

Als Spieler hätten wir Handicap 10.



Spitzenkaffee, eine Idee besser:
weniger Reizstoffe, voller Genuss,
volles Koffein.

Aus Freude **id** am Leben

www.darboven.com

Nr. 01/05

Das Darboven-Magazin für Kinder



Darbohne kehrt zurück

NEU
Lexikon
zum Sammeln

Rätsel
Das Labyrinth

Die Darbohne

Hallo liebe Freunde,
erlebt mit der Darbohne spannende Abenteuer!
Und entdeckt im Lexikon die Antwort auf viele Fragen.
Wir wünschen euch viel Spaß!

STECKBRIEF

1. Berühmt schon in den 20er Jahren:
Den Darbohne-Comic gab's schon mal.
Fragt mal Opa!

2. Kluges Köpfchen:
Hier stecken Neugier
und Abenteuerlust drin.

3. Sie spricht Darbohnisch,
die Geheimsprache der Kaffeebohnen.



4. Sie hat ein großes Herz:
für Freunde, Tiere und alles Neue.

5. Auffangbecken
für literweise Kakao,
dem Lieblingsgetränk der
Darbohne.

6. Das sind die schnellsten Plattfüße
im Kaffeereich.

IMPRESSUM

Herausgeber: Albert Darboven,
J.J. Darboven GmbH & Co. KG
Pinkertweg 13, 22113 Hamburg
Projektleitung: MagList, Bamberg
Thomas Hörner
Zeichnungen und Text:
Marc Buchner und Ulrike Grafberger
Jede Ähnlichkeit mit lebenden Personen ist rein zufällig



Darbohne hat heute viel erlebt.
Schon neugierig, wie's weitergeht?

Im nächsten Heft wisst ihr Bescheid,
da sind die Kumpels schon zu zweit.

Mit einem Freund, den sie sehr mag,
verbringt Darbohne jetzt den Tag.

Sie machen dies, erleben das,
und haben so `ne Menge Spaß.

Das Abenteuer hört nicht auf -
Wir hoffen sehr, ihr freut euch drauf!

Mal' mal!

Wer malt die schönste Darbohne?
Wir freuen uns über alle Bilder oder Bastelarbeiten.
Alle drei Monate werden 10 Darbohne-Puppen verlost
Also, ran an die Stifte!

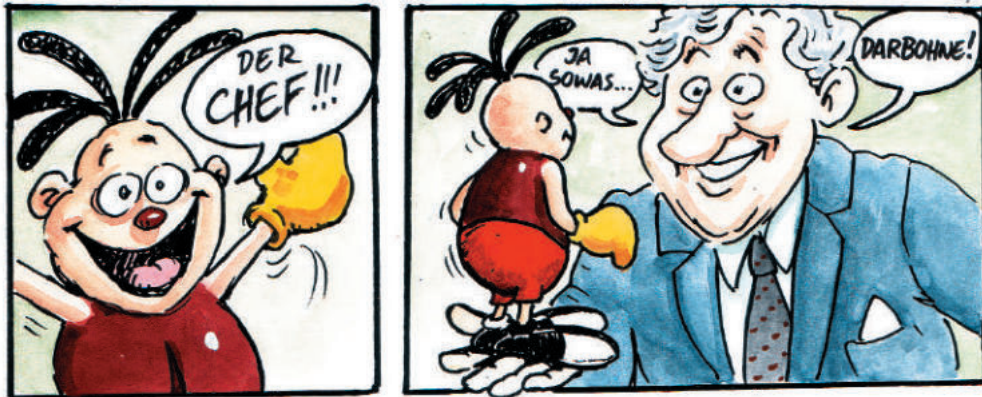


Philip,
6 Jahre
aus Bamberg

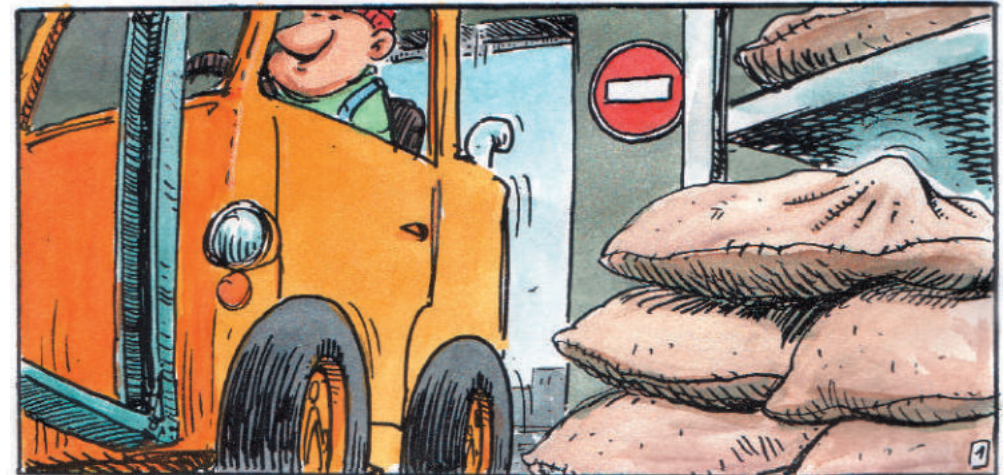
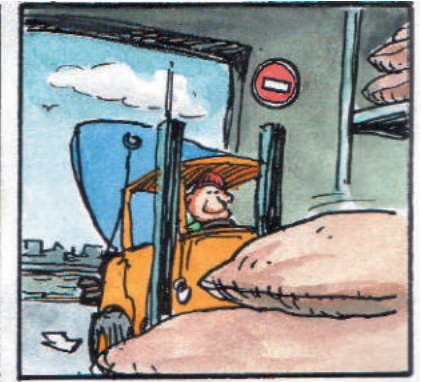
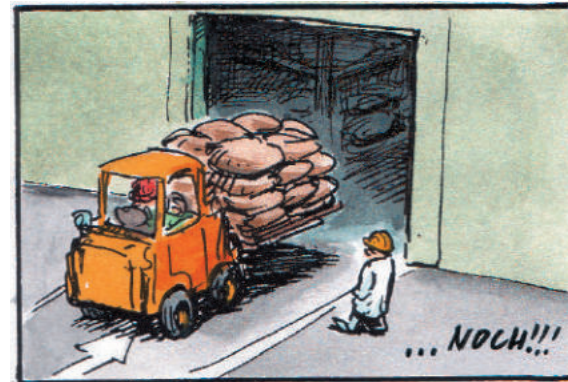
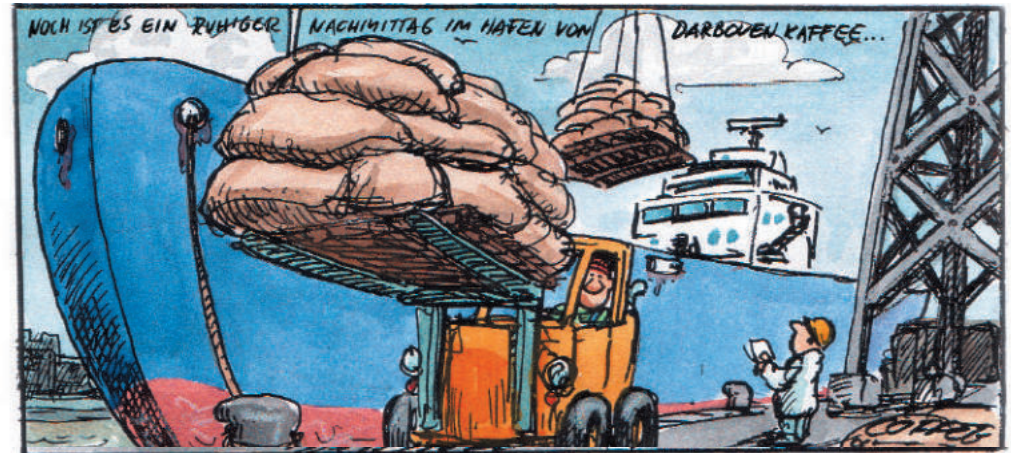
Schickt eure
Kunstwerke an:

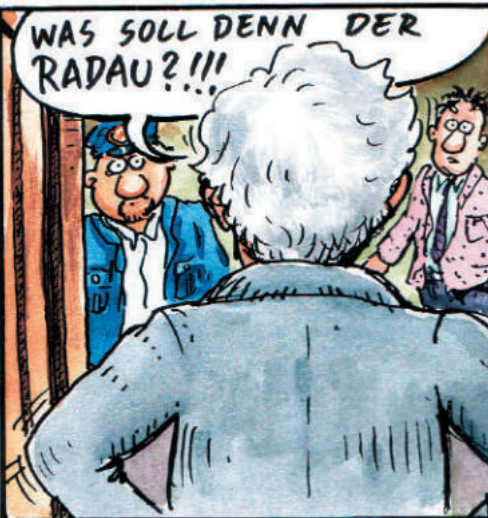
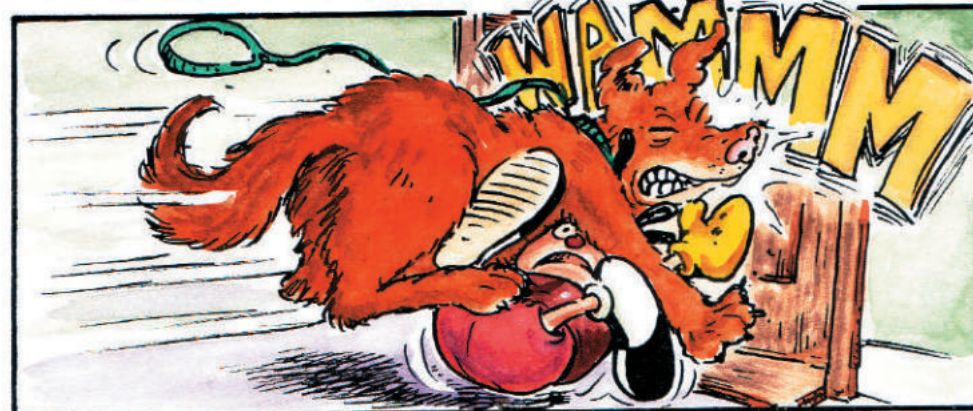
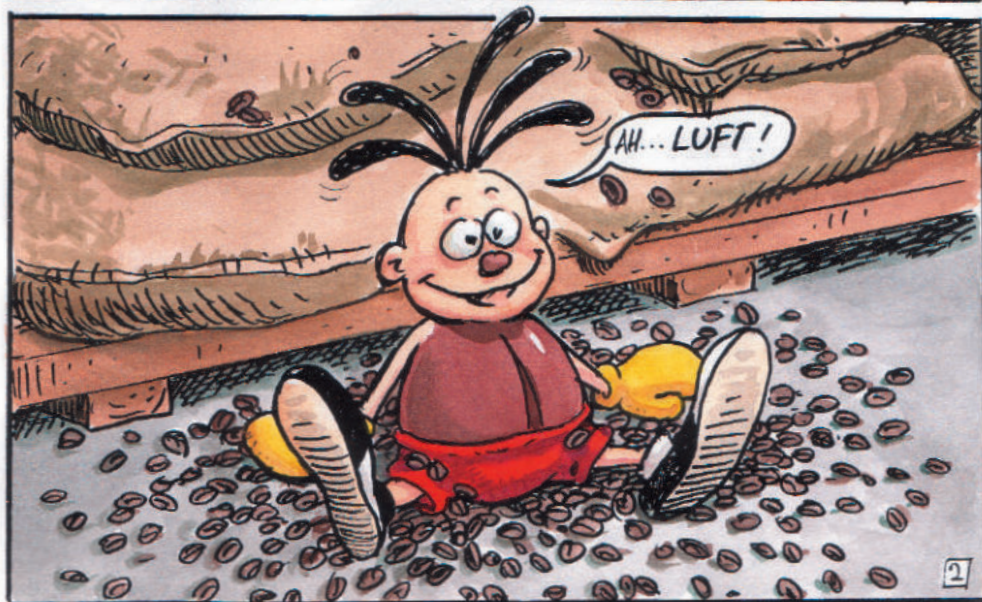
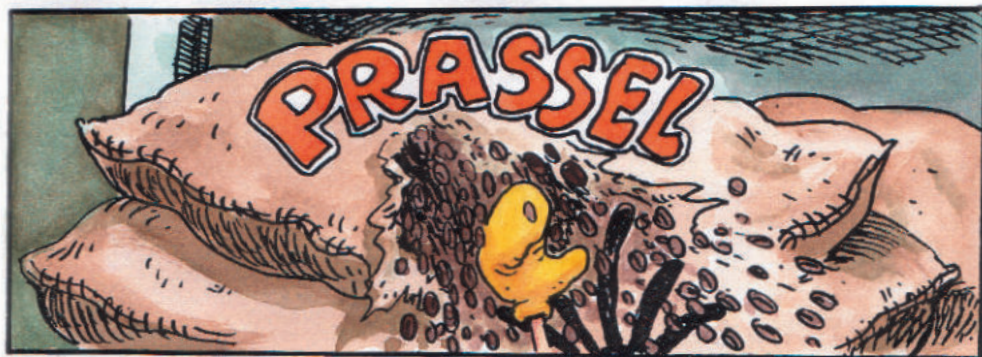
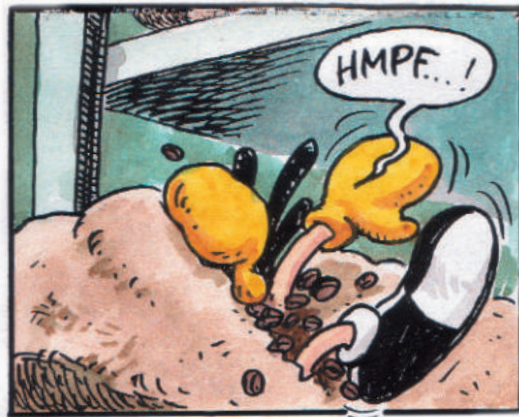
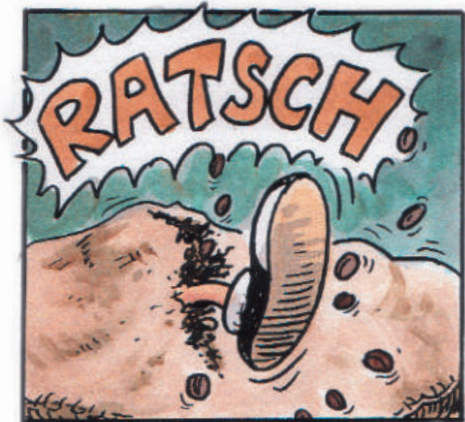
Die Darbohne
Pinkertweg 13
22113 Hamburg

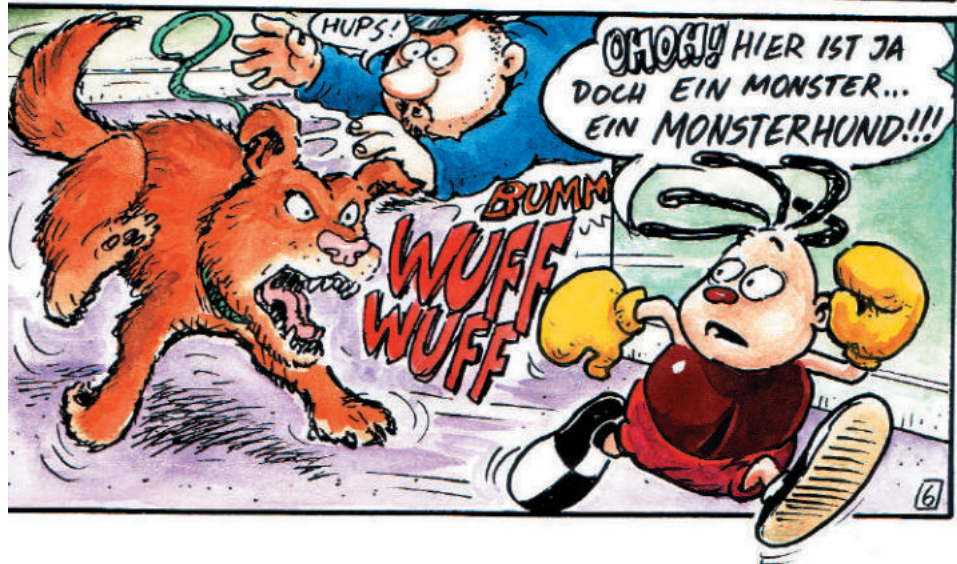


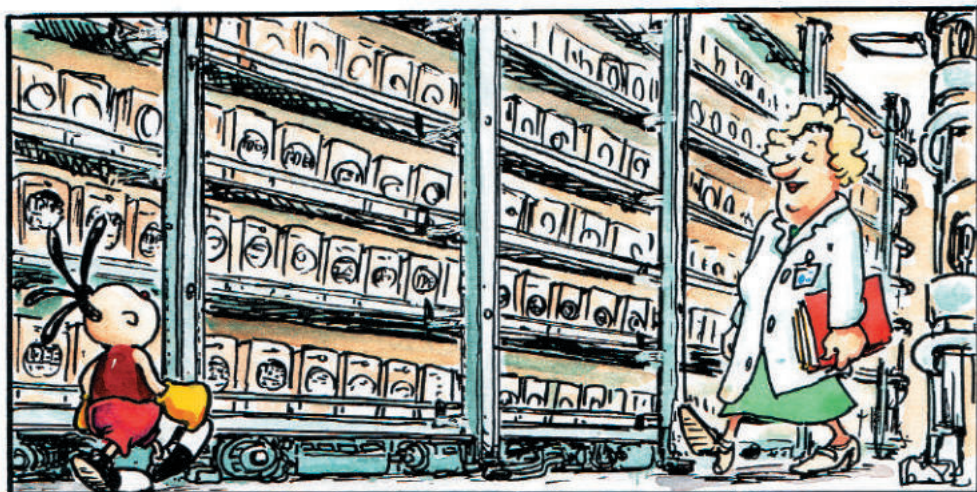


Mane Bucher 2005









SPIEL



Das verzwickte Kaffee-Labyrinth



WUSSTET IHR, DASS ...

- ... in der Kaffee-Fabrik J.J. Darboven 14.000 Tonnen Kaffeebohnen im Jahr verarbeitet werden?
- ... Kaffee über 70 Aromastoffe beinhaltet?
- ... bei J.J. Darboven 30 verschiedene Kaffeesorten geröstet werden?

In welche Fabrik kommt der Sack voller Kaffeebohnen?

Ich hoffe, euch hat unser Ausflug in die Kaffee-Fabrik Spaß gemacht.

Bis zum nächsten Mal!
Eure Darbohne



Darbohnes

Kinder-Lexikon



»Zum Sammeln!«

Wie kommt der **Kaffee** eigentlich in die **Tüte**? ...



Kaffee wächst ja nicht in Pulverform an Bäumen, sondern als Bohnen. Diese müssen erst geröstet und gemahlen werden.

Das geschieht in der **Kaffee-Fabrik J.J. Darboven**.



Kaffeepflanze

Dort gibt es riesige Maschinen, in denen es dampft, zischt und grummelt. Was dabei passiert, erfahrt ihr auf den folgenden Seiten.

... Viel Spaß wünscht euch eure Darbohne



Wenn ihr Lust habt, könnt ihr diesen Teil des Heftes heraustrennen und bei J.J. Darboven (www.darbohne.de) einen kostenlosen Sammelordner bestellen. Denn in den nächsten Folgen des Darbohne-Comics gibt es noch mehr interessante Themen.

Die Kaffee-Fabrik

Bestimmt trinken eure Eltern auch gern Kaffee. Wie man den herstellt, erklärt euch hier die Darbohne. Schließlich wohnt sie selbst in der Kaffee-Fabrik von J. J. Darboven und weiß genau, was dort vor sich geht. Kommt mit auf eine spannende Tour!



••••• Von der Bohne zum Kaffee?

TRANSPORT

Der Kaffee wächst in Afrika, Südamerika und anderen tropischen Ländern.

Dort werden die Kaffeebohnen geerntet und mit dem Schiff nach Deutschland gebracht. In der Fabrik von J. J. Darboven werden die Kaffeebohnen gereinigt und weiterverarbeitet.



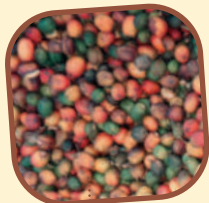
Kaffeeplücker



RÖSTUNG

Wenn die Kaffeebohnen in die Fabrik kommen, sind sie noch grün. So würden sie scheußlich schmecken.

Damit sie mehr Aroma bekommen, werden die Bohnen geröstet (sehr stark erhitzt). Sie erhalten dadurch Geschmack, werden schön dunkelbraun und riechen lecker. Die Röstung geschieht in großen Maschinen.



Kaffeebohnen frisch



Kaffeebohnen geröstet



Der Röstmeister

MISCHUNG

Es gibt viele Kaffeesorten mit unterschiedlichem Geschmack – so wie es auch viele verschiedene Äpfel gibt.

Die bekanntesten Kaffeearten heißen Arabica und Robusta. Meistens werden mehrere Sorten für einen Kaffee verwendet. Die richtige Mischung zu finden – das ist die Kunst der Kaffeeherstellung!



MAHLUNG

Nun wird der Kaffee gemahlen. Der Filterkaffee für die Kaffeemaschine zuhause wird fein gemahlen, der Espresso noch feiner. Das ist notwendig, damit er in heißem Wasser gefiltert werden kann.



In der Kaffee-Fabrik wird der Kaffee in riesigen Maschinen gemahlen. Diese funktionieren so ähnlich wie diese alte Kaffeemühle.

ABFÜLLUNG

Zum Schluss wird der Kaffee kontrolliert und kommt dann in großen Abfüllanlagen in die Verpackungen. Nun muss er nur noch in die Cafés und Geschäfte transportiert werden.



und schwups
... ist der Kaffee in der Tüte!