

Medienmitteilung

Tropenhaus Frutigen serviert ab sofort ersten, eigenen Schweizer Kaffee

Frutigen, 14. Juni 2013: Nachdem das Tropenhaus Frutigen gemeinsam mit Blasercafé im vergangenen Jahr den ersten Schweizer Kaffee präsentierte, kann dieser ab sofort im Oona – das Restaurant vor Ort genossen werden. Die geerntete Menge ergibt eine limitierte Anzahl von 150 Espressi. Eine Tasse des Swiss single estate coffee kostet 29 Franken. 50 Prozent davon gehen an die in Lateinamerika tätige Organisation Coffee Kids.

Nach der Ernte von 300 Gramm Kaffee im vergangenen Jahr, konnte das Tropenhaus Frutigen diesen April ein knappes Kilogramm Kaffeebohnen pflücken. Weiterverarbeitet und geröstet durch die Berner Traditionsrösterei Blasercafé kann der Swiss single estate coffee ab sofort im Oona – das Restaurant genossen werden. Es handelt sich dabei um einen milden Arabica mit fruchtig-würziger Note, einem intensiven Körper und einem bemerkenswerten Abgang.

Die Menge ist auf 150 Espressi limitiert. Der Preis einer Tasse beträgt 29 Franken. Davon gehen 50 Prozent an die Organisation Coffee Kids. Zudem erhält der Gast ein nummeriertes Zertifikat sowie die eigens mit „Cup of first Swiss single estate coffee“ bedruckte Espressotasse.

Coffee Kids ist eine in Lateinamerika tätige Organisation mit dem Ziel, Kaffeebauern zu unterstützen und die Existenzgrundlage der Familien zu sichern. Dabei betreibt Coffee Kids Projekte in den Bereichen Bildung, Gesundheit, wirtschaftliche Diversifikation, Ernährungssicherung und Hilfe zur Selbsthilfe. So gelingt es den Kaffeebauern ihre Abhängigkeit vom Kaffeemarkt, welcher starken Schwankungen ausgesetzt ist, zu reduzieren und den wichtigsten Bedürfnissen ihrer Gemeinden gerecht zu werden. Besonderen Wert legt Coffee Kids dabei auf den Respekt gegenüber den individuellen gesellschaftlichen Werten, kulturelle Integrität und die Förderung von Einsicht und Einfallreichtum der Kaffeebauern.

Im feucht-warmen Klima des Tropenhaus Frutigen wachsen ca. 30 Kaffeebäume. Grundlage ist das zukunftsweisende Energiekonzept mit dem warmen Bergwasser des Lötschbergmassivs im Zentrum. Themen wie nachhaltige Nahrungsproduktion, Wissensvermittlung und Genuss werden den Besuchern unter dem Dach des Tropenhauses erlebbar gemacht.

Oona – das Restaurant ist das an die KaviarMarke Oona angelehnte Fine Dining Restaurant des Tropenhaus Frutigen. Das gelungene Experiment der Kombination von Erzeugnissen des Tropenhauses mit regionalen Produkten sorgt für Gaumenerlebnisse im modern gestalteten Restaurant.

Ergänzende Informationen unter

www.coffeekids.org, www.blasercafe.ch und www.tropenhaus-frutigen.ch

Link zum Film über die Kaffeeernte im Tropenhaus Frutigen unter:

http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=KINP81ErfIA

Kontakt:

Tropenhaus Frutigen

Andreas Schmid

Stv. Leiter Marketing & Verkauf

033 672 11 51

andreas.schmid@tropenhaus-frutigen.ch