

PRESSEMITTEILUNG

20 Jahre Altomayo – Peruanischer Bio-Kaffee aus kleinbäuerlichem Anbau



Es sind Bohnen, die Kulturen verbinden: Die Berliner Marke Altomayo hat einen wichtigen Beitrag zur Entwicklung der Kaffeekultur geleistet – in Deutschland und Peru. Als Dr. Esmilda Huancaruna Perales vor 20 Jahren den ersten Biokaffee mit ihrer Familie aus der Heimat zu uns brachte, da kannte man ihn weder dort noch hier. Heute stehen durch den Anbau viele kleinbäuerliche Familien auf festen Füßen. Ihre handverlesenen Spezialitäten dampfen in den Tassen von Genießern – auf beiden Seiten des Atlantiks.

In den 60er Jahren war Peru kein großes Kaffeeland. Sein Schatz lag noch im Verborgenen. Zwar ist das milde Klima an den Berghängen oberhalb der Regenwälder ideal. Doch die allgemeinen Transportbedingungen für Agrarerzeugnisse waren schwierig, als Familie Huancaruna begann, ökologisch erzeugte Bohnen von kleinen Plantagen in den Handel zu bringen. Der Transport zur Küste dauerte viele Tage. Außerdem hatte noch kaum ein Mensch etwas von peruanischem Biokaffee gehört. Tochter Esmilda erkannte frühzeitig die Möglichkeiten, hochwertigen Biokaffee anzubieten.

PRESSEMITTEILUNG

In Berlin röstete sie einige Säcke Rohkaffee und begeisterte damit die kleine, exklusive Szene von Kaffeekennern. Das war Ende der 90er Jahre. Ganz langsam entwickelte sich das Geschäft in der hauptstädtischen Bioszene – auch dank der damaligen Kooperation mit UNICEF. Es entstand ein Bewusstsein für Geschmack, eine Kultur des Genießens - aber auch eine des internationalen Miteinanders.

Heute engagiert sich die Familie auf beiden Seiten des Atlantiks: Esmildas Geschwister arbeiten Hand in Hand mit Kleinbauern. Sie sorgen dabei für deren **faire Entlohnung und fördern den ökologischen Anbau**. In Deutschland ist das Angebot ihrer Spezialitäten über die Jahre gewachsen – vor allem durch Wünsche und Inspirationen der Kunden. Peruanischer Biokaffee hat einen Namen. Er steht für direkte, transparente Handelsbeziehungen, für den Erhalt der Natur, für eine Vielfalt der Sorten und für komplexe, intensive Aromen. Kaffee, so lebendig, wie er sein soll.

Altomayo Bio-Kaffee aus Peru: Feinster Geschmack und fairer Anbau



ALTOMAYO Plantagen-Kaffee

250g, 5,49 €, fein und edelfruchtig

Angebaut auf 1.500 Metern Höhe gedeiht er in seltenen Mischkulturen mit Zitrusfrüchten und vielen anderen Bäumen. Ihr Schatten sorgt für den Erhalt von Zugvögeln und fördert so die Biodiversität. Von kleinen Familienbetrieben in den peruanischen Anden von Hand geerntet.

ALTOMAYO Organic Espresso

250g, UVP 4,99 €, edel und kräftig

Die Verwendung von 100 % Hochland-Arabica und die Langzeitröstung machen ihn zu einem besonders intensiven Hochgenuss. ALTOMAYO ist der Umwelt und den Kaffeebauern nachhaltig verpflichtet und bietet ihnen faire, langfristige Perspektiven. Kleinbäuerliche Handernte.



Erhältlich in Bioläden und unter

www.altomayo.de



PRESSEMITTEILUNG

„Ich freue mich auf eine Zukunft, in der die Welt durch nachhaltigen Genuss weiter zusammenwächst. Kaffee ist Leben und Altomayo ein lebendiger Botschafter der Natur. Wenn ich morgens meine erste Tasse trinke, höre ich in Gedanken, wie die tropischen Wälder erwachen; sehe Morgennebel aus den Baumkronen aufsteigen und blicke in die Gesichter der Familien auf den kleinen Plantagen. Diese Stimmung, dieses Aroma erfüllt mich. Es ist meine Heimat.“

(Esmilda Huancaruna Perales)

Pressekontakt und weitere Informationen:

STURM! Public Relations

Imke Sturm

Knesebeckstr. 92, 10623 Berlin

Tel.: 030 – 347 05 177, E-Mail: sturm@sturm-pr.de

Altomayo · Premium Foods GmbH

Geschäftsführerin Dr. Esmilda Huancaruna Perales

Bielefelder Str. 4

10709 Berlin

Tel.: +49 30 616 587 30

info@premiumfoods.de

www.altomayo.de