



## „Da Salzburger“: Kaffee next generation

**Wer auf gesunden Kaffeegenuss, Nachhaltigkeit und Regionalität setzt, kommt an der neuen Kaffeebrand „Da Salzburger“ garantiert nicht vorbei: Die Bohnen punkten mit natürlicher Süße, magenfreundlicher Langzeitröstung sowie umweltfreundlichem Verpackungskonzept. Erhältlich ist #dasalzburger in ganz Österreich [www.dasalzburger.at](http://www.dasalzburger.at)**

Kaffee ist weit mehr als ein beliebtes Heißgetränk. Der Kult um die schwarze Bohne ist in den letzten Jahren zum regelrechten Lifestyle avanciert und begleitet 85 Prozent der Österreicher durch ihren Alltag: Durchschnittlich 145 Liter trinken Frau und Herr Österreicher jährlich! Umso wichtiger ist es, auf Herkunft, Zusammensetzung und Inhaltsstoffe des Wachmachers zu achten. Genau hier setzt die Kaffeewerkstatt aus Saalfelden an: Ihre neue Kaffeebrand „Da Salzburger“ macht mit nachhaltigem Auswahlverfahren, schonender Langzeitröstung und einer stark müllreduzierten Verpackung auf sich aufmerksam. *„Die Menschen machen detox, kaufen bio, vegan oder fairtrade. Und trinken täglich ihren Kaffee ohne zu hinterfragen, was sie da in Wahrheit zu sich nehmen.“* Hier setzt DaSalzburger ganz klar auf Aufklärung und Bewusstseinsbildung.

Im Gegensatz zu internationalen Massen Anbietern bezieht „Da Salzburger“ seine Grünkaffeesorten nicht fertigmischt sondern separat um Zustand, Qualität und Sortenreinheit genau überprüfen zu können. Danach werden die Bohnen aus sieben verschiedenen Herkunftsländern in der Kaffeewerkstatt in Saalfelden in schonendem Single-Blend-Verfahren geröstet, um erst danach gemischt zu werden. Dieses spezielle Röstverfahren zeichnet sich u.a. auch durch ihre Bekömmlichkeit aus: bei vergleichsweise niedrigeren Temperaturen und einer längeren Röstdauer bleiben die Aromen der Bohne komplett erhalten, während magenfeindliche Bitterstoffe minimiert werden.

In sieben schwungvollen Sorten wie u.a. „Indie Pop“ in Fair Trade Bio Qualität, lässt sich „Da Salzburger“ in Österreichs Gastronomie und diversen Concept-Stores finden, sowie online für zuhause bestellen. Und weil guter Geschmack viele Formen haben kann, gibt es „Da Salzburger“ wahlweise als ganze Bohne, E.S.E. Pads oder gemahlen zu kaufen.

### **Kaffee fast „Zero Waste“**

Müllvermeidung und Verpackung sind ein viel diskutiertes Thema über das sich Großkonzerne vergeblich die Köpfe zerbrechen, um dem umweltbewussten Anspruch der Konsumenten gerecht zu werden. Auch hier geht „Da Salzburger“ mit besonders gutem Beispiel voran: handliche 500g und 1000g Formate werden per Hand in schönem Kraftpapier mit Aromaventil und ohne (!) Aluminiumbeschichtung abgefüllt. Und auch in puncto Branding verzichtet „Da Salzburger“ auf überflüssigen Müll-Schnick-Schnack: Inhalt, Sorte, Röstgrad und Herkunft des Produktes werden mittels wiederverwendbarem Holzstempel auf das Kraftpapier gedruckt. *„So kann unnötiger Abfall einfach vermieden werden und der Kunde hat die Gewissheit, ein 100% sauberes und reines Produkt zu konsumieren.“* [www.dasalzburger.at](http://www.dasalzburger.at)

Die Kaffeewerkstatt in der u.a. auch „Da Salzburger“ hergestellt wird, entstand als Antwort auf die zunehmende Industrialisierung der Kaffeeproduktion. Qualitätsanspruch und Produkt werden innerhalb der Branche oftmals hinter Verkaufstabellen und Gewinnoptimierung gereiht. Fehlende- oder gar Desinformationen beim Konsumenten bestimmen den Markt. Von dieser Philosophie grenzen sich die Macher der Kaffeewerkstatt ganz klar ab. Mit nachhaltigen Herstellungsprozessen, umweltschonendem Packaging sowie Unternehmenstransparenz kommt „Da Salzburger“ der steigenden Nachfrage zu gesunden und nachhaltigen Kaffeeprodukten nach und trifft damit zu 100% den Zeitgeist.