



Göppinger Kaffeerösterei Weirich

- Röstspezialitäten seit 1923 -

Seit 1923 wird in der **Familie Weirich** Kaffee geröstet. Von Generation zu Generation, wird diese Tradition innerhalb der Familie weitergegeben. Daraus resultiert eine große Erfahrung, umfangreiches Wissen und ein starkes Netzwerk im Kaffeebereich. Vom Anbau bis über die Produktion können alle Schritte von den Verbrauchern nachvollzogen und begutachtet werden.

Die Auswahl der Rohkaffees hat höchste Priorität. In die Röstmaschine kommen nur Kaffees, die aus den besten Anbaugebieten der Welt stammen. Der Fokus liegt dabei auf Kaffee von kleinen Farmern, die geringe Ernten erzielen und bei denen die Kaffeekirschen per Hand gepflückt werden.

Die Kaffeeproduzenten erhalten für ihr Produkt einen angemessenen und stabilen Preis. Dieser geht über das Verständnis von fairem Handel hinaus und ermöglicht eine adäquate Bezahlung vor Ort für alle Beteiligten. Monokultur wird abgelehnt, Umweltbewusstsein gestärkt! Das bedeutet **Nachhaltigkeit und Fairness**.

Durch regelmäßige Kaffeeverkostungen werden die Feinheiten der verschiedenen Kaffees sensibilisiert und die Qualität kann garantiert werden. Angeboten werden nur Produkte, die dem hohen Anspruch des Kaffeehauses genügen. Qualitätskontrolle hat oberste Priorität.

Qualität bedeutet auch die richtige Röstung des Rohkaffees. Die Kaffees werden im Langzeitverfahren im Trommelröster geröstet, bei dieser Variante wird der Kaffee zwischen **14 -18 Minuten** bei **180-220 Grad** geröstet. Dieses Verfahren macht die Kaffeebohnen bekömmlicher und ist somit milder und magenschonender als industriell gerösteter Kaffee der mithilfe eines Heißluftgerätes bei 400-800 Grad innerhalb von 3-5 Minuten geröstet wird. Hierbei wird die Kaffeebohne zwar von außen schön braun, innen ist sie jedoch nicht „durchgeröstet“ noch das volle Aroma entfalten.

