

14.06.2023 - 15:01 Uhr

Kaffeegenuss ohne Koffein liegt im Trend



Bei vielen Menschen gehört der köstliche Geschmack von Kaffee zum täglichen Ritual und er bringt den unverzichtbaren, morgendlichen Koffeinkick. Doch immer mehr Kaffeetrinker*innen möchten den Kaffeegenuss ohne die belebende Wirkung des Koffeins erleben. In den letzten Jahren ist ein deutlicher Trend zum koffeinfreien Kaffeekonsum zu beobachten. Es gibt mehrere Faktoren, die zu dieser steigenden Beliebtheit beitragen.

Viele Menschen legen heutzutage großen Wert auf ihre Gesundheit, eine ausgewogene Ernährung und einen bewussten Lebensstil. Koffeinfreier Kaffee passt gut in diese Lifestyle-Trends und bietet eine Alternative für diejenigen, die den Geschmack von Kaffee lieben, aber die stimulierenden Auswirkungen von Koffein vermeiden möchten. Die steigende Nachfrage nach entkoffeiniertem Kaffee ist weltweit zu beobachten¹.

Früher wurde koffeinfreier Kaffee oft als geschmacklich minderwertig angesehen. Heute haben sich die Methoden des Entkoffeinierens stark verbessert, was zu einer höheren Qualität des koffeinfreien Kaffees und einem breiteren Angebot auf dem Markt führt.

Original Food, ein Anbieter von hochwertigen Kaffees in Bio- und Fair Trade-Qualität, liefert mit dem neuen Kaffa Decaffeinato eine innovative Antwort auf die wachsende Nachfrage nach koffeinfreiem Kaffee. Dabei setzt das nachhaltig orientierte Unternehmen auf ein besonders mildes Verfahren. Dieses basiert auf der Verwendung von natürlichem Kohlendioxid (CO₂), das in einem schonenden Prozess eingesetzt wird, um das Koffein aus den Kaffeebohnen zu extrahieren. Dabei bleibt der Geschmack und das Aroma des wilden Kaffees erhalten, während das Koffein entfernt wird.

Der Vorteil der CO₂-Entkoffeinierung liegt in ihrer Effizienz und Umweltfreundlichkeit. Das verwendete CO₂ ist ein natürlicher Bestandteil unserer Atmosphäre und wird nach dem Entkoffeinierungsprozess wiederverwendet. Es entstehen keine schädlichen Rückstände oder chemischen Verbindungen, wodurch die Qualität und Reinheit des entkoffeinierten Kaffees gewährleistet wird.

«Die Qualität des Kaffees steht bei uns im Zentrum. Wir wollen mit Kaffa Decaffeinato den gleichen Genuss bieten wie mit einem koffeinhaltigen Kaffee. Die steigende Nachfrage zeigt, dass entkoffeinierter Kaffee eine junge, trendige Art des Kaffeekonsums ist, weg von der herkömmlichen, rein gesundheitsorientierten Kaffee-Alternative» erklärt Maria Müller Steiner, Inhaberin von Original Food und der Kaffawerkstatt-Rösterei in Kriens/LU.

Original Food setzt mit Kaffa Wildkaffee auf höchste Qualität und Nachhaltigkeit. Die wilden Kaffeebohnen wachsen in den Bergregenwäldern im Südwesten Äthiopiens und werden von den lokalen Bauernfamilien dort gesammelt. Die nachhaltige Nutzung des Regenwaldes verschafft ihnen ein sicheres Einkommen, verbessert die Lebensbedingungen und trägt so zum langfristigen Erhalt des Regenwaldes bei.

Den neuen Kaffa Decaffeinato gibt es als Bohnen, Pulver oder E.S.E Pads in Biogeschäften oder direkt bei Original Food.

Quellen:

1 Ilaria Abagnale (2021): The Desire to be Healthy Boosts Decaf's Popularity, In: Tea & Coffee Trade Journal.

Original Food GmbH mit Sitz in Hergiswil/NW

Maria Müller Steiner - Inhaberin und Geschäftsführerin

T +41 41 630 14 01 | office@originalfood.ch | www.originalfood.ch

Original Food importiert, verarbeitet und vermarktet verantwortungsvoll erzeugte und fair gehandelte Lebensmitteln wie Kaffee, Schokolade und Tee. Dank dem direkten Verkauf zu fairen Preisen erwirtschaften die Bauernfamilien in den Ursprungsländern ein existenssicherndes Einkommen aus der schonenden Nutzung des Regenwaldes. So können sie ihre Lebensbedingungen nachhaltig verbessern und der Regenwald bleibt als natürliche Ressource erhalten.

Seit 2015 betreibt Original Food mit der KaffaWerkstatt in Kriens eine eigene Röstmanufaktur.

Medieninhalte



Kaffeegenuss ohne Koffein / Bild Original Food



Entkoffeinieren mit Co2 kurz erklärt / Bild Original Food



Kaffa Decaffeinato Sortiment / Bild Original Food

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100067196/100908262> abgerufen werden.