

Kaffeeerlebnis in Kallham: „Von der Pflanze in die Tasse“ bei Emmas!

Erleben Sie Kaffeeverkostungen in Emmas Kaffee, Kallham, am 1.07.2025. Genießen Sie Schauröstung und hausgemachten Kuchen!



Kallham, Österreich - Wer einen besonderen Tag mit Freunden oder der Familie plant, sollte unbedingt bei **Emmas Kaffee** in Kallham vorbeischauen. Das Café bietet spannende Kaffeeverkostungen für Busgruppen an, die unter dem Motto „Von der Pflanze in die Tasse“ stehen. Hier kann man die Welt des Kaffees von der Röstung bis zum fertigen Getränk hautnah erleben. Michael Pauzenberger und sein Team gestalten diese Erlebnisprogramme, die auch verschiedene Sorten Kaffee und hausgemachte Kuchen umfassen.

Gerade für Kaffee-Liebhaber, die auf der Suche nach einem besonderen Erlebnis sind, ist dieses Programm ein echtes Highlight. Ob für einen Ausflug mit Freunden, einem

Vereinsausflug oder für Reisegruppen – hier kommt jeder auf seinen Kaffeegenuss!

Kaffeewissen und Kulinarisches

Ein interessanter Aspekt rund um das Thema Kaffee ist der PRAL Wert (Potential Renal Acid Load), der von Dr. Jürgen Vormann in einer Studie untersucht wurde. Er beschreibt die Säurebelastung, die Lebensmittel auf die Nieren haben können. Ein hoher PRAL Wert führt zu einer stärkeren Säureausscheidung über die Niere. Auch beim Marktfest wurde dieser Wissensdurst gestillt: Dort erfreute ein Gin Tonic Coffee die Besucher. Dieser erfrischende Drink setzt sich aus 2 cl Second Try Gin, 2 Eiswürfeln aus Emmas Kaffee Espresso, einer Zitronenscheibe und 16 cl Tonic Water zusammen – serviert mit einem kompostierbaren Strohalm.

Das Engagement für fairen Handel und Nachhaltigkeit wird bei Emmas Kaffee großgeschrieben. EZA Fairer Handel und Vertreter einer Bio-Kaffeekooperative aus Uganda haben das Café besucht. Diese Kooperative, die über 1000 Bauern umfasst, darunter 420 Frauen, entstand aus einer Initiative der Christlichen Jugend und setzt sich für faire Bedingungen im Kaffeegeschäft ein.

Besondere Rezepte und Veranstaltungen

Für Feinschmecker ist das Rezept für das beliebte Getränk „Die Goldene Sehnsucht“ aus dem Buch Bohnengold von Michael Pauzenberger ein Muss. Die Mischung aus einem kleinen Schwarzen, einer Prise Tonkabohne, Vanillepulver, Kardamom, 6 cl Obers und einem Stück weißer Schokolade überzeugt mit einem einzigartigen Geschmack.

Ein weiterer Höhepunkt ist der Vortrag „Schwarzes Gold – Taste your coffee“, den Pauzenberger am 31. März gehalten hat. Hier konnten Interessierte mehr über die Feinkultur des Kaffees erfahren und ihre Sinne für das schwarze Getränk schärfen.

Von der Pflanze zur Tasse

Kaffeepflanzen sind wahre Sensibelchen und gedeihen nur in bestimmten Gegenden. Ihre Pflege und der Anbau sind für die Qualität des Kaffees entscheidend. Unter optimalen Bedingungen wachsen die Pflanzen bis zu vier Meter hoch, werden aber regelmäßig geschnitten, um eine strauchartige Form zu erreichen. Die pfahlartige Wurzel reicht dabei bis zu zweieinhalb Meter in den Boden und sorgt für eine gesunde Nährstoffaufnahme. Die immergrünen Blätter der Kaffeepflanze sind nicht nur schön anzusehen, sondern auch wichtig für den Wachstumsprozess, da sie den Großteil der Sonnenenergie einfangen, die die Pflanze benötigt.

Zusammengefasst lässt sich sagen: Ob beim Genuss eines köstlichen Kaffees oder beim Erleben des gesamten Prozesses in Emmas Kaffee – die Liebe zur Kaffeekultur ist in Kallham spürbar. Besucher sind herzlich eingeladen, in die faszinierende Welt des Kaffees einzutauchen und unvergessliche Momente zu erleben.

Details	
Ort	Kallham, Österreich
Quellen	• www.meinbezirk.at • www.emmas-kaffee.at • www.kaffeeverband.de

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at