

Kaffeegenuss neu definiert: Holzfeuer-Röstungen im neuen Onlineshop!

Der neue Onlineshop kaffeestudio.at bietet traditionell auf Holzfeuer geröstete Kaffeespezialitäten für Kaffeeliebhaber an.



Nachrichten AG

Basel, Schweiz - Am 17. Juni 2025 eröffnet der neue Online-Shop www.kaffeestudio.at, der Kaffeeliebhaber mit traditionell auf Holzfeuer gerösteten Kaffeespezialitäten begeistert. Dieser innovative Shop kombiniert traditionelle Handwerkskunst mit modernster Onlineshop-Technologie, was eine optimierte Benutzererfahrung verspricht. Die Zahlungsmethoden sind einfach und sicher, und die schnelle Lieferung garantiert, dass die Kunden frischen und geschmackvollen Kaffee genießen können.

Das Sortiment des neuen Unternehmens umfasst drei spezielle Barista-Blends: Espresso Royal, Espresso Italia und Crema Perfetta. Zudem werden Single Origin Kaffees angeboten, die

ebenfalls im Holzfeuer-Trommelröster geröstet werden. Der schonende Röstprozess, der sich von industriellen Verfahren unterscheidet, sorgt für einen säurearmen, magenfreundlichen und bekömmlichen Kaffee. **Kaffeekultur** hebt hervor, dass die Auswahl exzellenter Rohkaffees entscheidend für die geschmackliche Qualität ist. Die Familie Mierisch in Nicaragua, die dort Kaffee auf unterschiedlichen Fincas anpflanzt, ist auch ein Beispiel für den Fokus auf hohe Qualität.

Besondere Produktangebote

Kaffeestudio.at legt besonderen Wert auf die sorgfältige Verarbeitung aller Kaffees und garantiert, dass diese stets röstfrisch sind. Das Engagement für Qualität zeigt sich auch in der Kontaktaufnahme mit Ing. Alexander Klim, der für Kundenanfragen erreichbar ist. Neben Kaffees bietet der Shop auch Barista-Zubehör an, das sowohl für den Heimgebrauch als auch für den professionellen Einsatz geeignet ist. Zu den exklusiven Angeboten zählen auch Geschenkkaffees, die eine originelle Alternative zu Wein und Blumen darstellen.

Die Kunst des Röstens

Die Röstung mit Holzfeuer ist nicht nur eine Rückkehr zu traditionellen Methoden, sondern fügt auch eine besondere Aromatik hinzu, die durch das langsame und schonende Rösten gefördert wird. Dies steht im Einklang mit dem Ansatz von Kaffeekultur, der betont, dass verschiedene Temperaturen und Umwandlungen während des Röstvorgangs die einzigartige Geschmackspalette des Kaffees hervorbringen. Im Zusammenhang mit dieser Tradition ist es wichtig, die Eigenheiten des Klimas und Terroirs zu beachten, die maßgeblich die Qualität des fertigen Produktes beeinflussen.

Der Kaffeehandel hat sich in den letzten Jahren erheblich verändert. Die direkte Verbindung zwischen Spezialitätenröstern und Erzeugern fördert nicht nur den Austausch, sondern auch die Transparenz in der Wertschöpfungskette. Dies unterstützt

die Trends, kleine Familienfarmen in den Anbau zu involvieren, was dem Konsumenten authentische Geschmackserlebnisse bietet. Die Philosophie des Wissensaustauschs zwischen Röstern und Produzenten könnte ein weiterer Schlüssel zur wachsenden Beliebtheit von Premium-Kaffee sein.

Mit dem Launch von **Kaffeestudio.at** wird die Leidenschaft für hochwertigen Kaffee neu belebt, und die Kunden können die Vorzüge eines handwerklich gerösteten Produktes genießen, das aus besten Rohkaffees hergestellt wird.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Basel, Schweiz
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.ots.at• kaffeemacher.de• www.kaffeekultur.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at