



Dunkel wie die Nacht

Manchmal gibt es Neuigkeiten, die sind durch und durch gut. Erstens:

Im Direktimport kommt feinstes Hochland-Kaffee aus Äthiopien zu uns. Fertig geröstet und so dunkel, wie ihn die Einheimischen lieben.

Das bedeutet: volles Aroma bei intensivem Geschmack und wenig Säure.

Zweitens: Das Projekt Solino, unterstützt vom TK-Hersteller Frosta und der GTZ, ist nicht nur Fair Trade, sondern 100 Prozent Reinvestition.

Das ist gut so, denn Äthiopien ist ein Land mit großer Kaffeekultur. Der Großteil der Produktion wird von den Menschen dort selbst konsumiert.

Über kleinen Öfen werden die Kaffeebohnen frisch geröstet, zerrieben und aufgebriht. In der Solino-Produktion allerdings sind historische Maschinen im Einsatz (Foto rechts oben).

200 g Bohnen kosten 4,90 Euro,

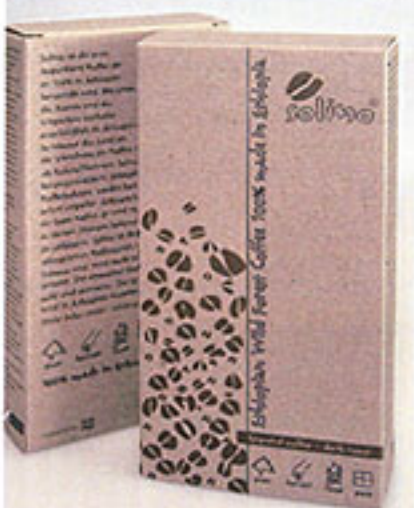
250 g gemahlener Kaffee 5,90 Euro

plus Versand. Zu beziehen über:

www.solino-coffee.com

Tel. 0 40/85 41 40 50 oder im

Frosta Bistro, Große Johannisstraße 11,
20457 Hamburg, Mo-Sa 11-20.30 Uhr



Der Solino-Kaffee wächst im Hochland-Regenwald. Herbizide und Pestizide sieht er kaum. Ein Biozertifikat hat er trotzdem (noch) nicht, denn das kostet Geld