



DIE KAFFEEMANUFAKTUR

Aromatisch, köstlich, frisch geröstet.

In der faktura Kaffeemanufaktur veredeln wir sorgfältig ausgewählten Rohkaffee im schonenden Trommelröstverfahren zu unseren faktura Kaffeearten – vom köstlichen Espresso über feinen Caffè Crema bis zum hochwertigen Filterkaffee.

Die erstklassige Rohware verarbeiten wir mittels Langzeitröstung nach traditionellem Röstverfahren bei niedrigen Temperaturen. Im Gegensatz zu industriellen Röstverfahren werden durch die langsame und gleichmäßige Röstung der Bohnen die magenbelastenden Reizstoffe auf ein Minimum reduziert und der individuelle Charakter der einzelnen Rohkaffees besser herausgearbeitet.

Wir rösten in drei Röstgraden – hell, mittel und dunkel. Die Tiefe der Röstung beeinflusst Körper, Säure, Duft und Geschmack des Kaffees. Bei einem hellen Röstgrad werden die lebendige Säure und ein komplexes Aromaspektrum betont. Eine dunklere Röstung erzeugt einen kräftigen Kaffee mit vollem Körper und einer geringen Menge an Röstbitterstoffen.

Bei uns finden Sie Kaffees die für alle Zubereitungsarten, von Herdkannen, Hand- und Pressfilterkannen bis zum Vollautomaten, geeignet sind. Auf Wunsch stellen wir den Mahlgrad für Sie individuell ein.

faktura gGmbH
Rungestraße 17 | 10179 Berlin

Tel. (030) 280 42 77-18
Fax (030) 280 42 77-19
www.faktura-berlin.de

Online-Shop:
www.faktura-berlin.de/shop




faktura
Kaffeemanufaktur

SOLIDARISCH, FAIR, DIREKT

faktura gGmbH
anerkannte Werkstatt für Menschen mit Beeinträchtigung





SOLIDARISCH, FAIR, DIREKT

Fair gehandelter Kaffee, direkt vom Erzeuger

Für unsere faktura Kaffeesorten beziehen wir hochwertigen Rohkaffee direkt von den erzeugenden Kooperativen, in denen sich Kleinbauern zusammengeschlossen haben, ohne Zwischenhändler und Kaffeebörsen. Dies stellt sicher, dass der bezahlte Preis komplett bei den Kaffeebauern ankommt und nicht vom Weltmarkt und Börsenspekulationen beeinflusst wird. Gewinnabschöpfung durch den Zwischenhandel ist damit ausgeschlossen. So kann gemeinsam mit den Kaffeebauern eine langfristige vertrauensvolle Zusammenarbeit entstehen, die zum einen, nachhaltig den Lebensunterhalt der Kaffeebauern sichert, zum anderen auch die Qualität des Rohkaffees gewährleistet. Dies ist die Voraussetzung für einen hervorragenden Röstkaffee.

Mehr als 75 Prozent der Kaffee-Produktion aus den südamerikanischen Kooperativen wird über faire Handelsketten verkauft. Damit erhalten die Produzenten nicht nur mehr Lohn, sondern auch Fairhandelsprämien, die sie selbstbestimmt in soziale oder kulturelle Projekte investieren können. So ermöglichen die Kooperativen speziell dem Nachwuchs der Kaffeebauern eine fundierte Ausbildung und haben langfristig einen positiven Einfluss auf das Gemeinwohl.

100% BIO ROHKAFFEE

Ökologisch nachhaltiger Kaffeeanbau

Alle unsere Kaffees sind ökologisch angebaut und nach EU-Standards im Herkunftsland kontrolliert und zertifiziert. Das zeigt sich in Form von Verzicht auf chemisch-synthetische Hilfsmittel und Gentechnik, aber auch in der Fokussierung auf Kultivierung in Mischkulturen. Dies kommt dem Boden zugute, weil eine geringere Erosion stattfindet und er nicht einseitig belastet wird, aber auch den Pflanzen, die im gegenseitigen Schatten gedeihen können. So bleiben mehr Lebensräume erhalten, was sich sehr positiv auf die Artenvielfalt auswirkt. Der Bio-Anbau schützt außerdem die Produzenten vor Pestiziden und schont die natürlichen Ressourcen im Erzeugerland.

Der Bio-Anbau bedeutet für die Kaffeeproduktion einen höheren Arbeitsaufwand: zur Vermeidung der Erosion wird der Boden terrassiert, Schädlinge werden mit der Hand abgepflückt und nicht mit chemischen Mitteln bekämpft etc. Zudem fällt der Ernteertrag geringer aus. Die Kaffeebauern und Kaffeebäuerinnen erhalten deshalb für biologisch angebauten Kaffee eine Bioprämie.



DE-ÖKO-039
NICHT EU-LANDWIRTSCHAFT

TEILHABE & LEBENSQUALITÄT

für Menschen mit Beeinträchtigung

„Mit unserem faktura Kaffee kaufen Sie nicht nur ein hochwertiges, fair gehandeltes Bio-Produkt, sondern unterstützen auch lokal die Inklusion von Menschen mit Beeinträchtigung in unsere Gesellschaft.“

Menschen, die wegen einer psychischen Erkrankung oder anderen Beeinträchtigung den Anforderungen unserer Leistungsgesellschaft vorübergehend oder dauerhaft nicht gerecht werden, können mit beruflicher Rehabilitation wieder am gesellschaftlichen Leben teilhaben. Unsere anerkannte Werkstatt für Menschen mit Behinderungen bietet dafür viele Möglichkeiten. In unserer Kaffeemanufaktur bieten wir attraktive Arbeitsplätze für Menschen mit Beeinträchtigung.

Unsere Beschäftigten erlernen das Rösthandwerk und bekommen von unseren Kaffeeröster*innen umfangreiches Wissen zu Anbaugebieten, Anbauweisen, Ernte und Verarbeitung des Kaffees vermittelt. Auch die sensorische Qualitätskontrolle, das professionelle Verkosten – Cupping genannt – und die zahlreichen Möglichkeiten der perfekten Kaffeezubereitung werden in der Kaffeemanufaktur vermittelt. Nicht zuletzt sind kaufmännische Grundlagen, Warenwirtschaft, Vertrieb und Logistik, als auch die Konfektionierung des Kaffees Inhalt der Tätigkeit.