

## Pressemitteilung

### Neue Kaffeesorte: Cremesso Limited Edition „Honduras La Laguna“- hier profitieren Bauern von jeder verkauften Packung

- Beim Kauf der Limited Edition „Honduras La Laguna“ unterstützen Konsumenten ab sofort direkt lokale Projekte aus den Bereichen Gesundheit, Bildung und Infrastruktur im Herkunftsland.

Wr. Neudorf, den 8. Juni 2020 – „Wieviel Cent kommen zusätzlich pro Packung Kaffee bei den Kaffeebauern direkt vor Ort an?“ – Auf diese Frage, hat die Delica AG, eine der größten Schweizer Röstereien und Mutter der Marke Cremesso, eine klare Antwort: Bei der neuen Cremesso Limited Edition „Honduras La Laguna“ fließen von jeder verkauften Packung 30 Cent direkt in lokale Projekte in Honduras. 50 Prozent des Beitrags werden zur Verbesserung der Lebensbedingungen der Kaffeebauern und ihrer Familien sowie für einen nachhaltigen Kaffeeanbau eingesetzt. Die anderen 50 Prozent gehen als Zusatzeinnahme für den Rohkaffee direkt an die Bauern.

Diese direkte Partnerschaft wurde 2016 gestartet, mit dem Ziel die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Kaffeebauern langfristig zu verbessern und ihnen einen höheren Kaffeepreis zu bezahlen. Für Verbraucher bedeutet das: Mit jeder Tasse „Honduras La Laguna“ genießen sie nachhaltigen Kaffee und unterstützen rund 300 Kaffeebauern direkt vor Ort in





*Eine Tasse ich*

Zentralamerika. Hier wachsen die Arabica-Bohnen für diese Sorte auf einer Höhe von 900 bis 1.300 Meter über dem Meer. Genau so entscheidend für die Qualität des Kaffees wie die Art und Weise der Ernte ist auch der Boden, die Temperatur und die Sonneneinstrahlung. Deshalb werden in La Laguna die reifen Kirschen ausschließlich von Hand gepflückt. Diese feine Auslese sorgt für einen konstanten Geschmack und eine gleichbleibend hohe Qualität.

### **„Honduras La Laguna“ – ein cremiger und lebhafter Espresso und 100% Arabica Bohnen**

Der Cremesso Honduras La Laguna gelangt in einem schonenden Langzeitröstverfahren zu einer mittleren Röstung. Der fein gemahlene Kaffee verfügt dadurch über eine leichte, eingebundene Säure. Dieser Single Origin bringt eine leicht fruchtige Note hervor, die seinen intensiven und cremigen Charakter noch unterstreicht. Das Aroma erinnert an Zartbitterschokolade und getrocknete Pflaumen mit einem Stärkegrad 4 von 5. Am besten wird er darum als Espresso oder Ristretto genossen.

### **Jeder Tasse Kaffee fördert Projekte für Gesundheit, Infrastruktur und Bildung**

La Laguna gehört zusammen mit 26 weiteren Dörfern zur Gemeinde Concepción del Norte im Hochland von Honduras. Bei dieser Partnerschaft verfolgt die Delica AG einen ganzheitlichen Ansatz, um einen nachhaltigen Anbau mit Rücksicht auf Mensch und Umwelt zu fördern. Die professionelle Verarbeitung garantiert eine ausgezeichnete Kaffeequalität und sorgt für Transparenz beim Verkauf des Kaffees.

#### **Gesundheit: Bessere medizinische Versorgung**

Die rund 300 Kaffeebauern und ihre Familien in der Region um La Laguna wohnen oft sehr abgelegen. Zugang zu medizinischer Versorgung ist daher selten gewährleistet. Die Kosten für eine Fahrt zur Klinik in der Stadt sind hoch und die Wartezeiten lange. Darum unterstützt die Delica AG die Renovierung der lokalen Klinik und finanziert Ärzte, Krankenschwester und die wichtigsten Medikamente.

#### **Infrastruktur: Sensibilisierung in punkto Umweltschutz und Abfallmanagement**



*Eine Tasse ich*

Für die zentrale Verarbeitung der Kaffeekirschen hat die Delica AG in La Laguna in professionelle Anlagen investiert. So spart z.B. ein Eco-Depulper 80% des Wassers bei der nassen Aufbereitung der Kaffeebohnen.

Die Verbesserung der örtlichen Müllentsorgung soll obendrein zu einem sensibleren Umweltbewusstsein führen. Dazu wird der Abfall gesammelt, sortiert und soweit wie möglich recycelt. Die Themen Abfallmanagement und Abfallsensibilisierung dienen in erster Linie dazu, die Bauern und die Bewohner La Lagunas darin aufzuklären, wie Sie die Verschmutzung von Wasser und Böden verhindern.

#### **Bildung: Agronomische Schulung, Fairtrade- und UTZ-Zertifizierung**

Die Bauern werden beim Kaffeeanbau von vier lokalen Agronomen (akademisch ausgebildete Landwirte) betreut und in den Themen Profitabilität, Produktivität, nachhaltigen Produktionsmethoden und Zertifizierung geschult. Durch eine schrittweise UTZ-Zertifizierung sind heute bereits 244 von 300 Kaffeebauern in die Zertifizierung eingebunden.

Das Projekt investiert nicht nur in eine Steigerung des lokalen Know-hows, sondern auch in die Förderung eines schonenden Umgangs mit natürlichen Ressourcen. Hierzu wurden u.a. Modellfarmen eingerichtet, die zeigen, wie Kaffee optimal angebaut wird und welche Methoden in der Praxis am besten funktionieren. Darüber hinaus arbeitet die Delica AG zusammen mit den Bauern an einer Kooperativengründung, um eine Fairtrade Zertifizierung zu erlangen. Dadurch würden die Kaffeebauern nochmals einen höheren Preis für ihren Rohkaffee erhalten.

#### **Details und Preis**

Die Limited Edition „Honduras La Laguna“ ist ein Single Origin Kaffee, der zu 100% aus Arabica Bohnen besteht und UTZ-zertifiziert ist. Dieser vollmundige Espresso mit starken Röstaromen und einer intensiven Crema hat einen Stärkegrad von 4 auf einer 5-teiligen Skala.

Eine Verpackungseinheit beinhaltet 16 Kapseln zu einem UVP von € 5,49 inkl. Mwst.



*Eine Tasse ich*

**Bezugsquelle:**

Erhältlich ist die Kaffeespezialität ab sofort im gut sortierten Elektrofachhandel (ElectronicPartner, Expert, Red Zac) sowie über Media Markt und Saturn oder über [www.cremesso.at](http://www.cremesso.at).

**Pressekontakt Cremesso Österreich**

SCD Handels GmbH  
Triesterstrasse 10/1/Büro 114

Nadja Winter  
+43/2236/869 722-441  
[nadja.winter@swisscoffee.at](mailto:nadja.winter@swisscoffee.at)

**Pressebilder**

Bild 1: Cremesso\_Honduras\_La\_Laguna\_2020\_300 dpi

Bild 2: Cremesso\_Honduras\_La\_Laguna\_2020\_72 dpi

Alle Bilder © Cremesso – Abdruck für die Presse kostenfrei