



Dallmayr

PRESSEMITTEILUNG

München, Mai 2021

Alois Dallmayr Kaffee oHG

Presseleitung: Simone Werle

Kontakt: Nicole Mork

Tel.: +49 (89) 2135-285

E-Mail: presse-kaffee@dallmayr.de

GENUSSKOOPERATION

Fliegen mit Genuss und gutem Gewissen

Dallmayr verwöhnt Lufthansa-Gäste ab sofort mit nachhaltigen Heißgetränken und feinen Pralinen

MÜNCHEN, MAI 2021

Dallmayr sorgt ab sofort auf Europaflügen der Lufthansa für grenzenlosen Genuss über den Wolken. Ab einer Flugzeit von 60 Minuten genießen Passagiere der Economy Class das neue kulinarische Speisenangebot „Onboard Delights“ mit nachhaltigen Heißgetränken und hochwertigen Confiserie- und Patisserie-Spezialitäten von Dallmayr.



GENIESSEN UND GUTES TUN

Dallmayr ist mehr als Kaffee, Dallmayr ist ein Versprechen. Der Name steht seit über 300 Jahren für erstklassige Produktqualität. Tag für Tag legen die Kaffee-Experten ihr Wissen, ihre langjährige Erfahrung und ihre Leidenschaft in jede Tasse Kaffee. Nachhaltiges und verantwortungsbewusstes Handeln ist dabei Teil der betrieblichen DNA – Werte die auch die langjährige Zusammenarbeit mit der Lufthansa prägen.

„Nachhaltigkeit und Umweltschutz, gepaart mit ständiger Innovation, liegen der Lufthansa genauso am Herzen wie uns. Unser gemeinsames Ziel ist es, dass sich die Passagiere während der gesamten Reise an Bord wohlfühlen“, erklärt Dr. Johannes Dengler, Mitglied der Geschäftsleitung Dallmayr Kaffee.





DANO PROJEKTKAFFEE – EINE HERZENSANGELEGENHEIT

Herzstück des Dallmayr Produktangebots ist der Dano Projektkaffee. Der Name steht sowohl für eine Region in Äthiopien als auch für eine Vision: Dallmayr engagiert sich seit 2008 mit dem Verkauf von sortenreinem äthiopischem Kaffee für die Entwicklungsprojekte der Stiftung „Menschen für Menschen“ und schafft mit Millionen von Baumsetzlingen, dem Bau einer Schule und dem Aufbau einer nachhaltigen Kaffeeregion langfristige Perspektiven für die Menschen in der Region Dano.

*„Wir haben uns gemeinsam mit der Lufthansa bewusst für unseren Dano Projektkaffee entschieden, um die Fluggäste transparent an den Projekten in Äthiopien teilhaben zu lassen“,
so Daniel Rizzotti, Marketing Dallmayr Kaffee.*



Feinwürzige Spitzen-Arabicas aus dem Hochland Äthiopiens prägen den Geschmack des Projektkaffees. Durch den „sundried natural“-Prozess, bei dem die vollreifen roten Kirschen in der Sonne trocknen und fermentieren, ergibt sich ein voller, angenehmer Körper. Feine Fruchtnoten und das regionaltypische würzige Aroma sorgen für unvergessliche Genussmomente in der Luft.

GENUSS ÜBER DEN WOLKEN

Auch Teeliebhaber kommen an Bord voll auf Ihre Kosten und können zwischen erlesenen Tees in Bio-Qualität, wie First Flush Darjeeling, Japan Sencha, Alpenkräuter und Maracuja/Orange auswählen. Neben feiner Trink Schokolade und einem erlesenen Pralinen-Quartett aus der hauseigenen Pralinenmanufaktur gibt es auch eine wechselnde, frische Kuchenauswahl, die in Zusammenarbeit mit Gate Gourmet angeboten wird.



Das neue Catering ist ab sofort auf Lufthansa Europaflügen ab einer Flugdauer von 60 Minuten zu attraktiven Preisen erhältlich.

WEITERE INFORMATIONEN FÜR DIE PRESSE SOWIE DRUCKFÄHIGES BILDMATERIAL BEI

Alois Dallmayr Kaffee oHG, Pressestelle
Simone Werle (Leitung)
Nicole Mork
Dienersstraße 14-15, 80331 München
E-Mail: nicole.mork@dallmayr.de
Tel.: +49 (89) 2135-285, Fax: +49 (89) 2135-167
www.dallmayr.com