



Starbucks Coffee Company

Fact Sheet: Herkunft ist Geschmack

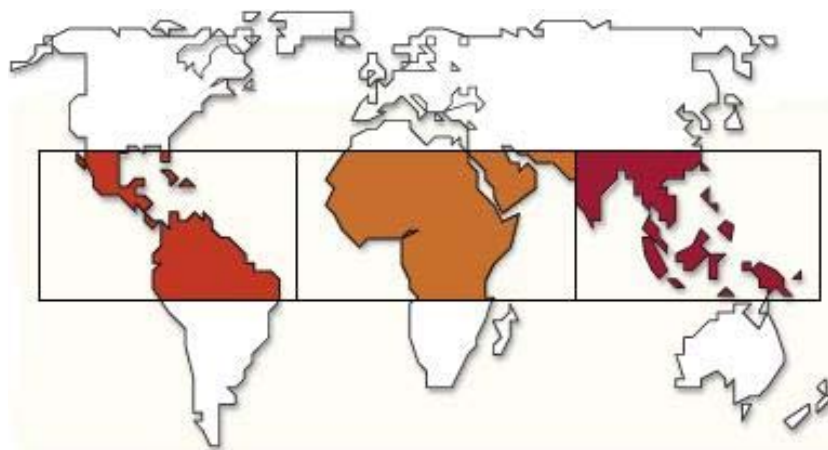
Mai 2011

Die Kaffee-Experten von Starbucks® verkosten jährlich mehr als 250.000 Tassen Kaffee und bereisen die ganze Welt um zu gewährleisten, dass unseren Gästen immer nur der hochwertigste Kaffee angeboten wird.

Eine Weltreise für die Sinne – erlebt in Ihrer Tasse ...

Der Geschmack eines Kaffees hängt tatsächlich davon ab, wo er angebaut wurde. Das Erdreich, das Klima und die Höhenlage eines Kaffeebaums, aber auch die Art, wie der grüne Kaffee aufbereitet wird, haben wesentlichen Einfluss darauf, wie ihr Kaffee letztlich schmeckt.

Kaffee wird rund um den Äquator angebaut und geerntet, weshalb diese Region auch als „Kaffee Gürtel“ der Erde bezeichnet wird. Die Kaffeeanbaugelände liegen zwischen dem südlichen und dem nördlichen Wendekreis, hauptsächlich in Lateinamerika, im asiatisch-pazifischen Raum und in Afrika/Arabien.



Lateinamerika	Afrika und Arabien	Asiatisch-pazifische Region
Kaffee aus Lateinamerika ist für seine gute Balance, seinen mittelstarken Körper und seinen reinen Abgang berühmt.	Afrika (Äthiopien) ist die „Geburtsstätte des Kaffees“. Die Bohnen aus dieser Region haben im Allgemeinen ein reiches Aroma, eine spritzige Säure, einen einzigartigen blumigen Charakter und einen mittelstarken bis vollen Körper. Arabische Kaffees sind legendär – verantwortlich dafür sind ihre beerenartigen Aromen und ihr weiniger Charakter.	Kaffees aus dieser Region sind für ihre Tiefe und ihre robusten Noten bekannt. Diese Kaffees sind typischerweise sehr lebendig, mit würzigen Untertönen, und wegen ihrer Weichheit, Bodenständigkeit, exotischen Aromen und ihres vollen Körpers sehr beliebt.

###

Weiterführende Informationen

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.