

**HEINRICH  
ACHATZ UND  
SEINE TOCHTER  
KERSTIN** bieten  
Kaffee-Liebhabern individuelle  
Qualität statt  
anonymer Industrie-  
ware.

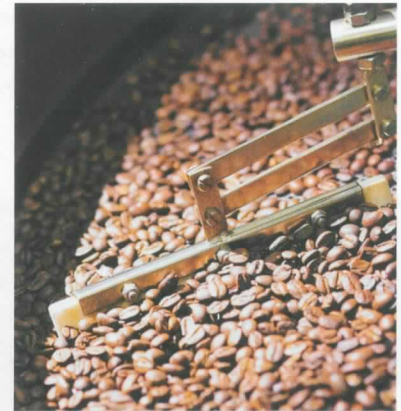


## Aus Leidenschaft für den individuellen Kaffeegenuss

„NACH ZWANZIG JAHREN IN DER KAFFEEBRANCHE reichte es mir einfach. Es ging überhaupt nicht mehr um das Produkt Kaffee, sondern es drehte sich alles nur noch um Profit-Steigerung. Und anstatt bessere Verkaufszahlen durch Individualisierung und Qualitätssteigerung zu erreichen, wurde nur noch am Image gefeilt.“ So erklärt Heinrich Achatz seinen Schritt in die Selbständigkeit. Doch bevor der passionierte Kaffee-Liebhaber 2010 in den Räumlichkeiten im Industriegebiet im niederbayerischen Hengersberg seinen ersten selbstgerösteten Kaffee anbieten konnte, hatte er sich akribisch vorbereitet. Mit seinem Insider-Wissen aus seiner über zwanzigjährigen Branchen-Tätigkeit und seinem Expertenwissen, das er u. a. aus der Lektüre seiner eindrucksvollen Kaffee-Literatursammlung gezogen hat, belegte er Röstseminare und besuchte er mehrere Röstereien. „Wirklich guter Kaffee ist eine Wissenschaft für sich. Welche Sorten oder Mischungen, die Art der Röstung und der Mahlgrad, die Faktoren, die auf die Qualität wirken, sind vielschichtig“, erzählt Heinrich Achatz beim Gang durch die kleine Rösterei. Weil dazu auch die Frische gehört, werden die verschiedenen Sorten nur in kleinen Chargen und je nach Bedarf mehrmals in

der Woche geröstet. Durch strenge Kriterien beim Einkauf, schonende Langzeitröstung und bedingt durch die erfahrene Nase von Heinrich Achatz überzeugen Heinrichs-Kaffees durch individuelle Aromen und konstante Qualität. Das wissen anspruchsvolle Kaffeegourmets aus Niederbayern – die ihren Kaffee, aber auch leckere Kakaoarten aus 100 Prozent biologischem Anbau oder die erstklassigen Teesorten gerne persönlich vor Ort einkaufen – genauso zu schätzen wie Heinrichs-Kunden aus der Gastronomie. Die Nachfrage nach den speziellen Sorten, die mit handwerklicher Sorgfalt und Sinn für guten Geschmack hergestellt werden, ist in den letzten beiden Jahren enorm gestiegen. Jetzt werden sie auch über den Online-Shop in die ganze Republik und ins benachbarte Ausland versandt. Beliebt sind Möglichkeiten zur Individualisierung der Verpackung. Ob als Geschenk oder aromatisches Firmen-Giveaway, die Möglichkeiten zur Personalisierung der Tüten sind vielfältig. ■

Donaustraße 21 a, 94491 Hengersberg  
Tel.: 0 99 01 / 29 28 05, Fax: 0 99 01 / 20 28 07  
E-Mail: kaffee@hein-richs.de  
Internet: www.hein-richs.de  
Öffnungszeiten Laden und Rösterei:  
Montag bis Freitag von 9.00 – 16.00 Uhr



**NEBEN DER SORGFÄLTIGEN AUSWAHL** liegt das eigentliche Geheimnis von Heinrichs-Kaffeesorten in der schonenden Langzeitröstung.



**RUND ZWANZIG AUSGESUCHTE KAFFEESORTEN** finden Liebhaber in der kleinen Kaffeemanufaktur im niederbayerischen Hengersberg.