



Herzlich Willkommen



in Ruhlsdorf – Brandenburg
17. Januar 2018



Partner
Nationalpark
Vorpommersche
Boddenlandschaft





Referent

- Michelle Dana Rost
- gelernte Gastronomin mit über 20 Jahren Berufserfahrung,
- in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie
- Zusatzausbildung, Weinsommelier, Whisky- und Rumlehrer und Barista
- Lehre der Kaffeekulturen Österreich und Italien (mit die ältesten Kulturen in Europa)
- Ausbildung zum Röster – 2008 Lehrer Carlos Brack Kaffeebauer aus Peru (Ausbildungszeit ca. 2Jahre)
- Kaffee- & Kakaoanbau, Aufbereitung, Qualitätsprüfung und Entwicklung von Röstprofilen

Kaffeeröster - Nahrungsmittelbranche

- Ausbildungsberuf mit 3 Jahren Lehrzeit, in den 60iger Jahren ausgestorben (Industrialisierung)
- Ausbildungsinhalte:
- Kaffeeanbau, Aufbereitung und Lagerung – alle Formen
- Sacklehre, Kennzeichnungen, Qualitätsprüfung, Verkostung und Herkunftsbestimmung
- Rösth Handwerk, Mahlen, Kalkulation, Einkauf, Handel, Steuer und Sprachen (spanisch und englisch)





LandDelikat Bio-Rösterei

- Michelle und Marcel Rost GbR
- Traditionelle & handwerkliche Manufaktur – Familienbetrieb
- 2 Vollselbstständigkeiten, eine Mitarbeiterin und saisonale Verstärkung
- Gegründet 2009 in Mecklenburg Vorpommern
- Bio zertifiziert seit 2009
- Ausgebildete Röster seit 2008
- Ganzjährige Produktion
- Direktvermarkter und Onlinevertrieb
- 25 Verkaufsstellen in Mecklenburg Vorpommern, weitere im gesamten Bundesgebiet
- ca. 20 verschiedene Produkte in eigener Herstellung
- Kooperationen und Netzwerkarbeit mit Tourismus, Landwirten, Verbänden, Vereinen und Betrieben





✓ Philosophie

Unser Familienbetrieb in der Nationalparkregion Vorpommersche Boddenlandschaft fühlt sich der einzigartigen Natur besonders eng verbunden.

Mit nachhaltigem Wirtschaften möchten wir zu ihrem Schutz beitragen.

URSPRÜNGLICH UND TRADITIONELL

Wir verarbeiten unsere Spezialitäten handwerklich traditionell in schonender Trommelröstung.

Großen Wert legen wir auf eine ökologische, lokale und sozial verträgliche Produktion.

Wir verzichten auf Gentechnik,

künstliche Aromen und Zusatzstoffe.

LIMITIERT DURCH DIE NATUR



- Kreislaufwirtschaft
- Aluminiumfreie Verpackung
- Ressourcenschonend
- Mehrweg-Verpackung

- Biologische Vielfalt
- Artenerhalt
- Mischkulturen
- Erhalt von Lebensräumen





WIE ENTSTAND DIE IDEE – LUPINI

- Wir verarbeiten folgende Rohstoffe
 - grünen Roh-Kaffee und rohe Kakaobohnen
- 2009 ÖKOBILANZ in Frage gestellt
- **Fazit: Lokale Rohstoffe möchten wir in Zukunft verarbeiten**
- 2010 erste Gespräche und Ideen – Getreide
- 2011 erste Versuche mit Emmer und Dinkel – Test auf der BIOerleben 2011 in Warnemünde
- 2012 bei Recherchen über Lupinen gestolpert
- Alles über Lupinen gelernt und lieben gelernt
- 2013 verschiedene Sorten zur Probe geröstet und verkostet
- Lupinenproben ca. 20 Sorten alle durchgefallen bis auf eine 2014

Wir machen es
nur, wenn es
schmeckt!



Partner
Nationalpark
Vorpommersche
Boddenlandschaft





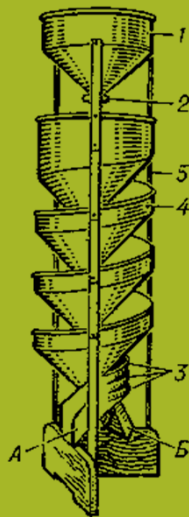
Entwicklung – Lupini

2014 Projektstart

- Saatgut, Anbauflächen und Technik
- 2015 erster Anbau auf einem Hektar
- 2015 erste Ernte und neue Probleme
- Schneckenrieur anno 1900

Nach 3 Ernte- bzw. Anbaujahren:

- Eigene Turmtrocknung
- Professionelle Reinigung
- Trommelröstung 15kg
- Geschmacksverbesserung



Lupinenkaffee – Lupini

- 100% Regional
- 100% BIO
- 100% Lecker





Anbau 2015

Anbau 2016





Röstung

Gas Trommelröster - Charge 15 kg
 schonende Röstung langsam und bei niedriger Temperatur
 Röstzeit ca. 20 – 25 Minuten
 Rösttemperatur ca. 190 °C
 Kühlung mit Frischluft langsam





Lupinen Produkte

Lupini



Lupinenkaffee koffeinfrei

Aus 100% gerösteten Süßlupinen der Region.

Ein wunderbar nussiges Aroma, mit warmen Tönen von Nougat und Kakao. Lupini wirkt basisch und ist gesund.

100% frei von Koffein und Reizstoffen



für die French-Press Kannen
7-9 g pro Tasse mit heißem Wasser überbrühen
3 Minuten ziehen lassen, umrühren, fertig

eigener Bio-Anbau | Insel Rügen

Beste Bio-Qualität

Lupini KAKAO



Lupinenkaffee koffeinfrei

Aus 100% gerösteten Süßlupinen der Region.

Ein wunderbar nussiges Aroma, mit warmen Tönen von Nougat und Kakao. Lupini wirkt basisch und ist gesund.

mit Kakaopulver (geröstet, entölt) aus kBA

100% frei von Koffein und Reizstoffen

für die French-Press Kannen
7-9 g pro Tasse mit heißem Wasser überbrühen
3 Minuten ziehen lassen, umrühren, fertig

eigener Bio-Anbau | Insel Rügen

Beste Bio-Qualität

Lupini WÜRZIG



Lupinenkaffee koffeinfrei

Aus 100% gerösteten Süßlupinen der Region.

Ein wunderbar nussiges Aroma, mit warmen Tönen von Nougat und Kakao. Lupini wirkt basisch und ist gesund.

mit Kardamom, Ceylon-Zimt, Galgant, Piment, Nelken, Ingwer und Tonkabohnen aus kBA

100% frei von Koffein und Reizstoffen

für die French-Press Kannen
7-9 g pro Tasse mit heißem Wasser überbrühen
3 Minuten ziehen lassen, umrühren, fertig

eigener Bio-Anbau | Insel Rügen

Beste Bio-Qualität

Lupini ZIMT



Lupinenkaffee koffeinfrei

Aus 100% gerösteten Süßlupinen der Region.

Ein wunderbar nussiges Aroma, mit warmen Tönen von Nougat und Kakao. Lupini wirkt basisch und ist gesund.

mit Ceylon-Zimt aus kBA

100% frei von Koffein und Reizstoffen

für die French-Press Kannen
7-9 g pro Tasse mit heißem Wasser überbrühen
3 Minuten ziehen lassen, umrühren, fertig

eigener Bio-Anbau | Insel Rügen

Beste Bio-Qualität



Partner

Nationalpark
Vorpommersche
Boddenlandschaft





Zubereitung



1. Lupinenkaffee mahlen
2. Menge bestimmen / pro Tasse 7-9 g (entspricht einem Kaffeelot)
3. mit heißem Wasser aufgießen
4. 3 Minuten ziehen lassen und anschließend umrühren
5. Deckel drauf und runter drücken
6. in die Tasse einschenken und genießen - FERTIG





Wirkung von LUPINI

1. Koffeinfrei
2. Keine Reizstoffe
3. Frei von Gluten
4. Sehr geringer Bitterstoffgehalt - Alkaloide
5. Die Aminosäuren wirken positiv auf unseren Organismus
6. Basische Wirkung
7. Alles von Natur aus



Geschmack von LUPINI

Ein ausgewogenes nussiges Aroma, mit warmen Tönen von Nougat und Kakao.





Regionale Wertschöpfung



- Qualitatives Wachstum
- Kleinere und mittlere Kreisläufe stärken
- Lokale Partnerschaften bilden
- Hochwertige Produkte entwickeln
- Regionale Geschmacks-Identitäten schaffen
- Neue kreative Berufsfelder
- Ländliche Räume erlebbar machen
- Wissensaustausch





Marktentwicklung

Das Interesse an gesunden und verträglichen Nahrungsmitteln steigt. In Zeiten mit mehr Unverträglichkeiten, Misstrauen und mehr Gesundheitsbewusstsein, dürfen wir uns über eine steigende Nachfrage freuen. Die Verantwortung, die damit einhergeht wächst ebenfalls. So erwarten Verbraucher heute nicht nur eine lückenlose Transparenz, Ehrlichkeit und dass Ihr Vertrauen nicht missbraucht wird. Sondern auch Regionalität, Individualität und Kreativität.

Unsere Produkte entstehen nach dem Prinzip:

„In der Einfachheit erreicht wir höchste Vollendung“

und

„Limitiert durch die Natur“

Unsere Erzeugnisse werden mit nur wenigen Arbeitsschritten hergestellt - Naturbelassen. Dazu benötigen wir keine Zusatzstoffe, Hilfsmittel oder Konservierungsmittel. Ein ausgewogener, vollmundiger Charakter und langanhaltender Nachgeschmack sind der Lohn unserer Arbeitsweise. Genießer freuen sich über die gute Bekömmlichkeit und das Geschmackserlebnis.





Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.



ENDE

Probieren im Anschluss unseren LUPINI.

Nelkenstraße 16 / Halle 17 in 18356 Barth

