



**Dallmayr  
Kaffee**

Pressemitteilung

München, 18.04.2008

Alois Dallmayr Kaffee oHG  
Dienerstraße 14-15  
80331 München

Presseleitung: Simone Werle  
Tel.: 089 / 2135 -285  
Email: presse-kaffee@dallmayr.de

## Dallmayr Ethiopia

Neue Spitzenmischung von edler Abstammung ergänzt ab Ende April 2008 das Kaffeesortiment des Münchner Traditionshauses Dallmayr im Handel

**München, 18. April 2008**

Das Unternehmen Dallmayr mit seinem international bekannten Stammhaus in der Dienerstraße im Herzen von München steht als ehemals Königlich Bayerischer Hoflieferant für eine große Erfahrung in der Auswahl, Mischung und Röstung edelster Kaffeeprovenienzen. Ab Ende April 2008 wird die neue Kaffeekomposition Dallmayr Ethiopia für Euro 5,49 - 5,79 UVP für alle Kaffeeliebhaber gemahlen in einer attraktiven 500g Packung im Handel erhältlich sein.

Das ostafrikanische Land Äthiopien gilt als Urheimat von Kaffee. Hier wurde die Pflanze im 9. Jahrhundert entdeckt. Auch heute noch werden im Urwald die roten Kaffeekirschen überwiegend von Kaffeesträuchern geerntet, die aus wild wachsenden Sämlingen gezogen wurden.

Ausgesprochen feine Qualität liefern einige Hanglagen in den fruchtbaren Gebieten des Sidamo-Distrikts im Süden des Landes. Das Zusammenspiel von fruchtbaren Böden, Höhenlage und Klima bringt hier Spitzenqualitäten hervor, die die Herzen von Kaffeegenießern weltweit höher schlagen lassen. Bereits 1965 reiste der persönlich haftende Gesellschafter Konrad Werner Wille nach Äthiopien und entdeckte auf teils abenteuerlichen Wegen die feinen Bohnen und brachte diese als erster nach Deutschland. Heute ist Dallmayr Kaffee unter der Leitung seines Sohnes Wolfgang Wille der weltweit größte Verarbeiter von gewaschenen äthiopischen Arabicas.

Diese feinwürzigen Spitzenarabicas prägen den typischen Geschmack der Dallmayr Kaffeesorten. 100% Arabica-Bohnen aus dem Hochland Äthopiens bilden die Basis von Dallmayr Ethiopia. Feinste Spitzenmokkas mit unvergleichlich edlem Aroma garantieren einen einzigartigen Genuss - würzig und voll im Geschmack, mit einer angenehm blumigen Note. Nach einer sorgsam Röstung wird der Kaffee gemahlen und sofort vakuumverpackt.