



PRESSEMITTEILUNG

## **Kaffeerösterei Rafaels: Haus der glücklichen Bohnen Made in Hausham**

**Pünktlich zum internationalen Tag des Kaffees startet die Kaffee-Manufaktur „Rafaels“ aus Hausham am Schliersee eine kulinarische Aufklärungskampagne zur Genussvielfalt aus der Bohne**

**HAUSHAM, 01. Oktober 2023** – Heute wird der internationale Tag des Kaffees gefeiert. Diesen Tag hat sich die bayrische Kaffeerösterei Rafaels zum Anlass genommen, eine Genuss- und Aufklärungsoffensive rund um die Bohne in Manufakturqualität zu starten.

Hier fühlt sich Röstmeisterin Anna Schmid pudelwohl: An ihrer eigenen Kaffeeröstmaschine. Doch dabei muss sie ganz genau aufpassen, denn nur 10 bis 20 Sekunden zu lange gewartet und ihr kostbares Produkt hat das beste Geschmacks-Qualitätsniveau überschritten. „Jede Bohne benötigt eine bestimmte, ganz individuelle Zeit, damit am Ende die Kaffeequalität dabei herauskommt, die ich mir vorstelle. Kaffeebohnen sind sehr empfindlich. Wenn sie zu lange geröstet werden, schmecken sie bitter“, erklärt Anna Schmid, eine der wenigen Kaffeeröstmeisterinnen in Deutschland.

Knapp 20 Jahre ist es her, da erfüllte sich Christian Schmid den Traum, selbstständig in der Kaffeebranche tätig zu werden. Er gründete zunächst „allespresso“, einen stationären und Online-Shop für Kaffeespezialitäten aus aller Welt sowie für hochwertige Espresso- und Kaffeevollautomaten. Vor fast sechs Jahren wuchs mit der Anschaffung einer eigenen professionellen Röstmaschine ein weiterer Geschäftsbereich hinzu: Das Rösten von einzigartigen „Spitzencuvées“ bzw. Kaffeespezialitäten in Manufakturqualität, also Handarbeit.



## **„Rafaels“ – Made in Hausham am Schliersee: Kaffeevielfalt in Manufakturqualität**

„Was viele nicht wissen, eine Kaffeebohne kann ein wahres Aromenfeuerwerk sein. Richtig geröstet, kann sie bis zu 1.000 Geschmacksaromen entfalten“, erklärt Kaffee-Expertin Anna Schmid. „Wir legen daher einen besonderen Wert darauf, die Bohnen langsam und schonend zu rösten. So entfalten sie auf ganz natürliche Weise ihren typischen Geschmack und werden besonders bekömmlich.“

Ihr Rösthandwerk hat Anna durch zahlreiche Lehrstunden bei den unterschiedlichsten deutschen und italienischen Röstern über 10 Jahre hinweg perfektioniert. Bei ihrem Röstvorgang ist sie nicht auf Maschinen und digitale Programme angewiesen, sondern röstet ganz „analog“ nach Gefühl und Optik der Bohnen. Und für jede Kaffeesorte gibt es speziell entwickelte Röstkurven, die es zu beachten gilt. Und diese Leidenschaft schmeckt man!

Ihr Mann Christian Schmid hat sich neben den Kaffeebohnen auch auf die „Technik“ spezialisiert. Um den besten Kaffeegenuss in die Tasse zu bekommen, sind nicht nur die Bohnen, sondern auch eine gute Maschine elementar. Christian Schmid berät die Kunden, welche Kaffeemaschine am besten zu ihnen passt, lehrt den Umgang damit und gibt Pflgetipps. „Meine Frau und ich haben uns mit diesem Geschäft einen Traum erfüllt. Durch unsere Abdeckung der ganzen Kaffeewelt – vom Rösten bis zum Zubereiten – können wir unseren Genießern die beste Qualität und Expertise weitergeben, eine perfekte Symbiose“, erklärt Christian Schmid. „Genuss macht glücklich und in unserem Laden in Hausham teilen wir dies mit unseren Kunden“, so Anna Schmid.

## **Rafaels – Das Haus der glücklichen Bohnen startet Genuss- und Aufklärungskampagne zum internationalen Tag des Kaffees**

„Der internationale Tag des Kaffees ist unser persönlicher ‚kick off‘, um über das zu sprechen, was uns besonders am Herzen liegt: Kaffee in all seinen Facetten. Dabei wollen wir künftig aufklären rund um die Themen Genussvielfalt Kaffee, woher er kommt



und unter welchen Bedingungen er angebaut wird. Wir möchten uns für die Genuss- und Kaffeemanufakturen aus Deutschland stark machen“, erklärt Anna Schmid.

Neben einer Online-Kampagne auf der Unternehmenswebseite und Instagram, wo Kaffee-Liebhaber über spannende Themen rund um die Bohne aufgeklärt und ihnen Tipps & Tricks an die Hand gegeben werden, hat sich Rafaels viele weitere Aktivitäten überlegt, die ab sofort über das ganze Jahr verteilt stattfinden werden.

Neben vielen hilfreichen Informationen, Rezepten oder Workshops vor Ort sind auch Kaffee-Menüs in Zusammenarbeit mit Spitzenköchen und Bartendern geplant. „Mehr wird aber noch nicht verraten, sondern in Kürze bekannt gegeben“, so Anna Schmid. Eines steht allerdings schon fest: Die Genussoffensive und Aufklärungskampagne startet am 25. Oktober 2023 zum Internationalen Tag der Künstler. Unter dem Motto „Rafaels und die Kunst des Kaffeeröstens“ wird sich Röstmeisterin Anna Schmidt vorstellen und ihr Handwerk des Kaffeeröstens sowie die Besonderheiten einer Kaffeemanufaktur dem genussfreudigen Publikum näherbringen. Alle Informationen, Termine und Events finden Sie ab Ende Oktober unter [www.allespresso.de](http://www.allespresso.de) sowie auf dem Instagram-Kanal @rafaels\_kaffee.

„Wir freuen uns auf bekannte und viele neue Gesichter, die unser Haus der glücklichen Bohnen besuchen möchten“, so Anna Schmid.

### **Über Rafaels – Kaffee made in Hausham:**

Die Kaffeerösterei Rafaels steht für nahezu 20 Jahre Erfahrung in der Kaffeebranche in Hausham am Schliersee. Angefangen als Importeur und Händler für guten Espresso und den dazugehörigen Kaffeemaschinen, hat sich Inhaber Christian Schmid mehr und mehr auf äußerst hochwertige Kaffeemaschinen und eigene Kaffeearten spezialisiert, die von einer ausgewählten Kaffeerösterei in Italien und später auch in Deutschland hergestellt wurden. Das Produktportfolio an Kaffeemaschinen umfasst Premium-Kaffeefullautomaten von Nivona, Jura und Jura Gastro, Espressomaschinen von ascaso, ECM, Profitec und Quick Mill, sowie Kaffeemühlen von ECM, Eureka und Profitec. Da eine regelmäßige Wartung die Lebensdauer hochwertiger



Espressomaschinen und Kaffeevollautomaten erheblich erhöht, erweiterte sich das Angebot um eine Werkstatt, die u.a. auch autorisierte Reparaturwerkstatt von ECM ist. Dem Wunsch gefolgt, den Kaffee nicht nur nach eigenen Wünschen herstellen zu lassen, sondern selbst zu rösten, hat sich Mitinhaberin Anna Schmid 2018 nach einer Lehrzeit von rund 10 Jahren bei zahlreichen italienischen Röstern, den Traum der eigenen Rösterei erfüllt. Der Kaffee von Rafaels zeichnet sich aus durch hochqualitative und nachhaltig angebaute Kaffeebohnen, die mit leidenschaftlichem Handwerk zur perfekten Röstung veredelt werden. Dabei sind der Aromenvielfalt keine Grenzen gesetzt, vielmehr wird Kaffee von Anna Schmid, einer der wenigen deutschen Röstmeisterinnen, in all seinen unterschiedlichen Facetten präsentiert.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.allespresso.de](http://www.allespresso.de) oder auf [Instagram](#) und [Facebook](#).

**Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten an:** Pressestelle Rafaels, c/o 80 GRAD, Corinna Dosch,  
E-Mail: [dosch@80-grad.de](mailto:dosch@80-grad.de)

#### **Presse-Ansprechpartner**

Sie möchten mehr über unsere glücklichen Kaffeebohnen erfahren? Dann freuen wir uns über Ihre Rückmeldung!

#### **Pressestelle Kaffeerösterei Rafaels**

c/o 80 GRAD Kommunikation

Corinna Dosch

PR & Kommunikation

Mühlenstraße 7 - D-40213 Düsseldorf

Tel.: +49 (0) 211 / 13 95 12 79

Mobil: +49 (0) 176 / 619 232 77

E-Mail: [dosch@80-grad.de](mailto:dosch@80-grad.de)

Internet: [www.80-grad.de](http://www.80-grad.de)