MONT AGOU

MONT AGOU

DER GESCHMACK
DES NEUEN AFRIKA

MONT AGOU steht für das NEUE AFRIKA und damit für Eleganz, Selbstbewusstsein, Lebensfreude, Weltoffenheit, Nachhaltigkeit und für Menschen, die genießen, was dieser spannende Kontinent an feinen Aromen, an intensiven Düften und an ausgefallenen Spezialitäten zu bieten hat. Wir verstehen es als Auftrag und als täglich wiederkehrenden Ansporn, uns, genauso wie andere internationale Premiummarken, über unsere feinen, außergewöhnlichen Produkte und deren Geschmack und Qualität zu definieren.

Tradition in Anbau und Verarbeitung, Innovation in der Produktentwicklung und Authentizität in Präsentation und Vertrieb sind das, wofür MONT AGOU und das ganze Team an engagierten und hoch motivierten Mitarbeitern in Togo und Deutschland stehen.

Weg vom Entwicklungsland-Image, hin zu freien Märkten, in denen wir uns mit wettbewerbsfähigen Spitzenerzeugnissen einem anspruchsvollen, internationalen Publikum präsentieren. Zeigen, dass wir dies auch ohne private oder öffentliche Transferleistungen können. Nachhaltiges und solides Wirtschaftswachstum, globalen Handel und das Nutzen komparativer Kostenvorteile als Schlüssel zu Wohlstand verstehen und dabei die Lebensfreude und Begeisterung nicht vergessen: das ist das NEUE AFRIKA - und MONT AGOU ist einer seiner engagiertesten Botschafter.

MONT AGOU

DAS NEUE AFRIKA

In Togo fühlt sich dieses NEUE AFRIKA zu Hause. Und hier, in unserem kleinen Land in Westafrika, das an der Küste des Golfs von Guinea zwischen Ghana und Benin liegt und im Norden an Burkina Faso grenzt, wachsen einige besonders gute Produkte, die wir mit der Welt teilen möchten. Dazu zählen z.B. Kaffee und Kakao, Ananas und Mango, Ingwer sowie Gewürze, wie der besonders scharfe Chili.

Der Anbau all dieser Pflanzen findet in den Galeriewäldern unter schattenspendenden Bäumen wie Teak, Mango und Kapok und auf Lichtungen rund um den Mont Agou, dem höchsten Berg Togos, statt. Gemäßigte Temperaturen und immer feuchte, durch ständige Zuführung von Fruchthülsen sehr humusreiche Böden sorgen für allerbeste Anbauvoraussetzungen und bilden das Terroir, das für die typischen Geschmacksausprägungen von MONT AGOU steht.

MONT AGOU bringt das NEUE AFRIKA und einige seiner feinsten Aromen in die ganze Welt. Kräftige und dennoch elegante Geschmacksnoten zeichnen all jene Produkte aus, auf die wir so stolz sind. Gemeinsam mit unseren deutschen Partnern, allesamt Traditionsunternehmen mit bis zu 200-jähriger Firmengeschichte, verarbeiten wir unsere wertvollen und fein selektierten Produkte auf allerhöchstem Qualitätsniveau und bringen sie dorthin, wo besonderer Geschmack etwas zählt.

MONT AGOU

DAS TERROIR

Von der Hauptstadt Lomé aus kommend, befindet sich etwa 100 km nördlich gelegen die Region Plateaux, das Anbaugebiet unserer Kaffee- und Kakaobohnen sowie der Früchte und Gewürze.

Mit jedem Kilometer auf dem Weg von der quirligen aber auch hektischen Hafenstadt in Richtung Norden wird es grüner, ruhiger und landschaftlich schöner. Beim Erreichen der bewaldeten Hügel und Berge um Kpalimé, dem Hauptort der Region, scheint der Staub und der Lärm der Hauptstadt gänzlich verschwunden zu sein. Die Stadt Kpalimé wurde schon zu Kolonialzeiten wegen ihres angenehmen Klimas, der üppigen Flora und dem bekannten Wasserfall als Ausflugs- und Urlaubsort geschätzt. Davon zeugen heute auch noch viele Gebäude in der Stadt.

Die Bergregion um Kpalimé besitzt einen mystischen Charakter. Wenn Nebelschwaden aus Hügeln und Bergen aufsteigen und Sonnenstrahlen dieses immer wiederkehrende Schauspiel akzentuieren, wird einem sogleich bewusst, warum. Von der Berglandschaft aus, die im Westen an Ghana grenzt, eröffnet sich in Richtung Osten der Blick auf den Mont Agou, dem mit 986 Metern höchsten Berg Togos. Das Massiv des Bergs, der Pate stand für die Marke MONT AGOU, ragt monolithisch aus der immergrünen grünen Ebene hervor und ist eine Landmarke, die weithin ins Land Zeichen setzt.

MONT AGOU

DAS TEAM

Das Neue Afrika ist das Afrika von jungen Menschen, die Ideen haben, Enthusiasmus entwickeln und Initiative ergreifen. Der Blick in die Welt und das Gefühl für die Heimat, die Kenntnis neuer Technologien und das Wissen um traditionelle Techniken und Methoden – das ist das Spannungsfeld, aus dem eine Energie erwächst, die vieles bewegen kann.

Das stetig wachsende Team von MONT AGOU – in Europa wie in Togo – ist das Spiegelbild dieses Neuen Afrika. Gemeinsam arbeiten wir an den Produkten, die wir aus Togo in die Welt tragen. Wir produzieren, transportieren, kommissionieren, administrieren und vermarkten das kontinuierlich wachsende Angebotsspektrum von MONT AGOU. Design ist für uns Ausdruck von Ordnung und Zeichen der Wertschätzung gegenüber Produkten, Produzenten und unseren Kunden.

Als Team arbeiten wir mit Fleiß, hoher Motivation und stetig wachsender Begeisterung an Aufbau und Ausbau von MONT AGOU. Wir sind der festen Überzeugung, dass Qualität auf der ganzen Welt geschätzt wird. Und wir sehen uns als Botschafter einer Premium-Marke, die für all das steht, was uns ein wenig stolz macht auf unsere afrikanische Heimat und auf das, was sich gemeinsam mit unseren Partnern in Deutschland aus dem machen lässt, was in Togo wächst und gedeiht.

DIE PRODUKTE...

MONT AGOU

CAFÉ DU TOGO

PULL RIP ZIP TO OPEN
PRESS TO RESEAL
MONT
986
6° 52' 0" N
0° 46' 0" O
AGOU
CAFÉ DU TOGO
GANZE BOHNEN
250 g
PULL RIP ZIP TO OPEN
PRESS TO RESEAL
MONT
986
6° 52' 0" N
0° 46' 0" O
AGOU
CAFÉ DU TOGO
GANZE BOHNEN
500 g
MONT
986
6° 52' 0" N
0° 46' 0" O
AGOU

MONT AGOU 986 - CAFÉ DU TOGO ist ein Single Origin Kaffee der ganz besonderen Art. Die kräftige, vollmundige Basis der togolesischen Robusta-Bohnen wird von schokoladig-fruchtigen und angenehm erdigen Noten akzentuiert. Dieser unmittelbare Spiegel des Terroir rund um den Mont Agou, dem mit 986 Metern höchsten Berg Togos, verleiht dem Kaffee seinen ganz speziellen, voluminösen Charakter, der zugleich frei ist von Säuren und Bitterstoffen. Geschmacksintensität und Bekömmlichkeit sind das, was MONT AGOU 986 - CAFÉ DU TOGO besonders auszeichnen.

Dieser, in jeder Hinsicht außergewöhnliche Kaffee aus Togo ist auf Grund der kleinen Anbauflächen, die in der Region Plateaux zur Verfügung stehen, nur in beschränkter Menge vorhanden und damit eine Rarität unter den Kaffeesorten dieser Welt.

MONT AGOU bringt diese Spezialität - und das ist ebenfalls einzigartig - sowohl als Bohnen- und Mahlkaffee, wie auch in Form von kompostierbaren Kapseln, passend für alle Maschinen des Nespresso®-Systems, zu Kennern und Genießern, die mehr wollen als einfach nur einen Kaffee. Die Röstungen finden unter Regie von Röstmeister Jürgen Vogeler, dem Senior-Chef Deutschlands ältester Kaffeerösterei, XAVIER PLUM aus Aachen statt. Die mehrfach wöchentlichen Röstungen und Mahlungen sorgen für stets frischen Kaffeegenuss.

MONT AGOU

CHOCOLAT DU TOGO

PULL RIP ZIP TO OPEN
MONT
68
6° 52' 0" N
0° 46' 0" O
AGOU
CHOCOLAT CHAUD
DU TOGO
350 g FEINE DUNKLE
SCHOKOLADENDROPS
MONT
72
6° 52' 0" N
0° 46' 0" O
AGOU
CHOCOLAT DU TOGO
100g 3.5oz
FEINE DUNKLE SCHOKOLADE 72%
FINEST DARK CHOCOLATE 72%
MONT
85
6° 52' 0" N
0° 46' 0" O
AGOU
CHOCOLAT DU TOGO
100g 3.5oz
FEINE DUNKLE SCHOKOLADE 85%
FINEST DARK CHOCOLATE 85%

MONT AGOU - CHOCOLAT DU TOGO spiegelt in gleicher Weise wie der Kaffee das Terroir rund um den Mont Agou und die Stadt Kpalimé wider. Die fruchtig milden Noten des biologisch angebauten Wald-Kakaos sind so intensiv, das sich damit hochprozentige Schokoladen herstellen lassen, die nicht mehr als Bitterschokolade im Sinne des Wortes zu bezeichnen sind. Wir nennen unsere Single Origin Schokoladen, die wir mit 72 und 85 Prozent Kakaoanteil anbieten, deshalb auch FEINE DUNKLE SCHOKOLADE.

MONT AGOU 68 - CHOCOLAT CHAUD ist feine dunkle Schokolade zum Trinken. Insbesondere mit unserem Kakao-Schäumer und guter Vollmilch entsteht damit ein Getränk, das dem botanischen Namen der Kakaofrucht - Theobroma cacao - Speise der Götter, alle Ehre macht. Der besondere Ausdruck dieser biologisch angebauten Kakaobohnen entsteht ausschließlich aus den natürlichen Aromen und Rohrohrzucker und ohne weitere Zusatzstoffe.

Zusammen mit unseren Gewürzen, wie z.B. mit dem MONT AGOU PIMENT DU TOGO oder auch mit getrocknetem Ingwer, lassen sich spannende, cremig schaumige Schokoladenträume realisieren, die einen Hauch von Afrika mit all seinen exotischen Aromen auf den Gaumen und in die Sinne zaubern.

MONT AGOU

FRUITS, JUS & ÉPICES

MONT
150K
6° 52' 0" N
0° 46' 0" O
AGOU
PIMENT DU TOGO
MONT
9010
6° 52' 0" N
0° 46' 0" O
AGOU
JUS DU TOGO
ANANAS-INGWER DIREKTSAFT
200 ml
MONT
8020
6° 52' 0" N
0° 46' 0" O
AGOU
JUS DU TOGO
ANANAS-INGWER DIREKTSAFT
200 ml
MONT
B10
6° 52' 0" N
0° 46' 0" O
AGOU
ANANAS DU TOGO

Auf kleinen Parzellen und in den Wäldern rund um den Mont Agou wachsen die Ananas und Mangos sowie der Ingwer und die verschiedenen Gewürze, aus dem wir geschmacksintensive Trockenfrüchte und unsere, in Europa noch außergewöhnlichen, in Togo aber sehr beliebten Fruchtsaftkombinationen herstellen. Die biologisch angebauten Früchte werden sonnengetrocknet und ohne Zusatzstoffe und Schwefelung verpackt. Der natürliche Fruchtzucker sorgt dabei für eine ausreichend lange Haltbarkeit.

Unsere MONT AGOU Säfte wie z.B. die verschiedenen Ananas-Ingwer Kombinationen sind äußerst belebende und aromenreiche Getränke, die ohne jegliche Zusätze auskommen. Der intensive westafrikanische Ingwer, dem in Togo ganz besondere Kräfte zugesprochen werden, macht die Säfte und Limonaden zu etwas Außergewöhnlichem. Unsere Basissäfte pressen wir frisch in Lomé und schicken sie dann direkt nach Deutschland zur Abfüllung.

Bei den Gewürzen ist insbesondere MONT AGOU 150K – PIMENT DU TOGO hervorzuheben. Diese extrem scharfe und gleichzeitig fruchtige Chili-Sorte, in Togo als Pili-Pili bezeichnet, weist um die 150.000 Scoville-Einheiten auf und liegt damit im obersten Feld der Schärfe-Skala für Chili. Das Piment ist nicht nur perfekt für die Zubereitung scharfer Speisen geeignet, sondern akzentuiert auch hervorragend unsere MONT AGOU 68 - CHOCOLAT CHAUD.

MONT AGOU

EQUIPMENT

MONT
AGOU
CAFÉ DU TOGO
MONT
AGOU
MONT
AGOU

Maschinen für die Zubereitung von Nespresso®-Kapseln gibt es viele, aber ein solches Meisterwerk skandinavischen Designs findet man nicht so schnell. Die solide Konstruktion der MONT AGOU KAFFEEMASCHINE ist in verchromtes Stahlblech gekleidet und ein absoluter Blickfang für Küche und Büro, den es lohnt, mit einem Spot anzustrahlen. Der Kippschalter zum Ein- und Ausstellen, die Bedienknöpfe und der Hebel zum Anpressen der Kapseln sind im "Old School" Design ausgeführt. Damit macht das Einschalten und ein jeder Bedienvorgang schon Freude, bevor überhaupt der Espresso in die Tasse läuft.

Der MONT AGOU MILCH & KAKAOSCHÄUMER ist die perfekte Ergänzung zu unserer Kapselmaschine. Die hochwertige, innen beschichtete Edelstahlkanne produziert nicht nur wunderbaren, heißen Milchschaum für Kaffee oder Cappuccino, er kann auch kalt aufschäumen. Zudem verwandelt das schicke, hochglänzende und einfach zu reinigende Gerät mit seiner kräftigen Motoreinheit in knapp einer Minute Milch und MONT AGOU Schokoladendrops in eine perfekt temperierte Trinkschokolade von einem anderen Stern.

Guter Kaffee hat es auch verdient, aus guten Tassen getrunken zu werden. Mit unserer Kollektion aus hochwertigem deutschen Porzellan deklinieren wir diesen Anspruch konsequent durch.

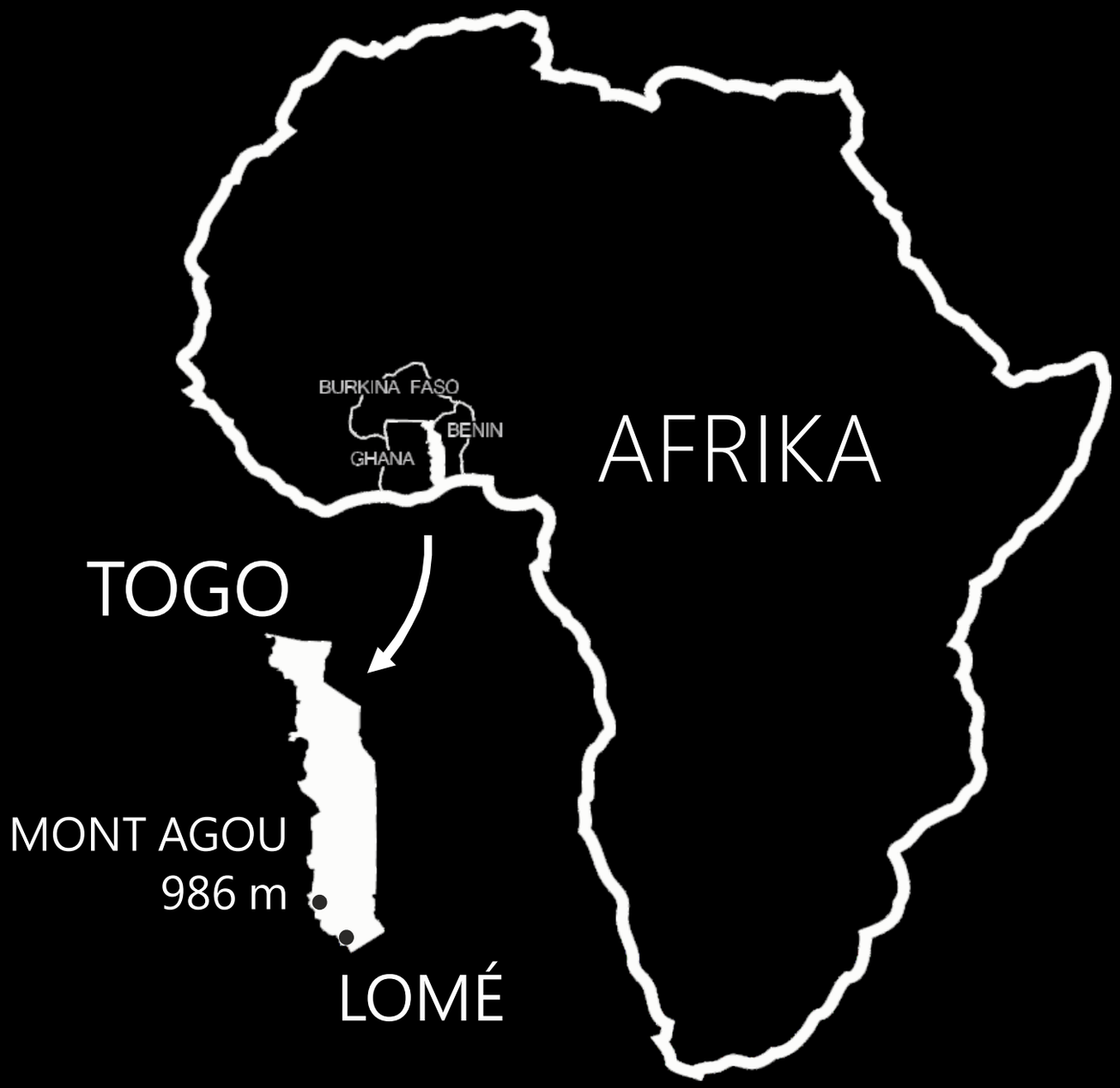
MONT AGOU

ÜBERSEEKOFFER

In der Blütezeit der Linienschifffahrt, waren Weg und Ziel gleichermaßen wichtig und spannend. Auf den Südamerika- und Afrikarouten blieben die Reisenden oft mehrere Wochen zu Gast auf den Dampfern von Schifffahrtsgesellschaften wie Albert Ballin's HAPAG oder der Woermann-Line, die insbesondere die wichtigen Häfen in West-, Südwest- und Ostafrika anlief. In Lomé, der Hauptstadt von Togo, unterhielt Woermann eine Niederlassung in der Hamburger Straße.

Das oft umfangreiche Reisegepäck auf solchen Passagen fand Platz in so genannten Überseekoffern, die meist noch Zusatzfunktionen boten, wie die eines mobilen Büros oder einer Klappkommode, die gerne auch als Bar genutzt wurde.

Als Reminiszenz an die Zeit, wo die Menschen noch mit Muße von und nach Afrika reisten, haben wir für die Präsentation unserer Produkte in den Shops die MONT AGOU ÜBERSEEKOFFER entwickelt, die in Design und Funktion an die Schrankkoffer der damaligen Zeit angelehnt sind und die auch als Kaffee- oder Spirituosen-Bar, als Regal, Büro oder Musikschrank, als Konsole oder Kleiderschrank dienen können. Diese wunderbaren, vielseitig einsetzbaren und in Schreinerqualität gefertigten Schrankkoffer, die sich im täglichen, häufig auch mobilen Einsatz bewährt haben, sind nun auch für Büro und Zuhause erhältlich.


BURKINA FASO
BENIN
GHANA
AFRIKA
TOGO
MONT AGOU
986 m
LOMÉ

MONTAGOU.COM