



**Genuss
mit Plus.**





Vollendeter Kaffeegenuss – säurearm und magenschonend

1932 röstete Fritz Bertschi in seinem Lebensmittelgeschäft in Basel zum ersten Mal Kaffeebohnen. Heute wird bei Bertschi-Cafe der Kaffeebohne mit schonendem Trommelröstverfahren das Maximum an Aromen entlockt – denn erst das sorgfältige Rösten lässt den verführerischen Duft von Kaffee entstehen. Das Unternehmen gehört zu den ersten Importeuren von Hochland-Biokaffee aus fairem Handel. Die einzigartige Verbindung von Qualität und Genuss für unsere Kunden – mit nachhaltigen Anbau- und Handelsbedingungen für unsere Partner im Süden.

Unser Röstverfahren – Garantie für ein vollendetes Produkt

Das Geheimnis des Trommelröstverfahrens und der verwendeten Rohkaffeesorten beruht auf jahrzehntelanger Erfahrung und wird bestens gehütet. Bis in die heutige Zeit hat sich dabei nicht viel verändert – im Trommelröstofen werden die Kaffeebohnen langsam und schonend erhitzt bis der gewünschte Röstgrad erreicht ist. Dabei entsteht das typische Kaffee-Aroma.





Kaffee aus fairem Handel



Seit 1991 zeigen wir eine verantwortungsbewusste Haltung gegenüber den ökologischen und ökonomischen Bedingungen in den Ursprungsländern unseres Kaffees. Wir erkannten schon damals, dass neben der Zufriedenheit unserer Kunden auch das Wohlergehen unserer Kaffeebauern sehr wichtig ist. Darum lancierten wir vor über 10 Jahren den BC Bio Bravo-Kaffee – "fair und sauber". Diese ausgewogene Topmischung wurde 1992 mit dem Qualitätssiegel Knospe der Bio Suisse sowie mit dem Max Havelaar-Gütesiegel für fairen Handel ausgezeichnet. Mehrjährige Abnahmegarantien, die Bezahlung von Mindestpreisen sowie Erntevorfinanzierungen gehören zu den Bedingungen für die Erlangung des Max Havelaar-Qualitätssiegels.

Mehr dazu unter: www.maxhavelaar.ch



Ökologisches Handeln

Natur pur auf den Feldern der Biobauern. Es wird keine Agrochemie verwendet, steile Hänge werden in Handarbeit terrassiert, um die Erosion des fruchtbaren Bodens zu verhindern. Keine Spur von Monokultur. Umgeben von Schattenbäumen, wilden Bananen und Leguminosen wachsen die Kaffeesträucher. Alles wird verwertet. Blätter und Fruchtfleisch der Kaffeekirsche werden fachmännisch kompostiert. Für den nachhaltigen ökologischen Anbau setzen wir uns ein.

Mehr dazu unter: www.biosuisse.ch

Genuss
mit Plus.





Sombbrero, unser Max Havelaar-Kaffee

Unsere Produkte

Lernen Sie unsere Kaffeeprodukte kennen und schätzen. Wir behandeln das Kulturgut Kaffee mit der entsprechenden Sorgfalt und verschaffen Ihnen "Genuss mit Plus".

Verlangen Sie unsere komplette Produkteliste und überzeugen Sie sich von unseren vielfältigen Kaffeevariationen.

Bio Bravo, unser
Max Havelaar-Kaffee
mit Bio-Knospe





Wir von Bertschi-Cafe besuchen jedes Jahr unsere Kaffee-
produzenten vor Ort und erleben, wie die Kleinbauern dank
direkter, nachhaltiger Unterstützung weiterhin ihre Kaffee-
bäume pflegen. Sie verlassen deshalb nicht wie andere ihr
Land, um in Grossstädten ihr vermeintliches Glück zu suchen.

... alle die Kaffee lieben, wählen Bertschi Cafe.



Fritz Bertschi AG

Kaffeerösterei

Rührbergstrasse 13

4127 Birsfelden

Tel. +41 61 313 22 00

Fax +41 61 311 19 49

info@bertschi-cafe.ch

Lizenznehmer der Bio-Suisse
und der Max Havelaar-Stiftung

www.bertschi-cafe.ch