



# Dallmayr

## PRESSEMITTEILUNG

München, April 2023

Alois Dallmayr Kaffee oHG

Presseleitung: Simone Werle

Kontakt: Nicole Mork

Tel.: +49 (89) 2135-285

E-Mail: presse-kaffee@dallmayr.de

### URSPRUNGSKAFFEE

# Dallmayr Röstkunst Cooperative Dano

*Dallmayr ergänzt sein Röstkunst-Sortiment um einen Kaffee von der Kaffeekooperative in Dano*

MÜNCHEN, APRIL 2023

Dallmayr engagiert sich seit mehr als 10 Jahren sozial und nachhaltig in Äthiopien und schafft mit dem Aufbau einer neuen Kaffeeregion in Dano langfristige Perspektiven und feste Arbeitsplätze für die Menschen vor Ort. Ab sofort ergänzt der sortenreine Ursprungskaffee aus der Ernte von der Kaffeekooperative West-Shoa das beliebte Röstkunst-Sortiment. Ein Highlight für Kaffeefreunde, die ihren Kaffee gerne bewusst genießen!



Aromen von wilden **KRÄUTERN**,  
feinem **KARAMELL**  
und **FRUCHTIGEN** Noten



SORTENREINER URSPRUNGSKAFFEE aus DANO, 100% Arabica

Aus der Ernte von der DALLMAYR KAFFEE-KOOPERATIVE West-Shoa, Äthiopien

Perfekt für die Zubereitung als **FILTERKAFFEE**, in der **FRENCH PRESS** oder im **KAFFEE-VOLLAUTOMATEN**

250g **BEUTEL**, in **GANZEN BOHNEN** und **GEMAHLEN**, ideal als Geschenk





### AUS LIEBE ZUM HANDWERK & FÜR EINE BESSERE ZUKUNFT IN DANO

90 Jahre Handwerkskunst, Erfahrung und Leidenschaft für die Bohne – mit dem Dallmayr Röstkunst Sortiment bringt das Münchner Familienunternehmen seine langjährige Tradition auf den Punkt. Die Liebe zum Kaffee spiegelt sich auch in dem sortenreinen Ursprungskaffee aus Dano wider: Die Arabica-Bohnen stammen aus der Ernte von der Dallmayr Kaffeekooperative West Shoa aus dem Projektgebiet Dano in Äthiopien. Das ostafrikanische Land begleitet Dallmayr als Kaffeeröster schon seit über 60 Jahren. Die Projektarbeit in Dano ist also eine Herzensangelegenheit. Mit dem Neubau der Kekero Jibat Higher Primary School hat Dallmayr den ersten Meilenstein für eine ganzheitliche Entwicklungszusammenarbeit in der Region gelegt. Gemeinsam mit der Stiftung „Menschen für Menschen“ baut das Unternehmen nun eine nachhaltige und ertragreiche Kaffeeregion auf und schafft besonders für arbeitslose Jugendliche eine langfristige Perspektive.



### DALLMAYR RÖSTKUNST COOPERATIVE DANO

Der Single Origin von der Kaffee-Kooperative in Dano besticht durch sein lebendiges, ursprüngliches Flavour. Vollendet durch die Dallmayr Röstkunst, entfaltet sich in der Tasse ein würziges Aroma von wilden Kräutern, feinen Karamellnoten und fruchtigen Akzenten.

**Herkunft:** Dano Region, West-Shoa

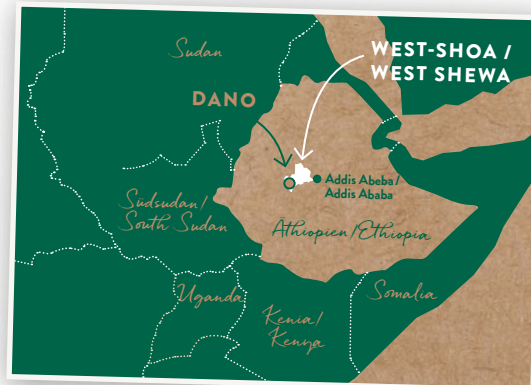
**Produzent:** Hawi Gudina Association

**Aromen:** Kräuter & Frucht

**Prozess:** unwashed

**Varietät:** Typica

●●●○○○ ●●●○○○ ●●●●○○  
 Röstgrad Säure Stärke



### ZUBEREITUNGSTIPPS

Der sortenreine Ursprungskaffee eignet sich hervorragend für die klassische Zubereitung im Handfilter oder in der Stempelkanne.



#### Zubereitung im Handfilter:

- Filter und Filterpapier
- 30g frisches, mittelfein gemahlene Kaffeepulver
- 500ml heißes Wasser
- Kännchen für den Kaffee



Filterpapier in den Filter einsetzen und auf dem Kännchen platzieren. Das Ganze mit reichlich heißem Wasser durchspülen. Wasser im Kännchen weggießen und Kaffee in den Filter geben. Das Pulver mit dem heißen Wasser befeuchten und kurz quellen lassen. Anschließend das restliche Wasser langsam und spiralförmig über das Kaffeepulver gießen. Kaffee zu Ende extrahieren lassen und danach aus dem Kännchen in eine warme Tasse gießen – für köstlichen Kaffeegenuss!



# Dallmayr

## PRESSEMITTEILUNG

München, April 2023



### Zubereitung in der Stempelkanne:

- Eine French Press (0,35l)
- 20g grob und frisch gemahlenes Kaffeepulver
- 320ml heißes Wasser

French Press mit heißem Wasser vorwärmen und das Wasser weggießen. Kaffeepulver in die Kanne geben und mit ca. 100ml angießen und kurz quellen lassen. Das restliche Wasser eingießen und anschließend umrühren. Den Deckel aufsetzen und den Stempel leicht andrücken, sodass das Kaffeepulver unter der Wasseroberfläche gehalten wird. Je nach Gusto den Stempel nach ca. 4 Minuten langsam nach unten drücken. Um ein Nachbittern zu vermeiden, kann der fertige Kaffee in ein warmes Gefäß umgefüllt werden.



Dallmayr Röstkunst Cooperative Dano ist ab sofort in Ganzer Bohne und gemahlen exklusiv im Delikatessenhaus in München sowie online unter [www.dallmayr-versand.de](http://www.dallmayr-versand.de) 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](mailto:nicole.mork@dallmayr.de)  
Tel.: +49 (89) 2135-285, Fax: +49 (89) 2135-167  
[www.dallmayr.com](http://www.dallmayr.com)