

Dark Blend: Ein Espresso als poetisches Elixier

Dark Blend - die neueste Kreation der Kaffeerösterei J.HORNIG - ist der erste Espresso, dem eine Poesie gewidmet ist. „Nachtschatten-Elixier“ heißt das Gedicht des Münchener NachtPoeten Stefan Brinkmann.

Was das Gedicht in der Literatur, ist der Espresso in der Kaffeekultur: tiefschwarz, voller Energie und reich im Geschmack. Die konzentrierte Form des Espresso, mit nur zwei Drittel der üblichen Espresso-Wassermenge aufgebriht, kennen Feinschmecker als Ristretto.

Die besondere Neukreation aus dem Traditionsunternehmen J.HORNIG heißt Dark Blend und ist eine aufwendige Mischung aus sieben Anbaugebieten der 100%-Arabica-Bohne. Fünf Monate hat der Deutschland Vertriebsleiter der Marke Hornig, Marius Minda, mit seinem Team an Dark Blend gefeilt. Über hundert Variationen wurden in mehreren Testreihen zusammengestellt und verkostet. Zusätzlich zur Entwicklung mit dem hauseigenen Dipl. Kaffee-Sommelier und Röstmeister aus Graz hat Herr Minda einen externen Experten zur Abrundung hinzugezogen.

Das Ergebnis: Ein gehaltvolles, intensives Aroma mit fruchtigem Abgang. Das J.HORNIG Team hat statt der üblichen drei sieben Arabica-Sorten aus Süd- und Zentralamerika verwendet. Die genauen Anbaugebiete sind ein streng gehütetes Geheimnis. Zur einzigartigen Qualität trägt auch das Veredelungsverfahren bei, mit dem J.HORNIG exklusiv arbeitet: Das Kofrosta-Verfahren schließt die ca. 800 Aromastoffe in der Bohne bis zum Moment des Genusses ein. Zudem befreit es den Kaffee weitgehend von unerwünschten Reizstoffen.

J.HORNIG bietet Dark Blend als ganze Bohne oder als fein gemahlenes Pulver an. Das Verpackungsdesign ist dem kräftigen Dark Blend angepasst - dunkel, stilgerecht, ausgefallen. Passend dazu offeriert J.HORNIG eigens entwickelte Ristrettotassen wie auch eine hochwertige Editions-Espressomaschine.

Der spezielle Ristretto ist ein außergewöhnlicher Power-Animateur. Er eignet sich zudem als Grundlage für Cappuccino und Latte Macchiato.

Auszug aus dem Gedicht „Nachtschatten-Elixier“ von Stefan Brinkmann:

„Du bist edel, weil Du mystisch bist und doch so wahr.
Weil Du im Zwielficht Tag und Nacht verbindest und mit Deinem Kuss die
Lebensgeister in mir weckst.“

Das steirische Unternehmen J.HORNIG wurde 1912 in Graz von Johann Hornig gegründet. Heute ist Hornig größter Röster in Österreich mit rein heimischer Manufaktur und steht für Kaffee- und Tee-genuss auf höchstem Niveau. Konsul KR Johannes Hornig und Konsulin Edith Hornig führen das Familienunternehmen in dritter Generation.

Marketing & Vertrieb in Deutschland: Business-Coffee GmbH, München.
Bezugsquelle: www.hornig-kaffee.de
Preise: 1 kg Bohne: 22,95 EUR; 250 g Dose Bohne oder Pulver: 6,95 EUR
Links: www.dark-blend.com; www.nachtpoet.de
Bestell-Hotline: 089 21 66 80 88

Ansprechpartner für die Presse

Business-Coffee GmbH
Andreas Zauner, PR-Koordination
Emil-Riedel-Str. 21
80538 München / DE
presse@business-coffee.de

