

MARKT & PRODUKTE

Doppelt zertifiziert



Die drei neuen Produkte Belvedere Blend, Gloriette Gold und Danube Delight von Julius Meinl sind doppelt zertifiziert: sowohl Bio als auch Fairtrade / Fotos: Julius Meinl

Die Kaffeemarke Julius Meinl hat ihr Kaffeesortiment für das Gastgewerbe um drei neue Mischungen erweitert. Inspiriert von ikonischen Orten in Wien, sollen sie entscheidend zum Erreichen der Nachhaltigkeitsziele der Kunden beitragen.

Die drei neuen Produkte Belvedere Blend, Gloriette Gold und Danube Delight stehen für Qualität und Expertise und sind doppelt zertifiziert: sowohl Bio als auch Fairtrade. Das neue Bio-Fairtrade-Sortiment richtet sich an HoReCa-Kunden, die sich durch die nachhaltige Qualität und den Geschmack von Kaffee abheben sowie der Nachhaltigkeit schrittweise einen größeren Stellenwert in ihrer Geschäftsführung und in ihrem Alltag einräumen möchten. Wie alle Julius Meinl Kaffees sind auch die neuen Sorten von der Wiener Kaffeehauskultur inspiriert, die auf dem Konzept 'Jede Bohne hat eine Geschichte' beruht. Die Illustrationen auf den neuen Verpackungsdesigns der drei Ergänzungen wurden vom amerikanischen Illustrator Steven Noble realisiert. Die Motive zeigen Momente der Kaffeeernte. Daneben befinden sich die Bio- und Fairtrade-Zertifizierungen und ein QR-Code, über den Unternehmen Zugang zu weiteren Informationen über die Verkaufsargumente und Vorteile von doppelt zertifiziertem Julius Meinl Kaffee erhalten sowie mehr zu den Rezepten und Geschmacksprofilen der neuen Mischungen erfahren. Bereits in der fünften Generation setzt sich das Familienunternehmen dafür ein, dass jede Tasse Kaffee nachhaltiger wird. Bis 2025 hat sich Julius Meinl verpflichtet, 100 Prozent verantwortungsvoll ausgewählten Kaffee zu beziehen. Bereits heute wird Hand in Hand mit den Kaffeelieferanten gearbeitet, um ihre sozio-ökologischen Praktiken und

Nachhaltigkeitsstandards weiter zu verbessern. Diese Zusammenarbeit sorgt für eine bessere Rückverfolgbarkeit in der Kaffeelieferkette und unterstützt gleichzeitig Landwirte und lokale Gemeinschaften dabei, gemeinsam zu wachsen und zu lernen.

Die enge Verbindung des Wiener Kulturerbes mit der Natur ? dem wichtigsten Attribut aller Bio-Fairtrade-Produkte ? wird auch bei den neuen Bio-Fairtrade-Kaffeemischungen wieder durch die einzigartige Namensgebung gefeiert. Inspiriert sind die Kaffees von ikonischen Orten in Wien, an denen Menschen zusammenkommen, um bei einer Tasse Kaffee bedeutungsvolle Momente zu teilen.

Die drei neuen Produkte

Belvedere Blend ist nach dem Belvedere-Weltkulturerbe benannt ? eines der ältesten Museen der Welt und heute ein beliebtes Reiseziel für Liebhaber zeitgenössischer Kunst. Die Mischung kombiniert 100 Prozent Arabica-Bohnen aus den besten Anbaugebieten in Nicaragua und Honduras ? für eine angenehme Süße in perfekter Harmonie mit einer Haselnussnote. Jeder Schluck dieser elegant ausbalancierten, cremigen Mischung hat einen reichen, dunklen Schokoladengeschmack, der durch einen Hauch von knackigem rotem Apfel aufgefrischt wird.

Das prächtige Barockbauwerk Gloriette aus dem Jahr 1775 in Wien, das eine herrliche Aussicht auf die Stadt und den umliegenden Wienerwald bietet, ist auch heute noch ein weltberühmtes Wiener Kaffeehaus mit langjähriger Geschichte und kultureller Bedeutung. Gloriette Gold erinnert an die schokoladigen Desserts und das nussige Zuckergussgebäck in der Wiener Patisserie ? ein Genuss für Kaffeeliebhaber, die gerne naschen. Das luxuriöse, samtige Mundgefühl dieser Mischung ergänzt perfekt die Intensität des reinen Kakaoaromas. Die Donau ? der Fluss, der Menschen und Kulturen in zehn Ländern verbindet und dem berühmtesten Musikstück in Verbindung mit Wien seinen Namen gibt. Danube Delight ist eine reichhaltige, intensive Mischung aus dunkler Schokolade, würzigen Noten von Muskatnuss und einem Hauch von schwarzem Pfeffer, die sich sanft über den Gaumen legt und einen Nachgeschmack von leicht gerösteten Erdnüssen hinterlässt. Wie Gloriette Gold ist Danube Delight besonders. Beide werden aus den hochwertigsten Arabica- und Robusta-Bohnen hergestellt, die im lateinamerikanischen Nicaragua, Honduras und Mexiko zu finden sind.