



PRESSEMITTEILUNG

Kaffeerösterei Rafaels holt „Goldenes Quartett“

Gleich viermal mit höchster Auszeichnung der Deutschen Röstergilde prämiert

HAUSHAM, 26. Juni 2024 – Ein sehr gutes Abschneiden bei der jährlichen Verkostung der Deutschen Röstergilde hat im Hause Rafaels bereits Tradition. Aber von der Vereinigung deutscher Röster:innen gleich viermal mit der Goldmedaille ausgezeichnet zu werden, das ist für die kleine Rösterei aus Hausham am Schliersee etwas ganz Besonderes.

Rafaels-Röstmeisterin Anna Schmid ist begeistert: „Ich freue mich, dass unsere Arbeit auch in diesem Jahr wieder mit Gold honoriert wird. Ich weiß genau, wie viel Arbeit tatsächlich in einer Tasse qualitativ-hochwertigen und köstlichen Kaffees steckt. Dass die Tester:innen in diesem Jahr gleich vier unserer Rafaels Kaffeemischungen mit der Höchstwertung ausgezeichnet haben, macht mich sehr stolz.“

Der Röstvorgang ist im wahrsten Wortsinn ein Spiel mit dem Feuer. Größere Produzenten rösten oft kurz und heiß oder setzen Zusatz- und Geschmacksstoffe bei. Bei Anna Schmid kommt das nicht in Frage. Vor diesem Hintergrund achtet die Kaffeeexpertin auf jede Sekunde und jedes Grad Celsius in ihrer Röstmaschine. Zu lange geröstet, könnte der Kaffee später zu bitter schmecken, zu heiß und die Bohnen werden aufgrund der kürzeren Zeit nicht bis in den Kern durchgeröstet. Dabei sorgt erst die durchdringende Hitze für die Entwicklung der besonderen Geschmacksnuancen, die die Rafaels-Kaffeesorten so besonders und zudem auch magenverträglicher machen.

Ausgezeichnet: Das Goldene Quartett von Rafaels

Und was wurde nun ganz genau ausgezeichnet?

Madame Coco – Gold 2024: Eine ganz leichte, 100%ige Arabica-Mischung aus Indien und Nicaragua mit köstlichen Aromen von Haselnüssen und Blumen wie Wasserlilie und Rose. Der perfekte Kaffee für den lockeren Start in den Tag.



Schwarzes Gold – Gold 2024: Wer es stärker bevorzugt, der ist hier an der richtigen Adresse. Unser schwarzes Gold ist mit 20% Robusta und 80% Arabica aus Uganda und Tansania schön intensiv und entwickelt Noten von dunkler Schokolade und schwarzer Johannisbeere. Wer hiernach nicht wach wird, kann auch gleich liegenbleiben.

Max-Josef – Gold 2024: Der Allrounder und Rafael's Interpretation vergangener Tage. Klar, ehrlich, stark, mit 10% Robusta-Anteil von Kaffeebohnen aus Brasilien und Indien. Tolle Noten von Alpenvollmilch-Schokolade und Haselnüssen.

Lost in Paradise – Gold 2024: Ein Bio-zertifizierter Kaffee mit 30% Robusta-Anteil aus Anbaugebieten in Uganda, Ruanda und Brasilien. Sehr geschmacksintensiv, mit floral-fruchtigen Noten und einer schönen Crema aus handverlesenem Bio-Rohkaffee.

Überzeugen Sie sich selbst und probieren Sie die ausgezeichneten Kaffeemischungen von *rafaels*. Bestellungen unter www.allespresso.de.

Über Rafael's – 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 Kaffeeesorten 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 Kaffeefullautomaten erheblich erhöht, erweiterte sich das Angebot um eine Werkstatt, die u.a. auch autorisierte Reparaturwerkstatt von ECM, ascaso und Quick Mill ist. Dem Wunsch gefolgt, den Kaffee nicht nur nach eigenen Wünschen herstellen zu lassen, sondern selbst zu rösten, hat sich Anna Schmid 2018 nach einer Lehrzeit von rund fünf Jahren bei zahlreichen italienischen und deutschen Röstern, den Traum der eigenen Rösterei erfüllt. Der Kaffee von *Rafaels* zeichnet sich aus durch besonders 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. Die Rösterei ist zudem ein registrierter FAIRTRADE Kaffee-Rösthandwerk-Betrieb. Weitere



Informationen finden Sie unter www.allespresso.de bzw. www.rafaels.de oder besuchen Sie uns auf [Instagram](#) und [Facebook](#).

Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten an: Pressestelle rafaels, c/o 80 GRAD, Corinna Dosch, E-Mail: dosch@80-grad.de

Presse-Ansprechpartner

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

Pressestelle Kaffeerösterei Rafiels

c/o 80 GRAD Kommunikation

Corinna Dosch

PR & Kommunikation

Mühlenstraße 7 - D-40213 Düsseldorf (DE)

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

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

E-Mail: dosch@80-grad.de

Internet: www.80-grad.de