



Kaffeefinformation

Von den mehr als 80 verschiedenen Coffea-Sorten, die die Botaniker kennen, haben kaum eine Handvoll das dauerhafte Interesse der Kaffee-Pflanzer gefunden. Und nur zwei von ihnen haben – mit einem Gesamtanteil von rund 99 % an der Weltproduktion – eine wirtschaftliche Bedeutung.

Arabica

Der absolute Spitzenreiter in der internationalen Kaffee-Hitparade. Die längliche schlanke Arabica-Bohne ist sowohl optisch als auch geschmacklich das Edelste, was wir an Kaffeesorten kennen. Entsprechend hoch ist ihr Marktanteil: 70 bis 75 % der Weltproduktion bestehen aus Arabica. Die Pflanze gedeiht am Besten in tropischen Gebieten zwischen 600 und 1800 m Höhe.

Robusta

Dieser Kaffee ist schnellwüchsiger, ertragreicher und widerstandsfähiger gegen Schädlinge als der Arabica. Die Robusta wurde erst Ende des vorigen Jahrhunderts in Westafrika entdeckt, gewann aber schnell große wirtschaftliche Bedeutung, weil man diese Kaffee-Sorte, im Gegensatz zum Arabica, auch in den niedrigen tropischen Regionen (zwischen Meereshöhe und 600 Metern) anbauen kann. Sein Marktanteil beträgt von 25 bis 30 %. Robusta hat einen erdigen, etwas rauhen Geschmack.

Kaffee im Ausschank

Sie erhalten bei uns im Geschäft Kaffee, Tee und Kakao auch im Ausschank!

Zubehör

NEU! Japanische V6o Filter von Hario aus Kunststoff, Glas und Porzellan in Größe 2	28,50 €
Filterpapier Hario	5,95 €
Porzellanfilter in den Größen	
1 x 2	17,50 €
1 x 4	22,50 €
1 x 6	28,50 €
Filterpapier in Größen 2, 4, 6	
Kaffeemühle von Hario und Peugeot	ab 69,00 €

Zum Kaffee

Französischer Lompenzucker aus Zuckerrohr in braun



© Eva Biederbeck

Aromatisierte Kaffeesorten

(nicht für den Vollautomaten geeignet)

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 31. Kaffee Amaretto • 32. Kaffee de Vanille • 33. Russische Schokolade • 34. Angelo Black (Schoko, Zimt) • 35. Café Argentina (Eierlikör) • 36. Kaffee Villa Roma (Cappuccino Art) • 37. Marzipan • 38. Irisch Cream • 39. Kaffee-Haselnuss • 40. Französisch Karamell • 41. Gebrannte Mandeln • 43. Toffee • 44. Sanfter Engel (Sahnekrokant) • 45. Kaffee Schoko-Orange • 46. Kaffee Schoko-Chilli • 47. Café à la Gérbeaud/Seglerkaffee (Vanille, Haselnuss) | <ul style="list-style-type: none"> • 48. Weihnachts Kaffee (ab Oktober bis Januar lieferbar) (Schoko, Zimt, Koriander) • 49. Spanisch Karamell • 52. Café Oberlaa (Der falsche Hase) (Vanillekrokant) • 53. Macadamia-Nuss • 54. Café de Cuba (Pina Colada) • 58. Heidelbeere • 59. Wolken Kaffee (Sahnekrokant, Chai-Gewürze) • 60. Tonkabohne • 61. Café Mama (Schoko-Heidelbeere-Sahne-Chili) • 62. Kaffee Pistazie • 63. Kaffee Milchstraße (dunkle Kaffee-Note mit milchcremigem Aroma, auch für Siebträger geeignet) |
|--|--|

Versand

Mindestbestellwert 20 €

Ab 20 € Warenwert = 5,80 € Porto + Verpackung

Ab 30 € Warenwert = 4,80 € Porto + Verpackung

Ab 55 € Warenwert = 3,50 € Porto + Verpackung

Ab 70 € Warenwert portofrei

Erstbestellungen immer per PayPal oder Vorkasse. Die Versandvereinbarungen entnehmen Sie bitte beiliegendem Informationsblatt.

Mit Erscheinen dieser Liste verlieren unsere vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

Stand Oktober 2025

Kaffee
frisch geröstet



HEYCK

Kaffeerösterei und
Tee-Spezialgeschäft
seit 1840
Versand weltweit

Faulstraße 2a · 24103 Kiel
Tel. 0431 941 74
info@heyck.de
www.heyck.de

Wir führen ausschließlich Arabica-Hochland-Kaffees der Spitzenqualität, welche durch ein schonendes Röstverfahren in ihrem Geschmack säurearm aber auch voll aromatisch sind. Lassen Sie sich von unserem Fachpersonal in Sorten, Zubereitung und Lagerungen des Kaffees beraten!

Projektkaffees erkennen Sie an diesem Zeichen: 

Die Milden

- 1. **„Laguna Verde“ Reiner Maragogyne** aus Nicaragua von der Plantage Laguna Verde. Ein großbohnliger Kaffee mit feinem Aroma. Geschmacklich mild und säurearm.
- 1a. Eine Rarität aus Mexico. **Reiner Maragogyne** Mexico Maragogyne Superior mit besonders großen Bohnen. Intensives, volles Aroma mit wenig Säure
- 2. **Guatemala Atitlan** Ein säurearmer Kaffee mit weicher und vollmundiger Tasse.
- 3. Sorte „O“ Eine Mischung, geschmacklich säurearmer Kaffees aus Mittelamerika und Südamerika ein milder abgerundeter Kaffeegeschmack.
- 4. Sorte „G“ Schonkaffee mit vermindertem Coffeingehalt um ca. 50 %.
- 5. **Honduras Genuine Marcala** Nachhaltiger Kaffee von der Produktionsgemeinschaft COMSA mit feinaromatischer Tasse. Er ist mild und säurearm.
- 7. **Kaffee Dominikanische Republik, Barahona Blend** Vollmundiger Kaffee mit wenig Säure.
- 8. **Entcoffeinierter Kaffee** Dieser Kaffee ist säurearm nach dem CO2-Verfahren entcoffiniert.
- 9. **Der milde Kieler** „Sonderangebot“ Eine feine Hochland-Mischung, – magenfreundlich –

Die Kräftigen

- 6. **Hawaii Kaffee Aloha Farms** Ungewaschener (natural) feiner, vielschichtiger Kaffee
- 66. **Tansania Green Eagle ESTATE** Kaffee aus Nord Tansania mit voller weicher und aromatischer Tasse. Magenfreundlich.
- 10. **Jamaica Blue Mountain Blue Baron Estate** Ein Kaffee mit weicher, ausbalancierter Tasse, üppigem Körper und intensivem feinen Aroma.
- 11. **Neu Guinea** Kaffee aus Papua Neu Guinea von der **Plantage Sigri** mit feinwürzigem Aroma, kräftig und trotzdem säurearm.
- 12. **Indonesien Blauer Java „Blawan“** Ein kräftig-würziger Kaffee mit wachsender Fülle und Weichheit in der Tasse, bei fallender Trinktemperatur.
- 13. **Extra Klasse „Heyck’s Bester“** Eine erlesene Kaffeemischung aus Äthiopien, Costa Rica, Nicaragua, El Salvador und Brasilien Kaffee. Kräftig ausgewogene Tasse mit feinen Kaffee-Aromen.
- 14. **Brasilien Yellow Bourbon** Kräftiger Brasil-Kaffee mit einem vielschichtigen Aroma.
- 15. **EL Salvador Finca Andalucia** Hocharomatischer Kaffee mit leicht fruchtiger Säure und einer Schokoladennote am Ende.
- 16. **Costa Rica Tarrazu La Pastora** Ein kräftiger feinaromatischer Kaffee mit einer harmonischen Säure in der Tasse.
- 17. **Indian little Flower** Kaffee vom Berg Bababudangiri. Mit voller/feiner würziger Tasse. Er ist säurearm und weich im Geschmack.
- 60. **Peru Pacha Mama „Projektkaffee“**  Ein kräftiger Kaffee mit einem fein würzigen Geschmack und dezenter Säure, aus nachhaltigem Anbau mit deutscher Unterstützung. (mehr unter: www.peru-kaffee.de)

- 63. **Yemen Mocha Khulani** Ein weicher und kräftiger, würziger Kaffee aus dem Jemen. *Der Jemen gilt als ältestes Kaffeeanbaugebiet der Welt.*
- 55. **Orang Utan Coffee „Projektkaffee“**  Aus dem Gayo-Gebiet auf Sumatra. Kräftig würziger Geschmack mit einer feinen Note von Süßholz. (mehr unter: www.orang-utan-coffee.ch)
- 19. **Äthiopien Sidamo** Der äthiopische Mocca entwickelt in ca. 2000 m Höhe sein kräftiges Aroma und seine geschätzte milde Kaffeesäure.
- 20. **Spitzenmischung** Eine Mischung aus Neu Guinea, Costa Rica und Nicaragua Kaffee, die sich durch eine feine Tasse und einem besonderen Aroma auszeichnet.
- 21. **Nicaragua Flores del Café „Projektkaffee“**  Ein feiner mittelkräftiger Kaffee, welcher die Frauen in der Selbstständigkeit unterstützt.
- 22. **Kenia AA** Ein sehr kräftiger Kaffee mit fein-aromatischer Tasse und einem elegantem Säurespiel aus der Region Mount Kenia.
- 23 **Cuba Serrano Lavado** Ein kräftiger Kaffee mit wenig Säure und einer tabakartigen Würze in der Tasse.
- 24. **Kieler Mischung** „Sonderangebot“ Vollaromatische kräftige Kaffeemischung aus Brasilien und Nicaragua.
- 30. **Kaffee nach griechischer Art und türkischer Art** Hell geröstet und kakaofein gemahlen und anschließend aufgekocht, hilft er an manche Urlaubsträume zu erinnern.
- 61. **Ruanda Red Bourbon „Projektkaffee“**  Ein nachhaltiger Kaffee aus einem Frauenprojekt in Ruanda. Ein Kaffee mit exotischen Fruchtnoten und einem vollmundigen würzigen Geschmack.

- 62. **El-Salvador Finea El Cerro „Projektkaffee“**  Ein Projektkaffee für die bessere medizinische Versorgung der Farmmitarbeiter. Der Kaffee hat süßliche Noten von Karamell und Kakao mit einem mittleren Körper.

Die etwas anderen Kaffees

für den Vollautomaten, Siebträger oder Espressokanne

- NEU! KIEL CREMA „Projektkaffee“**  Milder, weicher Kaffee für den Vollautomaten mit karamelliger Note.
- 26. **Espresso nach italienischer Art** Ausgewogener Blend mit kräftigem Aroma und voller, weicher Tasse.
- 26a. **Espresso, entcoffiniert** Mit einem kräftigen Aroma, auch zur späten Stunde ein Genuss.
- 56. **Espresso portugiesischer Art** herb-würziger Geschmack mit leicht kerniger Note.
- 62. **Espresso Natural Blend** Nachhaltiger Espresso Blend aus Süd- und Mittelamerika. Mit einem feinen kräftigen Aroma und leichter Säure.
- 61. **Espresso „Orang Utan“ „Projektkaffee“**  Sumatra, Intensiv würziges Aroma. (mehr unter: www.orang-utan-coffee.ch)
- 27. **Wiener Melange** Mischung aus Espresso und feinem Äthiopien, Nicaragua, Costa Rica, Neu Guinea, Brasilien.
- 28. **Café Barcelona** Nach spanischer Art dunkel geröstet, mit wenig Kaffeesäure und mit kräftigem und vollem Aroma.
- 29. **Pariser Mischung** Feiner aromatischer Kaffee nach französischer Art für den Vollautomaten.