



16.05.2019

Kundeninformation

Bio, fair und lecker!

Überzeugte Kundinnen und Kunden sprechen für sich Kaffeetest „Café Orgánico“ im WDR-Haushalts-Check vom 15.05.2019

Liebe Kundinnen und Kunden,

in der gestrigen Sendung „WDR-Haushalts-Check“ testete die Moderatorin Yvonne Willicks gemeinsam mit den WDR 2-Hörfunkmoderatoren und Vielkaffeetrinkern Steffi Neu und Torsten Schorn vier Kaffeesorten, darunter zwei Biokaffees, u. a. unseren GEPA „Bio Café Orgánico.“ Parallel verkostete auch die Barista Jessica Will die vier Sorten. Es handelte sich hier aus unserer Sicht um einen unterhaltsam aufgemachten Test in einer populären Verbrauchersendung, nicht um einen professionellen Sensoriktest.

Zu unserem Erstaunen hat der Café Orgánico dieses Mal im Verhältnis zur Sendung vor drei Jahren nicht überzeugt: Er wurde in beiden Verkostungsrunden als zu „sauer“ bewertet. Das widerspricht allen unseren Erfahrungswerten, die wir im Laufe von über dreißig Jahren aufgrund von Kunden- und Expertenrückmeldungen gewonnen haben. Diese Ergebnisse sind für uns repräsentativer und haben damit aus unserer Sicht eine größere Aussagekraft: „Café Orgánico“ ist unser beliebtester Klassiker!

Verbraucherinnen und Verbraucher kürten Café Orgánico als Sieger

Als Sieger gekürt wurde der Café Orgánico auch ganz offiziell von deutschen Verbraucherinnen und Verbrauchern als „Deutschlands nachhaltigstes Produkt 2018“ beim Deutschen Nachhaltigkeitspreis: Der Café Orgánico konnte sich bei einem Verbraucher-Online-Voting der Rewe-Group unter 60 eingereichten Produkten durchsetzen.

„Café Orgánico“ bei unseren Kunden beliebtestes Produkt

Der „Café Orgánico“ gehört seit vielen Jahren zu den Top 3 der beliebtesten GEPA-Produkte. Aktuell steht die 250-Gramm-Packung sogar an erster Stelle, die im „Haushalts-Check“ getestete handelsübliche 500-Gramm-Packung an zweiter Stelle in unserem Verbraucher-Ranking. Darüber hinaus war der Café Orgánico 1986 der erste faire Biokaffee in Deutschland und hat damit den Weg für viele andere geebnet. Heute ist er der „Klassiker“ unter den GEPA-Kaffees, der ein breites Spektrum von Geschmacksvorlieben abdeckt. Diese Zahlen begeisterter Kundinnen und Kunden sprechen für sich.

Berlin School of Coffee: „alle geschmacklichen Attribute ausgewogen“

Der Café Orgánico entspricht der Qualität eines Spezialitätenkaffees – wie alle Arabicas der GEPA, die in allen Vertriebskanälen, z. B. Handel und Weltläden erhältlich sind. Ab einer Punktzahl von 80 Punkten spricht man von Spezialitätenkaffee. Die renommierte „Berlin School of Coffee“ bewertete unseren „Bio Café Orgánico“ mit 80,5 Punkten. Alle Rohkaffees der GEPA werden regelmäßig von einem Q-Grader getestet. (Q-Grader haben die weltweit renommierteste Kaffee-Sensorik-Ausbildung des Coffee Quality Institute durchlaufen.)

Übrigens wurde die Qualität unseres Café Orgánico in der Sendung „Haushalts-Check“ vor drei Jahren sehr positiv bewertet: Damals bescheinigte ihm Dr. Steffen Schwarz von der Kaffee-Akademie Coffee Consulate „eindeutig das beste Röstbild“ und wies auf die besonders schonende Röstung hin.

Fairer Preis für hochwertige Bio-Arabica-Bohnen

Aktuell zahlt die GEPA ihren Partnergenossenschaften für Bio Arabica 190 bis zu 320 US-Dollar für 100 amerikanische Pfund (45,36 Kilo) und liegt damit mehr als doppelt bis fast viermal über Weltmarktniveau (87,75 US-Dollar). **Damit liegen wir oft deutlich über den Kriterien von Fairtrade International.** Wir machen auch keine Qualitätsabschläge, wie es im konventionellen Kaffeehandel üblich ist. Wir übernehmen teils Zertifizierungskosten, beraten intensiv und schließen langfristige Abnahmeverträge von ein bis drei Jahren ab. Denn unsere Partner haben diese Preise für ihre hochwertigen Bohnen mehr als verdient! Im Unterschied zu anderen sind wir als Organisation zu 100 Prozent fair. Fairtrade International ist dagegen ein Produktstandard.

Roberto Gonzales, Geschäftsführer der der Kaffeegenossenschaft RAOS aus Honduras, erläutert, was Kaffeeproduktion für die Bäuerinnen und Bauern bedeutet:

„Ernten und den biologischen Kaffee von der Pflanzen bis zur Tasse zu produzieren ist viel Arbeit und benötigt Hingabe, Leidenschaft und viel Liebe für die Arbeit.“

Von RAOS stammt ein Teil des Rohkaffees für den Café Orgánico. Sehen Sie mehr in unserem Kaffeeilm: www.gepa.de/kaffeeilm

Zubereitung:

Wir stufen den Geschmack des nach frisch gerösteten Kaffee duftenden Orgánico als besonders aromatisch, mild und ausgewogen ein und empfehlen die Zubereitung als Filterkaffee. Natürlich kommt es hier auch darauf an, dass Wassertemperatur, Mahlgrad und Dosierung genau auf den Kaffee abgestimmt werden.

Fazit: Ein hochwertiger bio und fairer Qualitätskaffee als fairer Hochgenuss für jeden Tag, der in professionellen Qualitätsbeurteilungen und Verbrauchervotings sehr gut abschneidet!

Mit herzlichen Grüßen



Dr. Peter Schaumberger
Geschäftsführer



Tobias Mehrländer
Sortimentsmanager Kaffee



Brigitte Frommeyer
Pressereferentin