- ANZEIGE -

Peter's gute Backstube geht ab heute einen fairen Weg / Großes Gewinnspiel

Feinster Kaffeegenuss mit gutem Gewissen

Jetzt Artikel teilen: 09. Oktober 2020 Lesezeit 3 Minuten **Autor:** maz/sig

Zum Kennenlernen der neuen Kaffeespezialität "Café Bruno" gibt es ein großes Gewinnspiel. ©PR

100 Prozent Qualität und Leidenschaft: Dafür steht Peter's gute Backstube mit 50 Filialen in Baden. Geschäftsführer Bruno Ketterer und sein Team stellen höchste Ansprüche an die Qualität ihrer Ware, egal ob Brot, Brötchen, Feinbackwaren, Kuchen, Torten oder Snacks. Jetzt ist das Sortiment erweitert worden: Mit „Café Bruno" kommt Direktkaffee in die Tassen.

Hochwertige und natürliche Rohstoffe, kurze und transparente Wege – diesen Weg verfolgt Peter's gute Backstube seit der Gründung in Bühl und hat ihn seither nicht verlassen. Das Qualitätsversprechen gilt Tag für Tag: Das Bioland-Getreide bezieht das Unternehmen aus Lichtenau-Scherzheim, die weiteren Zutaten werden ebenfalls aus der Region bezogen.

Ohne Umwege vom Bauern zur Rösterei

Freilich muss Bruno Ketterer beim eigenen Kaffee weitere Transportwege in Kauf nehmen. Dafür wissen seine Kunden genau, woher die Bohnen kommen und vor allem, dass bei den Produzenten auch etwas ankommt. Ganz nach der Philosophie „Vom Erzeuger bis zu uns und unseren Kunden" sei auch bei der Auswahl des Rohkaffees auf exzellente Qualität und transparente Bedingungen im Ursprung geachtet worden, unterstreicht Ketterer. Bei „Café Bruno" werden komplexe Beziehungen vermieden: Die Bohnen werden ohne Umwege direkt vom Bauern zur Rösterei geschickt. „Für uns ist das ein logischer Schritt in eine nachhaltige und verantwortungsbewusste Zukunft", unterstreicht Ketterer.

Zum Vergleich: Der handelsübliche Kaffee gehe vom Bauern zum Aufkäufer, von der Kooperative zum Exporteur, dann zum Importeur und zum Schluss erst zum Röster – da jeder am braunen Gold verdienen will, fällt der Ertrag der Kaffeebauern in der Regel karg aus. Diesen Kreislauf durchbricht das Badener Unternehmen. Peter's gute Backstube, aus einer Region im Südwesten Deutschlands, unterstützt damit eine Region in Honduras. „Das ist einzigartig in der Bäckereilandschaft", sagt Bruno Ketterer.

Die Arabica-Kaffeebohne wird auf Honduras in der Region Marcala von Hand geerntet gewaschen und anschließend sonnengetrocknet. Für ein intensives Espresso-Erlebnis sorgt der Robusta von höchster Qualität aus Indien. Nach der Reise über den Großen Teich gehen die Bohnen direkt an eine ausgewählte Rösterei und werden dort handwerklich im Trommelröstverfahren schonend geröstet. „So landet bester Kaffee, ganz ohne Zwischenhändler, dafür mit Transparenz, Nachhaltigkeit und vor allem Geschmack in der Tasse", freut sich Bruno Ketterer über den Neuzugang, dem er auch gleich seinen Namen gibt. „Café Bruno" ist eben etwas ganz Besonderes....

„Café Bruno" – Kaffee Crema und Espresso sind nicht nur frisch in den Filialen, sondern auch als frische Röstkaffeebohnen im 500-Gramm-Beutel erhältlich. Die Kaffee Crema besteht aus 100 Prozent Arabica-Bohnen aus Honduras und zaubert ein edles Aroma voller Kakao und Karamell. Der Espresso ist mit 60 Prozent Arabica- und 40 Prozent Robusta-Bohnen abgestimmt – sie stammen aus Honduras und Indien. Das Ergebnis ist ein kräftiges Aroma mit Anklängen an dunkle Schokolade. Beide Kaffeesorten sind im schonenden Trommelröstverfahren hergestellt.

Kaffee-Challenge GEWINNSPIEL: Gewinne jetzt für dich und deine Kollegen den vollen Kaffeegenuss

Ihr habt euren Kaffee auf der Arbeit satt? Peter's gute Backstube kommt zu Euch! Gemeinsam mit dem Barista-Experten Thorsten Heizmann werdet ihr mit frischem und leckeren Direktkaffee verwöhnt. Natürlich bestens ausgestattet mit einer Siebträger-Kaffeemaschine und dem neuen „Café Bruno". Mehr über das Mitmachen und Gewinnen gibt es **hier auf Facebook** oder **hier auf Instagram**.

Peter's gute Backstube steht seit Jahrzehnten für Qualität und Frische. Dass aus dem kleinen Bäckereibetrieb einmal ein Unternehmen mit einer 4800 Quadratmeter großen Produktion und 50 Filialen zwischen Karlsruhe und Offenburg würde, hätte 1831, als die „Bäckerei Peter" eröffnete, wohl niemand gedacht. Vieles hat sich seitdem geändert – man möchte fast sagen alles. Doch die Werte, die die Erfolgsgeschichte bestimmt haben, sind noch dieselben: Qualität, Sorgfalt und Freundlichkeit. „Die Kunden erwarten täglich, dass wir unser Bestes geben", weiß Ketterer – und diesen Beweis tritt er gerne an.

Info

Kontakt

Peter's gute Backstube
GmbH & Co. KG
Moritzenmatten 8
77815 Bühl

- Telefon: 07223 / 98 93 0
- E-Mail: info@petersgutebackstube.de
- Internet: http:www.petersgutebackstube.de
- Facebook: www.facebook.com/petersgutebackstube