack mit einer erdigen Note, da die Bohnen bewusst dem Monsunregen ausgesetzt werden. Säurearm, handverlesen. Ausgezeichnete Spitzenqualität.

Nicaragua SC 19

Arabica - Nicaragua

Außergewöhnlich fruchtig und sehr voluminös, sehr wenig Koffein und Gerbsäure. Die wegen ihrer Größe auch als „Elefantenbohne“ bezeichnete Kaffeesorte wird in der Region Cuidad Bolivar angebaut.

Pang Khon

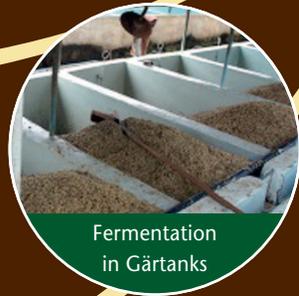
Arabica - Thailand

Säurearmer Kaffee mit einer feinen Grundsüße und nussig-würzigen Geschmacksnoten.

Yellow Bourbon

Arabica - Brasilien

Mehrfach ausgezeichnete Arabica - Kaffee mit weichem Körper sowie leichter, angenehmer Säure. Das Aroma dieser außergewöhnlichen gelben Bourbon - Varietät entfaltet sich in Vanille-, Haselnuss- und Mandelnoten.



Doi Chang

Arabica - Thailand

Milder Kaffee mit facettenreichem Geschmacksbild von Kakao bis Tabak. Säurearm. Anbau durch Kooperative von 65 Kaffeebauern-Familien.

Peaberry

Arabica - Papua New Guinea

Kräftiger Körper und fruchtiges Aroma mit zarter Schokoladennote aus einer eher unbekanntem Anbauregion. Sanft und intensiv sorgt er bei jeder Tasse für einen leichten und bekömmlichen Genussmoment.

Yirgacheffe

Arabica - Äthiopien

Ein milder und dennoch würziger Kaffee mit einer breiten Geschmacksvielfalt. Er besitzt eine fruchtige Blume mit leichten Anklängen von Pfirsichen und Aprikosen. Das Aroma der Bohnen ist körperreich und fruchtig, fast weinartig.

Sidamo

Arabica - Äthiopien

Kräftiger Körper mit fruchtig-süßem Aroma und einem Hauch von Schokoladen-Geschmack. Der Kaffee wird von Kleinbauern angepflanzt, deren Kaffee-gärten nicht größer als ein Hektar sind.

Spezialitäten-Mischungen

aus unserer hauseigenen Rösterei

Mischung Gourmet

Feine Auswahl

Ruanda und Kolumbien

Leichte, säurearme und würzige Note
Runder, feiner Geschmack.

Mischung Della Casa

Equisite Sortenmischung

Java, Indien und Guatemala

30% Robusta, ein typischer rassiger,
vollwürziger Espresso.

Sumatra Mandheling

Arabica - Indonesien

Sehr kräftiger und voluminöser Kaffee. Zitrusartiges Aroma mit leicht erdiger Note und nussigen Nuancen. Biologisch angebaut. Einer der weltweit besten Arabica-Kaffees.