

Fairer Kaffee-Fleck auf den Pötschen: Rösterei begeistert Bad Ischl!

Bad Ischl: Entdecken Sie lokale Kaffee-Innovationen und faire Handelspraktiken - Besuch einer kleinen Rösterei am Kreuzplatz.



Bad Ischl, Österreich - In der kleinen Stadt Bad Ischl hat sich ein interessantes Geschäft etabliert, das die Leidenschaft für Kaffee und soziales Engagement miteinander verbindet. Seit 2012, als die Inhaberin die weltgrößte Kaffeemesse in Wien besucht hat, ist die Suche nach den richtigen Bohnen und Mischungen das Herzstück ihres Betriebes - einer kleinen Rösterei in einem alten Renaissancegewölbe am Pötschen-Pass. Hier wird Kaffee nicht nur als Getränk, sondern als Genussmittel betrachtet, ganz ähnlich wie edler Wein. Das Ziel: ehrliche Preise und die Unterstützung der Kaffeebauern in Brasilien, Mexiko und Indien durch faire Bezahlung.

Die Rösterei schätzt die Qualität ihrer Produkte und achtet auf

die Verpackung: abbaubare Packerln aus Reispapier mit einem Aromaventil sorgen dafür, dass der Kaffee frisch bleibt. Auf der Rückseite der Verpackung finden sich zudem hilfreiche Informationen zur Zubereitung. Die Zusammenarbeit mit Pro Mente zur Anbringung der Etiketten zeigt, dass hier nicht nur auf Geschmack, sondern auch auf soziale Aspekte geachtet wird. Im Geschäft am Kreuzplatz in Bad Ischl stehen Marken wie L'Occitane, Luis Trenker, Opinel und Jieldé zur Auswahl.

Kaffeetrends und Wettbewerbe

Die Kaffeeindustrie ist ein aufstrebender Wirtschaftszweig im Lebensmittel- und Getränkemarkt. Laut einer Analyse sind zwischen 2019 und 2024 die Neueinführungen in dieser Branche um 5,7% gewachsen, was die stetig steigende Nachfrage verdeutlicht. Dabei sind vor allem der Trend zu „Clean Labels“, also biologischen und zusatzstofffreien Produkten, sowie die wachsende Beliebtheit von Cappuccino-Typen, die eine Wachstumsrate von 5,3% aufweisen, bemerkenswert. In Nordamerika liegen die beliebtesten Geschmacksrichtungen für Kaffee bei nussigen Aromen, die um 25,6% zugenommen haben. Auch in Europa ist die Innovationsfreude groß, was die Entwicklung neuer Produkte angeht.

Passend dazu feiert das Baltic Taste Award, das während der jährlich stattfindenden **Riga Food** Messe in Lettland stattfand, hochwertige regionale Lebensmittel und fördert deren internationale Bekanntheit. Diese Fachmesse, die 2023 rund 21.381 Besucher anzog, bietet eine Plattform für den Austausch über Entwicklungen in der Lebensmittel- und Getränkeproduktion sowie Gastronomie und Hotellerie. Die nächste Riga Food Messe ist bereits für September 2025 geplant.

Mit ihrem Engagement für Qualität, Fairness und innovative Kaffeetrends hat die Bad Ischler Rösterei nicht nur eine Nische gefunden, sondern trägt auch aktiv zum Bewusstsein für faire Handelspraktiken und nachhaltige Produkte bei. Dies zeigt, dass

Kaffee weit mehr ist als nur ein Getränk – es ist ein Erlebnis, das verbindet.

Details	
Ort	Bad Ischl, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.salz-tv.at• www.tradefairdates.com• www.innovamarketinsights.com

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at