

Diese Meldung kann unter <http://www.presseportal.de/pm/9283/1428198/die-neue-tchibo-privat-kaffee-raritaet-gemadro-kostbarer-genuss-aus-dem-aethiopischen-hochland> abgerufen werden.



## Die neue Tchibo Privat Kaffee Rarität Gemadro - Kostbarer Genuss aus dem äthiopischen Hochland

24.06.2009 - 09:00 Uhr, Tchibo GmbH

Hamburg (ots) - Tchibo Privat Kaffees sind eine exklusive Auswahl der besten Kaffees der Welt. Für die neue Tchibo Privat Kaffee Rarität Gemadro besann sich Tchibo Kaffeeexperte Andreas Christmann auf die jahrhundertealten Kaffeetraditionen Äthiopiens. Im Schutze des unberührten äthiopischen Bergregenwaldes wächst ein einzigartiger Kaffee, der Kaffeegenießer mit seinem feinen, aromatischen Charakter und einer zarten Pfirsichnote begeistert. Gemadro ist ab dem 13. Juli für kurze Zeit in allen Tchibo Filialen erhältlich.

Die neue Tchibo Privat Kaffee Rarität Gemadro ist eine ausgewogene Kaffeekomposition hochwertiger Arabica Bohnen von der gleichnamigen Farm im Südwesten Äthiopiens. Die Hälfte des Anbaugebietes besteht aus unberührtem Bergregenwald, der für ein besonders gutes Mikroklima für die Pflanzen sorgt. Auf den Schutz des natürlichen örtlichen Ökosystems wird besonders Wert gelegt und die Bohnen werden behutsam von Hand gepflückt. Durch die anschließende, individuell auf diesen Kaffee abgestimmte Tchibo Röstung, kann die Rarität Gemadro ihren besonders aromatischen Charakter mit feiner Pfirsichnote entfalten.

Äthiopien blickt auf eine lange Tradition zurück - das Land gilt nicht nur als Wiege der Menschheit, sondern auch als Ursprung des Kaffees. Bis heute ist Abessinien, das äthiopische Hochland, Mittelpunkt der traditionellen Kaffeeceremonie. Bei diesem Ritual wird frisch gepflückter Rohkaffee mit größter Sorgfalt auf einer Röstplatte geröstet, zerkleinert und in einer dickbauchigen Kanne, der Jebanna, zubereitet. Durch dieses Verfahren erhält der Kaffee eine besonders dunkle Farbe, die beim Einschenken sichtbar wird. "Auf der Suche nach erlesenen Kaffees stoße ich immer wieder auf Äthiopien", so Tchibo Kaffeeexperte Andreas Christmann. Die traditionelle äthiopische Kaffeeceremonie und eine Kostprobe nachhaltig angebauten Kaffees der Farm Gemadro inspirierten ihn zur neuen Tchibo Privat Kaffee Rarität Gemadro.

Die Grundlage für die hohe Qualität der Privat Kaffees sind die natürlichen Bedingungen, unter denen sie gedeihen und zu deren Erhalt sich Tchibo verpflichtet hat. Daher werden für die Tchibo Privat Kaffee Rarität ausschließlich Bohnen verwendet, die von der Rainforest Alliance zertifizierten Farm Gemadro stammen. In Kooperation mit Rainforest Alliance unterstützt Tchibo so die nachhaltige Verbesserung der Lebensbedingungen für Mensch und Natur in den Ursprungsländern.

Die limitierte Tchibo Privat Kaffee Rarität Gemadro gibt es ab dem 13. Juli 2009, so lange der Vorrat reicht, in allen Tchibo Filialen zum Preis von 9,99 EUR pro 500 g. Der Kaffee kann frisch gemahlen als Filterkaffee oder als ganze Bohne ideal für den Kaffeefullautomaten verwendet werden.

Weitere Informationen für Journalisten:

Stefan Klos, komm.passion Hamburg GmbH  
Tel: (040) 42 32 40-54, Fax: (040) 42 32 40-42  
E-Mail: [stefan.klos@komm-passion.de](mailto:stefan.klos@komm-passion.de)

Andreas Engelmann, Tchibo GmbH, Corporate Communications  
Tel: (0 40) 63 87-2927, Fax: (0 40) 63 87-52927  
E-Mail: [andreas.engelmann@tchibo.de](mailto:andreas.engelmann@tchibo.de), Internet: [www.tchibo.com](http://www.tchibo.com)

Originaltext:

Tchibo GmbH

Pressemappe:

<http://www.presseportal.de/pm/9283/tchibo-gmbh>

Pressemappe als RSS:

[http://presseportal.de/rss/pm\\_9283.rss2](http://presseportal.de/rss/pm_9283.rss2)