

Offizielles Magazin
des Wettbewerbes
„Großer Preis
des Mittelstandes“

PT-MAGAZIN

für Wirtschaft und Gesellschaft

16. Jahrgang | Ausgabe 1 | 2020 | ISSN 1860-501x | 3 Euro

www.pt-magazin.de

The Innovation Game

Unternehmen und ihr
„Skill-Capital“

Zertifikate-Fetisch

Potemkinsches
Bildungssystem

Employer Branding

Authentizität und
Transparenz

Himmelswege

Archäologischer
Astrotourismus

Schon nominiert?

Stichtag 31. Januar

Der Mittelstand denkt in Generationen, setzt Meilensteine und verdient Wertschätzung. Nominieren Sie bis 31. Januar Unternehmen zum „Großen Preis des Mittelstandes“! Online auf www.kompetenznetz-mittelstand.de oder per E-Mail an op@op-pt.de. Ihre Nominierung ist die Eintrittskarte der Unternehmen ins Netzwerk der Besten.

Herzliche Grüße, Helfried Schmidt und Petra Tröger!





Die Elfgen's zusammen mit Panchito, der die Plantage Finca Rio Colorado führt.

Plantage als Hommage – der faire, der bessere Kaffee

Kaffee ist in Deutschland nicht nur ein Trendprodukt. Es ist nahezu ein Lebenselixier. Doch was wissen wir schon, was hinter wirklich gutem Kaffee steckt. Die meisten Kaffeebauern leben in extremer Armut und werden um die Früchte ihrer Arbeit gebracht. Dass es anders geht, zeigt das Berliner Ehepaar Bärbel und Ansgar Elfgen mit einer eigenen Plantage in Honduras. „Unsere Liebe für Kaffee zeigt sich vor allem in der Wertschätzung der Menschen und der Natur, die die Grundlagen schaffen, dass wir hier in Europa einen so wundervollen Kaffee genießen können“, konstatiert Ansgar Elfgen.

Alles begann in Honduras

2016 besuchten die Elfgens eine zweiwöchige Kaffee-Schulung im Lande der Mayas - Honduras. Der italienische Schulungsleiter und Kaffeeexperte Dr. **Andrej Godina** offerierte Ihnen vor Ort, ob sie nicht mit ihm eine Plantage selbst betreiben wollen. Die Elfgens sagten zu, bauten ihre Netzwerke auf und übernahmen mit einigen Partnern die „Finca Rio Colorado“ im Hochland des zentral-amerikanischen Landes. Das Ziel des Public Private Partnership (PPP) –Projekts ist die Hilfe zur Selbsthilfe und ein gutes Auskommen für die Kaffeebauern vor Ort.

In der Erntezeit von Oktober bis März leben nun rund 30 Kaffeebauern mit

ihren Familien auf der Plantage, die für ihre Arbeit einen fairen Lohn bei guten Arbeitsbedingungen erhalten. Partner ist die örtliche Kaffeegeossenschaft *Cooperative Cafetalera Capucas Ltda*, ein regionaler Zusammenschluss von rund 850 Kaffee-Bauern. *CoCafCal* und *Finca Rio Colorado* begleiten und zeigen den Kaffeebauern, wie sie ihre Anbaumethoden nachhaltig verbessern können, wie man ohne chemische Zusätze auskommen kann.

Der Sprung in die Verantwortung

In Deutschland wird der Kaffee unter dem Markennamen des Urgroßvaters von Ansgar Elfgen „*Carl Mertens*“ direkt vertrieben. In die Geschichte geschaut, hatte 1838 **Carl Mertens** in Köln eine Rösterei gegründet. Nach seinem Tod führte seine Ehefrau die Firma weiter –wie seinerzeit üblich mit dem gesetzlich vorgeschrieben Zusatz „*Wittwe*“ mit doppeltem „t“. So ziert nun das Logo „*Carl Mertens Wittwe – von 1838*“ die Kaffee-Verpackungen. Die Hochwertigkeit und das faire Lohnsystem vor Ort machen den Kaffee nicht günstig, aber als nachhaltiges Projekt mit guten Bedingungen für Mensch und Natur in Honduras, geben dem Kaffee eine Aura von Lebensfreude und Zukunftsglück.

Die Kaffeekultur

„Wir setzen auf internationale Zusammenarbeit, Diversity und Respekt, um die besten Specialty Coffees der Welt zu bringen. Wir sind nicht nur Kaffeebauern, Röster und Baristas, sondern Coffee-Professionals und Kaffee-Liebhaber durch und durch“, führt Bärbel Elfgen selbstbewusst aus. In jeder *Carl Mertens Wittwe*-Kaffeebohne stecken etwa 400.000 Zellen. Jede einzelne Zelle setzt beim Rösten mehr als tausend flüchtige Aromen frei. Die Röstmeister der „*Wittwe Mertens*“ in Köln beherrschen perfekt das komplizierte Zusammenspiel von Kaffeesorte, Röstdauer und Temperaturverlauf. Sie verstehen ihr Handwerk und die Röstaktionen auf präziseste Weise vom Trocknen, über die Maillard-Reaktion (nicht-enzymatische Bräunungsreaktion), dem First-Crack (das erste Knistern der Bohnen) und der Entwicklungsphase bis hin zum behutsamen Abkühlen. Sanft und schonend wird im eigenen Trommelröster im exklusiven *formula7*-Röstverfahren geröstet.

Damit wird aus den Single Estate Arabica-Bohnen ein exklusiver *Carl Mertens Wittwe*-Kaffeegeuss, der sich bequem im Internet vom Espresso bis Filterkaffee für jeden Geschmack bestellen lässt: www.carlmertenswittwe.com ■