



PRESSEMITTEILUNG – mykona.de / 15. November 2009

mykona, der Kaffee direkt von der Farm ist seit dem 24. Oktober, unter www.mykona.de erhältlich – dahinter steckt ein Berliner Kaffee-Startup.

(Berlin) Ab Freitag 24. Oktober, kann nun jeder selbst bestimmen, woher er seinen sortenreinen Kaffee erhält. Einfach auf www.mykona.de eines der 11 Länder besuchen und den gewünschten Kaffee auswählen, kurz darauf wird er weltweit nach Hause oder ins Büro geliefert.

Dabei kommen die Kaffees direkt aus dem jeweiligen Ursprungsland von einer Plantage. Vor dem Versand werden die Kaffees in nur kleinen Chargen frisch geröstet und nochmals handverlesen. Auf dem Blog von mykona wird es in Kürze auch weitere Hintergrundinformationen zu den Plantagen und Farmern geben.

Die Idee zum eigenen Kaffee kam während dem Zivildienst. Michael Flingelli (23) hat neben dem eigentlichen Job an einer High School auf Hawaii auch auf einigen Kaffeeplantagen gearbeitet. Zurück in Deutschland hat er für Familie und Freunde weiterhin Kaffee direkt von der Lieblingsfarm importiert.

Der Architekturstudent hat das kleine Kaffee-Unternehmen im Februar 2009 zusammen mit Ariel Levin (24) und Norbert Goldberger (39) nach der erfolgreichen Teilnahme am Gründungswettbewerb der FU Berlin gegründet. "Wir wollten aber nicht nur leckeren Kaffee direkt von der Farm nach Deutschland holen, sondern auch der Kaffeeverpackung ein zeitgemäßes Design verpassen und ohne die vielen Zwischenhändler hohe Frische und einen guten Preis garantieren", sagt der Student für Kommunikationsdesign Ariel Levin (24).

Alle mykona Kaffees sind 100% Arabica, sortenrein und kommen direkt aus den jeweiligen Ursprungsländern von einer Plantage. Nach Möglichkeit auch biologisch angebaut. Momentan gibt es neben den 11 unterschiedlichen Sorten auch zwei Espresso-Röstungen.

"Maßgeblich für den Erfolg bei dem Wettbewerb war, dass wir u. a. das KaDeWe Berlin als unseren ersten Kunden für Kona Kaffee gewinnen konnten", sagt Norbert Goldberger. Er ist Diplom-Kaffeekommunikationswissenschaftler und unterstützt das Unternehmen mit fundiertem Hintergrundwissen und spannenden Geschichten rund um den Kaffee.

Es gibt auch schon neue Ideen für die nahe Zukunft. "Wir arbeiten gerade auch zusammen mit einem Schweizer Chocolatier an der Veredelung von unserem Kona Kaffee", verrät Michael Flingelli. Man darf also auch weiterhin gespannt auf neue Kaffee-Produkte aus Berlin bleiben.

Mehr Informationen über mykona unter

www.mykona.de oder über

Michael Flingelli
mobil: 0151.2533 2513
mail: flingelli@mykona.de