

SINGLE ORIGINS

KRONBERGER sortenreine Kaffees

Unser Angebot umfasst sortenreine Röstungen aus exklusiven Rohkaffees.

Wir wählen die besten Bohnen aus Afrika, Asien und Südamerika direkt beim Importeur in Hamburg aus. Qualität und Erträge des Naturprodukts schwanken stark, bedingt durch Klima und politische Situation.

Wir bitten deshalb alle Kaffeefreunde um Verständnis, wenn ihre Lieblingssorte einmal nicht verfügbar sein sollte.



SINGLE ORIGINS

MOUNTAIN GOLD

PAPUA NEUGUINEA Hochland

Optimale Zubereitung:
Filterkaffee oder Presskännchen

An den Steilhängen auf Neuguinea wächst die gleiche berühmte Arabica-Sorte vom Blauen Berg in Jamaika – sie gelangte in den 1920er Jahren durch Schmuggel auf die Insel. Das Gold der Berge gedeiht auf kleinen Familienplantagen und wird meist in reiner Handarbeit gewonnen.

SINGLE ORIGINS

VULCANO

COSTA RICA Tarrazu

Optimale Zubereitung:
Filterkaffee oder Presskännchen

Die Kaffeebohne fand im 18. Jahrhundert den Weg an die „reiche Küste“ Zentralamerikas mit seiner vielfältigen Fauna und Flora. Und sie fiel auf besonders fruchtbaren Boden – vulkanische Asche fördert das Gedeihen von Coffea Arabica, deren ausschließlicher Anbau gesetzlich vorgeschrieben ist.



SINGLE ORIGINS

MONSUN

INDIA Malabar

Optimale Zubereitung:
Filterkaffee oder Presskännchen

Der Legende nach kamen die ersten Kaffeebohnen Anfang des 17. Jh. aus Mekka nach Indien. Das Monsooning-Verfahren hat seine Wurzeln in monatelangen Segelschifftransporten. Heute wird hohe Luftfeuchtigkeit durch Lagerung in Regen und Monsunwind erzielt, was den Bohnen ihren besonderen Geschmack verleiht.

SINGLE ORIGINS

SAVANNA

BRASIL Santos

Optimale Zubereitung:
Filterkaffee oder Presskännchen

Mit viel Charme kam der Kaffee nach Brasilien: 1727 erhielt Francisco de Mello Palheta in Französisch-Guyana einige Kaffeebohnen von der Comtesse d'Orvilliers als Geschenk. In der Savanne Cerrado gedeihen die Kaffeebohnen in einem besonderen Klima und werden über den Hafen Santos in alle Welt verschifft.

SINGLE ORIGINS

KALDI

ETHIOPIA Sidamo

Optimale Zubereitung:
Filterkaffee oder Presskännchen

Die Region Kaffa im Südwesten Äthiopiens ist die Wiege des Kaffees. Der Legende nach soll einem abessinischen Hirten namens Kaldi aufgefallen sein, dass einige seiner Ziegen, die von einem Strauch rote Kirschen gefressen hatten, bis spät munter umhersprangen, während die anderen Tiere müde waren.

SINGLE ORIGINS

BOLERO

CUBA Serrano Superior Lavado

Optimale Zubereitung:
Filterkaffee oder Presskännchen

Französische Siedler flüchteten 1792 von Haiti auf die Karibikinsel und hatten den Kaffee im Gepäck. Sie errichteten die ersten Plantagen im Osten Kubas. Und so rassig wie der Kaffee ist der Bolero, die traditionelle Musik aus Santiago, die von französisch-kreolischen Bands gespielt wird.



SINGLE ORIGINS

SULTAN

SUMATRA Mandheling

Optimale Zubereitung:
Filterkaffee oder Presskännchen

Als muslimische Händler um 1511 von Malakka nach Aceh kamen, entwickelte sich das Sultanat von Aceh auf Sumatra zu einer bedeutenden Handelsmacht. Die eigenständige, stolze Region entwickelte auch ein einzigartiges Aufbereitungsverfahren für die charakteristischen jadegrünen Kaffeebohnen, das „Giling Basah“.



HERZLICH WILLKOMMEN
IN WINHÖRING

Ein gastliches Haus mit Bäckereitradition seit 1900 wartet mit moderner Vielfalt auf: Feine Backwaren, Kuchen und Torten, hausgemachte Confitures, Desserts und Eis, pikante Traiteur-Spezialitäten und exquisite Gerichte aus der Landhaus-Küche. Wir bedienen Sie im Café und als Caterer außer Haus und freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen!

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag 6.00 bis 18.00 Uhr
Sonntag 8.00 bis 18.00 Uhr

Café Kronberger und
KAFFEERÖSTMANUFAKTUR KRONBERGER
Stefan & Johannes Gruber GbR
Neuöttinger Straße 2, 84543 Winhöring
Telefon +49 (0)8671 2313
www.cafe-kronberger.de



IHR LIEBLINGSKAFFEE
frisch für Sie geröstet!

KAFFEERÖSTMANUFAKTUR

KAFFEERÖSTMANUFAKTUR KRONBERGER



DIE KAFFEERÖSTMANUFAKTUR

Gönnen Sie sich individuellen Genuss!

Konditorenmeisterin Tanja Soldic vom Kronberger Team ist eine erfahrene Barista. So lag es nahe, Ihnen durch eine eigene Kaffeeröst-Manufaktur auch ein exklusives, wirklich „handverlesenes“ Kaffee-Angebot zu präsentieren.

Sie können bei einer Verkostung Ihren Lieblingskaffee auswählen – wir rösten aber auch gern Ihre eigene Mischung, abgestimmt auf Wasserqualität und persönliche Vorlieben! Unser Angebot bereichert die Karte des Cafés mit Spezialitäten wie arabischem Mokka und Landkaffee. Gourmets lassen sich durch Kaffee-Torten, Pralinen, Eis und Likör aus eigener Herstellung überraschen.



AUSGESUCHTE ROHKAFFEES

Qualität aus aller Herren Länder

Unsere Manufaktur bietet tagesfrische Röstungen aus ausgesuchten Rohkaffees, die wir direkt von den Importeuren in Hamburg beziehen. Unsere Expertin achtet darauf, sich über die Lage auf den Plantagen stets informiert zu halten, um eine möglichst gleichbleibende Rohwaren-Qualität gewährleisten zu können.

Wie bei jedem Naturprodukt können Erträge und Qualität schwanken, in einigen Ländern auch beeinflusst durch die politische Situation. Wir kaufen nur hochwertige Bohnen sortenrein ein und stellen daraus die exklusiven Kronberger Mischungen sowie unsere Single-Origin-Röstungen her.



UNSER RÖSTVERFAHREN

Modernste Technik garantiert Genuss

Klima und Bodenqualität des Anbaugebiets geben der Kaffeekirsche und ihren Samen, den Kaffeebohnen, den individuellen Charakter. Unser Ziel ist es, durch abgewogenes Rösten in 9 Stufen die perfekte Balance zwischen Eigen- und Röstaroma zu finden.

Dazu setzen wir einzigartige, modernste Technik ein – unser Röster arbeitet nach dem Prinzip der Konvektionswärme-Übertragung. Das aufwändige Heißluft-Verfahren mit elektronischer Steuerung ermöglicht, im Gegensatz zur konventionellen Trommelröstung, die kontrollierte, schonende Röstung der Bohnen und gewährleistet gleichbleibende Qualität.



CREMA BLENDS

PRIMUS

CREMA 100% Arabica
Optimale Zubereitung:
Vollautomat oder Filterkaffee

Vorbildlicher Geschmack und feine Crema für die Liebhaber feinen Kaffees! Wir mischen die vier hochwertigsten Sorten Arabica-Bohnen aus **xxxx**, **xxxx**, **xxxx** und **xxxx** und rösten Sie leicht, langsam und schonend, um die Aromen zu erhalten.

CREMA BLENDS

HARMONIE

CREMA CRISTALLO 100% Arabica
Optimale Zubereitung:
Vollautomat oder Filterkaffee

Dem reinen Arabica-Blend aus den vier hochwertigsten Sorten liegen während der Röstung die Heilsteine Amethyst, Bergkristall und Rosenquarz bei. Wir rösten langsam, schonend und etwas leichter als PRIMUS, natürlich auch mit den Kristallen Ihrer Wahl.

CREMA BLENDS

KRONENKAFFEE

HAUSMISCHUNG 20% Robusta
Optimale Zubereitung:
Vollautomat oder Filterkaffee

Unsere Kronberger Hausmischung aus 80% Arabica und 20% Robusta ist sehr ausgewogen und bringt eine schöne Crema. Wir rösten sie erst bei niedriger Temperatur, dann langsam ansteigend – bis sie den Namen Kronenkaffee tragen darf!

CREMA BLENDS

DECA

HOCHLANDBLEND koffeinfrei
Optimale Zubereitung:
Vollautomat oder Filterkaffee

Wer gerne Kaffee trinkt, aber empfindlich auf Koffein reagiert und sei es nur nachmittags, muss auf Genuss nicht verzichten. Unser DECA Blend ist aus edelsten Hochland-Arabicas gemischt und aromaschonend entkoffeiniert und geröstet.



ESPRESSO BLENDS

CLASSICO

ESPRESSO 20% Robusta
Optimale Zubereitung:
Vollautomat oder Siebträger

Rohkaffeesorten aus der Karibik verleihen dieser typischen Esspressomischung mit 20% Robusta-Anteil ihren ausdrucksvollen Geschmack und vollen Körper, der auch gut in Cappuccino und Latte Macchiato zur Geltung kommt: Everybody's Darling!

ESPRESSO BLENDS

ITALIANO

ESPRESSO 30% Robusta
Optimale Zubereitung:
Vollautomat oder Siebträger

Die etwas schärfer geröstete Mischung mit einem hohen 30%-Anteil hochwertiger Robusta-Bohnen ist stark und aromatisch: ein echter Südländer, der als kleiner Muntermacher auftritt, aber auch in Cappuccino und Latte Macchiato dominiert.

ESPRESSO BLENDS

SOAVO

ESPRESSO 100% Arabica
Optimale Zubereitung:
Vollautomat oder Siebträger

Die Mischung aus sehr hochwertigen, schonend gerösteten Arabica-Bohnen besticht durch feinen Geschmack und Säure. Sie ist Favorit von Genießern, die ihren Kaffee am liebsten pur und unverfälscht lieben, als kurzer Schwarzer oder mit mehr Wasser.