

MACKazin

#05

**ZWETSCHGE GUT,
ALLES GUT
... ABER BITTE
MIT SAHNE!**

*Dinkel-
Trendgetreide*
**FÜR EINE
BEWUSSTE
ERNÄHRUNG**

Nachhaltigkeit
**DIE UMWELT
SCHONEN &
GENUSSVOLL
LEBEN**



HEIMAT,
SCHWABEN &
ZWETSCHGEN
DATSCHI –

*das gehört untrennbar
zusammen.*

Die Königin der Blechkuchen

FREUEN SIE SICH ÜBER DIE ZWETSCHGENZEIT?

Die Früchte reifen, wenn der Sommer seinen Zenit überschritten hat. Die dunkellila schimmernden, prallen Zwetschgen an den Bäumen und ihr Duft kündigen den Spätsommer und den nahenden Herbst an. Dann leuchtet das Sonnenlicht besonders schön. Es ist eine herrliche Zeit für ausgedehnte Spaziergänge in unserer schönen Gegend.

Zwetschgen sind heimischen Früchte und wahre Alleskönner. Sie sind reich an Zellulose und Pektin, das regt die Verdauung an und hilft dem Körper zu entschlacken. Mit einem hohen Kalium-Gehalt tragen die Zwetschgen dazu bei, den Flüssigkeitshaushalt im Körper in der Balance zu halten und überschüssiges Wasser auszuschleiden. Die pflanzlichen Farbstoffe wirken als Antioxidanten und schützen die Körperzellen. B-Vitamine stärken die Nerven und A-Vitamine schenken gesunde Haut und Sehkraft.

Pflaumen und Zwetschgen werden gerne miteinander verwechselt. Doch es gibt klare Unterschiede: Zwetschgen sind länglich, Pflaumen eher gleichmäßig rund. Die Haut der Zwetschge überzieht außerdem eine dünne Wachsschicht. Das Fruchtfleisch der Zwetschge ist fester als das von Pflaumen, der Kern ist länglich und lässt sich sehr gut vom Fruchtfleisch lösen, das einen süß-säuerlichen Geschmack hat. Da das Fruchtfleisch nicht so viel Wasser enthält als das der Pflaume, eignen sich Zwetschgen sehr gut zum Backen. Sie behält außerdem Ofenhitze ihre Form und zerfällt nicht. Wohl auch deshalb gilt sie als die „Königin der Blechkuchen“. Die Königin verträgt sich ausgezeichnet mit fluffigem Teig und – wer es mag – mit einem Löffel Schlagsahne.

*Eine schöne Belohnung nach dem
Spaziergang in der spätsommerlichen Sonne.*

ZWETSCHGEN DATSCHI



Fruchtig, saftig, aromatisch mit knusprigen Butterstreuseln und einem Hauch von gemahlenem Zimt aus Ceylon! Hier wird Geschmack sichtbar. So muss er sein, so kennen wir ihn und so lieben wir ihn und natürlich nach dem Originalrezept von Oma Anna. In seiner rechteckigen Form mit seiner saftigen Oberfläche verführt er zum Reinbeißen. Ein unvergleichbares Aroma nach zarter und doch kräftiger Frucht mit harmonisch milder Säure, dazu der karamellige Duft des Butterstreusels, mit dem lieblichen Duft des Zimts betören die Sinne. Vereint mit dem fluffigen Butterhefeteig breitet sich das Aroma sofort unwiderstehlich im ganzen Mund aus. Das perfekte Zwetschgenfruchtroma zusammen mit der Süße des

krossen Butterstreusels, verleiten zum zweiten und auch dritten Kuchenstück. Das Mundgefühl ist absolut perfekt, ein Feuerwerk der Sinne. Das Geschmackserlebnis ist eine Symphonie von fruchtig süß, zu buttrig-zart und karamellig. Der Duft des Zimts umrahmt alles perfekt, sodass sich auch am liebsten alle Bienen und Wespen des ganzen Landkreises sofort darauf stürzen würden. Ein harmonisches Gesamtbild, das perfekt zum Frühstück, zu einer heißen Schokolade oder nachmittags zum Kaffeeklatsch mit einem Häubchen Sahne und einer Kugel Vanilleeis passt. Er darf auf keiner Familienfeier als zusätzliches Fest der Sinne fehlen.

DINKEL – TRENDGETREIDE FÜR EINE BEWUSSTE ERNÄHRUNG



Dinkel wurde bereits vor 10.000 Jahren in Kleinasien angebaut und war noch um 1900 hierzulande weit verbreitet. In den letzten 100 Jahren ist der Dinkel allerdings von seiner nahen Verwandten, dem Weizen, verdrängt worden, da der Weizen höhere Erträge liefert. In den vergangenen Jahren erlebt der Dinkel einen regelrechten „Hype“. Das Angebot an Brot, Gebäck und Nudeln hat stetig zugenommen. Dinkel wird heute eng verbunden mit einem gesunden Lebensstil und einer ausgewogenen Ernährung: Er gilt als das Urgetreide, das im Vergleich zum Weizen weniger stark durch Züchtung verändert ist. Das Dinkel-Korn kann sich tatsächlich ein „Superfood“ nennen: Er ist bekömmlich, kräftig, enthält viel Eiweiß und eine Vielzahl wichtiger Vitalstoffe wie Vitamin B, Kalzium, Magnesium und Eisen.

DIE BESONDERHEIT DES DINKELS MACHT IHN JEDOCH ZU EINEM TEUREN GETREIDE:

- weil die Erträge, wie beschrieben, geringer sind als beim Weizen.
- weil die Verarbeitung des Kornes zu Mehl wesentlich aufwendiger ist: Die Spelze umschließt das Dinkelkorn sehr fest und schützt so vor unerwünschten Umweltstoffen. Erst ein spezielles Mühlenverfahren löst das Korn. „Diese aufwändige Arbeit verteuert das Produkt gegenüber dem Weizen“, so erklärt Heidrun Schubert, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Bayern.

Angesichts stark steigender Rohstoff- und Energiepreise ist die Herstellung von Dinkelbackwaren für uns Bäcker derzeit eine echte Herausforderung. Dabei war Dinkel schon zuvor deutlich teurer als Weizen und die Preise klettern weiter.

WICHTIG ZU WISSEN

Dinkel ist auch heute noch ein „Nischenge- treide“, das regional angebaut, vermarktet und verarbeitet wird. Wir, die Handwerksbäckerei MACK, setzen dabei auf eigenen Anbau. Um unseren Bedarf zu decken haben wir neben eigenen Feldern auch Verträge mit fünf Bauern in der Region, die auf ihren Flächen Dinkel nach unseren Vorgaben anbauen. Doch auch die Landwirte haben deutlich höhere Kosten durch gestiegene Dünger- und Dieselpreise.

Damit der Dinkel seinem Ruf als begehrtes Trendgetreide für eine bewusste Ernährung je- derzeit gerecht wird, lassen wir trotz steigender Kosten bei unseren Qualitätsansprüchen nicht nach. Wir setzen, wo es geht auf die Natur, Spritzmittel und Dünger sind deutlich reduziert und unser Getreide wird streng auf Rückstände kontrolliert. Nach der Ernte wird der Dinkel in der Mühle Gerstmeyer in Nähermemmingen gemahlen. Das Mehl kommt dann nach einer Reifezeit von mindestens elf Tagen zu uns in die Backstube nach Westhausen, wo bis heute alle unsere Backwaren nach handwerklichen Grundsätzen gefertigt werden.

PROBIEREN SIE UNSERE LECKEREN PRODUKTE!



3x Gold



FÜR UNSEREN SELBSTGERÖSTETEN KAFFEE

Wir brauchen nicht viele Worte, um zu beschreiben, wieso Hans-Günther Mack auf diesem Bild so glücklich ist. Seine selbstgerösteten Kaffeesorten Hey Joe Espresso No. One, Hey Joe Shangria La & Hey Joe Cafe Crema No. One wurden von der Deutschen Röstergilde e.V. mit Gold ausgezeichnet.

UM DIESE GILDEZERTIFIZIERTE QUALITÄT ZU ERREICHEN, WERDEN FOLGENDE PUNKTE AUF HERZ UND NIEREN GEPRÜFT:

- Hochwertige Qualität des Kaffees
- Transparenter und fairer Einkauf des Rohkaffees
- Handwerkliche Röstung bei niedriger Temperatur und ausschließlich in der Trommel
- Ressourcenschonende & energieeffiziente Röstprozesse
- Kühlung des gerösteten Kaffees mit Luft anstatt Wasser
- Unterstützung sozialer Projekte in den kaffeeproduzierenden Ländern
- Nachhaltige Verpackungslösungen

All diese Voraussetzungen werden von einer internationalen und namhaften besetzten Jury verkostet und bewertet – insgesamt können die Mitglieder der Deutschen Röstergilde in 5 Kategorien eine heiß begehrte Goldmedaille ergattern.

Wir gratulieren Herrn Mack zu seinem bohnenstarken Erfolg!



DIE BROT-SOMMELIERS ARTHUR SENGER UND HANS-GÜNTHER MACK

MACKs MEISTERSTÜCKE

Da strahlen unserer Brotsommeliers um die Wette, denn 7 unserer Brote wurden von dem Deutschen Brotinstitut e.V. mit SEHR GUT ausgezeichnet.

Das Deutsche Brotinstitut ist der direkte Nachfolger des bereits in den 1950er Jahren gegründete Deutschen Bäckerhandwerks. Diese nahm sich zur Aufgabe, die Brotqualität der Bäckereien des Landes sensorisch zu testen und auf Basis der Ergebnisse im Dialog mit den Bäckereien zu verbessern sowie nachweislich gute und sehr gute Qualität auszuzeichnen. Heute werden diverse Forschungen getätigt und Projekte vorangetragen, und die Bedeutung unseres Lebensmittels Nummer 1 zu untersuchen.

JETZT WIRD ES ABER ZEIT, DASS UNSERE MEISTERSTÜCKE PROBIERT WERDEN:

ob Eugen, Rülibrot, Fitnesslaib, Feuerkruste, Bauerngold Dinkel oder unser Handgeschöpftes – genießen Sie den Geschmack eines unserer Meisterbrote!

VEGAN

Vegane Ernährung

MEHR ALS EIN TREND

Sich vegan zu ernähren ist keine „Mode“. Immer mehr Menschen entscheiden sich aus ethischen Gründen, aus Rücksicht auf die Umwelt und aus Überzeugung für diese Ernährungsweise.

Veganismus geht über den Verzicht auf Fleisch hinaus. Wer vegan leben möchte, streicht alle Nahrungsmittel vom Speiseplan, die aus tierischer Produktion stammen. Sich für diesen Lebensstil zu entscheiden, bedeutet auch, sich besonders bewusst zu ernähren und auf eine ausgewogene Zusammensetzung von Nährstoffen und Vitaminen zu achten.

Getreide – der Rohstoff für unser Brot und unsere Brötchen aus der Handwerksbäckerei MACK – ist eine wichtige Basis für diese Ernährung. Weizen, Dinkel und Roggen liefern Ballaststoffe, Mineralstoffe wie Magnesium, Kalium, Kalzium, Eisen und Zink und viele B-Vitamine. Besonders reich an Eiweiß ist beispielsweise Dinkel. Getreideprodukte versorgen den Körper also mit vielen lebenswichtigen Nährstoffen, die sonst über Fleisch, Eier und Milch aufgenommen werden müssen.

**PROBIEREN
SIE DOCH MAL
EINES UNSERER
LECKEREN
VEGANEN
PRODUKTE!**

Der ROGG-en STAR
unter unseren
Spitzenbroten

Eugen

Unsere Zutaten:

 **ROGGEN-
MEHL** +  **WEIZEN-
MEHL** +  **EIN HAUCH
HEFE** +  **UNSERE GEHEIME
BROTGEWÜRZMISCHUNG**

...und sonst nichts! Aber vereint mit altem Bäckerwissen, Liebe zum Produkt, Achtsamkeit und viel Zeit in den fermentierte Weizenvorteige und (Ur)Opa Eugen's Natursauerteig.

Hergestellt in unserer M.U.T.T.I.*-Anlage, die ganz speziell für unsere Teige erfunden wurde. Eine Verbindung von 100 Jahre Tradition mit moderner, exakter Technologie aus der Premium Weinherstellung. Eugen hat eine gelungene ovale Form und ein rustikales Äußeres. In der Nase der betörende Duft von herzhaft, kräftigem Natursauerteigbrot in einer Symbiose mit milden Frucht und Karamelltönen. Die Farbe ist von cremig gelb über Haselnussbraun bis hin zu Schokoladenfarben. Der Anschnitt des Brotes ist rösch und knackig. Sofort strömt der Geruch nach Malz, Karamell, Honig, reifen Früchten und viel Röstaromen in die Nase. Umspielt wird dieser perfekte Sinneseindruck durch unsere geheime Brotgewürzmischung.

Brot wie es die meisten nur noch so aus Ihrer Kindheit kennen und zum letzten Mal so erlebt haben. Das Mundgefühl ist perfekt und kräftig. Die Malz- und Karamelltöne verheiraten sich mit den leichten Bittertönen der Kruste zu einem Feuerwerk der Sinne. Dieser Geschmack verschmilzt im Gaumen und bleibt noch Minuten danach harmonisch erhalten. Perfekt zum Frühstück mit Butter, Kochschinken, Hüttenkäse oder Salami und dazu ein heißer Latte Macchiato. Aber auch zur heißen Gulasch Suppe und einem eiskalten Pils hervorragend. Abends ist er perfekt zu kräftigem Käse und einem frischen Radler oder Apfelsaftschorle.

Auf gehts, nochmals den puren Geschmack unserer Kindheit erleben.

Ihr Brotsommelier
HANS-GÜNTHER MACK



NACHHALTIGKEIT – DIE UMWELT SCHONEN UND GENUSSVOLL LEBEN



Nachhaltigkeit heute

Nachhaltigkeit boomt wie nie zuvor. Viele Menschen wollen nachhaltig leben. Doch was bedeutet das eigentlich?

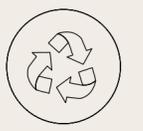
Der Duden beschreibt es als ein „Prinzip, nach dem nicht mehr verbraucht werden darf, als jeweils nachwachsen, regenerieren, künftig wieder bereitgestellt werden kann“. Zeitgemäßer ist allerdings eine viel weiter gespannte Auffassung von Nachhaltigkeit. Demnach besteht Nachhaltigkeit aus drei Säulen: Es geht um die gleichberechtigte Umsetzung von umweltbezogenen, wirtschaftlichen und sozialen Zielen. Es geht also um mehr als um Umweltschutz. Gleichzeitig macht es diese weit gefasste Definition

schwer zu unterscheiden, was tatsächlich nachhaltig ist oder sich nur nachhaltig nennt und sich in Wahrheit nur mit diesem Label schmückt. Das Interesse der Verbraucher an „nachhaltigen“ Produkten ist groß. Über die Hälfte versucht, das Thema beim Einkauf zu berücksichtigen, jeder Zehnte berücksichtigt dieses Kriterium sogar bei jedem Einkauf. Auch wer nicht zu diesem harten Kern der so genannten „Lohas“ (Lifestyle of Health and Sustainability) gehört, die diesen Lebensstil förmlich zelebrieren, möchte

gerne im Einklang mit seiner natürlichen und sozialen Umwelt leben. Wir wollen es unseren Kunden leicht machen, ein Stück Nachhaltigkeit zu leben. Dazu gehört es, unseren Beitrag zu einer besseren und ausbalancierten Umwelt transparent zu machen und es unseren Kunden zu ermöglichen, an diesem globalen Trend teilzuhaben. Denn das Thema Nachhaltigkeit bedeutet eben nicht Verzicht, schlechtes Gewissen oder gegenseitige Schuldzuweisungen. Nachhaltigkeit kann Spaß machen und genussorientiert sein.



Wir zeigen Ihnen, wie wir es tun:



BEISPIEL 1: UNSERE BROTTÜTEN

Unsere Brottöten, in denen Sie unsere hochwertigen Backwaren bekommen, werden mit Papier aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern hergestellt. Wir lassen sie einfarbig mit Farben auf Wasserbasis bedrucken, ohne Mineralöle, umweltfreundlich und lebensmittelecht. Die Tüten werden in einer Druckerei in Baden-Württemberg produziert. Damit erfüllen wir mit unseren Bäckertüten mehrere Aspekte: wir schonen die Wälder, belasten die Umwelt nicht mit unnötiger Chemie, sorgen für kurze Transportwege und stärken regionale Unternehmen.

Mit der App „TooGoodToGo“ bieten wir Backwaren vergünstigt unseren Kunden an. Wir bieten pro Filiale täglich drei Magic Bags – Überraschungstüten – an. Sie können über die App reserviert und abends bequem in der Filiale abgeholt werden. So kann jeder Kunde von den gesenkten Preisen profitieren und gleichzeitig die Umwelt schonen. „TooGoodToGo“ ist in der Aalener Filiale am Marktplatz und in unserem Café in Wasseralfingen ein voller Erfolg. Weitere Filialen sind geplant.

BEISPIEL 3: UNSERE STIKKENÖFEN

Stikkenöfen sind auf Rollen laufenden Wagenöfen, in die übereinander Backbleche mit Teiglingen eingeschoben werden. Wir, die Handwerksbäckerei MACK, nehmen Klimaschutz ernst und haben deshalb in neue Backöfen, Stikkenöfen, investiert. Zehn neue Hightech-Öfen wurden jetzt geliefert und zeigen einmal mehr, wie Nachhaltigkeit gleichzeitig der Umwelt nützt und genussvoll sein kann. Denn mit unseren neuen Öfen wird die Backqualität noch besser. Bei diesen Konvektions-Wagenbacköfen wird mit heißer Luft gebacken. Über einen Wärmetauscher wird die Luft geleitet und aufgeheizt. Ein spezielles System ermöglicht es, Dampf mehrfach zu nutzen und damit erheblich Wasser und Energie einzusparen. In Sachen Energieeffizienz punkten unsere neuen Stikkenöfen außerdem mit Wirkungsgraden von über 90 Prozent. Unsere Energiebilanz verbessert sich damit deutlich: Wir sparen Jahr für Jahr 189 Tonnen CO2 ein und leisten damit einen wesentlichen Beitrag zum Klimaschutz.

Was dennoch bei uns übrigbleibt, spenden wir an die Tafel-Läden in der Region. Hier werden selbstverständlich nur hochwertige und leckere Backwaren angeboten. Sie werden von Tafelmitarbeitern ausgewählt und an den Standorten Bopfinger (zwei Filialen), Café in Nördlingen, Café in Heidenheim, Gundelfingen REWE und Öhringen REWE abgeholt. Damit schonen wir Ressourcen und unterstützen Menschen, für die das tägliche Brot nicht selbstverständlich ist, für deren Gesundheit und Wohlbefinden jedoch eine ausgewogene Ernährung ebenso viel bedeutet wie für uns alle. Denn auch das ist Nachhaltigkeit.

Auch aus Resten kann man noch was Leckereres machen. Das weiß jede Hausfrau. Resteverwertung wurde noch vor wenigen Jahrzehnten schon aus ökonomischen Gründen beherzigt. Nach diesem Grundsatz verfahren wir heute noch, wenn wir übrige Brötchen und Brote zu Semmelbrösel und Knödelbrot verarbeiten und unseren Kunden anbieten.

Ein Teil der Reste wird als Tierfutter an Landwirte in unserer Region geliefert.

BEISPIEL 2: DER WEG UNSERER BACKWAREN

Unsere hochwertigen, mit viel Herzblut und Handarbeit hergestellten Backwaren sind zu gut für die Tonne. Jeden Bäcker schmerzt es, wenn abends nach Ladenschluss Brot, Brötchen und Kuchen entsorgt werden müssen. Auch für die Umwelt ist es gut, wenn Rohstoffe und Energie nicht einfach verschwendet werden. **DESHALB HABEN WIR DAFÜR EIN STUFENKONZEPT ENTWICKELT:**



SÜN- DIGE VER- FÜHR- UNG

DER
SCHOKO-
LADEN-
SOMME-
LIER

WAS DIE MAYAS SCHON ÜBER
KAKAO WUSSTEN UND WIE SCHOKOLADEN-
SOMMELIERS DIE GEHEIMNISSE DER
GÖTTERFRUCHT HEBEN



DIE
KAKAO-
BOHNE

VIELE MYTHEN UND LEGENDEN RANKEN
SICH UM DIE HEILIGE BOHNE, DEREN
WIRKUNG ALS ANREGEND, KRÄFTIGEND UND
FAST MAGISCH BESCHRIEBEN WIRD.

Die Mayas und Azteken verehrten die Kakaobohne als göttliche Frucht. Das daraus zubereitete Getränk galt als Trank der Götter, der dem Adel vorbehalten war.

In jüngster Zeit wird Kakao das Etikett Superfood angeheftet, denn er ist reich an lebenswichtigen Antioxidantien, die unseren Körper schützen. Doch in industriell gefertigter Schokolade spielt die Götterfrucht oft nur noch eine Nebenrolle in einer langen Liste von Inhaltsstoffen. Die einzigartigen Aromen des Kakaos weichen dem Einheitsgeschmack.

Schokoladen-Sommeliers machen sich daran, die braune Köstlichkeit wieder als Luxus Süßigkeit ins Bewusstsein zu rücken. Bäcker- und Konditormeister Hans-Günther Mack ist einer von bisher 50 ausgebildeten Sommeliers, die diese Kunst beherrschen. In seiner Chocolaterie in Bopfinger setzt er auf die Reinheit der Zutaten. „Das Beste ist fast immer einfach“, sagt er. In einem Melangeur schmelzen die von Schalen befreiten und zerkleinerten Kakaobohnen, die Nibs, zusammen mit Zuckermelasse langsam zu einer dunkelbraunen, glänzenden Masse. Die Formel ist einfach, die Qualität der Zutaten und deren achtsame Verarbeitung sind entscheidend.

Dazu gehören außer dem richtigen Händchen auch viel Erfahrung und viel Wissen. „Als Konditormeister habe ich gelernt, wie man Schokolade macht“, erklärt Hans-Günther Mack. Die Weihen als Schokoladen-Sommelier hat er sich angeeignet, mit einer anspruchsvollen Weiterbildung an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim. Die Akademie, die bereits Erfahrung in der Ausbildung zum Brot-Sommelier hatte, bietet seit 2017 in Kooperation mit der Chocolate Academy in Köln diese weltweit einzige Fortbildung an.

Die hohe Kunst ist die handwerkliche Herstellung aus der ganzen Kakaobohne heraus mit wenigen ausgewählten Zutaten und nennt sich „Bean to Bar“, von der Bohne bis zur Tafel. Für Mack ist das Schokoladen-Handwerk die logische Fortsetzung dessen, was er schon immer gemacht hat und noch lange machen will: „Gute Lebensmittel aus reinen Zutaten“. Den Kakao bezieht er aus Haiti, Guatemala, Peru, Kolumbien und vielen anderen Ländern. „60 Prozent der Schokoladen-Qualität macht die Bohne aus“, sagt der Meister und greift in einen der Säcke und riecht an den Kakaobohnen. Häufig verwendete Sorten sind Forastero, Trinitario oder Criollo, eine der feinsten.

Was genau drinsteckt in den daraus gegossenen Tafeln, Einhörnern oder Nikoläusen steht außen auf der Verpackung – etwa „Kolumbien 70 Prozent, Grand Cru“. Bedeutet: Die Schokolade besteht zu 70 Prozent aus Kakaobohnen und zu 30 Prozent aus Moscovadozucker, der leicht karamellig schmeckt. Die Bezeichnung „Grand Cru“ steht für ein hochklassiges Anbaugebiet der Kakaofrucht – so wie man es von einem Weinetikett kennt. Mit dieser Klassifizierung wird besonders Gutes von Mittel-mäßigem unterschieden.

Beim sogenannten Food-Pairing, also der Verpaarung mit anderen Lebensmitteln, folgen Sommeliers verborgenen Regeln: Einer Balance von Aromen, die in allen Rohstoffen stecken und die zu neuen Geschmackserlebnissen kombiniert werden.

Ganz wichtig: Schokolade nicht beißen, sondern auf der Zunge genussvoll schmelzen lassen. Dabei entfalten sich die Geschmacksnuancen, die fruchtig, nussig, holzig, vanillich, süß oder herb sein können, mit starken oder schwachen Röstaromen und mehr oder weniger starkem Kakaogeschmack.

Ein kräftiger Kaffee – 100% Arabica Bohnen:

MOUNT KENYA

Dich will ich!



Mundgefühl

**KRÄFTIG &
AUSDRUCKS-
STARK**

Wahrnehmung

**VOLLMUNDIG
& INTENSIV**



Röststufe

4

*Eigene
Kaffeeröstung*

**WIR RÖSTEN
SELBST**

Ein wahrer Wachmacher - nicht nur für harte Männer, die morgens wach werden möchten. Du spürst die Kraft und Weite von Afrika! Der Geruch ist kräftig, aromatisch und ausgewogen. Der Geschmack ist wie das Land – urig, erdig und kräftig, mit Aromen wie schwarze Johannisbeere, dunkle Schokolade und typische Espresso-Röstnoten. Der Kaffee kommt aus Kirinyaga. Er wächst auf 1.600 bis 1.800 m um den Mount Kenya (Great Rift Valley) herum. Die ideale Hochlage mit vulkanischem Boden und die regelmäßigen Regenfälle lassen ihn in der Haupterntezeit zwischen Oktober und März spitzen Ergebnisse erzielen, durch die dieser intensive, unverwechselbare Geschmack zum Tragen kommt. Dort findet der Anbau hauptsächlich auf kleinen Farmen, die in Familienbesitz sind, mit Fokus auf erstklassige Aufbereitung statt. Angefangen bei Aufzucht, Anpflanzung (mit Schattengewächsen), Pflege der Kaffeebäume und vorsichtige, achtsame Ernte, natürlich alles nur von Hand.

HERKUNFT: Mount Kenia (Great Rift Valley)

IMPRESSUM

Herausgeber:

Handwerksbäckerei Mack GmbH & Co. KG
Baiershofer Straße 6 | 73463 Westhausen

Telefon 07363 9528-0 | info@handwerksbaeckerei-mack.de
www.handwerksbaeckerei-mack.de

Redaktion/verantwortlich: Nina Pfundstein, Jennifer Hübner

Gestaltung: Natalie Kirchmaier

Druck: Druckerei Zeller, Aalen

Bildnachweise: Der Bilderbua, Adobe Stock, Freepik, Mack



handwerksbaeckereiMACK

handwerksbaeckerei_mack