

---

## Tut man das mit edlem Kaffee?

22.10.2008, 10:32 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *Coffeecube*

---



Aromatische Überraschung im Quadrat

Tut man das mit edlem Kaffee? Nach der Handröstung versetzen Röstmeister hochwertige Kaffeebohnen mit intensiven natürlichen Aromen, z.B. Vanille, Haselnuss oder Spanisch Caramel. Ein Schluck der Kaffeespezialität COFFEECUBE verrät uns: Ja das tut man. Und zwar unbedingt! Coffeecube ist ein Hochlandkaffee der mit feinsten natürlichen Aromastoffen nach dem Röstvorgang versehen wird.

Coffeecube ist allein durch die Aufmachung ein echter Hingucker, denn das peppige und frische Design überzeugt samt Inhalt. Coffeecube ist der perfekte Begleiter zu jedem Essen, denn durch seine natürlichen Aromen und frei von Zucker, ist er ein guter Ersatz zum Dessert.

Basis für alle Kaffees von Coffeecube sind Hochlandkaffees, die sich aufgrund ihrer Spitzenqualität dem Preisverfall herkömmlicher Provinzen entziehen konnten. Die jeweiligen Beimischungen von weiteren hochwertigen Kaffeesorten aus Latein- Amerika und Afrika in unterschiedlichen Anteilen und viel Fingerspitzengefühl ergeben diesen einzigartigen Geschmack.

Bei ca. 140 Grad Celsius wird der Kaffee einzeln und von Hand geröstet. Nach dem abkühlen der Bohnen werden diese mit natürlichen Aromastoffen besprüht und müssen dann ca.12 Stunden ruhen, damit die Aromen vollständig in die Bohnen einziehen können und sich der einzigartige Geschmack von Coffeecube entfalten kann. Coffeecube gibt es in den Geschmacksrichtungen Haselnuss, Schoko-Orange, Erdbeere Sahne, Cocos, Caramel und Vanille.

Also nichts für langweilige Kaffeekränzchen. [www.coffeecube.de](http://www.coffeecube.de)

## Portrait

Coffeecube wurde 2008 von Erik Brockholz und Cem Ulubas gegründet.

Aus der Liebe zum Kaffee entstand die Idee, einen Kaffee mit natürlichen Aromen auf den Markt zu bringen, etwas Einzigartiges und Neues und dazu hundert Prozent natürlich und purer Geschmack. Erik Brockholz ist der Mann hinter dieser Idee.

Geboren am 08.03.1973 in Magdeburg wurde ihm sehr schnell klar, was er im Leben will. Nachdem er die Lehre zum Koch und Kellner am Tegernsee abschloss, führte ihn der Weg nach Afrika und Asien. Inspiriert von den dortigen Eindrücken, kehrte er nach Deutschland zurück um in heimatlichen Gefilden Pläne für die andere Art des Kaffeegenusses zu schmieden. Durch Rösts Schulungen, dem Rohkaffeeinkauf und der eigenen Röstung in Hamburg eignete er sich das Wissen an, dass er für seinen eigenen, spezifischen Kaffee benötigt.

Ziel war, aromatisierten Kaffee in einer außergewöhnlichen Verpackung unter die Leute zu bringen und den bisherigen Kaffeegenuss der Menschen zu steigern.

---

News-ID: 252917 • Views: 1256 (Stand: 26.04.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/252917/Tut-man-das-mit-edlem-Kaffee.html>