

**SUCHE  
LECKER  
DIREKT  
FRISCH  
WIR**



[www.heilandt.de](http://www.heilandt.de)



# SUCHE

**Anfangs waren wir nur auf der Suche nach wirklich leckerem Kaffee für Köln.**

**Heute beginnt für uns die Suche im Ursprung. Wir wollen alle neuen Entwicklungen zusammen mit unseren Produzenten erleben. Jede Ernte, neue Kaffees und neue Geschmäcker.**

**Geld verdienen mit etwas wirklich Gutem. Mit und für Menschen, die genauso ticken wie wir.**

**Zunächst ging es hauptsächlich um Espresso. Heute geht es um alle Arten von Kaffee. Für alle Orte, an denen man guten Kaffee genießen möchte.**



# LECKER

**Bei der Qualität sind wir kompromisslos.  
Nur Trommelrösten, nur Specialty Coffee.  
Jede Bohnensorte einzeln, mit eigenem Profil.  
Nur Langzeitröstungen. Die Mindestpunktzahl  
unserer Rohkaffeequalität, nach SCA Quality  
Standard, beträgt 83 Punkte.**

**Wir rösten für jeden, vom Wachwerder, über die  
Milchwohlfühlfraktion, bis zum Coffee Geek.  
Und das je nach Geschmack mit mehr oder  
weniger Frucht aber immer magenschonend  
ohne Säure.**



# DIREKT

**Wir verfolgen unseren Weg.  
Keine Entwicklungshilfe, sondern Preise, von denen die Bauern und Pflücker selbstbestimmt leben können. Lange Handelsbeziehungen. Unabhängigkeit von volatilen Märkten, Börse und Großkonzernen.**

**100% Direct Trade erreichen wir noch nicht. Aber wir arbeiten daran. Mit viel Herzblut, Aufwand und Ehrgeiz.**



# UNSERE DIRECT TRADE STANDARDS

---

- ▶ **Direkter Kontakt zum Produzenten mit höchstens einem Partner / Kaffeescout dazwischen.**
- ▶ **Kaffeeproduzenten werden im Schnitt mindestens 50 % über dem Fair Trade Preis bezahlt und die Preise direkt verhandelt.**
- ▶ **Transparenz wie, wo und von wem der Kaffee produziert wurde.**
- ▶ **Wir unterstützen Farmer, die landwirtschaftlich und sozial nachhaltig produzieren.**
- ▶ **Lange Handelsbeziehungen zu den Produzenten und qualitätsfördernde Maßnahmen auf den Plantagen zur nachhaltigen Vermittlung von Wissen und Equipment.**

# FRISCH

**Leckerer Kaffee entsteht nur, wenn er wirklich frisch ist. Wir rösten maximal 30 kg-Chargen. Minimal 8 kg-Chargen. Je nach Kundenbedarf.**

**Kein gerösteter Kaffee steht bei uns länger als 2 Wochen in der Rösterei. Wir rösten 5 Tage die Woche.**

**Die Kaffees werden schnell in unsere Aromaventilbeutel verpackt. Darin kann der frische Kaffee noch ausgasen, bis sich nach ein paar Tagen wirklich alle wichtigen Aromen ausgebildet haben.**

# WIR

**sind Menschen, die sich mindestens  
5 Tage in der Woche mit Kaffee beschäftigen.**

**Wir suchen, wir probieren, wir verwerfen und  
wir lernen. Um noch besseren Kaffee zu finden  
und zu rösten.**

**Wir wollen euch, unseren Rohkaffee-  
produzenten und uns einfach noch mehr  
gute Zeit mit gutem Kaffee bereiten.**

Mehr: [heilandt.de/team](https://heilandt.de/team)





**HEILANDT**

Kaffeemanufaktur