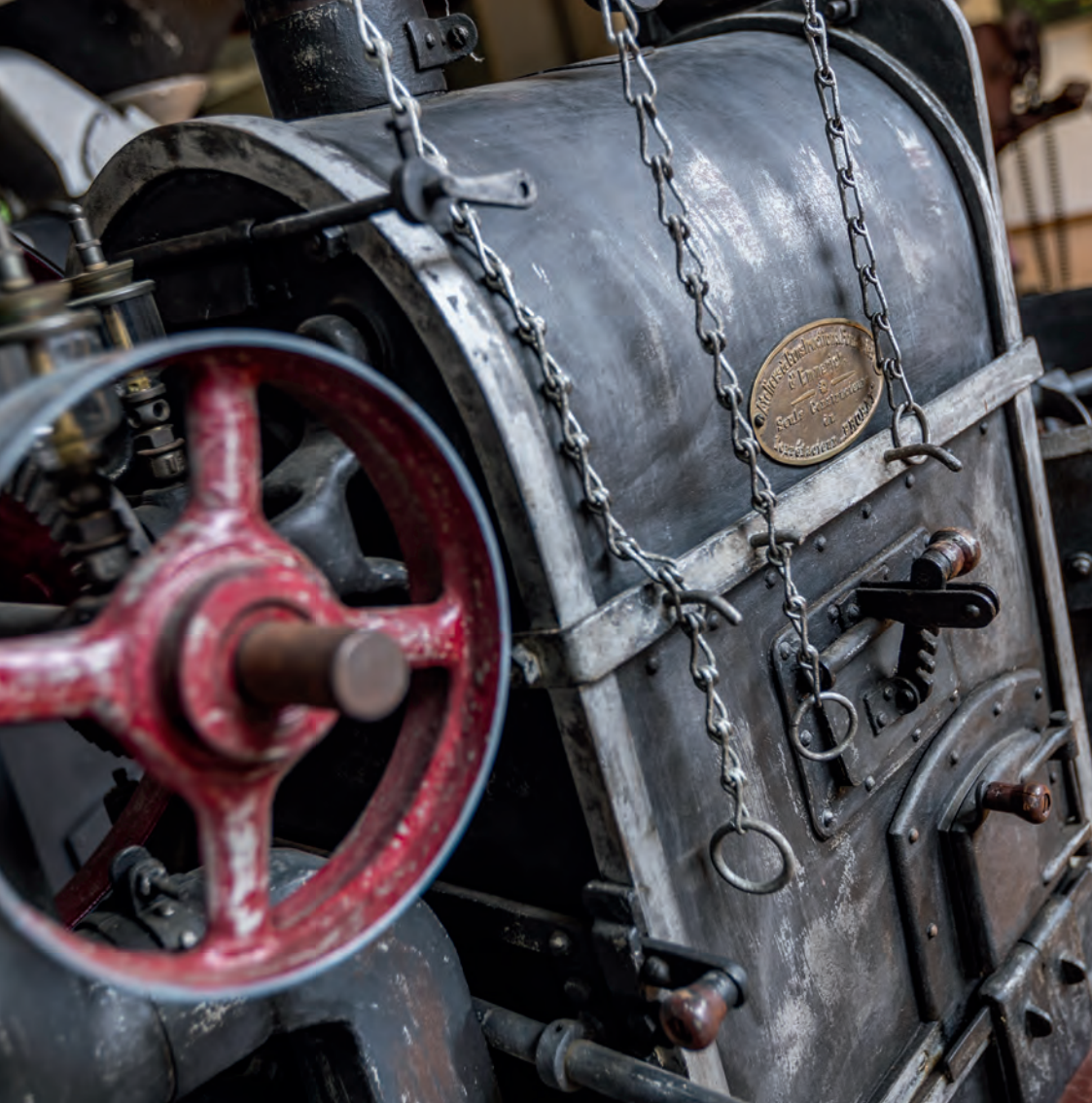


DE | EN

MUSEUM FÜR
KAFFEETECHNIK

MUSEUM OF
COFFEE TECHNOLOGY





In unserem Museum für Kaffeetechnik nehmen wir Sie mit auf eine spannende Reise durch unsere und die Geschichte des Kaffees. Es ist ein Spezialitätenmuseum, das mit seinen nahezu 1.000 Exponaten überrascht, begeistert und mitreißt. Ein Rundgang durch 150 Jahre Firmengeschichte veranschaulicht lebhaft, wie alles begann und wie sich PROBAT zum Weltmarkt- und Technologieführer im Maschinen- und Anlagenbau für die Kaffeindustrie entwickelt hat. Auf über 600 qm zeigen wir in Ihnen unserem Museum eine Sammlung sehr unterschiedlicher für die Kaffeeverarbeitung bedeutsamer Gegenstände.

At the Museum of Coffee Technology, we take you on an exciting journey through our history and the history of coffee. This is a museum of specialities, with almost a thousand items that thrill, surprise and inspire. A tour of our 150 years of company history shows how everything began, and illustrates how PROBAT became the world market leader and technology pioneer in machinery and systems for the coffee industry. Across almost 6,500 square feet, our museum holds a wide-ranging collection of objects that were vital for coffee processing.





KEIN KALTER KAFFEE

Im Rahmen unserer Museumsführungen erhalten Sie unterschiedliche Einblicke in die Geschichte des Kaffees – vom Anbau bis zur Zubereitung. Sie erfahren viele wertvolle Details über den Prozess des Kaffeeröstens und die dazu notwendigen Maschinen. Diese Röstmaschinen, die den grünen Rohkaffee in das vielgeliebte Genussmittel verwandeln, können in ihrer ganzen Vielfalt im Museum anzuschauen. Es ist genau dieser vielen Menschen gar nicht so bewusste Veredelungsprozess, der eng mit der Firmengeschichte von PROBAT verknüpft ist. Blicken Sie mit unseren Museumsführern während des Rundgangs hinter die Kulissen von 150 Jahren Firmengeschichte – alles andere als kalter Kaffee für Sie! Lassen Sie sich überraschen. Eine gute Tasse Kaffee gehört selbstverständlich dazu!

WAKE UP AND SMELL THE COFFEE

Visitors can take a tour of the museum, during which they will gain insights into the history of coffee, from farming to preparation. They can find out incredible details about the coffee roasting process and the required machinery. These roasters that turn green coffee into one of the most popular beverages in the world can be seen in all their variety in the museum. This process, largely hidden from most coffee drinkers, is closely linked to the history of PROBAT. Take a look behind the scenes of 150 years of history on a guided museum tour. There are plenty of surprises in store. And of course a good cup of coffee.

ÖFFNUNGSZEITEN / PREISE

Öffnungszeiten nur nach vorheriger Terminabsprache montags bis freitags zwischen 9:00–17:00 Uhr

- Personengruppen mit 15 und weniger zahlen 90,00 € Mindesteintritt, ab 15 bis maximal 30 Personen 6,00 € pro Person
- Der Eintritt ist inklusive Führung und Röstvorführung bei Kaffee mit Keksen
- Das Museum ist barrierefrei.
- Die Führungen können in Deutsch, Englisch sowie Niederländisch auf Anfrage erfolgen.

OPENING TIMES / PRICES

Opening times by appointment only, Monday to Friday between 9:00 am and 5:00 pm

- *Groups of 15 people or less pay a minimum entry fee of € 90.00. Groups from 15 to a maximum of 30 people pay € 6.00 per person.*
- *The entry fee includes a tour and roasting demonstration with coffee and biscuits.*
- *The museum is fully accessible for disabled visitors.*
- *The guided tours can be in German, English and Dutch - on request.*



KONTAKT | CONTACT



Tina von Gimborn-Abbing
Leitung Museum | Head of museum

Museum für Kaffeetechnik | Museum of Coffee Technology
Reeser Str. 94
46446 Emmerich am Rhein
Germany

Tel. +49 2822 912-200
t.abbing@probat.com

www.museumfuerkaffeetechnik.de

