

Januar	Februar	März	April	Mai	Juni
1 So 52	1 Mi 5	1 Do 9	1 So 13	1 Di 18	1 Fr 22
2 Mo 1	2 Do	2 Fr	2 Mo 14	2 Mi	2 Sa
3 Di	3 Fr	3 Sa	3 Di	3 Do	3 So
4 Mi	4 Sa	4 So	4 Mi	4 Fr	4 Mo 23
5 Do	5 So	5 Mo 10	5 Do	5 Sa	5 Di
6 Fr	6 Mo 6	6 Di	6 Fr	6 So	6 Mi
7 Sa	7 Di	7 Mi	7 Sa	7 Mo 19	7 Do
8 So	8 Mi	8 Do	8 So	8 Di	8 Fr
9 Mo 2	9 Do	9 Fr	9 Mo 15	9 Mi	9 Sa
10 Di	10 Fr	10 Sa	10 Di	10 Do	10 So
11 Mi	11 Sa	11 So	11 Mi	11 Fr	11 Mo 24
12 Do	12 So	12 Mo 11	12 Do	12 Sa	12 Di
13 Fr	13 Mo 7	13 Di	13 Fr	13 So	13 Mi
14 Sa	14 Di	14 Mi	14 Sa	14 Mo 20	14 Do
15 So	15 Mi	15 Do	15 So	15 Di	15 Fr
16 Mo 3	16 Do	16 Fr	16 Mo 16	16 Mi	16 Sa
17 Di	17 Fr	17 Sa	17 Di	17 Do	17 So
18 Mi	18 Sa	18 So	18 Mi	18 Fr	18 Mo 25
19 Do	19 So	19 Mo 12	19 Do	19 Sa	19 Di
20 Fr	20 Mo 8	20 Di	20 Fr	20 So	20 Mi
21 Sa	21 Di	21 Mi	21 Sa	21 Mo 21	21 Do
22 So	22 Mi	22 Do	22 So	22 Di	22 Fr
23 Mo 4	23 Do	23 Fr	23 Mo 17	23 Mi	23 Sa
24 Di	24 Fr	24 Sa	24 Di	24 Do	24 So
25 Mi	25 Sa	25 So	25 Mi	25 Fr	25 Mo 26
26 Do	26 So	26 Mo 13	26 Do	26 Sa	26 Di
27 Fr	27 Mo 9	27 Di	27 Fr	27 So	27 Mi
28 Sa	28 Di	28 Mi	28 Sa	28 Mo 22	28 Do
29 So	29 Mi	29 Do	29 So	29 Di	29 Fr
30 Mo 5		30 Fr	30 Mo 18	30 Mi	30 Sa
31 Di		31 Sa		31 Do	

Kaffeerösterei rabenschwarz • Kirchstr. 10 • 58332 Schwelm • 02336-87 47 111 • www.rabenschwarz-kaffee.de



Ich trink,
den Kaffee rabenschwarz

Kaffee, stark und reichlich macht mich munter, verleiht mir Feuer, ungewöhnliche Stärke und Tatendrang – Napoleon Bonaparte

Brühtemperatur von 92 bis 96 °C – Für optimalen Geschmack und Bekömmlichkeit sollte Kaffee bei der Handfilterung nicht heißer aufgebriht werden. Kochendes Wasser noch eine Minute stehen lassen, ehe man den Kaffee aufgießt.

Langzeitröstung für magenschonenden Kaffee – Bei der traditionellen Langzeitröstung entfalten sich die im Kaffee enthaltenen Aromastoffe besser als bei kurzer Industrieröstung. Es wird zudem durch die niedrigeren Temperaturen und die längere Röstdauer mehr Säure aus der gerösteten Bohne „weggebrannt“, die verantwortlich für die Reizung des Magens ist.

Koffein gegen Parkinson – laut einer langjährig durchgeführten US-Studie senken 3 - 4 Tassen Kaffee pro Tag das Risiko an Parkinson zu erkranken deutlich.

7 Gramm pro Tasse – Durchschnittlich sieben Gramm Kaffeemehl benötigt man für eine wohlschmeckende Tasse Kaffee von 150 ml. Mehr Kaffee macht den Kaffee nur bitterer und nicht aromatischer, weniger als sechs Gramm erzeugen eine dünne Brühe, die eher sauer schmeckt.

K a f f e e r ö s t e r e i
rabenschwarz

Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
1 So ²⁶	1 Mi ³¹	1 Sa ³⁵	1 Mo ⁴⁰	1 Do ⁴⁴	1 Sa ⁴⁸
2 Mo ²⁷	2 Do	2 So	2 Di	2 Fr	2 So
3 Di	3 Fr	3 Mo ³⁶	3 Mi	3 Sa	3 Mo ⁴⁹
4 Mi	4 Sa	4 Di	4 Do	4 So	4 Di
5 Do	5 So	5 Mi	5 Fr	5 Mo ⁴⁵	5 Mi
6 Fr	6 Mo ³²	6 Do	6 Sa	6 Di	6 Do
7 Sa	7 Di	7 Fr	7 So	7 Mi	7 Fr
8 So	8 Mi	8 Sa	8 Mo ⁴¹	8 Do	8 Sa
9 Mo ²⁸	9 Do	9 So	9 Di	9 Fr	9 So
10 Di	10 Fr	10 Mo ³⁷	10 Mi	10 Sa	10 Mo ⁵⁰
11 Mi	11 Sa	11 Di	11 Do	11 So	11 Di
12 Do	12 So	12 Mi	12 Fr	12 Mo ⁴⁶	12 Mi
13 Fr	13 Mo ³³	13 Do	13 Sa	13 Di	13 Do
14 Sa	14 Di	14 Fr	14 So	14 Mi	14 Fr
15 So	15 Mi	15 Sa	15 Mo ⁴²	15 Do	15 Sa
16 Mo ²⁹	16 Do	16 So	16 Di	16 Fr	16 So
17 Di	17 Fr	17 Mo ³⁸	17 Mi	17 Sa	17 Mo ⁵¹
18 Mi	18 Sa	18 Di	18 Do	18 So	18 Di
19 Do	19 So	19 Mi	19 Fr	19 Mo ⁴⁷	19 Mi
20 Fr	20 Mo ³⁴	20 Do	20 Sa	20 Di	20 Do
21 Sa	21 Di	21 Fr	21 So	21 Mi	21 Fr
22 So	22 Mi	22 Sa	22 Mo ⁴³	22 Do	22 Sa
23 Mo ³⁰	23 Do	23 So	23 Di	23 Fr	23 So
24 Di	24 Fr	24 Mo ³⁹	24 Mi	24 Sa	24 Mo ⁵²
25 Mi	25 Sa	25 Di	25 Do	25 So	25 Di
26 Do	26 So	26 Mi	26 Fr	26 Mo ⁴⁸	26 Mi
27 Fr	27 Mo ³⁵	27 Do	27 Sa	27 Di	27 Do
28 Sa	28 Di	28 Fr	28 So	28 Mi	28 Fr
29 So	29 Mi	29 Sa	29 Mo ⁴⁴	29 Do	29 Sa
30 Mo ³¹	30 Do	30 So	30 Di	30 Fr	30 So
31 Di	31 Fr		31 Mi		31 Mo

Kaffeerösterei rabenschwarz • Kirchstr. 10 • 58332 Schwelm • 02336-87 47 111 • www.rabenschwarz-kaffee.de



Ich trink,
den Kaffee rabenschwarz

Ei wie schmeckt der Kaffee süße, lieblicher als tausend Küsse, milder als Muskatwein. – Joh. Seb. Bach, „Kaffeeantate“

Kaffeekränzchen – Seinen Namen hat dieses gesellige Beisammensein mit Kaffee von der Sitte aus dem 18. Jahrhundert, dass die Gastgeberin einen Blätterkranz trug, der immer reihum an diejenige weitergegeben wurde, die das nächste Kaffeekränzchen ausrichten würde.

Mokka oder Mokka – Mokka bezeichnet sowohl eine arabische Zubereitungsart für Kaffee, als auch eine Unterart der Sorte Coffea Arabica, die hierzulande schlicht als Arabica bezeichnet wird.

Kalter Kaffee – schmeckt nur dann noch gut, wenn der heiße Kaffee ein qualitativ wirklich hochwertiger war. Diesen Härtestest bestehen die meisten Industriekaffees nicht, weil im kalten Kaffee dann nur ungewollte, störende Aromen übrig bleiben, die durch minderwertige Rohkaffees oder zu schnelle Röstung entstehen.

Perfekter Milchschaum – Ihn erhält man nur durch Milch mit dem „korrekten“ Eiweißanteil. Der Fettgehalt ist nicht entscheidend, weil das Eiweiß in der Milch aufgeschäumt wird, nicht das Fett. Ein Anteil von 3,4 bis 3,6 g pro 100 ml ist am besten (auf der Packung zu finden).

K a f f e e r ö s t e r e i
rabenschwarz