



Reich und klar im Geschmack mit der vollen Süße der Kirsche. Das ist die Maxime, mit der das Team von 19grams Speciality Coffee Roasters aus Berlin frischen Kaffee röstet. Das beginnt bereits mit der Auswahl des richtigen Kaffees. „Wir suchen immer neue Kaffees von überall auf der Welt und entdecken dabei neue Kaffeefarmen, aber wir pflegen auch unsere Longterm Partnerschaften und Freundschaften. Mehrere Mitglieder unseres Teams sind Cup of Excellence Juroren und reisen so regelmäßig um die Welt, um die Farmer direkt kennenzulernen und die weltbesten Kaffees zu verkosten. Wir vergleichen und rösten und testen und verbessern, bis das Röstprofil eines Kaffees zu 100% unsere Standards trifft. Richness, clarity and sweetness. Eben bloody good coffee“, so die 19grams Crew. Auf diese Weise soll Specialty Coffee erreichbar gemacht werden. Die Röster bieten außerdem nicht nur Spitzenprodukte an, sondern auch Kaffees, die dabei helfen, Specialty Coffee zu verstehen und den leichten Geschmack mit den feinen Säuren zu genießen. Denn Kaffee ist eine Frucht, die bis zu 1200 verschiedene Geschmäcker ausbilden kann. Auch beim Thema Nachhaltigkeit setzen die Kaffeeprofis von 19grams auf das Komplettpaket: es werden nur Kaffees aus nachhaltigem Anbau geröstet. Zertifikate sind ihnen dabei nicht wichtig. Wichtiger



sind dagegen wirklich nachhaltige, direkte Beziehungen mit den Farmern und, dass diese richtig bezahlt werden. „Wir bezahlen ihnen dabei ein vielfaches des Commodity Kaffee-Preises, um Produktions- und Lebensbedingungen in den Anbaugebieten zu verbessern“, lautet die Devise. Mit einigen Partnern arbeitet das Team seit vielen Jahren gut zusammen. Regelmäßig werden neue Farmen mit herausragenden Kaffees vorgestellt - to keep the game interesting.

www.19grams.coffee