

## Festtagsmischung

Unsere Festtagsmischung war die Lieblingsmischung des Unternehmensgründers August Münchhausen und gehört in vielen alteingesessenen bremischen Familien untrennbar zu jeder gelungenen Festlichkeit. Und das seit der Gründung der Kaffeerösterei Münchhausen im Jahre 1935, als diese Mischung kreiert und erstmals verkauft wurde.



Für die Mischung verwenden wir reine Arabicasorten. Ein hoher Anteil kenianischen Kaffees verleiht der Festtagsmischung ihre feine Spritzigkeit. Harmonisch begleitet wird diese feine Note durch körperreiche Kaffees aus Äthiopien und Mittelamerika. Je nach Herkunft stellen dabei die Kaffeesorten individuelle Ansprüche an den Röster, deshalb rösten wir jede Sorte für sich und stellen die Mischung erst im Anschluss her. Jede Provenienz trägt ihr eigenes unverwechselbares Aroma zu unserer Festtagsmischung bei.

Nach jedem Rohkaffee-Einkauf wird sorgfältig verkostet und das Mischungsverhältnis überprüft, da der Geschmack des Naturproduktes Kaffee Schwankungen unterliegt. So wird gewährleistet, dass die überlieferte Geschmacks-Komposition der Festtagsmischung unverändert bleibt.

Der bremische Kaffeeklassiker, nicht nur bei Festlichkeiten ein milder und hocharomatischer Kaffeegenuss.

Geschmack:	Charakter:
Gehaltvolle, milde und würzige Tasse, dabei hocharomatisch – für besondere Anlässe oder für den täglichen Genuss.	Säure: ●●●●● Körper: ●●●●● Röstung: ●●●●●

## Mischungen

Wenn die individuellen Aromen und Charaktere der Kaffeesorten und Ihres Terrains zu einem großen Ganzen vereint werden, sind wahre Kaffee-Künstler gefragt. Unsere Mischungen sind daher der ganz besondere Stolz des Hauses Münchhausen.

Münchhausen Kaffee 

Kaffeerösterei  
AUGUST MÜNCHHAUSEN  
Geeren 24 · 28195 Bremen  
Tel. (0421) 12 100  
info@muenchhausen-kaffee.de  
www.muenchhausen-kaffee.de



Münchhausen  
Kaffee  
BREMEN

## Firmenhistorie

August Münchhausen gründete im Jahre 1935 den Kaffeeverandhandel „Münchhausen Kaffee“ in Bremen. Bereits nach drei Jahren expandierte er und baute sein Geschäft zur Kaffeerösterei mit eigenem Trommelröster aus. Im Zuge der Expansion bezog er die Räumlichkeiten im Bremer Stephaniviertel am Geeren 24, wo bis heute Kaffee in kleinen Chargen und immer frisch im schonenden Langzeitröstverfahren veredelt wird.

In den bald folgenden Kriegsjahren wurde nur noch Kaffeeersatz produziert. Im Jahr 1944 wurde das Haus zerstört. Bereits zwei Jahre später begann August Münchhausen mit dem Wiederaufbau. Erst mit der Währungsreform 1948 konnte Rohkaffee wieder frei eingekauft werden. Und es erreichte der erste Bohnenkaffee seit 10 Jahren den Hafen von Bremen. Auch Münchhausen nahm die Bohnenkaffeeproduktion wieder auf und belieferte über den traditionellen Versandhandel bald viele Privathaushalte und Firmen in ganz Deutschland.



Mit seinem Kaffeeautomaten „Kleinkantine Piccolo“ trug August Münchhausen seinen Anteil dazu bei, Kaffee zu einem täglichen Luxus für viele Menschen zu machen.

In den 1970er Jahren wurde das Kaffeegeschäft in Deutschland durch einen erbitterten Preiskampf besonders für die kleinen Handwerksröstereien sehr schwer. Viele Betriebe mussten aufgeben, sie

fusionierten oder wurden geschlossen. August Münchhausen behielt seine Leidenschaft zum Kaffee und produzierte weiterhin Kaffee für seine treue Stammkundschaft. Bis ins hohe Alter von 92 Jahren röstete August Münchhausen seine Qualitätskaffees selbst und war Deutschlands ältester Röstmeister.

Seit 2003 führt seine Tochter, Dr. Ilse Münchhausen-Prübe, die Rösterei.

Inzwischen kann unsere Rösterei ein großes Angebot an sortenreinen Kaffees, Mischungen und Espressi von bester Qualität anbieten, selbstverständlich auch aus kontrolliert biologischem Anbau und fairem Handel.

Wir freuen uns, mit viel Leidenschaft eine alte Tradition aufrecht zu erhalten und täglich frisch gerösteten Kaffee aus der Kaffeestadt Bremen anbieten zu können.

## Röstung

Das Besondere unseres Kaffees ergibt sich aus dem Veredelungsprozess: der schonenden Langzeitröstung im Trommelröster. Der Kaffee wird langsam auf Temperaturen zwischen 200° C und 220° C erhitzt, um unerwünschte Schadstoffe herauszurösten. Der Röstvorgang dauert je nach Sorte, Menge und Rösttiefe mind. 12 bis 25 Minuten. Brühkaffee wird heller, Espresso dunkler geröstet.

Wir rösten den Kaffee relativ hell, um die gesamte Geschmacksvielfalt der einzelnen Provenienzen zu erhalten. Dadurch wird der Kaffee mild ohne eine chemische Behandlung erfahren zu haben.

Die so beliebten Aromastoffe des Kaffees bilden sich erst unter der Einwirkung von Hitze. Um ein bestimmtes Geschmacksbild zu erhalten benötigt der Röstmeister viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl: Rohkaffeesorte, Röstdauer, Temperatur, Farbe und Geruch des Kaffees sagen ihm, wann der Kaffee perfekt geröstet ist. Um das Aroma dann zu erhalten, wird der Kaffee schnell auf dem Kühsieb mit kalter Luft abgekühlt. Er hat nun zwischen 15% – 20% seines Gewichts verloren, jedoch ca. 30% an Volumen gewonnen. Da die Aromastoffe schnell flüchtig sind, muss Kontakt zu Sauerstoff und Feuchtigkeit vermieden werden und die Aufbewahrung möglichst luft- und lichtdicht erfolgen.



## Sortenvielfalt

Wir haben zur Zeit Rohkaffee aus ca. 20 verschiedenen Ländern am Lager. Jedes Anbauland besitzt eine eigene geschmackliche Ausprägung, bedingt durch das Klima, die Anbauhöhe und den Boden, aber auch die Aufbereitung spielt eine große Rolle. Es werden hauptsächlich zwei Arten angebaut: Arabica und Cane-phora (auch als Robusta bekannt). Kaffee wird in über 100 Ländern rund um den Äquator angebaut, der größte Anteil ist für den Export bestimmt.



Alle Rohkaffees werden sortenrein geröstet, um jeder Bohnenart vollkommen gerecht zu werden. Erst aus den gerösteten Kaffees stellen wir unsere Kaffeemischungen her.

## Zubereitung

Es gibt viele gute Methoden: mit Filter oder ohne, von Hand oder mit Kaffeemaschinen und letztlich entscheiden Sie als Kunde, wie Ihnen der Kaffee am besten schmeckt. Hier unsere Empfehlungen:

- **Verwenden Sie frisch gerösteten Kaffee, den Sie erst kurz vor der Zubereitung mahlen.**
- **Das Wasser sollte frisch aufgeköcht sein, aber nicht mehr sprudeln. Lassen Sie dem Kaffee ca. 5 Min. Zeit sich zu setzen und gießen Sie ihn dann ab. Auf keinen Fall sollte er länger als 15 Min. auf dem Satz stehen.**
- **Erwärmen Sie den fertigen Kaffee nicht mehr. Halten Sie ihn warm in einer Thermoskanne oder unter einer „Kaffeemütze“.**
- **Vermeiden Sie den Kontakt mit Metall und nehmen Sie Gefäße aus Glas, Porzellan oder Steingut.**

Je nach Zubereitungsart sollte sich der Mahlgrad des Kaffees bestimmen. Wird der Kaffee gefiltert, ist ein feiner bis mittlerer Mahlgrad zu empfehlen. Wird eine Presstempelkanne (z.B. von „Bodum“) verwendet, eignet sich ein gröberer Mahlgrad am besten. Bei Espressotöpfen oder Siebträgermaschinen ist eine feine bis sehr feine Mahlung nötig.



## Aufbewahrung

Die Aufbewahrung zu Hause sollte kühl, trocken und lichtgeschützt sein. Es empfiehlt sich, den Kaffee, ob ganze Bohne oder gemahlen, in der Originalverpackung zu belassen und in einer Dose mit gut schließendem Deckel aufzubewahren. Unbedingt sollte der Kaffee von Wärmequellen wie Heizung oder Herd fern gehalten werden. Da Kaffee schnell fremde Gerüche annimmt, sollte er von aromatisierten Tees u.ä. getrennt gelagert werden.

Eine Aufbewahrung im Kühlschrank oder Gefrierfach ist möglich, jedoch muss hier besonders darauf geachtet werden, dass es keinen Kontakt zu Feuchtigkeit gibt.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude und Genuß an Ihrem Münchhausen Kaffee!**

