



Starbucks Coffee Company

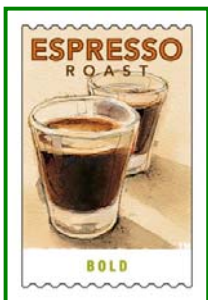
Fact Sheet: Fairtrade zertifizierte Kaffees

Mai 2011

Die Leidenschaft von Starbucks, in einladenden Stores einige der weltweit hochwertigsten Kaffees anzubieten, prägte vom ersten Tag an die Art, wie wir arbeiten. Obwohl wir seit der Eröffnung unseres ersten Stores im Pike Place Market in Seattle bereits einen langen Weg hinter uns haben, hat sich im Herzen von Starbucks nichts geändert – Kaffee steht im Mittelpunkt aller unserer Aktivitäten.

Wenngleich Starbucks nur 2 – 3 Prozent des weltweit angebotenen Kaffees kauft, so zählt das Unternehmen doch zu den weltweit größten Abnehmern von Fairtrade zertifiziertem Kaffee. Die Zertifizierung durch Fairtrade ermöglicht es kleinen Kaffeebauern, die sich in Kooperativen zusammengeschlossen haben, in ihre Kaffeefarmen und Kommunen zu investieren, um die Umwelt besser zu schützen und jene betriebswirtschaftlichen Fähigkeiten zu entwickeln, die notwendig sind, um auf dem Weltmarkt zu bestehen. Starbucks kauft und vertreibt seit knapp einer Dekade Fairtrade zertifizierten Kaffee. Im Jahr 2009 waren es immerhin bereits 18 Millionen Kilo. Im Jahr 2010 hat Starbucks zudem 3,6 Prozent zertifizierten Bio-Kaffee angekauft.

Starbucks ist stolz darauf, fünf Fairtrade zertifizierte Kaffees anbieten zu können: Starbucks® Fairtrade Certified™ Espresso Roast, Italian Roast®, French Roast®, Breakfast Blend® und Pike Place Roast®. Seit dem 2. März 2010 werden alle auf Espresso basierenden Getränke, die Starbucks in seinen Stores in Europa anbietet, zu 100 Prozent aus Fairtrade zertifiziertem Espresso hergestellt. Dies steht nicht nur für eine neue Qualität der Beziehung zwischen Fairtrade und Starbucks in Europa, es stärkt auch die Position von Starbucks als größtem Einkäufer von Fairtrade zertifiziertem Kaffee. Die Initiative baut auf unseren seit langem bestehenden gemeinsamen Bemühungen auf, kleine Kaffeebauern, ihre Kommunen und die Umwelt zu schützen. Wir arbeiten daran, den Stärken dieser Einkaufsprogramme zum Durchbruch zu verhelfen, sodass noch mehr Kaffeebauern hiervon profitieren können.



Starbucks® Fairtrade Certified™ Espresso Roast

Inspiziert vom Erbe der italienischen Kaffeehäuser, hat der Starbucks® Fairtrade Certified™ Espresso Roast eine schwere, karamellartige Süße und Weichheit, einen befriedigenden Abgang und einen Geschmack, der karamellisiertem Zucker – wie die knusprige Garnitur einer Crème brûlée – nicht unähnlich ist. Diese spezielle Mischung ist das Herz zahlreicher Markengetränke von Starbucks, die weltweit angeboten werden.

Die Zusammenarbeit von Starbucks und Fairtrade ermöglicht es unseren Gästen, eine verantwortungsbewusste und ethisch motivierte Entscheidung darüber zu treffen, welchen Kaffee sie trinken möchten, wenn es ihnen ein Anliegen ist, dass auch die Kaffeebauern nachhaltige Lebensbedingungen für sich schaffen können. Starbucks ist stolz darauf, einer der weltweit größten

Abnehmer von Fairtrade zertifiziertem Kaffee zu sein.

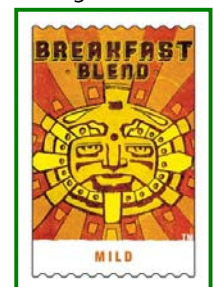
Der 1975 kreierte Espresso Roast ist eine vielseitige Mischung mit feinem Geschmack, weichem Aufbau und guter Balance. Obwohl es „die Espressobohne“ eigentlich nicht gibt, bietet Starbucks eine solche an – den Starbucks® Fairtrade Certified™ Espresso Roast, eine etwas dunklere Röstung als die traditionellen italienischen Espressomischungen.

Breakfast Blend®

Die Frühstücksmischung ist mild und schmackhaft. Ihr leichter Körper macht einen sonnigen ersten Eindruck und eignet sich daher hervorragend dazu, mit ihr den Tag zu beginnen.

Die Mischung ist ein Reigen lateinamerikanischer Bohnen, die wegen ihres prickelnden Geschmacks ausgewählt wurden. Wir rösten sie etwas heller als üblich, und durch die Auswahl an Bohnen sowie die etwas hellere Röstung hat dieser Kaffee einen gegenüber unserer Hausmischung leichteren Körper und einen milderen Geschmack.

Der Kaffee ist ein wenig wie Orangensaft – er weckt Sie und Ihre Lebensgeister, nicht zuletzt durch die Art, wie er auf ihrer Zunge tanzt. Er bietet einen schönen, reinen Geschmack mit sonnigem Temperament. Egal ob Ihre Tasse halbvoll oder halbleer ist – alles ist in bester Ordnung.





Starbucks Coffee Company

Fact Sheet: Fairtrade zertifizierte Kaffees

Mai 2011



French Roast®

Ein geradliniger, rauchiger Geschmack ist die Zielsetzung bei dieser unserer dunkelsten Röstung. Wegen des intensiven Geschmacks entwickelte sich diese Röstung zu einem unserer populärsten Kaffees. Man muss einen abenteuerlustigen Gaumen besitzen, um die geradlinigen Geschmacksnuancen dieses Kaffees genießen zu können. Der French Roast ist kein Kaffee für jedermann – entweder man liebt ihn oder man kann ihn nicht leiden. Einen Mittelweg scheint es nicht zu geben.

Wenn Sie frankophil veranlagt sind, sollten Sie wissen, dass der French Roast etwas ist, auf das wir ganz besonders stolz sind. Es gibt nicht viele andere Kaffees, die derart viel Aufmerksamkeit von unseren Kaffeeröstern fordern. Außerdem werden hier nur Bohnen allerbesten Qualität verwendet. Das begründet sich auch damit, dass die Bohnen absolut einwandfrei sein müssen, um die intensive Hitze zu überstehen, die den French Roast zu dem macht, was er ist. Die kleinste Verletzung einer Bohne würde dazu führen, dass sie durch die enorme Hitze vollständig zerstört würde.

Trotz seines besonders kräftigen Geschmacksprofils ist im French Roast nicht mehr Koffein enthalten als in unseren anderen Kaffees.

Italian Roast®

Die Italiener sprechen von „La dolce far niente“, „das süße Nichtstun“. Dies ist eine gute Beschreibung unserer bevorzugten Art, den Italian Roast zu genießen – nur wir, zwei Tassen und ein freier Nachmittag.

Seine charakteristische Süße erhält dieser Kaffee durch die Art, wie er geröstet wird: dunkel, und noch dunkler. Der Süßegrad unseres Italian Roast liegt etwas über den Karamellnoten unseres Espresso Roast, wobei ihm allerdings die Rauchigkeit des French Roast fehlt. Wenn dieser Kaffee nach der Röstung abgekühlt ist, hat man eine robuste und süße Mischung, die kräftig und intensiv ist.

Der Italian Roast ist das Kaffeearoma, das sich in unseren kaffeehaltigen Frappuccino® Getränken findet.



Pike Place Roast™

Der Pike Place Roast™ ist eine sehr charakteristische Kombination verschiedener Kaffees, die besonders weich, trotzdem gehaltvoll geröstet wird und dadurch schokoladige und an geröstete Nüsse erinnernde Geschmacksnuancen zutage fördert. Dieser Kaffee weist eine sanfte Säure und subtile Geschmacksnuancen auf, die an Schokolade und geröstete Nüsse erinnern. Bei seiner Komposition wurden eine ganze Reihe von Vorlieben unserer Gäste berücksichtigt, auch dass er gerne mit Sahne und Zucker getrunken wird.

Mit diesem Kaffee feiern wir einerseits unsere stolze Geschichte im Pike Place Market und lassen andererseits unsere anspruchsvollen Gäste und die Nr. 1 der in unseren Stores zubereiteten und verkauften Kaffeemischungen hochleben.

###

Weiterführende Informationen



Starbucks Coffee Company

Fact Sheet: Fairtrade zertifizierte Kaffees

Mai 2011

Wenn Sie Fragen haben oder weitere Informationen wünschen, besuchen Sie uns doch einfach auf www.starbucks.de. Presseanfragen richten Sie bitte an yvonne.daschek@edelman.com.

© 2011 Starbucks Coffee Company. Alle Rechte vorbehalten.