



So finden Sie uns ...



Mo-Fr, 15.00-18.00 Uhr,
Führungen donnerstags,
16.00 Uhr (auf Voranmeldung)

lu-ve, ore 15.00-18.00
Visite guidate ogni giovedì
alle ore 16.00
(si prega di riservare in anticipo)

Mo-Fr, 3.00-6.00 pm
Guided tours on Thursdays
4.00 pm (reservation necessary)



Chesa Cafè, 7524 Zuoz
Tel. +41 81 854 27 27
www.cafe-badilatti.ch



Kaffeemuseum Kaffeebar & Shop, Zuoz

Reife Kaffeekirschen an einem Kaffeebaum in Mexiko. Das Fruchtfleisch umschliesst je zwei rohe Kaffeebohnen.

Kaffeekultur Anfang des 19. Jahrhunderts und neuer Reichtum an Europäischen Handelsplätzen.



Kaffeeanbau, Verarbeitung und Handel

Im Kaffeemuseum CAFERAMA erfahren Sie wie die Kaffeebohne zu uns ins Engadin kam. Wir zeigen Ihnen, wie und wo die über 80 verschiedenen Kaffeebaumarten wachsen.

Sie erhalten einen Einblick in den Alltag der Kaffeebauern und entdecken viel Interessantes über die Verarbeitung und den Handel von Kaffee.

Le piante di caffè, la lavorazione ed il commercio

Nel CAFERAMA è possibile scoprire come abbia fatto il caffè ad arrivare fino a noi in Engadina e in che modo crescono le 80 specie diverse di piante da caffè.

Avrete modo di apprendere come si coltiva il caffè, qual'è la vita della gente che se ne occupa e come se ne è sviluppato il commercio.

Coffee trees, processing and trading

At the CAFERAMA you can learn how the coffee bean found its way to us in the Engadine valley. You will also discover that there are 80 varieties of coffee trees in the world.

You gain an insight into the cultivation and processing of coffee as well as into the daily work of the people involved in it. A whole section of the museum is dedicated to the coffee trade and its evolution and shows you the importance of coffee.

Rohe Kaffeebohnen so weit das Auge reicht. Ausgelegt zum Trocknen an der Sonne.



Kaffeemahlen mit der Mühle zwischen den Knien oder schon fortgeschrittener mit der amerikanischen Bodenmühle um 1870.



Kaffeerösten und Mahlen

Von der Rohkaffeebohne bis zur hauseigenen Kaffeemischung sind viele Verarbeitungsschritte notwendig. Eine besonders wichtige Rolle spielt dabei die Rösttechnik.

Wir zeigen den Unterschied zwischen einer Arabica- und einer Robusta-Bohne, was der Röstprozess bewirkt, und dass Koffein nicht nur schädlich ist.

Auch das Kaffeemahlen ist eine eigene Wissenschaft, der Sie in unserer Sammlung alter und neuer Mühlen begegnen.

Torrefazione e macinatura

Esistono differenti tecniche di torrefazione. I processi di elaborazione per trasformare il chicco crudo nelle miscele pronte che troviamo a casa nostra sono molti. Imparerete a distinguere un chicco di arabica da uno di robusta, quali sono i risultati della torrefazione e come la caffeina non sia solo dannosa.

Anche la macinatura del caffè è una scienza a parte. Macinacaffè antichi e moderni ve ne faranno scoprire l'evoluzione.

Coffee roasting and grinding

There are different methods to roast coffee and there are many stages of processing from the green coffee bean to one of our various coffee blends.

You learn the difference between an Arabica and a Robusta coffee plant, about the effects of the roasting procedure and why caffeine is also good for your health.

The grinding of coffee is a science of its own. Our large collection of new and very old mills shows this evolution.

Kaffeelager im Anbaugebiet. 7500 Mio. Kilo Kaffeebohnen werden weltweit jährlich geerntet, davon werden 3/4 nach Europa und Amerika exportiert.



Kaffeemaschinen aus aller Welt. Die berühmte Gaggia neben alten Tee- und Kaffeefiltermaschinen für die Gastronomie.



Zubereitung und Genuss

Wie hat sich die Kaffeezubereitung entwickelt?

Eine grosse Sammlung Kaffeemaschinen, Kannen und Tassen lädt zur Entdeckung ein.

Die Geschichte des Kaffeegenusses und die Traditionen der Kaffeehäuser haben Ihnen sicher schon den Mund wässrig gemacht. Geniessen Sie eine Tasse in unserer Kaffeebar und nehmen Sie sich ein Kaffeesouvenir aus unserem Shop mit.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Preparazione e godimento

Come si è sviluppata la macchina per il caffè? Dai primi modelli alle macchine più moderne, una ricca collezione di caffettiere e tazzine è esposta nel museo.

La storia e le tradizioni legate al piacere del caffè vi hanno sicuramente fatto venire l'acquolina in bocca. Concedetevi una tazza di buon caffè al nostro bar e portatevi a casa un souvenir dal nostro shop.

Vi aspettiamo con piacere.

Preparation and enjoyment

How did coffee machines develop? You can marvel at an amazing collection of coffee-machines, coffee-pots and porcelain.

After all this reading and learning about the pleasure of coffee-drinking and its long tradition, surely you will be looking forward to a cup. Enjoy a good cup of coffee in our bar and take a souvenir home with you from our well-stocked shop.

We are looking forward to your visit.