

Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **38 (1965)**

Heft 6

PDF erstellt am: **12.07.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



## 2700 Millionen Kilo Kaffee, um die ganze Welt zu erfreuen!

So viel der köstlichen braunen Bohnen braucht es heute, um den Jahresbedarf an Kaffee der ganzen Welt zu decken! Eine riesige Industrie ist mit dem Kaffeegenuss verbunden, eine Industrie, die bedeutende Länder, wie Brasilien, Bolivien usw., im wirtschaftlichen Gleichgewicht hält.

Heute wird fast auf der ganzen Welt Kaffee getrunken. Jede Gegend, ja fast jede Familie hat dabei ihre eigenen kleinen Gewohnheiten, ihre Vorliebe für eine Kaffeemischung, eine Zubereitungsart. Denn Kaffee kann – weit mehr als andere Pflanzenprodukte – enorme Aromaunterschiede haben.

Der grosse Teil des Kaffees wird vom arabischen Kaffeebäumchen (*coffea arabica*) gewonnen, dessen Heimat man, wie schon der Name sagt, in Arabien vermutete, bis die Botaniker vor kurzem den Ursprung des *coffea arabica* in Äthiopien, dem heutigen Abessinien, nachwiesen. Das Aroma des Kaffees wird «geformt» vom Boden und vom Klima, von der Pflege, von der Behandlung der gepflückten Früchte und nicht zuletzt vom Rösten.

Kaffee wächst nur in den Tropen, denn er braucht Sonne und Feuchtigkeit. In der Blütezeit, die nur wenige Tage dauert, sind die Kaffeebäumchen und -stauden übervoll mit weissen, jasminähnlichen Blüten, die wundervoll duften. Neun Monate braucht die Kaffeefrucht, um sich zu bilden: wie eine Kirsche in Form und Grösse, dunkelrot, wenn sie reif ist, und in ihrem Innern behütet

sie zwei Samen, die Kaffeebohnen. Die Kaffeefrüchte werden von Hand gepflückt, die Samen geschält, gewaschen und getrocknet.

Dann kommt der Kaffee zu uns, und je nach Land und der Plantage, wo er gewachsen ist, schmeckt er anders. Wenn deshalb eine Kaffeemischung immer gleich sein soll, über Jahre, das heisst über viele Ernten hinaus, so ist ständiges Kontrollieren und Ändern des Mischverhältnisses nötig.

Für die Thomi + Franck AG wird eine solch besonders edle Kaffeemischung immer wieder neu zusammengestellt. Denn das Aroma von Inca Café, Inca koffeinfrei und Incarom muss immer gleich köstlich sein. Es wurde in langer Arbeit ermittelt und auf den verwöhnten Geschmack der Schweizerin, des Schweizers abgestimmt. Diese spezielle Kaffeemischung wird bei der Thomi + Franck AG täglich frisch geröstet und gemahlen, und in riesigen Behältern entsteht nach dem vertrauten Filterverfahren ein höchst konzentrierter Kaffeeaufguss. Nur das Allerbeste wird aus dem Kaffeepulver herausgelöst. Dieser extrastarke Kaffee wird in einem hohen Turm versprüht, und durch heisse Luft wird das Wasser entzogen.

Hermetisch, also aromaschützend verschlossen, kommen der köstliche Inca Café, der sanfte Inca koffeinfrei und Incarom (mit dem feinen Franck Aroma abgerundet) zu Ihnen, um Ihnen Zeit zu sparen, um Ihnen zu jeder Tageszeit zu einem entspannenden Tässchen Kaffee zu verhelfen.

## THOMI + FRANCK AG BASEL

Seit über 100 Jahren im Dienste der Tischkultur

**Erweitern Sie Ihren Horizont!**

**Reisen Sie nach fremden Ländern!**

**REISEBÜROS**  
**JACKY, MAEDER + CO**

**BASEL UND ZÜRICH**