



... die Kultmarke für Kaffeegenießer ...

Ausgabe 2017

Mäder Kaffee – Qualitätsrösterei seit 1985

Mit großer Leidenschaft gründete im Jahre 1985 Herr Elmar Mäder die Mäder Kaffeerösterei. Er etablierte eine aufstrebende Marke für die regionalen Gastronomiekunden.

Im Jahre 2005 wurde das Unternehmen durch den heutigen Inhaber Roland Breithaupt übernommen. Dies war der Grundstein, um neue Kunden im Bereich des gehobenen Fachhandels zu generieren und damit die Marke Mäder bundesweit bekannt zu machen.

Mäder Kaffee vereint handwerkliche Kunst mit hoher fachlicher Kompetenz und optimalen Vertriebswegen. Unsere Produkte erhalten Sie im gehobenen Fachhandel, aber auch regional bei Bäckereien, Kaffeehäusern, Hotellerie, Kaffeebars und der gehobenen Gastronomie. Privat- und Firmenkunden erhalten unsere Kaffeemischungen über den Fachhandel oder falls dies vor Ort nicht möglich ist, auch über den Onlineshop.

Alle unsere Kaffeemischungen, ob sortenrein oder als Blend (Mischung), werden nach dem traditionellen Trommelröstverfahren hergestellt. Die Röstungen erfolgen schonend und langsam über eine Zeitphase von 16-20 Minuten. So entweichen geschmacksbeeinträchtigende Säuren (z.B. Gerbsäure). Das Ergebnis ist ein säurearmer, bekömmlicher Kaffee oder Espresso voller Geschmack und Harmonie.

In unseren Röstungen verarbeiten wir nur Kaffee-provenienzen aus den besten Anbaugebieten. Der Rohkaffee-Einkauf basiert auf einer jahrzehntelangen Erfahrung, die wir über beste Kontakte bis hin zu den Kaffeebauern in den Anbaugebieten pflegen.

Heute ist Mäder Kaffee als erfolgreiches Traditionsunternehmen, sowie als Kultmarke für Kaffeegenießer etabliert. Höchster Qualitätsanspruch und Kaffees in Premiumqualität machen diese Marke so wertvoll.

„Meh het en eifach gärn“
(Man trinkt ihn einfach gerne)

Ihre Mäder Kaffeerösterei



Roland Breithaupt
Dipl. Kaffeekommissar



Kaffeeherkunft

Weltweit betreiben mehr als 50 Länder den Kaffeeanbau. Sie alle befinden sich in einem Gürtel bis zum 20. Breitgrad nördlich als auch südlich vom Äquator. Also überall dort, wo ein ausgeglichenes Klima ohne extreme Temperaturschwankungen herrscht. Wichtig dabei ist die Höhenlage, ausreichend Sonne und auch Wasser muss verfügbar sein. Gerade Höhenlagen verstärken das Aroma des Kaffees, da die Pflanzen dort langsamer wachsen. Dabei gibt es viele verschiedene Gattungen Coffea. Die wichtigsten sind hierbei die beiden bekannten Arten Coffea Arabica und Coffea Robusta. Darauf entfallen etwa 98% der Kaffeeproduktion. Eher unbedeutend sind noch Coffea Liberica und Coffea Excelsa. Die bedeutendsten Kaffeeanbauländer sind heute Brasilien, Vietnam und Kolumbien. Diese drei Länder machen etwa die Hälfte des weltweit erzeugten Kaffees aus.

Preis

Die Qualität bestimmt den Preis der Kaffeebohnen. Um diese Qualität dauerhaft zu erhalten, beziehungsweise zu verbessern, zahlen wir für unsere eingesetzten Rohkaffees einen fairen Preis im Einkauf. Somit hat der Kaffeebauer die Hochwertigkeit der Ware ebenfalls im Fokus und seine Motivation wächst, um diesen Standard zu halten.

Röstvorgang

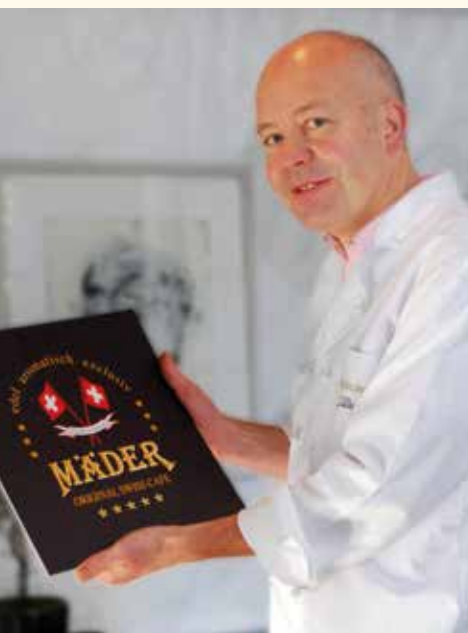
Jeder Kaffee hat bei uns seine individuelle Röstkurve. Bei jedem dieser Röstprozesse versuchen wir so viele Aromastoffe wie möglich zu erwecken. Erwiesen sind zwischenzeitlich mehr als 800 Aromastoffe, welche hierbei freigesetzt werden können. Wir rösten alle Rohkaffeesorten einzeln nach dem traditionellen Trommelröstverfahren und erst danach vereinen wir die Kaffees zu harmonisch vollendeten Blends (Kaffeemischungen).

WICHTIG: Wir arbeiten beim Abkühlen ohne Wassereinspritzung. Dies garantiert Ihnen eine höhere und länger haltbare Qualität und beeinflusst darüber hinaus nicht das Gewicht der gerösteten Bohnen!

Verpackung

Alle unsere Kaffeemischungen werden in Verpackungen mit Aromaschutzventil abgefüllt. Innerhalb der ersten sechs Monate nach dem Rösten und abfüllen, haben Sie das bestmögliche Aroma. Auf fast allen Packungen geben wir sowohl das Röstdatum als auch das Haltbarkeitsdatum an.

Info: Geöffnete Kaffeetüten nicht in eine Dose umfüllen. Besser ist es, die geöffnete Tüte mit einer Kaffeeklammer zu verschließen und die Packung kühl und trocken zu lagern.



MÄDER GENUSSBOTSCHAFTER
 Johannes Wuhler
 Sternekoch
 Restaurant Falconera, Schienen
www.restaurant-falconera.de

Zu einer fantasievollen
 Gourmetküche,
 gehört ein erstklassiger
 Espresso.
 Erleben Sie das
 Außergewöhnliche!

Handgeröstet aus Tradition



Mäder Kaffeemischung
 1985
 100% Arabica

Diese reine Arabicamischung haben wir zum 30 jährigen Firmenjubiläum im Jahre 2015 kreiert! Die Mischung besteht aus Hochlandkaffeesorten von Brasilien, Kolumbien und Indien. Die besonderen Anbauregionen und das Auswahlverfahren durch unsere Kaffee-Experten geben dieser Mischung seinen außergewöhnlichen Charakter.

Sie erhalten einen angenehm milden Cafe Creme mit wenig Säure. Insgesamt sehr ausgewogen mit einer schönen zartgoldenen und samtigen Crema.

Inhalt 1000g · Art. Nr. 1985CAF
 250g · Art. Nr. 2211

Empfehlung:
 Cafe schwarz, Cafe Creme, Milchkaffee



Espressotasse *1985*

Art.-Nr. 5050-SET
 Untertasse mit Mäder-Logo gold



Kaffee-/Cappuccinotasse *1985*

Art.-Nr. 5060-SET
 Untertasse mit Mäder-Logo gold



Milchkaffeetasse *1985*

Art.-Nr. 5066-SET
 Untertasse mit Mäder-Logo gold



Milchkaffeetasse groß *1985*

Art.-Nr. 5072-SET
 Untertasse mit Mäder-Logo gold



Latte macchiato glas

Art.-Nr. 5062
 mit Mäder-Logo satiniert hell



Tradition,
 Philosophie und
 Leidenschaft

Espressoglas

Art.-Nr. 5068
 mit Mäder-Logo satiniert hell



Kennzeichen für guten Kaffee

Hochwertige Qualität

Guter Abgang und nicht scharf – nach einigen Sekunden verspürt man das Gefühl, diesen Kaffee auch ungesüßt und ohne Milch trinken zu können.

Nicht zu empfehlende Qualität

Scharf beim Abgang. Die Zunge wird rau – dabei erhalten sie ein leicht metallisches oder dumpfes erdiges Geschmackserlebnis.

WICHTIG

Die Begriffe scharf, stark und bitter sollten nicht verwechselt werden. Ist ein Kaffee „scharf“, so wird er meist als stark bezeichnet. Ist er aber wirklich „stark“ (mit zu großer Mahlmenge oder zu fein gemahlen – Empfindung subjektiv) zubereitet, wird dies als „bitter“ interpretiert.

Moderner Zeitgeist
Leidenschaft für Kaffee
Rösthandwerk seit 1985



Grand de Luxe

Dieser exquisite Spitzenkaffee bietet einen milden Geschmack. Seine Harmonie verleiht ihm einen runden Körper mit feinem Abgang.

Inhalt 1000g · Art. Nr. 1100
250g · Art. Nr. 1101

Empfehlung:

Optimal für Cafe Creme und Milchkaffee



Edel Arabica

Sehr edle hochwertige Arabica Mischung, die auf dem Monsoon Malabar aus Indien aufbaut. Diese Mischung hat einen unverwechselbaren Geschmack mit vollmundigem Aroma und einer samtigen Crema.

Inhalt 1000g · Art. Nr. 1124
250g · Art. Nr. 1131

Empfehlung:

Optimal für Cafe Creme und Milchkaffee.
Als Espresso sehr mild.



Edelweiss Mischung

Erlasene Hochlandkaffees aus Süd- und Mittelamerika geben dieser Mischung ihr unverwechselbares Aroma. Insgesamt ein milder Kaffee mit einer leichten feinen angenehmen Säure, die auch im Abgang eine aromatische Note verleiht.

Inhalt 1000g · Art. Nr. 1155
250g · Art. Nr. 1156

Empfehlung:

Cafe Creme, Milchkaffee und für Kaffeespezialitäten wie Fiaker, Melange und Einspänner



Creme Classic



Gewaschener Hochlandkaffee verleiht dieser Mischung einen milden eleganten Charakter. Er verfügt über ein tolles Kaffeearoma und eine optimale Crema. Sehr magenfreundlich.

Inhalt 1000g · Art. Nr. 1102
250g · Art. Nr. 1103

Empfehlung:

Cafe Creme, Milchkaffee

Espresso Italy

Espresso nach schweizer Röstkultur so wie er speziell im Ticino (italienische Schweiz) getrunken wird. Der Anteil an Arabicabohnen aus Brasilien gibt ihm ein ausgewogenes Aroma mit wenig Säure.

Inhalt 1000g · Art. Nr. 1104
250g · Art. Nr. 1105

Empfehlung:

Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato

Barista



Exzellente Kaffeemischung mit hohem Arabicaanteil. Sie erhalten ein ausgewogenes Kaffeearoma, passend für alle gängigen Kaffeefullautomaten.

Inhalt 1000 g · Art. Nr. 135018
250 g · Art. Nr. 1171

Empfehlung:

Espresso, Cafe Creme, Milchkaffee

Schweizer Mischung



Diese Mischung ist für alle All-rounder der Kaffeetrinker genau richtig. Sie erhalten immer einen vollmundigen und doch harmonischen Kaffeegeschmack.

Inhalt 1000g · Art. 1113
250g · Art. 1178

Empfehlung:

Espresso, Cafe Creme, Milchkaffee, Latte Macchiato, Cappuccino

Crème Schümli



Helle und dunkle Kaffeebohnen, alle einzeln im Langzeitröstverfahren schonend veredelt, ergeben einen sehr ausgewogenen Genuss. Eine milde Note vereint mit exzellentem Kaffeegeschmack.

Inhalt 1000g · Art. Nr. 1116
250g · Art. Nr. 1139

Empfehlung:

Espresso, Cafe Creme, Milchkaffee, Latte Macchiato, Cappuccino

Creme Exquisit



Eine leichte angenehme Säure verleiht dieser Mischung eine besondere Note. Insgesamt ein milder Hochlandkaffee mit heller Crema.

Inhalt 1000g · Art. Nr. 1128
250g · Art. Nr. 1129

Empfehlung:

Cafe Creme, Milchkaffee



Erstklassige Qualität, mit Sorgfalt geröstet

Unsere beiden Bio Kaffeemischungen gedeihen im Hochland von Peru, auf besonders fruchtbaren Böden der Kaffeepflanzung La Florida, nach den Grundprinzipien des ökologischen Anbaus. Unser Bio Kaffee ist zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006.

Mäder BIO



Besonders aromatischer Schümlikaffee, mit wenig Säure und einer samtigen Crema. Reine Bio Qualität, zertifiziert durch das BIO-Siegel.

Inhalt 500g · Art. Nr. 1750

Empfehlung:

Optimal für Cafe Schwarz, Cafe Creme und für alle Kaffeespezialitäten mit Milch

Mäder BIOFAIR



Sehr ausgewogene Kaffeemischung mit lang anhaltendem Geschmack. Reine Bio Qualität, zertifiziert durch das BIO- und Fairtrade-Siegel.

Inhalt 500g · Art. Nr. 1850

Empfehlung:

Optimal für einen langen Cafe Creme und für alle Kaffeespezialitäten mit Milch



Das unabhängige FAIRTRADE-Siegel gibt Ihnen die Sicherheit, dass dieses Produkt die internationalen Standards für Fairen Handel erfüllt. Mit dem Kauf dieses Produkts leisten Sie einen Beitrag zur Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen der Kleinbauern in den Anbauländern und zur Förderung des Umweltschutzes.

www.fairtrade-deutschland.de



Äußerst sorgfältige Handhabung des Rohkaffees nach den Grundprinzipien des Ökologischen Anbaus, vor, während und nach der Ernte.



Hotel Hoeri am Bodensee

78343 Gaienhofen/Hemmenhofen
www.hoeri-am-bodensee.de

*Wirklich nah
am Bodensee!*



M-Café Schümli

Diese 100% Arabicamischung mit Provenienzen aus dem Hochland von Brasilien, Kolumbien und Mexiko, sind eine optimale Komposition für den Liebhaber des Cafe Creme, auch Schümlikaffee genannt. Milder Geschmack mit einer gleichbleibenden hellen Crema.

Inhalt 1000g · Art. Nr. 1154
250g · Art. Nr. 1169

Empfehlung:

Cafe Creme, Milchkaffee



M-Café Gourmet

Sehr ausgeglichene Kaffeekomposition für Genießer. Eine leicht milde Säure bietet anhaltenden Geschmack und eine sehr gute Crema.

Inhalt 1000g · Art. Nr. 1165
250g · Art. Nr. 1177

Empfehlung:

Cafe Creme, Espresso, Milchkaffee, Cappuccino
Latte Macchiato



M-Café Espresso

Typischer Espresso wie aus Italien. Ein hochwertiger Robusta verleiht dieser Mischung seinen rassigen Geschmack und eine tolle Crema.

Inhalt 1000g · Art. Nr. 1159
250g · Art. Nr. 1170

Empfehlung:

Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato



Mäder Kaffeemischung

Dieser Blend (Kaffeemischung) ist als eine rein Indische Mischung aufgebaut. Basis bildet der Monsoon Malabar in Verbindung mit dem India Robusta. Insgesamt eine ausgewogene Mischung mit einem nachhaltigen Abgang und wenig Säure. Sehr gute goldbraune Crema und optimal auch für alle Getränke mit Milchanteil.

Inhalt 1000g · Art. Nr. 2200
250g · Art. Nr. 2203

Empfehlung:

Cafe schwarz, Cafe Creme, Milchkaffee,
Melange, Cappuccino, Latte Macchiato



Mäder Espresso Bar NY

Eine ausgezeichnete Espresso Bar Mischung wie sie gerne weltweit in Kaffeebars getrunken wird.

Dieser Espresso macht eine ausgezeichnete Crema. Geschmacklich erhalten Sie eine dezente Kakaonote. Insgesamt ein runder bekömmlicher Espresso ohne Bittergeschmack. Überzeugt jeden Essensliebhaber!

Inhalt 1000g · Art. Nr. 1110
250g · Art. Nr. 1111

Empfehlung:

Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee



Ganter Hotel & Restaurant Mohren

78479 Insel Reichenau
www.mohren-bodensee.de

*„Traditionell – Stilvoll –
Herzlich Individuell“*



Mäder Kaffee
garantiert eine
exzellente
Kaffeequalität

Wiener Melange



Eine reine 100% Arabica Santos Mischung aus Brasilien. Durch die trockene Aufbereitung der Bohnen erhalten sie einen angenehmen, vollmundigen Kaffee mit wenig Säure.

Inhalt 500g · Art. Nr. 1118
250g · Art. Nr. 1127

Empfehlung:

Cafe Creme, Milchkaffee, Wiener Melange

Espresso Roma



Diese Kaffeemischung hat einen typisch italienischen Charakter. Durch den hohen Robustaannteil erhalten sie einen vollen kräftigen Abgang und eine ausgezeichnete Crema.

Inhalt 500g · Art. Nr. 1119
250g · Art. Nr. 1130

Empfehlung:

Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee

Entkoffeinierte Bohne



Wir entkoffeinieren unseren Kaffee schonend auf natürliche Art und Weise. Zuerst wird das Zellgewebe der Rohkaffeebohne gelockert. Dann werden die Rohkaffeebohnen im Wasserbad mit Quellschwefelsäure angereichert und bei einer Temperatur bis 110° Grad erwärmt. Hierbei wird das Koffein entzogen.

Inhalt 500g · Art. Nr. 1306

Achtung: Dieses Produkt ist unter der Artikel Nr. 1307 auch als gemahlener Kaffee in einer neutralen silbernen Tüte erhältlich.

Empfehlung: Cafe Creme und Milchkaffee



Zuckersticks

Karton: 1000 Sticks á 4g
Art.-Nr. 1500



Mäder Kugelschreiber mit Logo

Art.-Nr. 1659



Mäder Papiertasche mit Logo

Art.-Nr. 1038



Mäder Tassendeckchen mit Logo

Art.-Nr. 1900



Mäder Kakao Kekse
1000g, einzeln verpackt
im Dispenser ca. 150 Stück
Art.-Nr. 9006



Mäder Milkschokolade Napolitains

1000g, einzeln verpackt
im Dispenser
Art.-Nr. 9005



Tischaufsteller für Kaffeespezialitäten

(Optimal für
Gastronomiekunden)
Art.-Nr. 1029

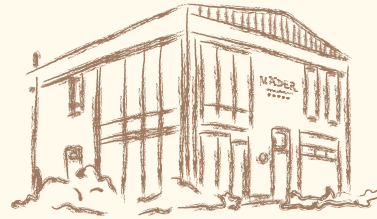


Kaffeekekse

(Bezug abnehmbar)
Motive wechselnd
Art.-Nr. 1041

Haben die Kaffeebohnen ihre lange Reise in die Schweiz hinter sich, werden sie erstmal einer strikten Qualitätskontrolle unterzogen. Diese führt unser Röstmeister persönlich durch. Nach Freigabe werden diese dann nach dem traditionellen Trommelröstverfahren veredelt.

Höchste Qualitätsansprüche bestimmen jeden Arbeitsschritt. Nur so erhalten Sie die geschmackliche Vollendung unserer Kaffeemischungen.



Mäder San Jose

Diese Spezialmischung ist ein 100%iger Arabica Kaffee aus dem Hochland Süd- und Mittelamerikas sowie Indiens. Sein Charakter besticht durch eine leichte feine aber sehr angenehme Säure. Sie erhalten eine wunderschöne Crema und einen aromatischen Kaffee. Ein Klassiker für echte Kaffeegenießer!

Inhalt 1000g · Art. Nr. 1630 **Empfehlung:** Cafe Creme,
250g · Art. Nr. 1631 Cafe Schwarz und Milchkaffee



Mäder Espresso Mountain

Diese Kaffeemischung wird sowohl dem Espressoliebhaber als auch dem Kaffeetrinker gerecht. Die Harmonie zwischen Hochland-Kaffee und hochwertigem Robusta aus Afrika zeichnet sich durch ein langanhaltendes Aroma aus. Auch bestens für eine lange Tasse Cafe Creme geeignet.

Inhalt 1000g · Art. Nr. 1620 **Empfehlung:** Cafe Creme, Espresso
250g · Art. Nr. 1621 und alle Kaffeespezialitäten mit Milch



Mäder Bistro Traditionell

Eine aromatische Kaffeehausmischung mit spürbar anhaltendem Abgang. Aromatische Note mit einer schönen festen und marmorierten Crema.

Inhalt 1000g · Art. Nr. 1640 **Empfehlung:** Cafe Schwarz,
Cafe Creme und Milchkaffee

Reinigung und Pflege



Mäder Entkalker

Inhalt 1000 ml
Art. Nr. 5018



Mäder Milchschaumreiniger

Inhalt 1000 ml (Konzentrat)
Art. Nr. 1012



Mäder Reinigungstabletten

Inhalt 40St. à 1,2g
Art. Nr. 2025



Mäder Reinigungstabletten

Inhalt 120St. à 1,2g
Art. Nr. 2026

Wissen & Praxis

Mit dem Kauf, als auch Verkauf eines Kaffeevollautomaten oder Siebträgergeräts, fängt der Schulungsbedarf für Händler, Gastronomie- und auch interessierten Privatkunden erst an.

Wir bieten Ihnen je nach Bedarf eine umfangreiche Schulung in den Bereichen Rohkaffee, Anbaugelände und Aufbereitung im Ursprungsland. Ergänzend hierzu lernen Sie bei uns wie man eine Kaffeeverkostung durchführt und wie man richtig röstet.

Unsere Schulungen sind individuell und sehr praxisorientiert. In einer angenehmen Atmosphäre gehen wir je nach Bedarfswunsch auf Ihre persönlichen Ziele ein.

Anfragen bitte schriftlich an:
info@maeder-kaffee.de





MÄDER Kaffeerösterei e. K.

Inh. Roland Breithaupt
Gewerbestraße 7
D-78247 Hilzingen

Tel. 07731/909 70 - 0
Fax 07731/909 70 - 22
www.maeder-kaffee.de

Handelsregister:
Freiburg i.B.
HRA 701550