

# BERGBRAND

---

VON DER NATUR INSPIRIERT,  
MIT LIEBE FÜR DEIN UNTERNEHMEN GERÖSTET.



**B2B**

# INHALTSSTOFFE

## WIR HABEN ETWAS GEMEINSAM!

### DIE LIEBE ZU HOCHWERTIGEM KAFFEE.

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.

**04**

Darauf  
setzen wir

**07**

Unsere  
Röstungen

**09**

Soziales  
Engagement

**13**

Wir bieten  
Dir

**16**

Gründer. Röstmeister.  
Bergliebhaber.

**21**

Dein  
BERGBRAND

**24**

Wie kommst Du  
an BERGBRAND?

**27**

Kontakt

## FEINSTES HANDWERK & BESTE QUALITÄT.

Unsere Kaffeerösterei verpflichtet sich dem Anspruch, ausschließlich hochwertigste Rohkaffees aus den besten Anbaugebieten der Welt zu rösten. Diese beziehen wir exklusiv von Kaffeebauern, die denken wie wir:

Nachhaltiger ökologischer Anbau, fairer Handel und höchste Qualitätsansprüche zählen zu unseren gemeinsamen Grundprinzipien.

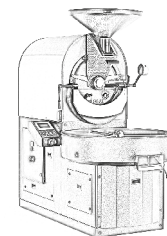


wir überzeugen uns vor Ort von den Bedingungen und der Qualität unseres Rohkaffees. Hier ist Jörg im Gespräch mit dem Kaffeebauern Theodoro Escalante in Guatemala.



*wir rösten all unsere Espresso- und Filterkaffeespezialitäten im traditionellen, schonenden Langzeitverfahren.*

Unser Trommelröster in der Weißerbergasse, Nürnberg:



Probatone 12

“

**BERGBRAND**  
ist individuell  
und kreativ –  
ganz wie  
meine Küche.

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



## UNSERE RÖSTUNGEN

Entdecke Deinen neuen Lieblingskaffee unter unseren zahlreichen Espresso- & Filterkaffeesorten auf unserer Webseite.

Hier siehst Du unseren URSPRUNG, den Alleskönner. Als Espresso, Filterkaffee oder im Cappuccino ist er der Begleiter für jeden Tag.



unser Klassiker:  
BERGBRAND URSPRUNG

### BERGBRAND URSPRUNG Espresso

**Herkunft:** Brasilien, Costa Rica,  
Guatemala, Indien  
80% Arabica 20% Robusta  
(VPE: 250 g, 1.000 g)

### BERGBRAND URSPRUNG Filter

**Herkunft:** Brasilien, Costa Rica,  
Guatemala  
100% Arabica  
(VPE: 250 g, 1.000 g)



“

*BERGBRAND kümmert sich nicht nur um mich und mein Café, sondern durch die Unterstützung von sozialen Projekten auch um die Umwelt.*

”

*Candice Schwaiger  
Inhaberin, Candys Café*



## DIE UMWELT IST UNS WICHTIG

Gemeinsam können wir einen Teil dazu beitragen, dass unsere Welt im Lot bleibt.

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

In den letzten Jahren engagierten wir uns für:

- Red Panda Network
- Orang Utan Projekt des WWF
- Luchs Projekt des Bund Naturschutz

*unsere Rohkaffees tragen u. a.  
folgende Zertifikate:*



*Ich liebe den Geruch von frisch gerösteten BERGBRAND Bohnen in meinem Café. Ein anderer Kaffee kommt für mich nicht in Frage.*



Laura Häberlein  
Geschäftsführerin,  
DI SIMO - CAFFÈ E VINI GmbH



“

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

*Deshalb gibt es bei uns BERGBRAND.*

Frank Dörr  
Geschäftsführer, Dörr Haus GmbH

”



“

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

”

*Manfred Münnich  
Inhaber, ETAGE Nürnberg*

## WIR BIETEN DIR

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



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



**Individuelle Lösungen**  
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*



## 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

Jeder Kaffee ist einzigartig. Bei uns kommen ausschließlich hochwertige Rohkaffees aus den besten Anbaugebieten der Welt in den Röster.

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

Servus und bis bald!





*BERGBRAND versorgt uns nicht nur mit frisch gerösteten Bohnen, sondern sorgt mit Schulungen dafür, dass unsere Mitarbeiter fit an der Maschine sind.*

*Shaye Haney  
Dolomiddi, fränkische Eismanufaktur*



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



*Stefan Mayer  
Stellvertretender Geschäftsführer,  
Wempe Nürnberg*



### PERSONALISIERTES LABEL

Lass uns gemeinsame Sache machen!  
Gerne bekommst Du Deinen Kaffee mit eigenem Label – von Dir oder in Zusammenarbeit mit unserer Werbeagentur gestaltet.

*Dein Kaffee,  
Dein Design!*



# Pedala sempre!

*BERGBRAND liefert Treibstoff für jeden Tritt.*

*Oliver Schwarzäugl  
Inhaber, Eddy would attack!*





Bei unserem Kaffee setzen wir  
voll auf Handarbeit.

*Michael Groß  
Inhaber, Hempels Burger*



BERGBRAND Kaffee  
stammt aus fairem  
Handel.  
Nur so kaufe ich  
gerne und mit  
bestem Gewissen  
ein.



*Harry Zimmermann  
Geschäftsführer,  
Hunger & Durst Grill Company GmbH*

## WIE KOMMST DU AN BERGBRAND?

### 1 Beratung

Wir beraten Dich kostenlos 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 unserer Werbeagentur ein eigenes Label für Deinen Kaffee erstellt.

### 5 Lieferung

Wir beliefern Dich immer mit frisch gerösteten Bohnen, so dass Dir nie der Kaffee ausgeht.

### 6 Tassen & Unterteller

Für das volle BERGBRAND Erlebnis stellen wir Dir unsere Tassen und Unterteller zur Verfügung.

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

“

*Handgemachte Musik.  
Handgemachter Kaffee.  
Darauf steh ich!*

*Jürgen Schwarz  
Inhaber, stilagent werbeagentur*



**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](http://www.bergbrand.eu)

Gestaltung: stilagent werbeagentur  
Portrait-Bilder: LISA GOSEBERG Fotografie

Gedruckt auf: Recyclingpapier FSC™



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





[www.bergbrand.eu](http://www.bergbrand.eu)