

A scenic landscape of a mountain valley. In the foreground, a calm lake reflects the surrounding environment. The middle ground is dominated by dense, dark green coniferous forests covering the slopes of the mountains. A thick layer of white mist or low clouds hangs in the valley, partially obscuring the trees and buildings. In the background, more mountain peaks are visible under a soft, overcast sky. The overall atmosphere is serene and natural.

BERG BRAND

SPECIALTY COFFEE

FÜR GESCHÄFTSKUNDEN

WIR HABEN ETWAS GEMEINSAM!

DIE LIEBE ZU HOCHWERTIGEN PRODUKTEN.

Du bist Unternehmer, betreibst ein Büro, eine Gastronomie oder Hotellerie? Damit Du, Deine Mitarbeiter und Gäste BERGBRAND täglich genießen können, unterstützen wir Dich mit einer individuellen und vollumfassenden Lösung.

Wir kümmern uns um Deinen Kaffeegenuss – von der Ausstattung, über die perfekte Bohne, bis hin zur regelmäßigen Lieferung.

INHALTSSTOFFE

- 02** Darauf setzen wir
- 05** BERGBRAND Röstungen
- 07** Soziales Engagement
- 11** Das machen wir für Dich
- 14** Gründer. Röstmeister. Bergliebhaber.
- 21** Dein BERGBRAND
- 26** Wie kommst Du an BERGBRAND?
- 32** Kontakt

FEINSTES HANDWERK & BESTE QUALITÄT.

BERGBRAND verpflichtet sich dem Anspruch, ausschließlich hochwertigste Rohkaffees aus den besten Anbaugebieten der Welt zu rösten.

Als Mitglied der Specialty Coffee Association arbeiten wir ausschließlich mit Kaffeebauern und Händlern, die mindestens dieselben Ansprüche stellen wie wir:
Ökologischer und nachhaltiger Anbau, höchste Bohnenqualität und fairer Handel.



Unser Trommelröster in der Weißgerbergasse, Nürnberg.

Probatone 12



Wir rösten all unsere Espresso- und Filterkaffeespezialitäten im traditionellen Trommelröstverfahren.

Wir überzeugen uns vor Ort von den Bedingungen und der Qualität unseres Rohkaffees. Hier ist Jörg im Gespräch mit dem Kaffeebauern Theodoro Escalante in Guatemala.

“

BERGBRAND
ist individuell
und kreativ –
ganz wie
meine Küche.

”

Till-Jonas Heinz
Inhaber,
ess.brand – Restaurant,
Feinkost und Catering



BERGBRAND RÖSTUNGEN

Entdecke Deinen neuen Lieblingskaffee unter den zahlreichen Espresso- und Filterkaffeesorten in unserem Shop.

Hier abgebildet ist unser URSPRUNG, der Alleskönner. Er begleitet Dich durch den Tag – als Espresso- oder Filterkaffeeröstung.



unser Klassiker:
URSPRUNG

URSPRUNG Espresso

Herkunft: Brasilien, Costa Rica,
Guatemala, Indien
80% Arabica 20% Robusta
[VPE: 250g, 1.000g]

URSPRUNG Filter

Herkunft: Brasilien, Costa Rica,
Guatemala
100% Arabica
[VPE: 250g, 1.000g]



“

Für uns ist der perfekte Kaffee genauso wichtig wie ein guter Fisch!

”

*Thomas Bayer
Inhaber, Fischerei Tegernsee*

WIR BEANSPRUCHEN UNSERE WELT

Deshalb tragen wir gemeinsam mit Dir einen Teil dazu bei, dass sie im Lot bleibt.



/ 7

Pro Kilogramm verkauftem Kaffee spenden wir 0,50€ an Projekte, die den Arten- und Naturschutz unterstützen.

In den letzten Jahren engagierten wir uns für:

- Green Ethiopia
- Clean the Ocean
- Red Panda Network
- Orang Utan Projekt des WWF
- Luchs Projekt des Bund Naturschutz

unsere Rohkaffees tragen u. a. folgende Zertifikate:





“

*Seit Jahren vertraue ich
auf die Partnerschaft
mit BERGBRAND!*

”

*Laura Häberlein
Geschäftsführerin, Café Portier*



“

*Nachhaltiges und ökologisches
Bauen liegen uns am Herzen.
Auch bei Kaffee gehen wir
keine Kompromisse ein.*

”

*Frank Dörr
Geschäftsführer, Dörr Haus GmbH*



“

Als Abschluss eines guten Essens gehört für mich ein leckerer Espresso einfach dazu.

”

*Manfred Münnich
Inhaber, Restaurant Etage*

DAS MACHEN WIR FÜR DICH

11

Mit 100% Hingabe
gerösteten Espresso- und Filterkaffee
aus den besten Anbaugebieten der Welt.



Planung & Umsetzung
rund um den Kaffeeauschank in
Zusammenarbeit mit unseren Partnern.



Individuelle Beratung
für Deinen Betrieb. Alles rund um Siebträger- und
Filterkaffeemaschine, Mühle oder Vollautomat.



Barista-Schulungen & Latte-Art-Kurse
– kurzum alles, was Du an
Handwerk und Wissen benötigst.





Viviane stammt aus Brasilien

“

*Dank BERGBRAND findet
Viviane ein Stückchen Heimat
in ihrem Kaffee.*

”

*Bettina und Viviane Zabold
Geschäftsführerinnen, 1515 RHINOCERVS RESTAURANT*



“

*Zahlen lügen nicht!
Für wenige Cent mehr
pro Tasse gibt es richtig
guten Kaffee.*

”

*Steffen Girmscheid & Steven Spitzig
Geschäftsführende Steuerberater,
Girmscheid SteuerberatungsGmbH*

GRÜNDER. RÖSTMEISTER. BERGLIEBHABER.

Die Gastronomie und Hotellerie begleiten mich schon lange im Leben – von der Ausbildung zum Hotelfachmann, über Stationen im Ausland bis zur Unternehmensberatung in diesem Bereich.

Meine Passion für Kaffee entdeckte ich in Italien.

Dort durfte ich in einer kleinen handwerklichen Rösterei dem Röstmeister über die Schulter schauen. Mein Entschluss stand schnell fest: Ich wollte selber Kaffee rösten.

2010 gründete ich BERGBRAND. Der Name vereint meine beiden Leidenschaften: Natur und Kaffee. Um beides in Einklang zu bringen

sind ökologische Landwirtschaft und faire Arbeitsbedingungen der Kaffeebauern Voraussetzungen für uns. Diese grundlegenden Werte sind oberste Prämisse beim Einkauf der Rohkaffees und dem Rösten unserer Kaffees.

Mit dem Ansporn hochqualitative Produkte zu entwickeln, rösten wir Deine Kaffees mit viel Zeit und Hingabe im klassischen Trommelröstverfahren. Wir feilen so lange an einem Röstprofil, bis sich der Kaffee ganz entfaltet.

In jeder Bohne schmeckst Du ihren natürlichen Ursprung.



Jörg: Gründer & Röstmeister

Julia: Rösterin seit 2018

Unsere Kaffees sind zugleich vielfältig als auch jeder für sich einzigartig.

Als **Specialty Coffee Roaster** fühlen wir uns in der Verantwortung, ausschließlich mit den feinsten Bohnen der Welt zu arbeiten. Das bereitet uns die größte Freude.

Wir freuen uns, wenn Du ein Teil der BERGBRAND Geschichte wirst.

Servus und bis bald!

Dein Jörg



“

*Wo Ankommen Heimkommen ist.
Mit einer Tasse BERGBRAND den Blick
über den Tegernsee schweifen lassen.*

*Sebastian Walther
Geschäftsführer, Berghotel Sonnenbichl*

”



“

*Gute Qualität ist mir viel
wert. Dafür nehme ich
mir gerne Zeit!*

”

*Stefan Mayer
Stellvertretender Geschäftsführer,
Wempe Nürnberg*



“
Mit dem richtigen Kaffee läuft's bei mir –
BERGBRAND bringt mich auf Trab!

”
Philipp Engelhardt
Inhaber, PhysioWorks



“
Mir geht es bei Kulinarik um Emotionen, neue Geschmackserlebnisse
und Genuss auf höchstem Niveau. Deshalb gibt es bei uns BERGBRAND.

”
Max Kandel
Inhaber, Restaurant Opatija Max Kandel



“

BERGBRAND sorgt für den nötigen Koffein-Kick vor unserem Training!

”

*Roberto Galindo
Functional Training Coach,
HZO GYM powered by FTM GmbH*

PERSONALISIERTES LABEL

Lass uns gemeinsame Sache machen!

Gerne bekommst Du Deinen Kaffee mit eigenem Label – von Dir in Zusammenarbeit mit unseren Grafikdesignern gestaltet.

*Dein Kaffee,
Dein Design!*





“

*Bei Gericht und auf hoher See
braucht es einen ordentlichen Espresso.*

Thomas Gös
Rechtsanwalt, Fachanwalt für Steuerrecht

”



“

*BERGBRAND ist für uns
eine KAKEHASHI –
eine kleine Brücke,
die Menschen verbindet.*

”

Koichiro Yoshida
Inhaber,
Kakehashi - japanese kappo cuisine



“

*Höchste Qualität, nachhaltig und fair –
das ist uns wichtig!*

*Christian Rödler
Vorsitzender der Geschäftsleitung, Rödler & Partner*

”



“

*Ein kreatives Menü,
dazu ein toller Wein,
dann ein schöner Kaffee.
Für mich ein perfekter Abend.*

”

*Christian Wonka
Inhaber, Restaurant WONKA*

WIE KOMMST DU AN BERGBRAND?

1
Beratung

Wir beraten Dich vor Ort und besprechen mit Dir die optimale Ausstattung für Deinen Betrieb.

2
Unsere Röstungen

Wir stellen Dir unsere Kaffees vor und gehen auf Deine Wünsche ein.

3
Schulung

Gerne schulen wir Dich und Deine Mitarbeiter in einem Barista- und Latte-Art-Kurs, um das Beste aus BERGBRAND herauszuholen.

4
Individuelle Labels

Auf Wunsch bekommst Du in Zusammenarbeit mit unseren Grafikdesignern ein eigenes Label für Deinen Kaffee erstellt.

5
Lieferung

Bestelle online, via Mail oder vereinbare einen Lieferrhythmus – wir beliefern Dich immer mit stets frisch gerösteten Bohnen.

Kleingedrucktes wird bei uns groß geschrieben:
Jeder unserer Kunden verpflichtet sich zu nix. Wir wollen nur glückliche und zufriedene Kunden, die gerne mit uns zusammenarbeiten.
Also: Keine Vertragslaufzeit, keine Kündigungsfrist – einfach nur guter Kaffee.



“

*Zwei Orte,
ein Geschmack.*

BERGBRAND
x Pflugsmühle

”

*Benedikt Braun
Pflugsmühle Abenberg*



“

*Frisch geröstet, bevor der Flieger geht –
entdecke BERGBRAND Spezialitätenkaffees
im Duty Free!*

*Jennifer Herzog
Assortment Manager, Smartseller Flughafen Nürnberg*

”



www.bergbrand.eu/b2b

KONTAKT

Wir kümmern uns um Deinen Kaffee –
mit allem was dazugehört.



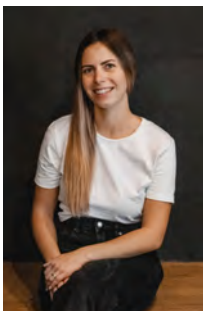
Jörg
Geschäftsführender
Gesellschafter



Ina
Leitung Vertrieb &
Geschäftsentwicklung



Klara
Betriebsleitung &
Vertrieb



Julia
Röstlerin

Du erreichst uns am
besten per Mail:

kontakt@bergbrand.eu

Wir beraten
Dich auch gerne
am Telefon:

0911 - 992 850 10

BERGBRAND GmbH
+49 (0) 911 - 99 28 50 10
kontakt@bergbrand.eu

Rösterei:
Weißberggasse 38
D - 90403 Nürnberg

Büro:
Geiersberg 25
D - 90403 Nürnberg

www.bergbrand.eu

Gestaltung:
STILAGENT Werbeagentur

Gedruckt auf: Recyclingpapier FSC™



Vielen Dank an unsere tollen Kunden, die
sich bereit erklärt haben, sich für unsere
Broschüre vor die Kamera zu wagen!

Bildnachweise: Titel: © Pexels Eberhard Grossgasteiger, InhaltsVZ © Pexels Lumn,
S.26/27 © Pexels jaymantri S. 28/29 © Pexels Daniel Reche,
S. 31 © Pexels Philipp Ackermann





www.bergbrand.eu