

Medienmitteilung

Erster Schweizer Kaffee ergibt Spende von 1'450 Franken für Coffee Kids

Frutigen, 30. Januar 2014: Seit vergangenem Juni wurde im Tropenhaus Frutigen der erste Schweizer Kaffee serviert. Die Hälfte der Einnahmen konnte nun an die in Lateinamerika tätige Organisation Coffee Kids überwiesen werden. Dieser Betrag beläuft sich auf 1'450 Franken.

Die Menge des sogenannten Swiss single estate coffee war limitiert auf 150 Espresso. Im Oona – das Restaurant wurden in den vergangenen sechs Monaten 100 Espresso zum Preis von je 29 Franken inklusive der eigens hierfür kreierten Tasse und einem nummerierten Zertifikat verkauft. 50 Prozent der Einnahmen wurden nun wie angekündigt an Coffee Kids überwiesen. Die Kaffeebohnen für die verbleibenden 50 Espresso sowie die dazugehörigen Espresso-Tassen können ab sofort im Shop vor Ort oder online unter www.tropenhaus-frutigen.ch/shop gekauft werden. Auch hiervon gehen 50 Prozent des Erlöses weiterhin an Coffee Kids.

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 Einfallsreichtum der Kaffeebauern.

Der Swiss single estate coffee war der Ertrag der Frutiger Kaffeeernte vom Frühjahr 2013. Weiterverarbeitet und geröstet wurden die Schweizer Kaffeekirschen durch die Berner Traditionsrösterei Blasercafé. Das Ergebnis war ein milder Arabica mit fruchtig-würziger Note, einem intensiven Körper und einem bemerkenswerten Abgang.

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 Kaviar-Marke 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, welches im vergangenen Jahr mit 13 GaultMillau Punkten ausgezeichnet wurde.

Ergänzende Informationen unter

www.coffeekids.org 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

Medienkontakt:

Tropenhaus Frutigen

Andreas Schmid

Stv. Leiter Marketing & Verkauf

033 672 11 51

andreas.schmid@tropenhaus-frutigen.ch