



Der Duft eilt ihnen weit voraus, und das nicht nur im übertragenen Wortsinn. Täglich verarbeitet die Kaffeerösterei Konstanz die feinsten Rohkaffees aus den besten und höchsten Lagen der Kaffeeländer aus aller Welt, und das bereits seit ca. 20 Jahren.

# Bodensee Kaffee



Über vierzig Provenienzen werden zum Teil direkt von den Erzeugern und Kleinbauern bezogen. Dabei achten die Kaffeeröster aus Konstanz nicht nur auf nachhaltigen Anbau im Einklang mit der Natur, sondern auch auf gute soziale Standards für die Kaffeebauern und deren Familien.

„Wir bevorzugen alte und seltene Sorten, ähnlich wie alte Apfelsorten. Um die aufzuspüren, sind wir oft in den Kaffee-Anbauländern unterwegs. Wir wollen, dass die Bauern auch in Zukunft höchste Qualität anbauen und ernten. Deshalb zahlen wir auch gerne höhere Preise für diese Rohkaffees. Oft steckt hinter diesen Kaffees eine interessante Geschichte,“ so Patricia Nabitz von der Geschäftsführung der Kaffeerösterei Konstanz.

Geröstet und verarbeitet werden diese Rohkaffees noch nach traditioneller Handwerkskunst durch spezielle Röstanlagen, schonend - bei niedrigen Temperaturen im Langzeitröstverfahren. Das Ergebnis sind sehr bekömmliche Kaffees mit einer intensiven Aromafülle.

„Man kann es riechen, schon der Duft ist aromatisch und angenehm intensiv, manchmal sogar leicht süßlich. Durch unsere spezielle Röstmethode geben die Kaffeebohnen ihre einzigartigen Aromen frei. Von einer leichten, blumigen Note bis zu schweren, intensiven Aromen, haben diese Kaffees vieles zu bieten. Ähnlich wie beim Wein,“ erklärt Patricia Nabitz weiter. Zum Kundenkreis der Kaffeerösterei zählen Bäckereien, Büros, Lebensmittelmärkte, Kaffeeengeschäfte und Cafés, sowie gehobene Gastronomie.

Kaffee Liebhaber finden im eigenen Kaffee Fachgeschäft in der Konstanzer Innenstadt alles, was das Kaffeeherz höher schlagen lässt. Über 40 Sorten frisch geröstete Spitzenkaffees werden täglich aus der Rösterei angeliefert. Darunter auch berühmte Provenienzen, seltene Raritäten, Espresso oder entkoffeinierte Kaffees. Kaffeezubehör, wie Mühlen, Kaffeekocher, Filter, Porzellan, sowie Confiterie und Schokoladen gehören ebenfalls zum Angebot.

Am Produktionsstandort im Konstanzer Gewerbegebiet können Kaffeeinteressierte einen Blick hinter die Kulissen der Kaffeerösterei werfen. Es besteht ein vielfältiges Seminarangebot mit der Möglichkeit, das traditionsreiche Getränk und seine Geschichten, Anbau- und Produktionsmethoden mit allen Sinnen kennenzulernen. Die Kaffeeschule der Kaffeerösterei bietet für die gewerbliche Kaffeewirtschaft und für den privaten Hobby-Barista ein umfangreiches Seminarangebot. Informationen unter [www.roestereikonstanz.de](http://www.roestereikonstanz.de) und [www.kaffeeum-shop.de](http://www.kaffeeum-shop.de)



**Kaffee Fachgeschäft Innenstadt**  
St.-Stephans-Platz 5-7  
78462 Konstanz  
Tel. +49 (0) 7531 368261

**Kaffeerösterei Konstanz  
Poprawa und Nabitz OHG**  
Produktion / Verwaltung / Kaffeeschule:  
Byk – Gulden Str. 2, 78467 Konstanz  
Tel. +49 (0) 7531 9215521  
[office@roestereikonstanz.de](mailto:office@roestereikonstanz.de)

