



anno **1911**

*Unsere Passion:  
unvergesslich feiner Kaffee  
oder Tee für Sie.*





## *Einige Worte zu Beginn*

*Seit 1911 ist das Unternehmen Kolanda-Regina AG in Familienbesitz. Nicht immer unter diesem Namen, aber immer mit der gleichen Leidenschaft für Kaffee. Wann immer ich morgens unseren Hauptsitz in Burgdorf betrete und mir der Duft nach frisch geröstetem Kaffee in die Nase steigt, denke ich eines: „Das ist Heimat“.*

*Kaffee ist so viel mehr für uns als nur ein Getränk, ein schneller Wachmacher oder eine Modeerscheinung.*

*Kaffee ist Geselligkeit und Genuss für alle Sinne. Der Duft beim Öffnen einer neuen Packung, die zarte Crema eines heißen Espressos und nicht zuletzt die vielfältigen Geschmäcker von zart-fruchtig bis holzig.*



*Jedem Geniesser diesen kleinen Luxus im Alltag bieten zu können, dies ist unsere Aufgabe. Dafür rösten und arbeiten wir und das erfüllt uns mit Leidenschaft.*

*Seit 2018 führe ich nun das Unternehmen Kolanda-Regina AG und ich bin sicher, dass mit Mitarbeitern wie den unseren auch die nächsten 110 Jahre so spannend, erfolgreich und abenteuerlich werden wie die Letzten.*



## *Viele Menschen, eine Leidenschaft*

*Ein Unternehmen ist nur so leistungsfähig wie seine Mitarbeiter es zulassen. Für uns bedeutet das: die ganze Mannschaft steht hinter dem Kaffee und unserer Arbeitsweise. Identifikation mit unserem Tun ist das A und O.*

## *Nachhaltig Handeln als Selbstverständlichkeit*

Als Kaffeerösterei kann unsere Ökobilanz der eines regionalen Apfelbauern natürlich nicht das Wasser reichen. Denn, apropos Wasser, unser Rohkaffee wächst nun einmal nicht in der Schweiz, sondern hat einen langen Seeweg vor sich, bevor er von uns zu den bekannten und beliebten Kaffeespezialitäten verarbeitet wird.

Am heimischen Klima können wir nichts machen und deswegen tun wir alles dafür, dass unsere Produktion und Gebäude so nachhaltig und ökologisch wie möglich sind. Auch ohne Zertifikat orientieren wir uns bei unserer Arbeit am IFS-Standard und führen sowohl Bio Fair Trade, als auch UTZ-zertifizierten Kaffee. Da der Kapselkaffee zwar sehr beliebt ist, die her-



kömmlichen Aluminiumkapseln aber eine echte Ökokatastrophe sind, haben wir uns, bei unseren eigenen EC-Caps, für industriell kompostierbarem Kunststoff in der Produktion entschieden. Wir sind aber immer auf der Suche nach nachhaltigeren Lösungen und beobachten die Entwicklungen kontinuierlich.

Mit zentraler Lüftungsanlage und einer Wasser-Wärmepumpe ausgestattet, ist unser Produktionsstandort besonders energiesparend und nachhaltig.



## Eine bewegte Vergangenheit

Die Kolanda-Regina AG blickt zurück auf eine bewegte Vergangenheit, die die Bedeutung des Kaffees für die Schweiz untermalt. Die heutige Kolanda-Regina AG hat im Grunde fünf verschiedene Vorläufer unter den Kaffee-Marken: Kolanda aus Basel, Regina aus Bern, Barios aus Fribourg, Espresso-Club aus Gland und Denko aus Martigny. Ende des 20. Jahrhunderts gab es in der Schweiz noch eine Vielzahl an kleinen Röstereien, die sich aber im Laufe der Zeit nicht mehr nachhaltig betrieben liessen. Mit der Vereinbarung der fünf genannten Marken haben wir es geschafft, ein Stückchen Schweizer Kaffeetradition zu bewahren und ins Heute zu retten.



Kaffee mit Tradition

Die Marke Regina wurde durch O. Aeberhard im Jahr 1911 im Brunnmattquartier in Bern gegründet. Bereits seit 1911 wurde in der Rösterei Regina qualitativ hochwertiger Hochland- und Bergkaffee geröstet. Die Identifikation des Kaffees spiegelt sich im Logo des costaricanischen Kaffeebauern wieder. Aus dem Wohnquartier Mattenhof hinaus hat sich die Rösterei in ganz Bern und der gesamten Region einen Namen gemacht.



die Tradition aus Basel

Die Kolanda Kaffee und Tee wurde 1941 von Alfred Urfer gegründet. Um die steigende Nachfrage zu bewältigen wurde ab 1957 eine neue eigene Manufaktur in Allschwil aufgebaut. Kolanda Kaffee und Tee röstet seit jeher sortenreine Kaffeesorten um nur die beste Qualität der jeweiligen Bohnen hervorzuheben. 2012 schlossen sich Kolanda und Regina zur heutigen Kolanda -Regina AG zusammen.



Leidenschaft für Kaffee

Die Geschichte von Denko beginnt 1976 mit dem leidenschaftlichen Kaffeeiebhaber Lucio Dentesano, der auch die La San Marco Kaffeemaschine aus seiner Heimat mitbrachte. Mit nur zehn Mitarbeitern entwickelte er Denko Italien Moka und brachte den cremigen Mokka-Geschmack hauptsächlich ins Zentralwallis, aber auch bis zur Riviera Vaudoise. Obwohl sich die Marke Denko in Martigny entwickelt hat, wurde der Kaffee dort nie geröstet, sondern immer von Regina in Bern.

*Recette  
de Fribourg*



aus Fribourg für die Schweiz

**barios**  
DEPUIS 1984

Gegründet wurde Barios 1984 als Stadtrösterei in Fribourg. Das regional sehr verankerte Familienunternehmen röstete ausschliesslich für den Kanton Fribourg mit traditionellen Trommelröstern. Der Zusammenschluss mit Espresso-Club SA erfolgte 2010 und im Jahr 2019 gründete man das neue Label „Recette de Fribourg-Barios“ um die Wichtigkeit vom Kanton Fribourg zu unterstreichen.



der Duft aus Italien

Nach vielen Jahren der Zusammenarbeit mit Lavazza gründete Bruno Granelli 1989 die Espresso-Club SA. Seit dem Jahr 2000 intensivierte man die Tätigkeit im Kaffeehandel und Vermarktung von Kaffee. Zusätzlich baute man eine Logistik und Technikabteilung – TECHNICAFFÈ – auf, um das Angebot für die Kunden zu verbessern.



## Ihre O. Aeberhard AG

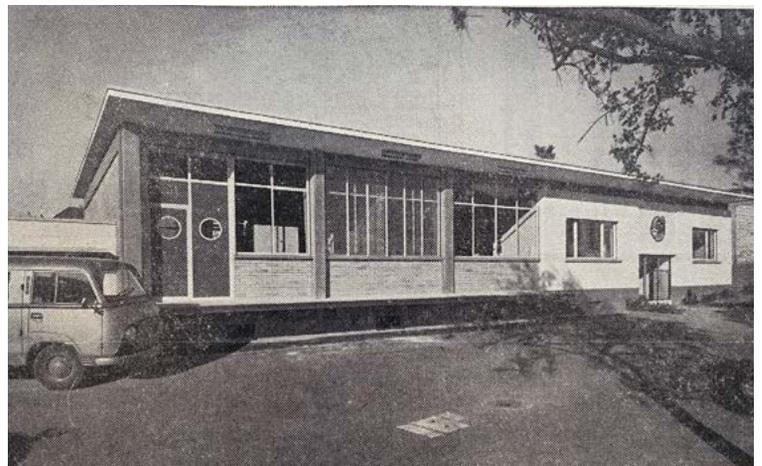
EIN KLEINES, ABER ENGAGIERTES  
FAMILIENUNTERNEHMEN MIT TRADITION

**Kaffee**  
**vom Kaffeefachmann**

27 Jahre Erfahrung  
im Einkauf, Mischen  
und Rösten ist die  
beste Reklame für  
Qualität -  
Verlangen  
Sie Muster  
u. Preise



**Kolanda**





## *Wie der Kaffee nach Europa kommt*

Unser Kaffee kommt aus dem bekannten Kaffee-Gürtel. Wegen den besonderen klimatischen Ansprüchen gedeiht Kaffee nur in äquatorialen Ländern wie Mittel- und Südamerika, Afrika und Asien. Innerhalb des 25. nördlichen und des 25. südlichen Breitengrades wächst Kaffee im immer frostfreien Wechselklima der Tropen.

Denn Kaffee wird von seinen Trinkern nicht nur heiss geliebt, auch der Kaffeestrauch benötigt die warmen, tropischen Temperaturen. Nach sechs bis sieben Monaten Reifezeit sind die Kaffeekirschen bereit zur Ernte und werden anschliessend in der Sonne getrocknet.

In Containern verladen, treten sie dann ihre Reise nach Europa an.



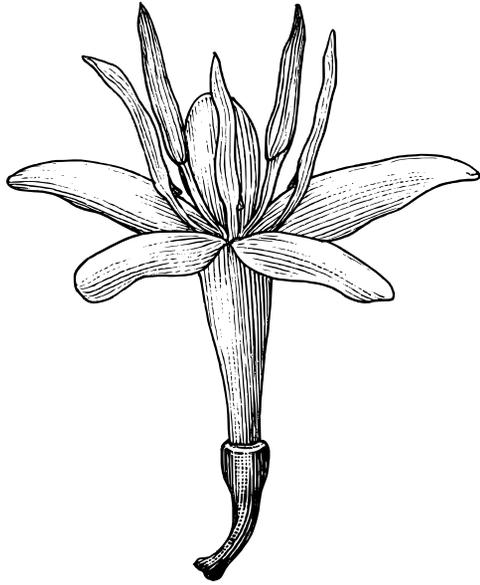


## *Vom Sack in die Tasse*

Traditionell wird der Grünkaffee in 50 bis 70 Kilogramm Jutesäcken transportiert. Nach einer ausführlichen Qualitätskontrolle wird der Kaffee in unseren Silos zwischengelagert und fein säuberlich nach Sorten getrennt. Dafür stehen 15 Silos zur Verfügung. Vor dem Rösten stellen wir die Mischung so zusammen, dass das Ergebnis einen harmonischen Kaffeegenuss verspricht. Von sortenreinen Röstungen bis zu anspruchsvollen Mischungen können wir alles anbieten.

Nach dem Rösten wird der Kaffee teils noch gemahlen und dann verpackt. Unsere Chauffeure oder Transportfirmen liefern diese beutel- oder kartonweise zu unseren Kunden.





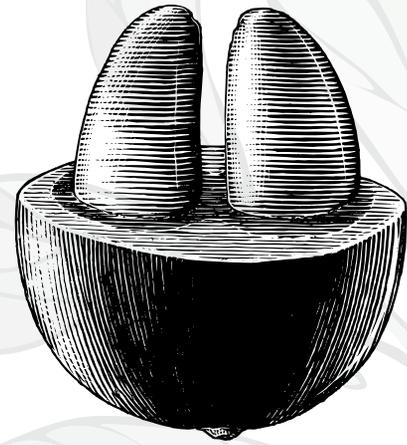
## *Tradition trifft Moderne*

Wir rösten unsere Kaffees traditionell mittels Trommelröstung. Um unseren Kunden immer eine gleichbleibende Qualität liefern zu können, verzichten wir allerdings auf das Holzfeuer nach altem Vorbild. Um stabile Temperaturen zu sichern und damit ein optimales und schonendes Röstergebnis zu gewährleisten, setzen wir auf Gas. In 17 bis 22 Minuten rösten wir so den Kaffee bis zum gewünschten Röstgrad.



## *Im Kleinen beginnt das Düfteln*

Um die Qualität zu verbessern, neue Rezepturen zu erarbeiten, mit Röstgraden und Mischungsverhältnissen zu spielen und dem Kaffee so immer wieder neue Geschmäcker zu entlocken, arbeiten wir ebenfalls mit einer Röstanlage im Kleinformat. Im Massstab 1:100 lassen sich kleine Mengen rösten und die Einstellungen verfeinern, bevor die Parameter auf die grosse Anlage übertragen werden. Degustationen und Kundengespräche können wir vor Ort im neuen Kaffee-Showroom gestalten.







## *Der Fruchttige*

Die acht Mischungen der seit 1941 bestehenden Kolanda-Linie zeichnen sich allesamt durch einen fruchtig-süsslichen Geschmack aus, die in Halb- und Vollautomaten zubereitet schon so manchem Kaffeegeniesser ein Lächeln auf die Lippen gezaubert haben. Die Kaffees stammen aus Brasilien, Indien, Äthiopien, Nicaragua, Peru und Honduras, wobei gerade die Sorten aus Äthiopien und Honduras dem Kaffee die Fruchtigkeit und Süsse verleihen, die von unseren Kunden so geschätzt werden. Fast alle Kaffees dieser Marke sind in kleinen Verpackungen mit 250g erhältlich. Das bietet auch dem Privathaushalt eine enorme Sortenvielfalt.

## *Perfekt für Kaffee Creme*

Wer den milden Geschmack von Kaffee Creme bevorzugt, ist mit den Mischungen San Marco Crema, Rigoletto Leggero und Malabar bestens beraten. Mit seinem typischen indisch-würzigem Charakter zeigt der Malabar seine Stärken, während San Marco Crema und Rigoletto Leggero eher mit milden Fruchtnoten überzeugen.

## *Wer es lieber stärker mag...*

der greift zu unseren Espressoröstungen Premium-Ristretto sowie San Marco-, Dro-, Latino-Espresso. Besonders auf einem Halbautomaten zubereitet, kommen die besonderen Charakterzüge der dunkel gerösteten Espressoarten zur Geltung. Die optimal aufeinander abgestimmte Mischung sowie das langsame und schonende Röstverfahren sorgen für Harmonie in der Tasse.

**RESPECT**<sup>®</sup>  
CAFE



## *Ein Zeichen für Nachhaltigkeit*

Um ein Zeichen für fairen und nachhaltigen Kaffeeanbau zu setzen, beinhaltet die Kolanda-Linie den Bio Fairtrade Kaffee Respect. Mit der Marke Respect unterstützen wir die strengen Vorgaben des Bio Fairtrade Labels. Die Crema-Mischung kommt mit ihren fruchtig-süssen Aromen und der leichten Zitrusäure in der grossen Tasse besonders gut zur Geltung. Der Espresso kommt dunkel und kräftig daher. Mit seinen Röstaromen besitzt er ein feines, abgerundetes Aroma.



**Regina**  
Café des hautes terres  
Bergaïflee  
seit 1911

La Perla Nera



Bei der Regina-Linie schöpfen wir in Sachen Rohkaffee aus dem Vollen: Brasilien, Indien, Äthiopien, Kolumbien, Honduras und Costa Rica liefern den Kaffee für diese Linie. Ausgewogene Kaffees sind das Resultat.

Die Röstungen der Regina-Linie sind ebenso vielfältig: hervorragende Espressomischungen wie Buon Gusto, Italia, Amore und Chraftprotz, aber auch hellere Varianten für einen leichten Kaffee Creme mit feiner Säure wie Export, Goldexpress, Opus, Mocca. Gerade an kühlen Tagen ist der Mocca mit seinem leichten Schokoladengeschmack ein wahrer Genuss.



## *La Perla Nera*

Die Marke La Perla Nera stammt ursprünglich aus der Regina-Linie und verwendet ausschliesslich UTZ-zertifizierte Kaffees, mal als reine Arabica-Röstung, wie die leicht säuerlich-fruchtigen Nabucco und Otello. Aber auch als Espressomischung aus Arabica und Robusta wie Rigoletto oder Insieme, die mit ihrem dunklen Röstgrad Aromen von Schokolade, Nuss und Pfeffer bringen. Die unterschiedlichen Röstungen haben eigene, teils sehr unterschiedliche Charaktere. Je nach Zusammensetzung der Rohkaffees aus Brasilien, Kolumbien sowie Indien und der unterschiedlichen Röstung entstehen komplett verschiedene Kaffees.



*Gegensätze ziehen sich an*

So auch bei unserer Produktlinie Barios, die um die Linie Recette de Fribourg ergänzt wurde. Zehn Mischungen umfasst die Linie, die für jeden Geschmack den richtigen Kaffee bietet.

Die Mischungen der Linie Recette de Fribourg - Barios sind eher säuerlich und fruchtig und werden besonders in der französisch sprechenden Region des Kantons Fribourg geschätzt. Liebhaber des einfachen aber sehr bekömmlichen Kaffees kommen bei den Mischungen Viennois, Tessinoise (Barios) oder Dessert Lux (Recette de Fribourg) voll auf ihre Kosten. Diese Kaffees sind ausgeglichen und haben einen abgerundeten Geschmack. Richtig dosiert und eingestellt eignen sie sich für einen tollen aromatischen Kaffee Creme oder aber für einen besinnlichen und vollmundigen Espresso. Die Mischung Viennois ist zudem als Mahlkaffee lieferbar. Sie eignet sich mit ihrem Mahlgrad hervorragend für Filtermaschinen. Bei dieser Zubereitung kommen die Charakterzüge der einzelnen Bohnen besonders gut zum Vorschein und bilden ein harmonisches Aroma.



### *Ein Italiener in der Schweiz*

Einer? Nein sogar sechs. Die Mischungen der Linie Espresso Club werden nach traditionellem, italienischem Trommelröstverfahren geröstet. Besonders als Espresso zeigt dieser Kaffee, was er kann.

Mit der dunkelsten Röstung bringt der Rossa herbe Aromen von Nuss und Schokolade. Der dunkle Nera mit seinem holzigen, rauchigem und rauem Geschmack wird am besten als Ristretto oder kurzer Espresso verarbeitet.

Marrone, Oro und Miscela Oro sind Mischungen, die nicht mehr so stark sind, sich aber trotzdem nicht verstecken müssen. Ihr mildere Geschmack lässt Nuancen von Nelken und Pfeffer hervortreten.

Als starker Kaffee Creme kommt die Mischung Tea Room daher. Ausgeglichen und kräftig ist sie perfekt für eine Tasse Kaffee mit viel Charme. Die Mischungen der Espresso Club Linie sind auch als Kapselprodukte erhältlich. Der Kapselgeniesser muss so nichts dem Zufall überlassen und kann den Bohnengenuss gemahlen, portioniert und sauber verpackt geniessen.



### *Blumige Aromen für den Süden*

Die Mischungen der Denko-Linie werden besonders im Kanton Wallis geschätzt. Sie lehnen sich geschmacklich an die italienischen Mischungen an. Durch das langsame Rösten im Trommelröster werden die Aromen optimal hervorgehoben.

Während die Espressosorten Oro und Spezial mit Aromen von Malz und Karamell aufwarten, kommt der Marrone mit seinem leicht rauchigen Geschmack daher. Gerade als Latte Macchiato entfaltet er mit seiner kräftigen Röstung ein mildes Kaffeearoma.

Die Creme-Mischungen Corse und Italia Moka werden mit ihrem blumig-krautrigem Aroma besonders im Süden geschätzt. Mit bis zu 55% Robusta-Anteil sorgen die Sorten der Denko-Linie im Kanton Wallis für Abwechslung in der Tasse.



### *Vieles mehr...*

Auch wenn sich bei uns vieles um Kaffee dreht, können wir noch mehr. Mit einem sehr grossen Teesortiment von Ceylon bis Waldbeere kommen auch Teeliebhaber bei uns auf ihre Kosten. Natürlich statten wir Sie auch mit heisser Schokolade und den begleitenden süssen Kleinigkeiten aus. Wir sind Ihr ganzheitlicher Ansprechpartner, wenn es um Kaffee- und Teeegenuss geht.

Damit Ihrem perfekten Genussmoment nichts im Wege steht, bieten wir neben den passenden Maschinen zur optimalen Kaffeezubereitung auch die Reparatur von Maschinen sowie kompetente Beratung für Ihre Kaffeeauswahl an. Bei professionellen Degustationen suchen Sie sich Ihre Kaffee-Favoriten aus.





*Wir danken unseren Partnern herzlich  
für die langjährige Zusammenarbeit  
und Unterstützung.*

#### **Informatik ist wie ein Garten**

damit er gedeiht und Freude bereitet, muss er  
gehegt, gepflegt und regelmässig unterhalten  
werden.

your IT gardener  
**digilan**

Digilan AG  
Niederlenzerstrasse 25  
5600 Lenzburg AG  
062'888'30'30  
www.digilan.ch / info@digilan.ch



## **Sicherheit für Ihr Unternehmen mit den KMU Versicherungen der AXA**

Gerne beraten wir Sie.

#### **AXA Hauptagentur Alessandro Cavana**

Neumarktplatz 12, 5201 Brugg AG, Telefon 056 462 58 00  
brugg@axa.ch, [AXA.ch/brugg](http://AXA.ch/brugg)



**Domains**



**Website**



**Webshop**



**E-Mail**

 **HOSTPOINT**

PETIT BISCUIT  
SUISSE  
  
**Agathe**



Zutaten, die so nah wie  
möglich an unserer  
Biskuitfabrik produziert  
werden



Die freundliche, geschmackvolle und  
schweizerische Kaffeepause!

Schweizer Butter, -Eier und  
-Mehl, kein Palmöl, keine  
Zusatzstoffe



[biscuits-agathe.ch](http://biscuits-agathe.ch)  
 [@biscuits\\_agathe](https://www.instagram.com/biscuits_agathe)



Eni café  
Eni Bar

*“Chez Eni, vous dégustez  
un vrai café servi à l’italienne »”*



# Der Fortschritt hat bei uns Tradition. Seit über 150 Jahren.

[zkb.ch](http://zkb.ch)



**Schafer**  
VERSICHERUNGS-TREUHAND | GESTION EN ASSURANCES

Wir beraten Sie  
auf gleicher Augenhöhe, persönlich für Sie da!

Schafer Versicherungen AG | Impasse de la Forêt 13 | CH-1701 Freiburg | +41 26 488 34 34 | [office@schafer.ch](mailto:office@schafer.ch)

[www.schafer.ch](http://www.schafer.ch)

Besuchen Sie  
uns auf



 Zollagentur Schambeck AG

Ihr Partner für Zoll,  
Transport, Lager & Logistik.

[www.schambeck.ch](http://www.schambeck.ch)

## Da oltre 15 anni, il leader nella produzione delle bustine personalizzate

### Chi siamo

Tipack Sugar SA nasce nel 2004 in Ticino per poi radicarsi rapidamente nell'intero panorama svizzero, fino a divenire una realtà importante nel settore della produzione delle bustine di zucchero e di sale personalizzate. I nostri punti di forza: dinamicità, professionalità e cura del cliente. Attualmente riforniamo i più esigenti torrefattori, produttori dolciari, pasticcerie, gelaterie, negozi e società, nonché moltissimi esercizi pubblici e privati.

### Perché le bustine personalizzate?

Le bustine di zucchero vengono distribuite negli esercizi pubblici della Svizzera. Per questo costituiscono un ideale strumento pubblicitario per chiunque voglia rendere noto il proprio marchio a un pubblico di ampie dimensioni con un investimento assai contenuto.

### Servizi

Il nostro personale specializzato vi guiderà lungo l'intero percorso di personalizzazione: dall'idea grafica alla realizzazione dei cliché, dalla stampa della carta fino al confezionamento e alla distribuzione delle bustine personalizzate in tutta la Svizzera.

- Scelta del formato
- Personalizzazione grafica
- Stampa e consegna

### Team

Il nostro team è composto da un numero crescente di diverse figure professionali pronte a soddisfare le vostre richieste: dai grafici ai tecnici, dai magazzinieri agli addetti alla consegna. L'esperienza dei membri più anziani si affianca alla freschezza delle idee dei collaboratori più giovani, creando una sinergia ideale per garantire competenza, professionalità e innovazione.





**Kolanda-Regina AG**

Buchmattstrasse 4  
3400 Burgdorf  
Schweiz

Telefon: 0848 | 35 35 30  
E-mail: [info@kolanda-regina.ch](mailto:info@kolanda-regina.ch)  
Web: [kolanda-regina.ch](http://kolanda-regina.ch)

anno **1911**

