

EINFACH LECKER: LATTE-ART



Eine Tasse leckerer Cappuccino ist einfach herrlich! Und wenn darauf noch ein schönes Bild gezaubert wurde, dann freuen wir uns noch mehr auf unsere Tasse Kaffee!

Fabian Gläser und Leon Herzig arbeiten in der ältesten Bio-Kaffee-Rösterei Hessens.

Die beiden weihen uns in diese besondere Kaffee-Kunst ein: Latte-Art heißt sie.

Mit Latte-Art lassen sich schöne Motive in den Milch-Schaum zaubern. Fabian Gläser und Leon Herzig zeigen uns, wie eine Tulpe geht.

Die älteste Bio-Kaffee Rösterei Hessens ist in der Gemeinschaft in Kehna. Kehna ist ein Dorf in der Nähe von Marburg. Nach alter handwerklicher Tradition werden hier die Kaffee-Bohnen mit der Hand sortiert. Der Kaffee wird dort durch schonendes und langes Rösten aromatisch und bekömmlich.

Die Rösterei kauft ihren Roh-Kaffee teilweise direkt bei den Kaffee-Bäuer*innen.

Die Kaffee-Bäuer*innen bekommen so mehr Geld.

Die Kaffee-Trinker*innen erhalten dadurch auch Einblick in die Anbau-Bedingungen:

Arbeiten die Anbauer*innen biologisch? Sind sie fair zu ihren Helfer*innen?

Fabian Gläser und Leon Herzig sagen: «Unser Kaffee schmeckt nicht nur fabelhaft.

Man kann auch coole Kunstwerke damit zaubern. Wie das geht, beschreiben wir Euch hier.»




ZAMADI
KAFFEE