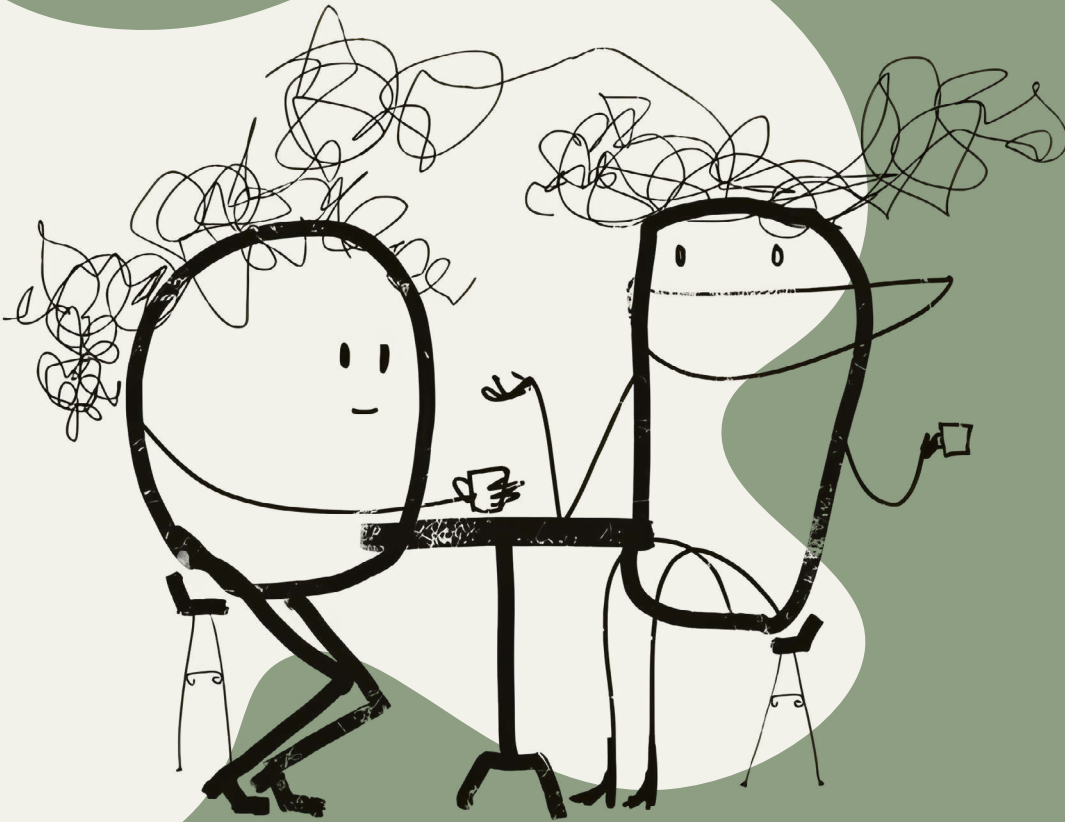




**HEILANDT**

Kaffeerösterei



TRANSPARENZBERICHT 2023

**LASS UNS REEDEN**



Mexiko • Union San Pedro in Oaxaca

Titelmotiv »Kaffeeklatsch«  
Motiv S.1 »Greta« © Timi the Kid

# INHALT



04	<b>VORWORT</b>
06	<b>WAS IST FAIR?</b>
08	<b>KLARTEXT</b>
10	<b>TRANSPARENZ-TABELLE</b>
12	<b>PARTNERS IN CRIME</b>
14	<b>ZUSAMMEN WIRKEN</b>
26	<b>HEILANDT INTERN</b>
30	<b>NACHHALTIGKEIT BEI HEILANDT</b>



Köln • Nippes Eröffnung

Wir freuen uns, unseren Transparenzbericht 2023 vorstellen zu dürfen. Es ist mittlerweile der fünfte und auch diesmal geben wir euch einen offenen Einblick in unser Tun. Ein kurzer Rückblick auf 2023 und ein Ausblick auf unsere Vorhaben soll auch nicht fehlen. **Also, los geht's...**

Die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen, in denen sich jeder Einzelne von uns und wir als Unternehmen bewegen, sind nicht rosiger geworden. Insbesondere die Kostensteigerungen in allen Bereichen waren und sind eine große Herausforderung. Es ließ sich nicht umgehen, im Laufe des Jahres direkt betroffene Produkte preislich anzuheben. Nicht, um uns mehr in die Tasche stecken zu können, sondern nur um den Margen-Status wahren zu können. Wir möchten unverändert so handeln, wie wir es uns auf die Fahne geschrieben haben. Nämlich den Farmerinnen und Farmern nicht nur angemessene Preise zu zahlen, sondern ihnen möglichst durch Vorfinanzierung zu helfen. Jeder von euch kann sich vorstellen, dass gerade das Thema Vorfinanzierung bei steigenden Zinsen für ein Unternehmen unserer Größe keine leichte Aufgabe ist. Aber wir lassen nicht locker und können dank eurer Hilfe z.B. in Mexiko den Rohkaffee zu 70%

vorfinanzieren. Das sind nochmals 10% mehr als in den Vorjahren. Dass ihr uns treu seid und Freude an unserem Kaffee habt, ist der wichtigste Beitrag, an unserem Tun festhalten zu können. Dafür sind wir sehr dankbar.

Das Jahr begann mit einem großartigen Auftakt – nach all den Einschränkungen während der Pandemiejahre konnten wir endlich wieder in ein Kaffeeanbauland reisen. Im Februar flogen wir nach Mexiko und besuchten Kaffeeproduzent:innen, diverse Kleinstfarmen und Kooperativen in den Bergen der Sierra Sur in Oaxaca. Dort haben wir nicht nur viel entdeckt und probiert, sondern auch viel gelernt. Die Gespräche mit den Produzentinnen und Produzenten, das Erleben ihres Alltags und ihrer Herausforderungen im Kaffeeanbau waren für uns sehr eindrücklich. Die Erfahrungen vor Ort waren für uns sehr wertvoll, nicht nur in Bezug auf Kaffee. Wenn ihr Lust auf mehr habt, dann schaut doch mal hier vorbei.

Im Februar war auch der erste direkte Bezug eines Rohkaffee-Containers vom Schiff zu uns in die Rösterei ein Meilenstein in der Heilandt Geschichte. Bisher mussten wir nämlich die meisten unserer Rohkaffees in Hamburg oder Antwerpen zwischenlagern, um sie sukzessive in

# VORWORT



Journal-Beitrag Mexiko



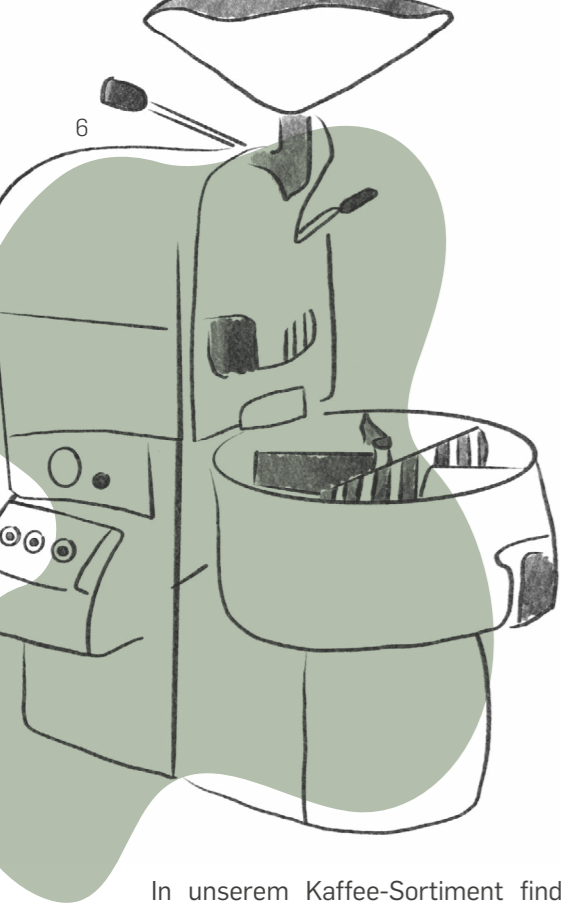
kleineren Partien dort abzurufen. Um den Großteil unseres Kaffees nun komplett bei uns lagern zu können, mussten zunächst mal geeignete Lagerkapazitäten her. Die haben wir direkt neben unserer Rösterei gefunden. Durch das eigene Lager haben wir jetzt nicht nur permanenten Zugriff auf unsere Bestände, sondern konnten durch die Verkürzung der Lieferwege unseren CO2-Fußabdruck in der Logistik um 20% reduzieren. Mit vereinten Kräften entladen wir nun gemeinsam 3–4x im Jahr einen Kaffee-Container und sind jedesmal beim Anblick der vielen Säcke begeistert. Fast alles neu machte der August im Belgischen Viertel – unser Café der ersten Stunde bekam ein neues Design und eine neue Theke. Jedem unserer Cafés eine eigene Persönlichkeit zu geben und an den jeweiligen Standort anzupassen, ist bei der Gestaltung der Räumlichkeiten unser Ziel. Deshalb sieht kein Heilandt-Café aus wie das andere, aber der Kaffee schmeckt überall gleich lecker.

Apropos Café: Seit sechs Jahren haben wir kein neues Café mehr eröffnet. In Zeiten der Pandemie wollten wir das auch nicht forcieren. Jetzt aber ist es passiert – seit Ende Januar gibt es auch in Nippes ein Heilandt-Café. Wir finden das Veedel schon seit Jahren spannend und haben lange nach einem geeigneten Standort gesucht. Im Frühjahr 2023 haben wir schließlich perfekte Räumlichkeiten in der Neusser Straße gefunden. Dank eines partnerschaftlichen Vermieters konnten wir diese noch nach unseren Bedürfnissen umbauen. Wir sind ganz aus dem Kaffeehäuschen, wie hübsch es geworden ist

und wir nun auch Nippes mit unserem Kaffee versorgen können. Schaut doch gerne mal in der Neusser Straße 319 vorbei! Mit Erscheinen dieses Transparenzberichtes stehen wir kurz vor der Umsetzung unseres bisher aufwändigsten und spannendsten Projektes. Wir ziehen nämlich mit der Rösterei, dem angeschlossenen Café und den Büros um. Zwar nur 20 Meter weiter - die Adresse am Girlitzweg bleibt sogar gleich, aber der Aufwand ist deshalb nicht geringer. In den neuen Räumlichkeiten haben wir endlich den Platz, den wir für Produktion und Logistik eigentlich schon in den letzten Jahren brauchten. Der Rohkaffee wird nun, wie eben erwähnt, in der Rösterei gelagert und das neue Café gibt Gästen mehr Raum und Ruhe. Die Kurse unserer Kaffeeschule sowie die Gastroschulungen für unsere Partner werden zukünftig in zwei getrennten Räumlichkeiten und mit einem größeren Angebot an Espressomaschinen stattfinden.

Diese Schulungsräume wollen wir jedoch nicht nur für uns alleine nutzen. Wir bieten Unternehmen darin einen inspirierenden Ort für Workshops, Seminare oder Tagungen. Die zeitgemäß ausgestatteten Räume und die einzigartige Atmosphäre einer Rösterei bieten die Möglichkeit, die Teilnehmenden nicht nur zu schulen, sondern durch das Erlebnis Kaffee auch zu motivieren. Wenn wir euer Interesse geweckt haben, gerne mal durchrufen! Wir zeigen euch die Räumlichkeiten und Möglichkeiten sehr gerne. Das Jahr geht also mit großen Vorhaben und Veränderungen los. **Wir freuen uns drauf!**





# WAS IST FAIR?

ohne Zwischenschaltung von Partner:innen einkaufen können, ermöglichen uns unsere Verbündeten den persönlichen Kontakt zu Kleinfarmen.

Der regelmäßige Austausch mit den Farmer:innen erlaubt uns, nicht nur seltene und faszinierende Kaffees zu beziehen, sondern auch solche von geringerer Bewertung, wie zum Beispiel für unseren Oaxaca Blend. Diese Community Blends unterstützen viele kleine Farmen und die größere Menge ermöglicht uns, sie das ganze Jahr über anzubieten. Unsere Verbindungen zu den Farmer:innen und unsere sozial nachhaltige Einkaufspraxis stärken deren Bestrebungen, hochwertigere Kaffees zu produzieren.

## Unsere Bedingungen für alle Heilandt Kaffees sind klar definiert:

- ➔ Es besteht direkter Kontakt zu den Farmer:innen oder höchstens eine von uns vertrauenswürdige Person oder Partnerorganisation ist dazwischengeschaltet.
- ➔ Die Kaffeeplantagen erhalten durchschnittlich mindestens 50% über dem Fairtrade-Preis, und die Preise werden direkt verhandelt.
- ➔ Wir gewährleisten Transparenz darüber, wie, wo und von wem der Kaffee produziert wurde.
- ➔ Der Rohkaffee stammt von Farmen, die sich zu nachhaltigen Anbaupraktiken verpflichten und unseren Kenntnissen zufolge faire Arbeitsbedingungen bieten.
- ➔ Langfristige Handelsbeziehungen und qualitätsfördernde Maßnahmen sind entscheidend, um die Produzent:innen nachhaltig zu unterstützen, indem Wissen und Equipment vermittelt werden.

In unserem Kaffee-Sortiment findest du keine Bio- oder Fairtrade-Siegel. Der Grund dafür ist, dass viele Kaffeeplantagen für Zertifizierungen viel Geld ausgeben müssten, was sich einige einfach nicht leisten können. Daher sorgen wir auf eigene Faust oder über unsere Partner:innen dafür, dass die Farmen strenge ökologische Standards erfüllen – oft sogar übertreffen. Nur fünf unserer Kaffees haben offiziell das Bio-Zertifikat, während alle anderen unter mindestens genauso umweltfreundlichen Bedingungen produziert werden.

Wir setzen auf unseren eigenen Direct Trade Standard, der deutlich über die Anforderungen des Fairen Handels hinausgeht, und den wir deshalb als **#mehralsfair** bezeichnen. Wir möchten betonen, dass wir ohne unsere Partner:innen nicht in der Lage wären, den direkten Handel auch mit kleineren Farmen zu pflegen. Im Gegensatz zu ähnlich aufgestellten Röstereien, die oft nur bei größeren, bereits wohlhabenderen Farmen

## THE PLEDGE

Die meisten von euch wissen bereits, dass wir in erster Linie eine Rösterei sind und euch in unseren Cafés dazu einladen, unsere Kaffees zu probieren und zu genießen. Jedoch ist es nicht immer leicht nachzuvollziehen, wo und wie wir unsere Rohkaffees beschaffen und ob die Betonung auf direktem Handel nur eine Marketingstrategie ist. Aus diesem Grund sind wir stolz darauf, seit 2019 Teil von

The Pledge zu sein. Dieser Zusammenschluss verfolgt das Ziel, mehr Klarheit in die Welt der Spezialitätenkaffees und ihrer Röstereien zu bringen, insbesondere im Hinblick auf Transparenz und direkten Handel. The Pledge besteht aus einer globalen Gemeinschaft von Röstereien, die unsere Werte teilen. Es ist ein gutes Gefühl, dass wir gemeinsam auf dem eingeschlagenen Weg voranschreiten.





Guatemala • Finca La Senda

# KLARTEXT

Die Tabelle auf der nächsten Doppelseite bietet präzise Fakten und vermittelt einen detaillierten Überblick über alle Rohkaffeebeschaffungen für unser Sortiment im Jahr 2023. Um euch bei einem genaueren Verständnis der Tabelle zu unterstützen, möchten wir sie hier kurz erläutern. Neben Informationen zu den betreffenden Farmen und unseren Direkthandels-Partnern sind auch Angaben zur Dauer der jeweiligen Zusammenarbeit enthalten. Ihr findet außerdem Informationen darüber, wie viel von jedem Kaffee wir eingekauft haben, wie die Preise aufgeschlüsselt sind und wie die Finanzierung für den Kaffee erfolgte.

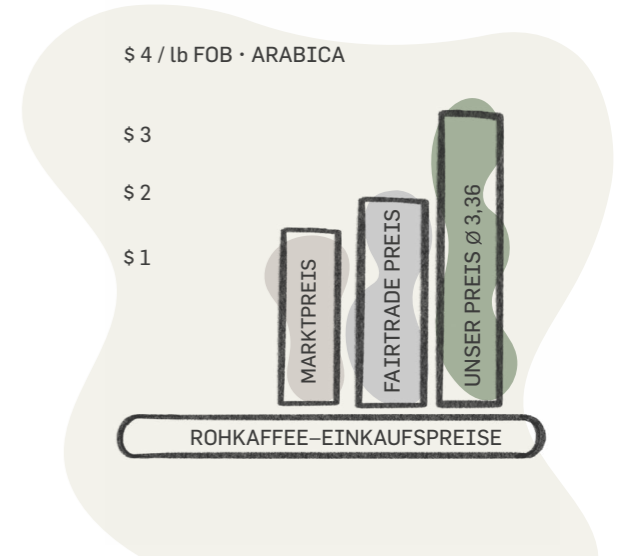
**Eine Frage, die sich möglicherweise stellt, betrifft die angegebenen Preise:**

Der **FOB-Preis** (Free on Board) wird bezahlt, bevor der Rohkaffee auf das Schiff verladen wird. Allerdings lässt dieser Preis nicht erkennen, wie viel Geld die Farmer:innen letztendlich erhalten. Kleinfarmen verarbeiten den Kaffee nach der Ernte oft in sogenannten Mills und nicht direkt auf der Farm. Hierfür fallen Kosten an, ebenso für das Abfüllen, Verpacken und den Transport zum Schiff. Um mehr Transparenz zu bieten, geben wir deshalb in unserer Tabelle

auch den **Farm Gate Preis** an. Dieser Preis spiegelt wider, was tatsächlich an die Farmen gezahlt wird. Die Differenz zwischen **FOB- und Farm Gate Preis** repräsentiert die Kosten für die Mills und den Transport zum Schiff. Produzent:innen, bei denen **FOB- und Farm Gate Preis** identisch sind, verfügen über eine eigene Mill und transportieren ihren Kaffee selbst zum Hafen.

Für den sogenannten Marktpreis beziehen wir uns auf aktuelle Daten der International Coffee Organisation vom 15.06.2023. Unsere Zahlungsmodalitäten sind zur Zeit noch recht unterschiedlich. Die Abkürzung »v.E.« steht für »vor Ernte«. Im günstigsten Fall erhält die Farm spätestens zu Beginn der Ernte 70% Vorschuss und 30%, wenn unser Kaffee auf das Schiff geht. Das gibt den Farmen die nötige finanzielle Sicherheit für die laufende Erntesaison. Sie erhalten das Geld dann, wenn sie es brauchen, um ihre Kosten zu decken und eine qualitativ hochwertige Ernte zu erzielen. Wir finanzieren diese Vorleistung überwiegend aus unserer Liquidität. Da wir nach der Bezahlung noch ca. 9 Monate auf den Rohkaffee warten müssen, ist diese Art der Finanzierung für uns mit erheblichen Risiken verbunden. »Bezahlung bei Abruf« ist dagegen für uns

die risikoärmste, aber nicht die nachhaltigste Variante, weil die Farmen oder Partner:innen in Vorleistung treten müssen. Unserem Ziel, möglichst alles vorzufinanzieren, damit die Kaffeefarmen ihre Ernte sicher planen können, kommen wir immer näher. Unser durchschnittlicher (gewichteter) Einkaufspreis liegt für Arabica bei **3.36 USD / lb** (Libra = 0.4536 kg) und für Bio-Robusta bei **2.15 USD / lb**. Damit liegen wir durchschnittlich **52% über dem ab 01. August 2023 erhöhten Fairtrade-Preis**.



KAFFEE	PRODUZENT:IN	DIRECT TRADE PARTNER:IN / IMPORT	PARTNER SEIT	MENGE ROH-KAFFEE (KG)	FOB (USD/lb)	FARM GATE (USD/lb)	MARKTPREIS ICO 06/23 (US /lb)	ZAHLUNG
Brazil Brioschi	Fazenda Providencia / Familie Brioschi	Osito	2021	2131,50	2,15	wie FOB	1,77	Bei Abruf in Antwerpen
Brazil Fazenda Primavera	Fabiano / Fazenda Primavera	Petunia Coffee	2020	168,00	5,27	4,55	1,77	Bei Abruf in HH
Brazil ZéZé Sítio Grande Catalao	ZéZé Cruz	Petunia Coffee	2020	330,00	4,31	3,59	1,77	Bei Abruf in HH
Brazil Sao Domingos	Fazenda Sao Domingo	Ocafi	2019	9074,45	2,63	1,93	1,77	Bei Abruf in HH
Colombia La Increíble	Norman Eusse	Nicolai Fürst / Colombian Spirit	2021	277,30	6,32	5,86	2,12	Bei Abruf in HH
Colombia Vanilla Sky (Fette Palette no.3)	César Ledesma / Finca Bet-el	List + Beisler	2023	31,10	8,88	wie FOB	2,12	Bei Abruf in HH
Colombia Wush Wush (Fette Palette no.4)	Manfred Hiller / Finca Andaluz	Colombian Spirit	2020	36,00	12,02	wie FOB	2,12	Bei Abruf in HH
Costa Rica Don Eli Jocote	Carlos Montero	Don Eli Coffee	2022	207,00	5,6	5	2,07	Bei Abruf in Antwerpen
Costa Rica Don Eli Monterrey	Carlos Montero	Don Eli Coffee	2022	345,00	5,5	4,5	2,07	Bei Abruf in Antwerpen
Ethiopia Bookkisa	Ture Waji	Osito	2021	1721,00	4,84	wie FOB	1,77	Bei Abruf in Antwerpen
Ethiopia Daye Bensa (Fette Palette no.5)	Gatta Farm	The Coffee Quest	2023	30,00	12,83	unbekannt	1,77	Bei Abruf in HH
Guatemala New Acatenang Carbonic Maceration	Arnoldo Pérez & Maria Eugenia Escobar / Finca La Senda	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	90,00	5,82	wie FOB	2,07	100% FOB
Guatemala SHBH EP Acatenango Natural Champagne	Arnoldo Pérez & Maria Eugenia Escobar / Finca La Senda	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	346,20	5,82	wie FOB	2,07	100% FOB
Indonesia Kopi Fabriek (Fette Palette no.2)	Hendra Maulizar	Kopi Fabriek	2023	57,50	8,84	4,42	2,07	Bei Abruf in Antwerpen
Indonesia, Sumatra, Orang Utan Wihh Bersih	Wih Bersih Community Blend	Orang Utan Regenwald GmbH	2013	3976,80	4,42	wie FOB	2,07	Bei Abruf in HH
Mexico Bio Mixteca	Small Producer Lots / Community Blend	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	3092,50	3,39	3,09	2,07	70 % v.E. / 30 % FOB
Mexico Bio Robusta Tierra Nueva	Small Producer Lots / Community Blend	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	17589,50	2,15	1,85	1,32	70 % v.E. / 30 % FOB
Mexico Decaf	Small Producer Lots / Community Blend	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	1727,90	4,05	3,3	2,07	70 % v.E. / 30 % FOB
Mexico Electronica	Small Producer Lots / Community Blend	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	955,00	2,65	unbekannt	2,07	70 % v.E. / 30 % FOB
Mexico Finca Chelín	Enrique López / Finca Chelín	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	235,20	7	6,85	2,07	70 % v.E. / 30 % FOB
Mexico Mazateca	Narciso Bolaños	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	381,00	4,2	3,9	2,07	70 % v.E. / 30 % FOB
Mexico Oaxaca Blend	Small Producer Lots / Community Blend	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	2083,20	3,45	3,15	2,07	70 % v.E. / 30 % FOB
Peru Amazonas Natural	Alfonso Tejada Iberico / Finca Timbuyacu	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	825,00	4,9	4,9	2,07	100% FOB
Peru La Laguna Blend	Chirinos Community Blend	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	8308,20	2,85	2,55	2,07	100% FOB
Peru Bio La Laguna Blend	Chirinos Community Blend	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	3374,00	3,3	2,92	2,07	100% FOB
Peru Bio Timbuyacu Natural Mezcla	Alfonso Tejada Iberico / Finca Timbuyacu	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	1110,00	4,19	4,19	2,07	100% FOB
Peru Clever Acosta	Clever Acosta	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	39,00	6,05	5,55	2,07	100% FOB
Peru RTB Stock Lot	Chirinos Community Blend	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	3762,75	2,35	2,05	2,07	100% FOB
Rwanda Shyira Washed	Nyamasheke District Community Blend	Raw Material	2022	299,30	5,41	wie FOB	2,07	100% FOB
Thailand Pang Khon Natural	Mystic Hill Tribe	Jürgen Wittmann / Mystic Hilltribe	2014	930,90	4,18	3,98	2,07	Bei Abruf in HH

➔ **COL-SPIRIT**  
Andreas Tischendorf &  
María Mercedes Grajales

➔ **DESARROLLADORES DE CAFÉ**  
Nikolai Fürst

➔ **MYSTIC HILL TRIBE**  
Jürgen Wittmann

➔ **OCAFI**  
Niklas Kügler

➔ **DON ELÍ COFFEE**  
Carlos Montero

➔ **RED BEETLE COFFEE LAB**  
Thomas Pinget

➔ **ORANG UTAN COFFEE PROJECT**  
Regina Frey

➔ **RAW MATERIAL**  
Alan Tomlins

➔ **PETÚNIA COFFEE**  
Timo Plötz

➔ **OSITO**  
Kyle Bellinger &  
Jose Jadir Losada

Ohne unsere Verbündeten und ohne euch sind wir aufgeschmissen! Wir schätzen die Menschen, mit denen wir zusammenarbeiten, und teilen die Freude an unserem gemeinsamen Produkt, dem Kaffee. Unser Ziel ist ein direktes Handelsmodell auf Augenhöhe und eine faire Preiskultur.

Wir legen großen Wert darauf, genau zu wissen, woher und über wen wir unsere Rohkaffees beziehen. Daher ist es für uns von großer Bedeutung, Partner:innen zu finden, denen wir vertrauen können und die uns im Gegenzug ihr Vertrauen schenken.

In unserem diesjährigen Bericht freuen wir uns darauf, euch unseren neuen Partner Raw Material in einem kurzen Porträt vorzustellen.

Costa Rica • Don Eli Coffee



## PARTNERS IN CRIME

### RAW MATERIAL

Unser neuer Direkthandelspartner Raw Material steht für exzellente Specialty Coffees und eine tief verwurzelte Verpflichtung zu nachhaltigen Praktiken im Kaffeehandel. Thomas von Red Beetle Coffee Lab hat uns mit Gründer Alan Tomlins in Kontakt gebracht, da die beiden ihre Leidenschaft für Qualitätskaffee und die Wertschätzung der Menschen hinter jedem Kaffeesack teilen. Durch direkte Partnerschaften mit Kaffeeproduzent:innen sichern Raw Material nicht nur Qualität, sondern fördern auch fairere und nachhaltigere Handelspraktiken.

Die Philosophie von Raw Material Coffee sieht den Kaffeehandel als eine Verbindung zwischen Menschen mit gemeinsamer Faszination für das Produkt Kaffee, was sich in ihrer fairen Preiskultur widerspiegelt. Dieser Ansatz entspricht unserer Überzeugung, dass der Kaffeehandel mehr ist als nur Geschäfte machen; es geht um eine nachhaltige Verbindung, die die Lebensgrundlage der Produzent:innen berücksichtigt.

Ursprünglich als gewinnorientiertes Unternehmen konzipiert, hat Raw Material Coffee eine transformative Entwicklung durchgemacht. Die Gründer von Flight Coffee, eine Rösterei in Neuseeland,

erkannten den bedeutenden Einfluss, den sie durch die Fokussierung auf kleinbäuerliche Kaffeeproduzent:innen haben könnten, insbesondere solche, die normalerweise keinen Zugang zum Spezialitätenkaffee-Markt haben.

Diese Erkenntnis führte zu einer radikalen Veränderung in der Ausrichtung des Unternehmens. Heute ist Raw Material in UK als Community Interest Company (CIC) registriert und verpflichtet sich, sämtliche Gewinne an die Gemeinschaften zurückzugeben, mit denen sie eng zusammenarbeitet, insbesondere an die Kaffeeproduzierenden.

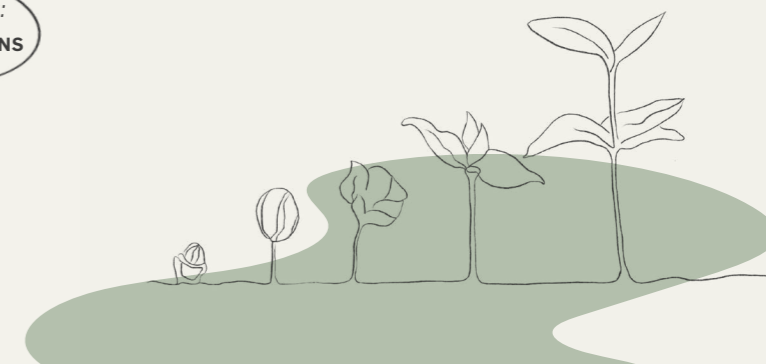
In ihrem Streben nach maximal positivem Einfluss auf die Gemeinschaften, die sie repräsentieren, plant Raw Material Coffee den nächsten Schritt in ihrer evolutionären Reise. Bis 2024 streben sie die Registrierung als gemeinnützige Organisation (Charitable Incorporated Organisation) an, um den Status einer Nichtregierungsorganisation (NGO) zu erhalten. Dies ermöglicht es Raw Material, ihre Bemühungen weiter auszubauen und nachhaltige positive Veränderungen über die Welt des Kaffees hinaus zu schaffen.

@ [www.rawmaterial.coffee.de](http://www.rawmaterial.coffee.de)

@rawmaterial.coffee



Interview:  
ALAN TOMLINS



Wir geben euch einen kleinen Einblick in die Welt unserer Geschäftspartner:innen und zeigen euch die vielfältigen Möglichkeiten der Zusammenarbeit.

## ZUSAMMEN WIRKEN



### FINCA CHELÍN

**HI ALEJANDRO, zunächst einmal vielen lieben Dank noch einmal für den schönen Besuch bei euch im Februar und dass du dir die Zeit nimmst, ein paar Fragen für unseren neuen Transparenzbericht zu beantworten! Die wichtigste Frage zuerst: Wie trinkt ihr euren Kaffee am liebsten? Seit unserem Besuch weiß ich, dass dein Stiefvater Enrique López seinen Kaffee gerne im Vollautomaten zubereitet und dass sein optimales Geschmacksprofil, das er bei einem Kaffee erreichen möchte, Fanta Traube ist. Aber wie sieht es denn bei dir aus?**

HALLO NINA, es gibt nichts zu danken, euer Besuch war mir ein großes Vergnügen. Um deine erste Frage zu beantworten: Ich trinke meinen Kaffee am liebsten in allen Filterarten, auch wenn es im Vollautomaten aus Bequemlichkeit schneller geht, brühe ich meinen Kaffee gerne in einem V60 oder einer Chemex auf. Ich trinke sehr gerne Kaffee mit Mandarinen- und Erdbeernoten, ich mag die Säure und die Süße dieser Früchte und lege großen Wert auf diese Noten für eine ideale Tasse.

**ICH WEISS, dass Enriques Familie zunächst eine Finca in Chiapas hatte. Wann habt ihr die Finca Chelín in Candelaria Loxicha gekauft und habt ihr von Beginn an den Fokus auf Spezialitätenkaffee gelegt?**

JA, IM PRINZIP hat sich mein Vater von Anfang an auf die Produktion von Spezialitätenkaffee konzentriert. Da es sich zu Beginn um eine kleine Plantage handelte, hatte er mehr Kontrolle über die Dinge und konnte all seine Erfahrungen, die er in den Jahren in Chiapas gesammelt hatte, in die Finca Chelín einbringen.

**WIE GROSS ist eure Anbaufläche für Kaffee und welche bzw. wie viele Varietäten baut ihr an?**

WIR VERFÜGEN über 40 Hektar Kaffeeanbaufläche und haben auf der Farm mehr als 15 Varietäten gepflanzt, um nur einige zu nennen: Typica (Pluma), Bourbon Mejorado, Typica Mejorada, roter, gelber und eine rosa Mutation von Gesha, Maragogype, Obatá, Anacafé 14, Sidra, SL-28, Pink Bourbon, Caturra, Mundonovo, Harrar Longberry, Zoloc und eine von meinem Vater veredelte Varietät, die er »Candelaria« getauft hat.

**DIE KAFFEEPFLANZEN sind in die Wälder der Farm integriert. Mehr Biodiversität kann man beim Kaffeeanbau nicht erreichen. Was tut ihr sonst noch, um Kaffee so nachhaltig wie möglich zu produzieren?**

ES GIBT immer mehr Dinge, die man tun kann, um eine nachhaltige Produktion zu gewährleisten. Dazu gehören die Versorgung des Bodens mit Nährstoffen, ein gutes Schnitt-Management der Kaffeebäume und eine kontrollierte Beschattung. Desweiteren tun wir alles, was notwendig ist, um Schädlinge und Krankheiten zu vermeiden und eine gesunde Umwelt für die Pflanzen und Tiere, die im Wald leben, zu erhalten. Obwohl wir über eine Wasserquelle verfügen, bemühen wir uns stets um einen sparsamen Wasserverbrauch in der Wet Mill und bei der Trockenaufbereitung.

Interview:  
ALEJANDRO  
PAZ VÁSQUEZ







**WÄHREND UNSERES** Besuchs hast du mir erzählt, dass es euch sehr wichtig ist, euer Wissen weiterzugeben, damit auch andere Kaffeeproduzentinnen und -produzenten ihren Lebensunterhalt mit dem Anbau von Kaffee bestreiten und in Oaxaca bleiben können. Daher hältst du regelmäßig Vorträge mit Enrique. In Veracruz zum Beispiel, wenn ich mich recht erinnere. Habt ihr regelmäßigen Kontakt zu den Kleinstfarmen in eurer unmittelbaren Nachbarschaft? Besteht zum Beispiel ein Dialog mit der Unión San Pedro?

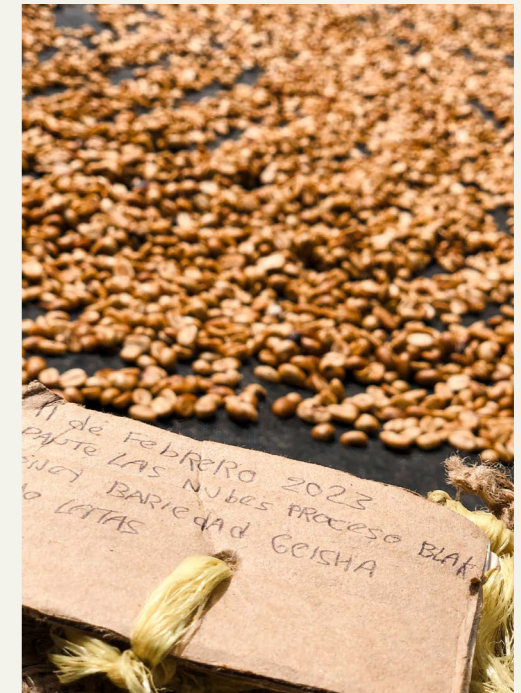
JA, ICH STEHE sowohl mit Produzent:innen in der Region als auch mit weiter entfernten in Kontakt. Es handelt sich nicht um eine tägliche Kommunikation, aber während der Erntezeit schreiben mir einige von ihnen, um zu erfahren, ob die Prozesse, die sie durchführen, gut verlaufen oder um einige Unklarheiten bezüglich der Fermentation zu klären. Mit der Unión San Pedro habe ich nicht viel Kontakt, aber ich kenne Gründer Salomón García Moreno sehr gut und bewundere die Arbeit, die er geleistet hat.

**MACHT SICH** der Klimawandel in Oaxaca bereits bemerkbar und gibt es ähnliche Vorfälle wie die unerwarteten Fröste in Brasilien? Und könnten die veränderten klimatischen Bedingungen eurer Meinung nach zu einer erneuten Landflucht von Kaffeeproduzent:innen führen?

ES IST EINE TATSACHE, dass der Klimawandel Auswirkungen auf den Kaffeeanbau haben wird, und obwohl es wahrscheinlich ist, dass viele Erzeuger:innen woanders nach besseren Bedingungen suchen werden, um weiterhin Kaffee anzubauen, wird es auch einige geben, die ihre Praktiken verbessern und sich an den Klimawandel anpassen werden.


**ICH WEISS**, dass ihr in der privilegierten Lage seid, eine breite Palette von Varietäten anzubauen, komplexe Aufbereitungsverfahren durchzuführen und neue Varietäten auszuprobieren. Aber fühlt ihr euch manchmal von den Röstereien, mit denen ihr zusammenarbeitet, unter Druck gesetzt, immer exklusivere Kaffees zu produzieren?

ICH WÜRD SAGEN, es ist ein Privileg, meinen Vater und Rogelio, unseren Manager der Finca, an meiner Seite zu haben. Ja, die Finca Chelín ist ein großartiges Gebiet für den Kaffeeanbau, aber es sind all die Dinge, die den Kaffeeanbau ausmachen, die Nährstoffversorgung, das regelmäßige Beschneiden der Bäume und die Beschattung, die unsere Finca so besonders machen. Ich glaube nicht, dass es einen Druck gibt, noch ausgefallene Kaffees zu produzieren. Ich denke, wir werden immer bestrebt sein, die Prozesse zu verbessern und mehr Länder in der Welt zu erreichen. Der Druck besteht höchstens darin, die Qualität, die wir erreicht haben, niemals zu senken.



**HABT IHR** etwas auf dem Herzen, das ihr unserer Kundschaft mitteilen möchtet? Und wollt ihr uns noch etwas mit auf den Weg geben? Was können wir gegebenenfalls besser machen?

DANKE FÜR EURE ARBEIT! Wir hoffen immer, dass unser Kaffee alle erreicht und den Konsum von Kaffeespezialitäten steigert. Ich möchte allen bewusst machen, wie viel harte Arbeit in dem beliebten Getränk Kaffee steckt. Ich wünsche mir, dass die Arbeit, die die Erzeuger:innen tagtäglich leisten, um Kaffee produzieren zu können, wertgeschätzt wird. Es gibt so viele Dinge, die Kaffee zu etwas Besonderem machen, und das muss kommuniziert werden.

 @fincachelincoffee





## DIE KUH MACHT'S!

### HIELSCHER HOF

Heilandt Kaffee schmeckt auch ohne Milch sehr gut und im Filterkaffee finden wir es fast schade, die vielfältigen Aromen in der Tasse mit Milch zu überdecken. Aber wenn schon Milch, dann richtig! Denn eine hochwertige Milch- oder Milchalternative kann gerade unsere Espresso-Röstungen geschmacklich sehr gut untermalen, einzelne Noten noch verstärken und mit Latte Art verzieren.

Für diese Ausgabe unseres Transparenzberichts haben wir uns mit Isabelle Hielscher vom Hielscher Hof in Witzhelden im Bergischen Land getroffen, um einen Blick hinter die Kulissen des Milchviehbetriebs für unsere Kuhmilch zu werfen, die wir neben Hafermilch an allen unseren Standorten verwenden.

Isa empfängt uns auf dem Parkplatz des Hofladens, den die Familie Hielscher seit etwa 2003 im Nebenerwerb betreibt. Angefangen mit rund 100 Kühen, ist die Herde mittlerweile auf 200 Tiere angewachsen. Mutter Ute Hielscher kümmert sich um die hauseigene Käseproduktion und es wird von Butter bis Fruchtjoghurt und Quark eigentlich alles für den Hofladen selbst produziert, was die Milch an Nebenerzeugnissen hergibt. Der angeschlossene Hofladen war einer der ersten Schritte des Hielscher Hofes, um die eigenen Milchprodukte selbst direkt verkaufen zu können.

Nach einer herzlichen Begrüßung startet Isa mit uns einen Rundgang über den Hof. Isa ist Ende Zwanzig und die studierte Agrarwissenschaftlerin wird zusammen mit ihrem Lebensgefährten und ihrem Bruder den elterlichen Hof übernehmen. Ihr Vater hat den Hof, der 1953 gegründet wurde, bereits in jungen Jahren von seinem Vater

Interview:  
ISABELLE HIELSCHER



übernommen. Bernd Hielscher traf glücklicherweise früh die wichtige Entscheidung, in der Milchproduktion auf Qualität statt auf Quantität zu setzen. Ein wesentlicher Aspekt des Betriebes ist seitdem die nachhaltige Ausrichtung auf einen ökologischen und geschlossenen Hofkreislauf, in dem das Tierwohl hier groß geschrieben wird. Die Milchkühe sind mindestens die Hälfte des Jahres auf der Weide und haben alle Namen. Bei Verletzungen wird versucht, jede Kuh zu retten und die Tiere werden nicht jedes Jahr, sondern nur alle 3 Jahre gedeckt und dürfen weit über 5 Jahre alt werden. Das sind nur einige Beispiele, wie hier gearbeitet wird. Wirtschaftlich manchmal nur halb vertretbar, aber gerade das macht den Hielscher Hof so besonders.

Für meine Kollegin Sina und mich geht es also direkt in den geräumigen Laufstall der Milchkühe. Sofort werden wir mit neugierigen Blicken bedacht und liebevoll angerempelt. Isa begrüßt die wenigen Kühe, die sich bei schönstem Frühherbstwetter im Stall aufhalten, mit den Worten:

**»Was macht ihr denn alle hier?  
Geht doch raus in die Sonne!«**

Die restliche Kuhherde, bestehend hauptsächlich aus Holsteiner Rindern, bevorzugt die großen Weideflächen, die im Sommer jederzeit frei zugänglich sind, außer während der zweimaligen täglichen Melkzeit von jeweils 20 Minuten. Im Stall können sie sich aber jederzeit natürlich auch eine extra Portion Futter abholen oder sich von den elektrischen Bürsten den Pelz striegeln lassen. Eine Kuh im Stall fällt sofort ins Auge, weil sie kleiner und haselnussbraun ist. Isa erzählt:

**»Das ist Janeiro, die kleine Jersey-Kuh, die wir bei uns im Haus von Hand aufgezogen haben.«**

Janeiro begleitet uns die ganze Tour über und wir treffen sie später auf der Weide wieder. Bei der Auswahl der Kühe, die auf dem Hielscher Hof ein Zuhause finden, achtet Isa nicht nur darauf, wie viel Milch eine Kuh gibt, sondern interessiert sich auch für alte Nutztierassen wie das Angelner Rind aus Schleswig-Holstein. Und so gibt es auf dem Hof neben den Holsteinern auch Braunvieh und eben mehrere niedliche Jersey-Rinder. Jojo zum Beispiel hatte sich im Juni ein Vorderbein gebrochen und wurde mit Hilfe des örtlichen Tierarztes aufwändig behandelt. Jetzt empfängt sie uns fröhlich auf der Weide neben dem Kälbchenstall.

Damit der Betrieb wirtschaftlich bleibt, gibt es auch hier Praktiken, die den Hof angreifbar machen. Aber man ist sich dessen mehr als bewusst und das Wohl der Tiere steht immer im Mittelpunkt. Isa setzt sich mit den Themen auseinander, die an sie herangetragen werden, und teilt ihre Sicht der Dinge, wann immer sich die Gelegenheit bietet. Auch hier werden zum Beispiel

die Kälber direkt nach der Geburt von ihren Müttern getrennt. Doch Isa erklärt uns sehr einleuchtend: »Ja, auf den ersten Blick mag es brutal erscheinen, den Kälbern die Mutter wegzunehmen und umgekehrt. Aber Rinder sind Herdentiere. Deshalb hat es die Natur so eingerichtet, dass die Mutterkühe erst nach etwa 24 Stunden eine Bindung zu ihrem Nachwuchs aufbauen. Es gibt kein herzerreißendes Nacheinander-Rufen und die Kälber werden nie allein, sondern in der Gruppe gehalten. Versuch mal, bei einer Kuh, die zur Fleischproduktion gehalten wird, das Kalb nach zwei Jahren von der Mutter zu trennen. Das ist ein großes Drama!

Wie es den Kälbchen hier geht, können wir prompt mit eigenen Augen sehen. Sie kommen sofort mit kleinen Bocksprüngen angelaufen und lassen sich ausgiebig durchkralen. Dann geht es auf die Weide.

**»Wir sind sehr glücklich darüber, dass wir eine große Anzahl von Weiden besitzen, die zum Teil direkt an den Stall angeschlossen sind und auf denen unsere Kühe nach Belieben grasen können.«**



Es ist schon beeindruckend, wenn die Kühe in der Herde neugierig auf uns zukommen, und ich rutsche erst einmal ordentlich auf einem Kuhfladen aus, weil ich so euphorisch bin und nur auf die Tiere achte und nicht darauf, wo ich hintrete. Wir werden freundlich begrüßt und beschnuppert und es ist schön zu sehen, wie Isa mit den Kühen umgeht. Jede, die sich gerade anbietet, wird ausgiebig gestreichelt und liebevoll nach ihrem Befinden gefragt. Nebenbei kontrolliert Isa hier und da die Klauen und untersucht die Tiere auf offensichtliche Krankheiten.

Damit endet für uns die Begegnung mit Isa. Sie hat natürlich auch heute noch viel zu tun und erzählt uns, dass jeden Tag viel Unvorhergesehenes passieren kann. Manchmal ist es natürlich anstrengend, aber die fehlende Routine ist oft auch bereichernd, denn man lernt nie aus, bildet sich ständig weiter und sammelt immer wieder neue Erfahrungen. Ihr umfangreiches Wissen und die Realität eines landwirtschaftlichen Betriebes teilt Isa regelmäßig auf ihrem privaten Instagram-Kanal und ein Thema, das hier natürlich häufig behandelt wird, ist die Diskussion um den generellen Verzicht auf Kuhmilch fürs Tierwohl. Isa hat keine

Angst vor Alternativen zur Kuhmilch wie Hafermilch. Sie betont stattdessen die Vorteile von Naturprodukten, bei denen man den gesamten Produktionsprozess von Anfang bis Ende nachvollziehen kann und ist überzeugt, dass das Tier in den Kreislauf integriert sein sollte:

**»Wir tun unser Bestes, damit es unseren Tieren gut geht, arbeiten so biodivers wie möglich, füttern fast ausschließlich Futter aus eigenem Anbau und ich glaube einfach daran, dass unsere Milch durch ihre hohe Qualität auch in Zukunft immer ihre Abnehmer:innen finden wird!«**

Apropos Qualität: Da wir schon mal da sind, decken wir uns noch mit den leckeren Produkten aus dem Hofladen ein, verabschieden uns von der Alpakaherde, die neben dem Parkplatz ihre eigene Weide hat und fahren durch das schöne Bergische Land zurück nach Köln.

@ rusticus.net

@ isa.hielscher



## DENKWERK

**LIEBER MARCO, LIEBER JOCHEN, könnt ihr uns einen kurzen Überblick über denkwirk allgemein und eure tägliche Arbeit geben?**

DENKWERK IST ein Beratungs- und Agenturhybrid mit drei einfachen Grundsätzen: Wir sind leidenschaftlich darin, Probleme zu lösen und den Status quo neu zu denken. Wir stellen Menschen in den Mittelpunkt, um relevante Produkte und Erlebnisse zu kreieren. Wir arbeiten in agilen, autonomen Teams, um unsere Kunden schneller voranzubringen. Kurz gesagt: Wir helfen Unternehmen, die Chancen des digitalen Wandels zu nutzen und einen bedeutungsvollen Unterschied im Leben ihrer Kunden zu machen. Wir, das sind 220 außerordentlich talentierte Menschen aus allen Fachbereichen.

**WARUM HEILANDT KAFFEE? Wie seid ihr auf uns aufmerksam geworden und haben alle Mitarbeitenden die Möglichkeit, unseren Kaffee zu trinken?**

WIR SIND tatsächlich einer der ersten Kunden von Heilandt. Ein ehemaliger Kol-

lege hat das Design von Heilandt mitentwickelt - dadurch sind wir auf die Marke aufmerksam geworden und genießen sie bis heute. In unserem Kölner Office steht unsere große Siebträgermaschine, die dank unserer großen (Kaffee-)Liebe sogar einen eigenen Namen bekommen hat: Berta. Aber auch in Hamburg, München und Berlin trinken unsere denkwirker:innen Heilandt Kaffee.

**WIE WICHTIG ist die sogenannte »Kaffeepause« bei denkwirk?**

IN DEN ADERN von Kreativen fließt bekanntlich Kaffee, aber auch unsere anderen Gewerke schätzen den Energie-Boost mit Heilandt Bohnen sehr. Und wenn wir ehrlich sind, dann ist unsere Siebträgermaschine Berta auch der Hotspot in unserem Kölner Büro: für einen guten Kaffee oder einen guten Schnack.

**BEMERKT IHR, dass sich der Anspruch an Kaffeequalität, vielleicht sogar auch durch die langen Home-Office-Phasen der letzten Jahre, geändert hat?**



348 KG  
KAFFEEBOHNEN  
GETRUNKEN  
IN 2023

**Sprich, schätzen eure Mitarbeitenden jetzt mehr, dass ihr mit uns zusammenarbeitet?**

UNSERE MITARBEITENDEN schätzen auf jeden Fall die vielfältigen und hochwertigen Kaffee-Angebote in unseren Büros. Das haben wir vor allem gemerkt, als Berta in »Reha« war: Die Kaffeemaschine musste zwischenzeitlich in Reparatur. Und wir waren wirklich froh, als es ihr wieder gut ging!

**WIE WICHTIG ist es euch, in allen Bereichen eurer Agentur so nachhaltig wie möglich zu agieren? Was sind gegebenenfalls eure Nachhaltigkeitsziele?**

FÜR UNS ist Nachhaltigkeit wichtig und wir achten bei unserem Einkaufsverhalten darauf – auch wenn wir da noch einen Weg vor uns haben. Den wichtigsten Bereich haben wir in der aktiven Reduktion unseres CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks identifiziert und gleichen seit vier Jahren unseren CO<sub>2</sub>-Ausstoß mit Hilfe von Zertifikaten komplett aus. Gleichzeitig reduzieren wir von Jahr zu Jahr den Pro-Kopf-Verbrauch. Aber auch das ist ein Prozess, wo wir noch lange nicht am Ende sind.

**LEGT IHR WERT DARAUF, mit einem lokalen Partner zusammenzuarbeiten? Was wünscht ihr euch für die zukünftige Zusammenarbeit mit uns?**

JA, ABSOLUT. Lokale, vertrauenswürdige Partner mit guter Qualität entsprechen unserer Philosophie und unserer Vision. Wir wünschen uns eine gute Partnerschaft – mit der Offenheit, die Bedürfnisse beider Seiten zu erkennen und zu guten Lösungen zu kommen. Also, darauf!



@ www.denkwirk.com

@denkwirk

Interview:  
MARCO ZINGLER &  
JOCHEN SCHLAIER





## TÖRTCHEN TÖRTCHEN

### Der Besuch in der Backstube

Seit Jahren schenkt Törtchen Törtchen unseren Kaffee in den Cafés der Patisserie aus und seit November 2023 bieten wir leckeren Kuchen und Tartelettes von Törtchen Törtchen in unseren Cafés in Köln an. Höchste Zeit also, mal wieder vorbeizuschauen, um euch hier zu berichten, warum Törtchen Törtchen und Heilandt so gut zusammen passen!

Als wir die Backstube von Törtchen Törtchen in Köln besuchen, werden wir sofort von einem leckeren Duft nach frisch gebackenem Gebäck und schmelzender Schokolade empfangen. Die Backstube ist ein Schmuckstück, in der man sogar die Reste alter Pferdetränken findet. Denn das etwas versteckte Gebäude in Nippes war einst ein Pferdestall.

Matthias Ludwigs, Chefpatissier und Mitinhaber von Törtchen Törtchen, empfängt uns und erklärt mit viel Herz und Leidenschaft die Gerätschaften und Produktionsabläufe der Backstube. Hier entstehen in aufwendiger Handarbeit die herrlich führerischen Kreationen, die in den vier

Kölner Filialen angeboten werden. Natürlich werden hier auch die Kuchen und Törtchen produziert, die Matthias exklusiv für unsere Heilandt Cafés entwickelt hat.

Törtchen Törtchen betreibt im Sommer auch zwei Eisdielen mit dem Namen Schmelzpunkt. Direkt in der Backstube finden auch die beliebten Backkurse statt, die Törtchen Törtchen regelmäßig veranstaltet. Wir sind fasziniert von der Philosophie und der Akribie, mit der hier gearbeitet wird: Nur die besten Zutaten finden den Weg in die Backstube, natürlich ohne Zusatz von Farbstoffen. Zum Färben benutzt das Team ausschließlich natürliche Pflanzen- und Gemüseextrakte. Kreativität, Individualität und höchste Qualität stehen im Mittelpunkt des präzisen Handwerks.

**»Neben der Sorgfalt bei unseren Zutaten liegt uns die soziale Nachhaltigkeit besonders am Herzen.«**

Besonders beeindruckend ist neben dem Fokus auf die verwendeten Rohstoffe auch die soziale Nachhaltigkeit des Unternehmens. Nachdem Matthias als Koch und Konditor in renommierten Häusern wertvolle Erfahrungen gesammelt hat und 2009 sogar zum Patissier des Jahres 2009 (Gault Millau) gekürt wurde, ist er 2012 als Chef-Patissier bei Törtchen Törtchen eingestiegen. Sein erfolgreicher Werdegang ist vielleicht der Grund für sein leidenschaftliches Engagement, denjenigen etwas zurückzugeben, die am Anfang ihres Berufslebens stehen. Als Ausbildungsbetrieb für das Konditorenhandwerk ist es ihm ein Anliegen, junge Menschen zu fördern und ihnen das nötige Können und Wissen für ihren Beruf mit auf den Weg zu geben.

**»Ja, wir ermöglichen einen einfachen Blick hinter die Kulissen, der zeigt, was dahintersteckt. Leider ist das Kochen und die Zubereitung von Lebensmitteln bei vielen nicht mehr präsent.«**

Die süße Verantwortung geht über die Ausbildung hinaus. Gemeinsame Backaktionen in Kooperation mit Schulen ermöglichen jungen Menschen nicht nur einen Einblick in die Welt des Backhandwerks, sondern sensibilisieren auch für Genuss, Qualität und die Bedeutung von echtem Handwerk.

### Kaffee und Kuchen

Matthias berichtet uns, dass die Entscheidung, auf Heilandt-Kaffee umzusteigen, mehr als nur ein Schritt in die Regionalität war. Es war durchaus auch ein Wagnis. Die Gäste waren an dunkle Röstungen gewöhnt, an die traditionelle Intensität von Espresso. Die Aromenvielfalt, die Heilandt in seinen Röstungen bot, war für Törtchen Törtchen



anfangs eine Fremde. Doch die Neugierde siegte über die Skepsis und der Heilandt-Kaffee fand Anklang und Begeisterung. Die Vielfalt der Aromen und Nuancen wurde mit offenen Armen empfangen, und die Marke Heilandt steht heute auch bei ihnen für Vertrauen und Qualität. Aber durch Partnerschaften, wie die mit Heilandt oder dem Hielscher Hof, von denen sie ebenfalls die Milch beziehen, machen sie Nachhaltigkeit zum Herzstück ihrer Philosophie. Törtchen Törtchen beweist, dass Genuss und Verantwortung Hand in Hand gehen können. Die Kommunikation von Nachhaltigkeit und hoher Qualität der Produkte ist eine der größten Herausforderungen von Törtchen Törtchen. Ihre Kreationen sind das Ergebnis herausragenden Handwerks und mit den Produkten aus Groß-Bäckereien und -Konditoreien nicht zu vergleichen. Qualität und Nachhaltigkeit haben hier berechtigterweise ihren Preis. Und nicht nur hier sehen wir sehr viele Gemeinsamkeiten mit unserem Tun. Wir freuen uns über die köstliche Zusammenarbeit und danke Matthias, danke Törtchen Törtchen!

@ [www.toertchentoertchen.de](http://www.toertchentoertchen.de)

@toertchentoertchen



# HEILANDT INTERN

Köln • Heilandt Rösterei

## SORTIMENTS- PHILOSOPHIE



Unsere Philosophie ist klar: Wir wollen unseren Kaffee so direkt wie möglich beziehen. Deshalb haben wir drei Sortimentslinien entwickelt: Unsere Standardkaffees in schlichten Tüten, die Microlots, die sich durch eine rosa-graue Tüte auszeichnen und unsere Fette Palette in einer knallgelben Verpackung mit pinkfarbenem Aufdruck und Label. In der Kategorie **Standardkaffees** finden sich qualitativ

hochwertige Kaffees mit einem ausgewogenen Geschmacksprofil, die einfach nur lecker sind. Um diese Kaffees das ganze Jahr über anbieten zu können, benötigen wir große Mengen der jeweiligen Röstung. Neben unseren Espresso-Blends wie ESPRESSO 1 und TOR 5, bei denen die einzelnen Kaffees aus verschiedenen Anbaugebieten stammen, setzen wir bei unseren Standard-Filterkaffees auf

Community Blends. Kleinstfarmen ernten oft nur wenige Säcke Rohkaffee pro Jahr. Am Beispiel unseres OAXACA Filterkaffees ist die Qualität der einzelnen Kaffees zwar sehr gut, aber nicht speziell genug, um einen SCA-Punktwert von 84 Punkten zu überschreiten. Damit schaffen es diese Kaffees nicht in unser Microlot-Sortiment, aber wir wollen nicht nur die Kirschen auf dem Sahnehäubchen abgreifen, sondern unseren Kaffee nachhaltig einkaufen. Deshalb stellt Thomas Pinggen von Red Beetle Coffee Lab jedes Jahr einen Community Blend aus der Region Sierra Sur in OAXACA, Mexiko, für uns zusammen. Gleiche Anbaubedingungen und Varietäten lassen die Kaffees der einzelnen Farmen wunderbar miteinander harmonieren und so kommen wir auf eine Menge Rokaffee, die es uns ermöglicht, euch diesen Kaffee ganzjährig anbieten zu können. Sorgfältig ausgewählt und einzeln geröstet, mit jeweils eigenem Röstprofil – für einen Kaffeegenuss, dem du vertrauen kannst.



Unsere **Microlots** sind Ernten von einer einzigen kleinen Anbaufläche, die von einer bestimmten Farm oder sogar einem bestimmten Feldabschnitt stammen, die wir aber aufgrund ihrer natürlichen Begrenztheit nur in geringer Menge einkaufen und euch anbieten können. Diese so genannten Single Origins stammen von einer Kaffeearietät und werden oft aufwendiger gepflegt und geerntet, um höchste Qualitätsstandards zu gewährleisten. Sie zeichnen sich durch einzigartige Aromen aus, die durch besondere klimatische Bedingungen und Terroirs sowie individuelle Anbau- und Aufbereitungsverfahren geprägt sind. Jedes Microlot erzählt seine eigene

Geschichte und bietet ein besonderes Geschmackserlebnis.



Die »**Fette Palette**« ist unsere Experimentier-Linie für alle, die gerne Neues ausprobieren.

Hier finden sich Kaffees mit unkonventionellen Röstprofilen und innovativen Aufbereitungsmethoden - für alle, die den Kaffeegenuss auf eine neue Ebene heben wollen.

Wir legen großen Wert auf Transparenz und beziehen unsere Kaffees direkt von den Produzent:innen. Fairness und nachhaltige Partnerschaften sind uns wichtig, um die Kaffeegemeinschaft zu fördern.

Egal für welche Produktlinie du dich bei Heilandt Kaffee entscheidest: Freu dich auf eine ehrliche Tasse Kaffee, die nicht nur gut schmeckt, sondern auch den Respekt gegenüber den Kaffeeproduzent:innen und ihrer Arbeit widerspiegelt.

Willkommen in unserer Kaffeewelt, in der Qualität und Authentizität im Mittelpunkt stehen!

NINA



## GUTEN GESCHMACK KANN MAN LERNEN

Bestimmt hat der/die eine oder andere schon einmal bei uns die Schulbank gedrückt und einen Kurs in unserer Kaffeeschule besucht. Immerhin betreiben wir sie schon seit über 10 Jahren und haben seitdem unser Wissen über guten Kaffee und seine perfekte Zubereitung mit tausenden Kaffeeinteressierten geteilt. Wir, das sind Jenny, Greta, Phillip, Sven und Fabi, die mit ihrer Ausbildung und Erfahrung als Baristi ihre praktischen Kenntnisse an die Teilnehmer:innen weitergeben.

Besonders gefragt sind unsere Latte-Art- und Barista-Kurse, aber auch den Einstieg über eine Kaffeeverkostung nehmen viele bei uns wahr. Es macht uns großen Spaß, nicht nur praktische Fertigkeiten zu vermitteln, sondern auch Einblicke in unsere Rösterei zu geben und die Produktionsabläufe zu erklären. Dieses Hintergrundwissen ist dabei genauso wichtig wie das anschließende Üben an den Maschinen. Nur wer das Produkt Kaffee versteht, weiß auch, welche Parameter für den Genuss entscheidend sind. Und welche eben dazu führen, dass das Brühergebnis nicht schmeckt. Klingt technisch? Ach wo, der Spaß kommt in den Kursen nicht zu kurz und die Freude, das Gelernte zu Hause umzusetzen, steht im Vordergrund.

Dank unserer neuen Rösterei können wir die Kurse nun in großzügigeren Räumlichkeiten und an einer größeren Auswahl von Siebträgermaschinen durchführen. So bekommen Kaffeeliebhaber:innen, die mit dem Kauf einer Siebträgermaschine

liebäugeln, einen guten Überblick über das Angebot und die Vor- und Nachteile der verschiedenen Maschinen und Hersteller. Ein zweiter Schulungsraum ermöglicht es uns, mit dem entsprechenden Equipment verstärkt auf die Bedürfnisse von Gastro-Schulungen einzugehen. Und wenn gerade kein Kaffeekurs stattfindet? Dann kann man die Räumlichkeiten auch mieten und dort Workshops, Seminare oder Tagungen in einer einzigartigen Kaffee- und Rösterei-atmosphäre durchführen.

Bei Interesse einfach unter: Tel. 0176-34-537-437 oder [kaffeeschule@heilandt.de](mailto:kaffeeschule@heilandt.de) melden.



Kaffeeschulenleitung Jenny





Kaffee-Kreislauf

## INTERESSIERT MICH NICHT DIE BOHNE

Es gibt leider immer noch genug Leute, die es scheinbar nicht die Bohne interessiert, zu erfahren, woher ihr Kaffee kommt und welche Schritte im Produktlebenszyklus involviert sind. Der Lebenszyklus eines Produkts gliedert sich typischerweise in vier entscheidende Phasen: die Rohmaterial-Gewinnung, die Produktion, die Nutzung und das Ende des Lebenszyklus. Uns ist es ein Anliegen, alle Phasen dieses Lebenszyklus zu verstehen, zu reflektieren und darüber nachzudenken, wie wir durch Verbesserungen und alternative Ansätze die Auswirkungen reduzieren können.

Nachhaltigkeit ist im Allgemeinen das Zusammenspiel und die Überlagerung der drei elementaren Grundpfeiler Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft. Das Nachhaltigkeitskonzept Triple Bottom Line (TBL) fordert dazu auf, nicht nur wirtschaftlichen Erfolg anzustreben, sondern auch soziale Verantwortung und Umweltauswirkungen zu berücksichtigen. Wir streben die Integration verschiedener Perspektiven an, einschließlich ökologischer Verantwortung, Gesundheit, sozialer Gerechtigkeit und wirtschaftlicher Entwicklung, die miteinander in Einklang gebracht werden müssen.

Durch unseren jährlichen Transparenzbericht und die Auseinandersetzung des gesamten Produktlebenszyklus setzen wir uns nicht nur für Klarheit, sondern auch für ein tiefes Verständnis und eine aktive Verantwortung gegenüber Kaffee ein. Zuvor haben wir alle Karten auf den Tisch gelegt, über die Herkunft und die Einkaufspreise unseres Kaffees.

Von der Kaffeeplantage bis in unsere Tasse bleiben wertvolle Nebenprodukte zurück. Das kostbare Kaffeemehl wird gefiltert, und nur ein kleiner Teil gelangt in die Tasse. Der Großteil, der übrig bleibt und derzeit keine Verwendung findet, ist der Kaffeesatz. Doch der Kaffeesatz allein erzählt nur einen Teil der Geschichte. Der Blick über den Genussmoment hinaus führt uns zur Bedeutung der oft übersehenen Kaffee-Nebenprodukte wie Kaffeesatz, Kaffeepulpe, Pergamenthülle und Silberhäutchen. Bereits während der Produktion hinterlassen die Kaffeebohnen ihre Spuren, wie das Silberhäutchen beim Rösten. Das Silberhäutchen ist wie eine Schutzhülle, die fest an den beiden Samen der Kaffeekirsche – den Kaffeebohnen – haftet. Statt diese

# NACHHALTIGKEIT

wertvollen Ressourcen einfach wegzuworfen, ist es höchste Zeit, neue Wege der Wiederverwertung zu finden. Die Nebenprodukte als Werkstoffe für neue, biobasierte Materialien und Produkte zu nutzen, ist mittlerweile zu einem interessanten Themengebiet geworden. Allgemein sind heutzutage neue Materialentwicklungen sowie Innovationen wichtiger denn je in der Gesellschaft, Wirtschaft und Umwelt geworden.

Darunter fallen die Kategorien: Kultivierung, Haushaltsprodukte sowie Kosmetika, Rohstoff für Kunststoff, Papier, Textilien, Verpackung, Lebensmittelindustrie, Raumgestaltung und Energiegewinnung. Die Nebenprodukte sind aufgrund ihrer wertvollen Nährstoffe besonders nützlich auch für den Anbau von Pflanzen und Pilzen.

Kaffeesatz eignet sich darüber hinaus ideal für die Energiegewinnung durch die Herstellung von Biodiesel. Bio Bean, ein Unternehmen in London, hat eine innovative Methode zur Herstellung von Kraftstoff entwickelt. Mit diesem Biosprit, der günstiger und stabiler als regulärer Biodiesel ist, werden einige Busse betrieben. So reduzierte die Londoner Busflotte ihre CO<sub>2</sub>-Emissionen um 10 bis 15%. Das Unternehmen hat es geschafft, eine der ersten großen Kaffee-Recycling-Fabriken zu bauen.

Ebenso wie in der Papierindustrie wird geforscht, um den aufbereiteten Kaffeesatz zur Herstellung von Kartonagen zu nutzen. Das Silberhäutchen besteht zu 90% aus Ballaststoffen in Form von Zellulose und Hemizellulose. Der Zelluloseanteil in Kaffee-Rückständen ermöglicht die Substitution organischer Fasern wie beispielsweise Holzfasern für die Papier- und Kartonherstellung.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass Kaffeenebenprodukte vielseitige Rohstoffe liefern, die in vielen Bereichen eingesetzt werden können und daher noch viel ungenutztes Potenzial bergen.

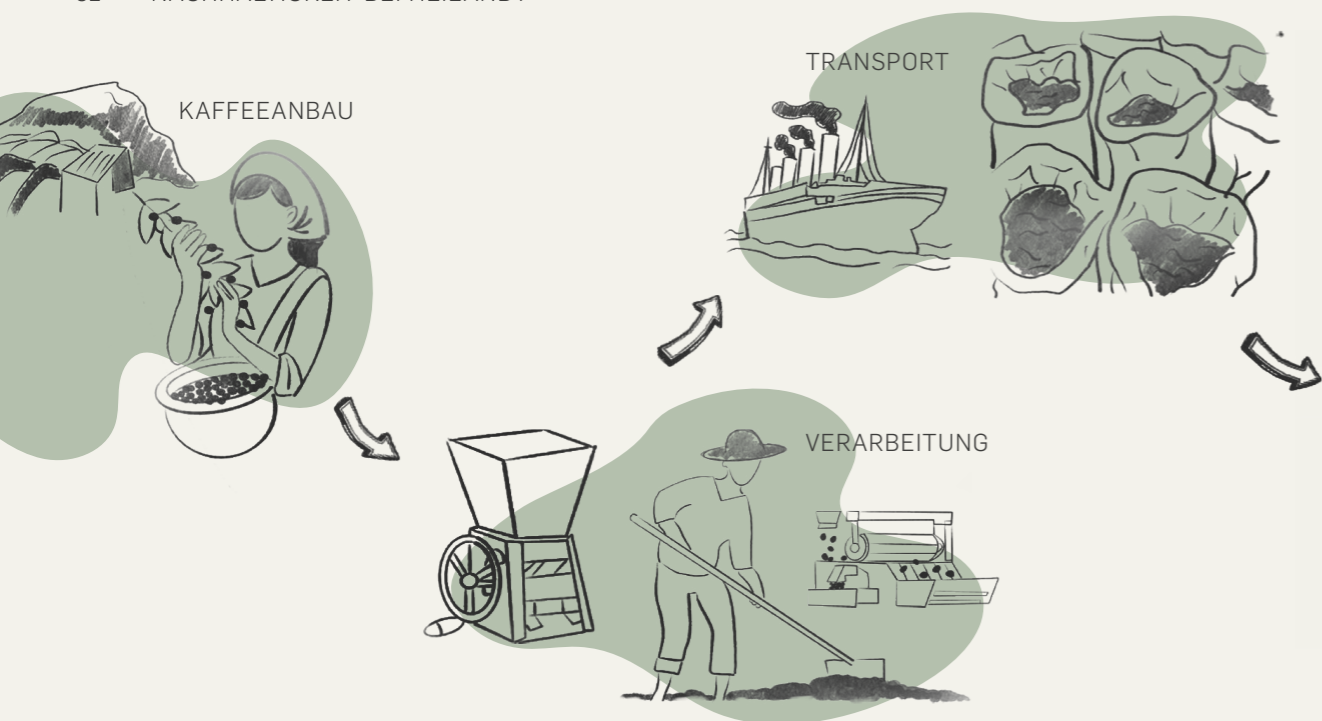
Für uns ist es wichtig, Abfall nicht als »Müll« zu betrachten, sondern als möglichen Rohstoff und wertvolle Ressource, die ein Teil der Lösung in unserem geschlossenen System sein kann. In den kommenden Jahren streben wir auf jeden Fall die Integration neuer Materialien an, die derzeit leider noch nicht in der Anwendung sind. Dennoch möchten wir mit unserem Transparenzbericht einen Raum schaffen, um dieses Thema voranzutreiben und einen groben Überblick zu geben! Wir sind gespannt, was in den nächsten Jahren noch auf uns zukommt und sind offen für neue Innovationen.

SINA

Kaffeepapier







## SCHRITT FÜR SCHRITT: UNSER WEG ZU MEHR NACHHALTIGKEIT



### Grüne Energie

Für die Energieversorgung unserer Cafés nutzen wir Naturstrom, der zu 100 Prozent aus erneuerbaren deutschen Quellen stammt. Dank unseres E-Rollers kommt unser Heilandt-Team leise und nur mit Strom geladen von der Rösterei zu allen Kölner Gastro- und Bankkunden:innen.



### Nachhaltig to-go

Genieße unseren Kaffee und Kuchen unterwegs in Mehrwegbehältern unseres Partners Vytal. So vermeiden wir eine große Menge an Einwegprodukten. An unserer Kaffeebar in der Spoho in Köln setzen wir bereits konsequent auf die Vermeidung von Einwegbechern und schenken unseren Kaffee ausschließlich in Bechern von Vytal aus.



### Lokale Partnerschaften

Ein Beispiel ist die Kölner Firma Cariprint, die vor über 50 Jahren von den »Werkstätten für Menschen mit Behinderung« des Caritasverbandes Köln gegründet wurde. CariPrint bringt unsere Etiketten sorgfältig auf unsere zahlreichen Kaffeetüten auf - in flexiblen Mengen und in kürzester Zeit. Auch unsere Milch beziehen wir seit vielen Jahren vom Hielscher Hof im Bergischen Land. Seit Oktober 2023 kommen unsere Kuchen sowie Tartlettes von Törtchen Törtchen aus Köln und unsere veganen Zimtschnecken bezogen wir bis Ende des Jahres von Cinnamon. Allen Partnern gemeinsam ist der hohe Qualitätsanspruch und die Leidenschaft für das Handwerk.



### Direktimport

Für unsere Kaffeelieferungen aus Mexiko und Peru gehen wir seit diesem Jahr keine Umwege mehr. Unser Kollege Basti kümmert sich seit 2019 um die Importe aus diesen beiden Ländern und sorgt seit 2023 dafür, dass der Kaffee direkt zu uns in die Rösterei kommt. So wurde im Februar erstmals ein Container aus Peru ohne Zwischenlagerung vom Hafen zu uns geliefert und von unserem Team persönlich entladen. Durch diese Direktlieferungen minimieren wir nicht nur den logistischen Aufwand, sondern sparen auch deutlich CO<sub>2</sub>-Emissionen ein. Weitere Details zu unseren Direktlieferungen und unserer Reise findet ihr auf unseren Social-Media-Plattformen, wo wir euch regelmäßig auf dem Laufenden halten.



### Kaffeeschule

Soziale Nachhaltigkeit erstreckt sich bei uns über die Personalbildungen und Qualifizierungen unserer Mitarbeiter:innen hinaus. In unserer Heilandt-Kaffeeschule wird nicht nur fundiertes Fachwissen vermittelt, sondern auch ein tieferes Verständnis und Bewusstsein für die Welt des Kaffees gefördert. Die Heilandt Kaffeeschule ist nicht nur ein Ort des Lernens, sondern auch des Austausches und der Transparenz. Soziale Nachhaltigkeit bedeutet für uns nicht nur die Unterstützung der Farmer:innen in den Anbauländern, sondern auch die aktive Mitgestaltung einer verantwortungsbewussten Kaffeekultur durch unsere Schulungsmaßnahmen vor Ort.



### Weniger ist mehr

Bring deinen eigenen Behälter in unsere Rösterei mit und nimm unsere frisch gerösteten Kaffeebohnen unverpackt mit nach Hause. So kannst du deinen Kaffee ohne Verpackungsmüll genießen. Wir geben alten Kartons einen neuen Zweck und sparen so Material und Kosten. Unsere Stempelkarten sind dank des Kölner Start-ups Bliks digital. Außerdem setzen wir in unseren Cafés auf Kartenzahlung und mit Hilfe unseres Partners Billbox sind wir im Büro Heilandt weitgehend papierlos.



### Spreu vom Kaffee

Unsere Spreu vom Kaffee ist das sogenannte Silberhäutchen der Kaffeebohne, das beim Rösten des Kaffees als Nebenprodukt anfällt. Die Spreu wird normalerweise weggeworfen, kann aber hervorragend als Pflanzendünger verwendet werden. Gegen eine kleine Spende für einen guten Zweck kann man die Spreu unseres Kaffees in der Rösterei mitnehmen. Genau so wie unsere Kaffeesäcke, die ihr an allen Heilandt-Standorten gegen eine Spende mitnehmen könnt.



### Ökobilanz

An unseren Standorten trinken über die Hälfte von uns Hafermilch, und das hilft uns, Emissionen zu reduzieren.



### Reinigungsmittel

Wir verwenden Produkte der Marken »Frosch« und »Gryn« mit veganen und ökologisch nachhaltigen Inhaltsstoffen, Verpackungen aus Recyclingmaterial (Frosch) und Lieferung als Konzentrat (Gryn) in großen Kanistern statt in einzelnen Sprühflaschen. Außerdem verwenden wir waschbare Schwämme und Putzlappen, damit diese so oft wie möglich wiederverwendet werden können.



JULIAN

»KAFFEE WÄCHST nun mal sehr weit weg und hat eine lange Reise hinter sich, bis er bei uns in der Rösterei landet. Das kann Kaffee nicht zum nachhaltigsten Produkt machen. Ich will hier sicher kein schlechtes Gewissen machen. Kaffee ist aus meiner und aus der Welt so vieler Menschen nicht wegzudenken. Er ist Lebensgrundlage und Leidenschaft für viele Millionen Menschen weltweit. Kaffee ist großartig und wir lieben ihn, aber sein Konsum erfordert Verantwortungsbewusstsein. Wenn wir sagen:

### TRINKT MEHR GUTEN KAFFEE!

meinen wir nicht 16 Tassen täglich, um durch den Tag zu kommen. Wir meinen GUTEN Kaffee im Sinne von verantwortungsbewusstem Kaffee. Und mehr Genuss. So kann weniger mehr sein. In jeder Hinsicht.«





HEILANDT GmbH & Co.KG • Girlitzweg 30 | Tor 5 • 50829 Köln

Fragen, Kritik oder Anregungen gerne an [botschaft@heilandt.de](mailto:botschaft@heilandt.de)

[www.heilandt.de](http://www.heilandt.de)