# Kaffee+

Winter
2026/27



**G**ENUSS | **T**ECHNIK |
**L**IFESTYLE | **W**ISSEN |
**T**RENDS | **R**EZEPTE

**GEN Z MISCHT DIE KAFFEEWELT AUF!**
VOM WACHMACHER ZUM LIFESTYLE-STATEMENT

**DIE WAHRHEIT HINTER DER BOHNE**
KAFFEE ZWISCHEN KLIMAWANDEL & NACHHALTIGKEIT

**DIE NEUEN GENUSS-VERSTÄRKER**
SMARTE VOLLAUTOMATEN UND SIEBTRÄGER


Gen Z Trends

EDITORAL

# Liquid Luxury

## Kaffee als letzter echte Anker im Zeitalter der Algorithmen!

**Erinnern Sie sich noch an die Zeit, als Kaffee einfach nur eine heiße, pechschwarze Flüssigkeit war, deren einziger Zweck darin bestand, uns morgens irgendwie durch den Berufsverkehr und das erste Meeting zu retten? Diese Zeiten sind endgültig vorbei. Wenn wir heute in die Tassen der jungen Generation blicken, sehen wir kein bloßes Wachmach-Mittel mehr. Wir sehen einen Lifestyle. Wir sehen ein Statement.**

Kaffee hat eine Metamorphose durchgemacht. Für die neue Generation von Genießer:innen ist er zum ultimativen „Microluxury-Ritual" avanciert – ein bezahlbarer, kleiner Luxusmoment im oft hektischen Alltag. Es geht nicht mehr um den schnellen Koffein-Kick, sondern um die bewusste Pause. Die „Me-Time". Den Moment, in dem die Welt für ein paar Minuten stillsteht.

Das spiegelt sich in unseren Tassen wider: Wir trinken Iced Coffee völlig unbeeindruckt vom Wetter auch im tiefsten Winter. Wir experimentieren mit Collagen, Vitaminen und pflanzlichen Milchalternativen. Der Cappuccino oder Latte Macchiato von heute muss nicht nur fantastisch schmecken, er muss auch gut aussehen. Das Auge trinkt mit, und die Inspiration dafür kommt längst nicht mehr aus klassischen Werbespots, sondern direkt aus den ästhetischen Feeds von Pinterest und Instagram. Die eigene Küche wird dabei immer mehr zum Private-Café. Zwar hat noch nicht jeder den perfekten Barista-Dreh aus dem Handgelenk raus – der Wunsch nach unkomplizierter, aber kompromissloser Premium-Qualität in den eigenen vier Wänden ist jedoch so groß wie nie.

### Der analoge Rebell in der digitalen Welt

Doch warum ist das so? Warum zelebrieren wir gerade jetzt den Milchschaum, die perfekte Bohne und das Handwerk hinter der Tasse mit einer fast schon religiösen Hingabe?

Die Antwort liegt vielleicht in der rasanten Veränderung unserer Zeit. Wir leben in einer Ära, in der Künstliche Intelligenz unsere E-Mails schreibt, Algorithmen unseren Musikgeschmack diktieren und smarte Roboter unsere Wohnungen saugen. Alles wird effizienter, schneller, berechenbarer – und irgendwie auch distanzierter.

In dieser hyper-digitalisierten, von KI gesteuerten Welt sehnen wir uns nach Dingen, die noch echt sind. Nach Handwerk. Nach Sinnlichkeit. Ein Algorithmus kann vielleicht in Millisekunden Milliarden von Daten auswerten, aber er kann nicht die Seele eines perfekt ausbalancierten Espressos nachempfinden. Es ist kein Zufall, dass wir selbst in einer Zeit der totalen Automatisierung unserem menschlichen Barista an der Ecke (oder unseren eigenen Händen an der Siebträgermaschine) blind vertrauen, während uns die Vorstellung eines Kaffee-mischenden Roboters völlig kaltlässt.

Kaffee ist unser analoger Rebell. Er ist ein multisensorisches Erlebnis – man muss ihn riechen, schmecken, die Wärme der Tasse in den Händen spüren. Er lässt sich nicht in Nullen und Einsen programmieren. In einer Welt, die sich rasend schnell in Richtung Virtual Reality und künstlicher Perfektion bewegt, ist unsere morgendliche Tasse Kaffee unser tägliches, wunderschön unperfektes Stück echte Realität.

Genießen Sie Ihren heutigen Kaffee ganz bewusst. Es ist mehr als nur ein Getränk. Es ist ein Stück echte Welt.

Herzlichst,

Gabriel Wagner
*Herausgeber KAFFEE+*



**Zu cool für Zucker?**
Warum die Kaffeeszene dringend
ihre Herzlichkeit wiederfinden muss

62

## Editorial

**Liquid Luxury**
Kaffee als letzter echter Anker
im Zeitalter der Algorithmen ..... 3

## 01 — Kaffeewelt & Trends

**Das neue Bohnen-Bewusstsein**
Wie Deutschland seinen Kaffee zelebriert. ..... 16

**Verschiebung am Kaffeegürtel**
Die neue Geografie des Genusses ..... 18

**Der große Kaffee-Shift**
Gewinner, Verlierer und was morgen in
unserer Tasse landet ..... 20

**Gen Z und der Kaffee**
Vom schnellen Wachmacher zum Ästhetik-Statement . 22

**Boxenstopp für die Sinne**
Wie die Tankstelle zum beliebtesten Coffee-Shop der Nation
wurde ..... 28

**Zu cool für Zucker?**
Warum die Kaffeeszene dringend
ihre Herzlichkeit wiederfinden muss. ..... 62

## 02 — Wissen & Nachhaltigkeit

**Tchibo Kaffeereport 2026**
Die Illusion der reinen Bohne. ..... 8

**Das „Alter Ego" in der Tasse**
Wie Decaf vom Stiefkind zum Lifestyle-Star wurde. ..... 24

**Gutes Gewissen auf Knopfdruck**
Wie nachhaltiger Kapselkaffee
das Büro- und Homeoffice-Ritual revolutioniert ..... 30

## 03 — Technik & Innovationen

**Große Espressoliebe auf schmaler Bühne**
GRAEF Dicianova ..... 34

**Raumwunder für Kaffeeliebhaber**
Unold Luca ..... 36

**Weniger Display, mehr Kaffeemoment**
Nivona Nivo 7000 ..... 38

**Kleines Format, große Kaffeeliebe**
JURA A8 ..... 40

**Der Genuss beginnt vor dem ersten Schluck**
ROMMELSBACHER EKM 600 ..... 42

**Zense Alux Thermo**
bis 3,5 Stunden warm ..... 44

**Der Morgen duftet schon**
SEVERIN S-Taste AromaOne ..... 46

# Inhalt

**Auf du und du mit deinem Kaffee!**
Siemens EQ900 ..... 48

**Heute so. Morgen auf Eis.**
Ninja Luxe Café Pro ..... 50

**Ein Hauch Moonlight zum Morgenkaffee**
Smeg ..... 52

**Zwei Seiten der Kaffeeliebe**
De'Longhi Magnifica Duo ..... 54

**Die Küche wird zum Lieblingscafé**
Bosch HomeCafé Serie 4 ..... 60

## 04 — Genuss & Lifestyle

**CHRISTIANO von GEFU**
Kaffeebegleiter für viele Momente des Tages ..... 12

**Die Kunst der vollendeten Tasse**
Morgenritual mit Tiefe ..... 14

**Kurz mal alles andere vergessen**
Kaffee mit allen Sinnen erleben ..... 26

**Kaffee mit Lust auf Prickeln**
Sparkling Coffee ..... 56

**Aromabooster Milch**
Wie heißer Schaum fruchtige
Espressi explodieren lässt ..... 58

## 05 — Rezepte & Kaffeekreationen

**Bananito** ..... 6
**C-52** ..... 7
**Nitro Espresso Martini** ..... 32
**Brown Chocolate Espresso Martini** ..... 33

## 06 — Kaffeereisen & Entdeckungen

**Kaffeereisen nach Kolumbien**
Wo Kaffee seine Geschichte erzählt ..... 66

**Impressum**
futura-medien GmbH,
Im Hänferstück 44a,
77855 Achern,
Telefon: 07841/6309568,
Fax: 07841/6309581,
Email: redaktion@infoboard.de,
GF: Gabriel Wagner
HRB Mannheim 709493 -
Id.-Nr. DE 272978745

Herausgeber: Gabriel Wagner
©2026 futura Medien GmbH.
All rights reserved.



# Bananito




*Rezeptur & Foto: Jura*

## Zutaten (für 1 Person)

- 40 ml Espresso
- 5 ml Bananenlikör
- 1 TL Honig
- 1 1/2 TL Schokoladenpulver (Caotina)
- frische Milch

## Zubereitung

- Füllen Sie den Bananenlikör in ein dekoratives Glas.
- Bereiten Sie während jeweils 10 Sekunden zwei Portionen warmen Milchschaum zu.
- Heben Sie während des Vorgangs den Deckel vom Milchschäumer ab und fügen Sie das Schokoladenpulver bei der ersten Portion und den Honig bei der zweiten Portion bei.
- Geben Sie die Honigmilch und dann die Schokoladenmilch ins Glas.
- Bereiten Sie in einem Kännchen einen Espresso zu.
- Gießen Sie diesen anschließend vorsichtig über einen Löffel in das Glas, um eine schöne Schichtung zu erhalten.



# C-52

## Zutaten (für 1 Person)

- 25 ml Espresso
- 10 ml Zuckersirup
- 20 ml Baileys
- 10 ml hochprozentiger Rum

## Zubereitung

- Geben Sie den Baileys in ein Espressoglas.
- Bereiten Sie den Espresso in einem separaten Gefäß zu und süßen Sie ihn mit dem Zuckersirup.
- Schichten Sie die Mischung vorsichtig auf den Baileys, so dass sich die beiden Schichten möglichst wenig vermengen.
- Füllen Sie den Rum langsam über einen Löffelrücken in das Glas, damit sich eine weitere Schicht bildet.

## Tipp

- Zünden Sie den Rum an und servieren Sie einen kleinen Strohhalm dazu. Trinken Sie den C-52 von unten weg während dieser noch brennt.

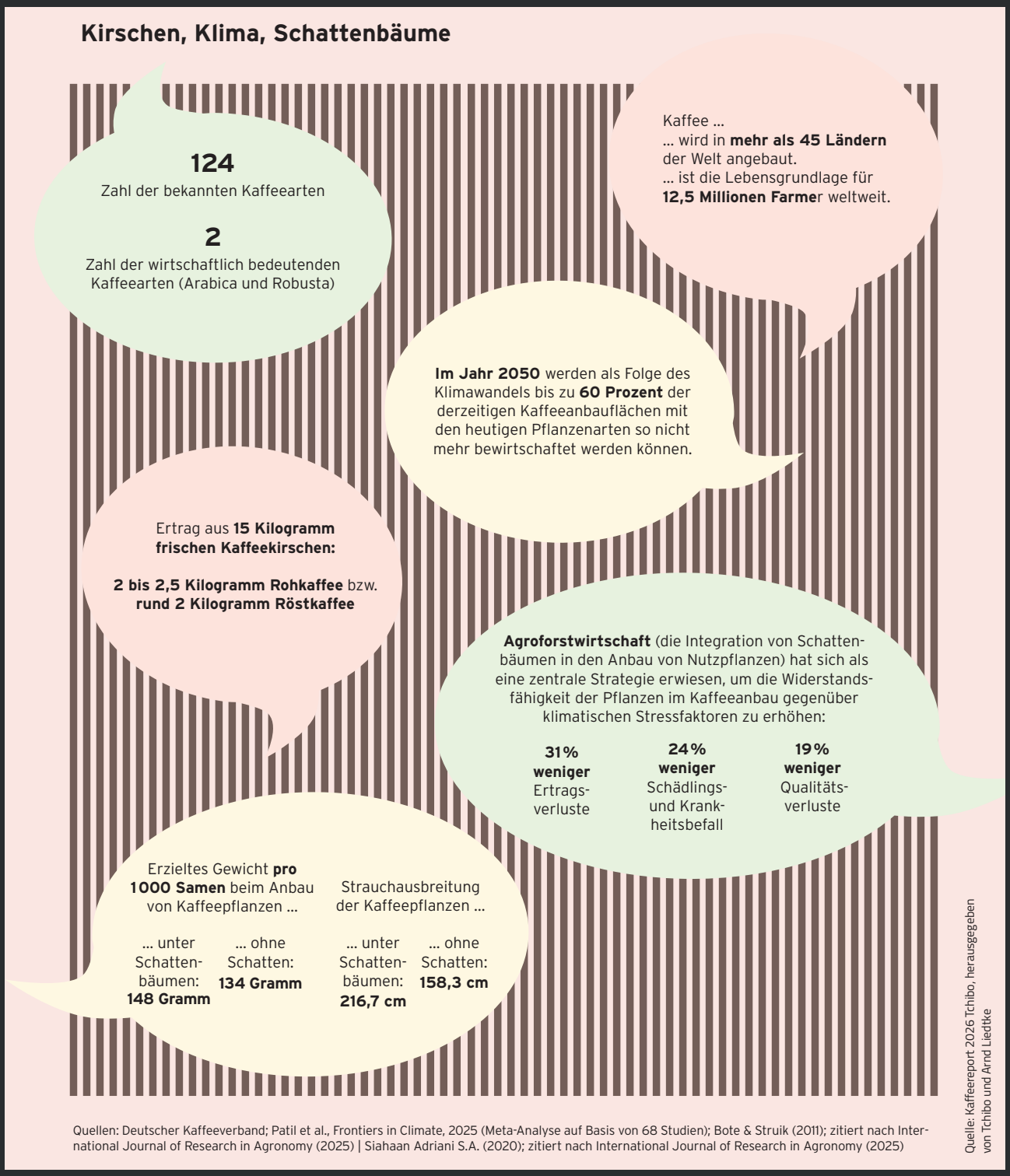


## Tchibo Kaffeereport 2026:

# Die Illusion der reinen Bohne

## Warum Siegel nicht mehr reichen und wie Deutschland wirklich Kaffee trinkt

**Kaffee ist für die Deutschen weit mehr als ein simpler Wachmacher; er bildet das unangefochtene Fundament des täglichen Konsums, noch vor Wasser oder Bier. Doch während die morgendliche Tasse für viele ein unverzichtbares Ritual bleibt, steht die globale Kaffeewirtschaft vor einer beispiellosen Zäsur. Der aktuelle Tchibo Kaffeereport widmet sich der zentralen Frage der Wirksamkeit und entlarvt das Dilemma einer Branche, die zwischen eskalierenden Klimafolgen, dem Scheitern klassischer Nachhaltigkeitssiegel und einer zutiefst preisbewussten Kundschaft nach neuen Wegen suchen muss.**

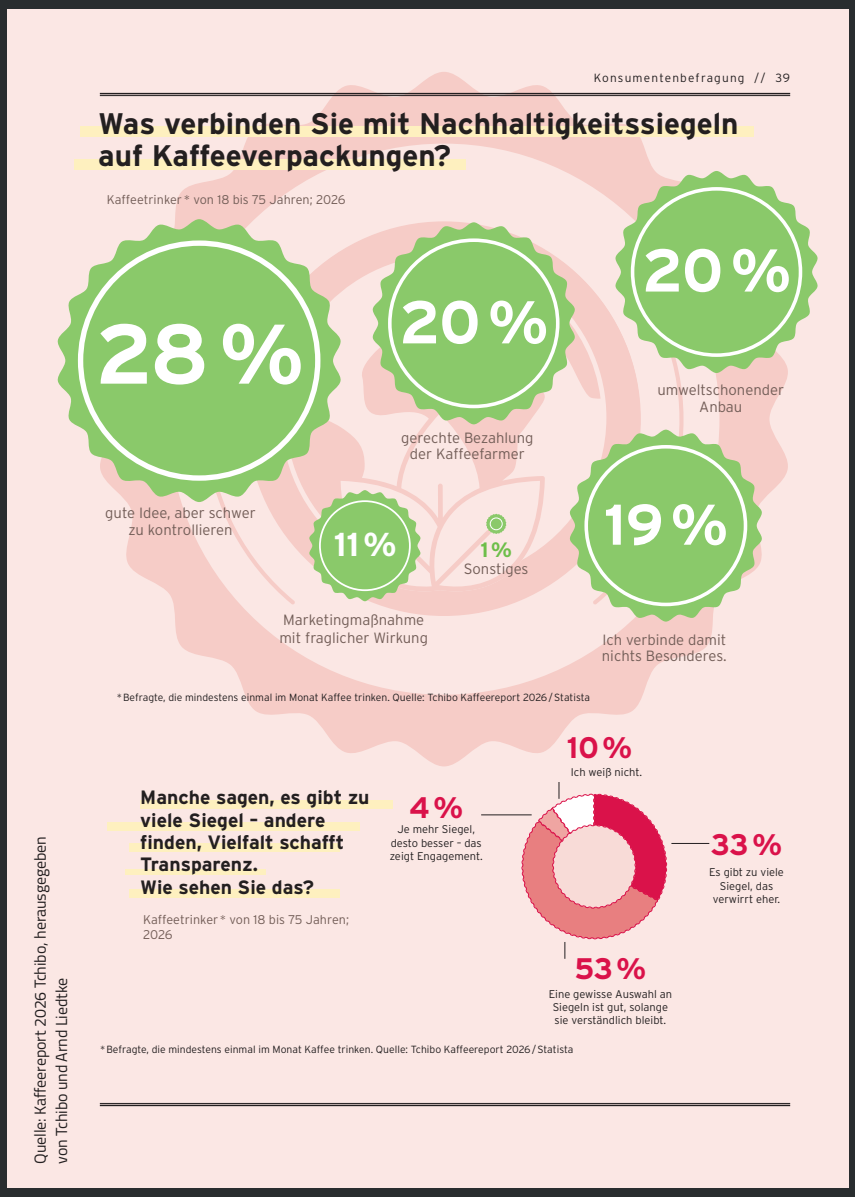



Quellen: Deutscher Kaffeeverband; Patil et al., Frontiers in Climate, 2025 (Meta-Analyse auf Basis von 68 Studien); Bote & Struik (2011); zitiert nach International Journal of Research in Agronomy (2025) | Siahaan Adriani S.A. (2020); zitiert nach International Journal of Research in Agronomy (2025)

Quelle: Kaffeereport 2026 Tchibo, herausgegeben von Tchibo und Arnd Liedtke

## Das Ende der Zertifikate: Tchibos radikaler Kurswechsel

Über zwei Jahrzehnte lang galt das Fairtrade-Siegel als verlässlicher moralischer Kompass auf Kaffeeverpackungen im deutschen Einzelhandel. Umso bemerkenswerter ist der strategische Schritt von Marktführer Tchibo, der sich im Supermarkt- und Filialsegment schrittweise von Fairtrade und der Rainforest Alliance verabschiedet. Dieser Bruch gründet auf der ernüchternden Einsicht, dass das klassische Kategoriensystem an eine gläserne Decke gestoßen ist. Der Anteil zertifizierten Kaffees stagnierte über Jahre bei rund zwanzig Prozent des Volumens. Das System erreichte damit fast ausschließlich bereits gut




strukturierte Kooperativen, schloss jedoch jene achtzig Prozent der weltweit über zwölf Millionen Kleinbauern aus, die am stärksten unter Armut leiden und die bürokratischen Hürden einer Auditierung nicht bewältigen können. Zudem belohnt das bisherige Modell ungewollt das Verschweigen von Problemen, da ein Bauer bei Verstößen seine Lizenz verliert, anstatt Unterstützung bei der Beseitigung der Ursachen zu erhalten.

Mit dem unternehmenseigenen Programm Coffee2Stay verfolgt Tchibo daher das Ziel, bis 2027 sämtlichen Kaffee aus einem verantwortungsvollen Einkauf zu beziehen. In Kooperation mit der Organisation Enveritas setzt das Unternehmen auf Satellitenüberwachung, künstliche Intelligenz und anonyme Stichproben vor Ort, um die tatsächlichen Gegebenheiten in den Anbauländern ungeschönt zu erfassen. Anstatt einheitliche Kriterien mit der Gießkanne über grundverschiedene Regionen zu verteilen, sollen gezielte Maßnahmen gefördert werden, die von der Bekämpfung von Grundwasserschwund in Vietnam bis hin zu Bildungsprogrammen für indigene Gemeinschaften reichen.

## Bedrohtes Terroir: Überleben im Zeichen des Klimawandels

Die agrarökologischen Rahmenbedingungen verleihen diesem Richtungswechsel höchste Dringlichkeit. Prognosen zeigen, dass bis zum Jahr 2050 bis zu sechzig Prozent der heutigen Kaffeeanbauflächen infolge steigender Temperaturen und extremer Wetterereignisse für die aktuellen Pflanzenarten unbrauchbar werden könnten. Obwohl die weltweite Erntemenge für die Saison 2025/26 auf rund 178,7 Millionen Säcke geschätzt wird, verschiebt sich das Gefüge der Varietäten spürbar. Die hitzeresistentere Robusta-Bohne verzeichnete seit 2011/12 ein Produktionsplus von fünfunddreißig Prozent, während der anspruchsvollere Arabica-Kaffee lediglich um gut sechzehn Prozent zulegen konnte.

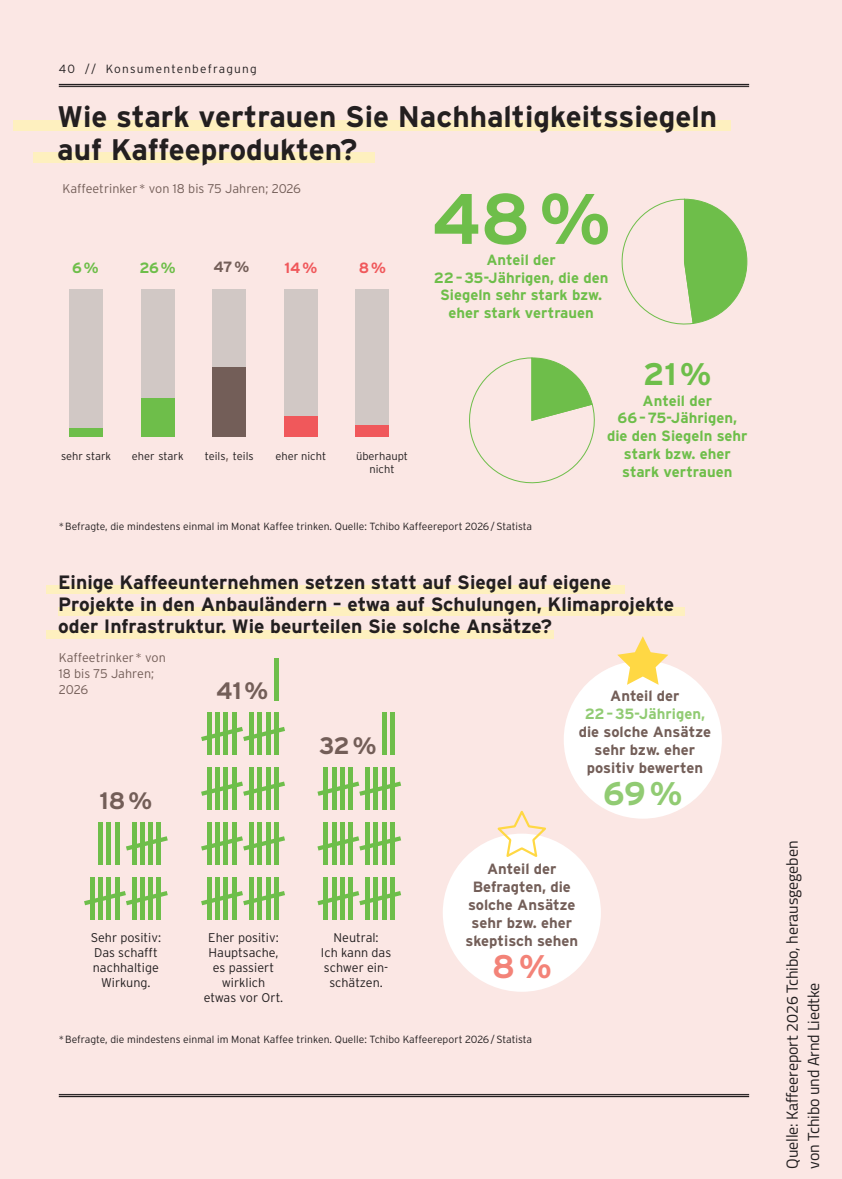
Als wirksamste Anpassungsstrategie erweist sich die Agroforstwirtschaft, bei der Kaffeepflanzen unter schattenspendenden Nutzbäumen kultiviert werden. Untersuchungen belegen, dass dieser Ansatz Ertragsverluste durch Klimastress um ein Drittel und den Befall durch Krankheiten um fast ein Viertel reduziert. Wie tiefgreifend sich der Alltag auf den Plantagen verändern muss, verdeutlicht die Situation in der guatemaltekischen Region Santa Bárbara. Um der fortschreitenden Arbeitsmigration und der Armut entgegenzuwirken, entstehen dort neben Biogasanlagen für Kaffeeschalen auch Gewächshäuser für den ganzjährigen Gemüseanbau. Für die dortigen Maya-Familien bedeutet die Diversifizierung der Lebensgrundlagen die Voraussetzung dafür, den Kaffeeanbau überhaupt noch fortführen zu können.

## Der widersprüchliche Konsument: Hohe Moral trifft auf Spardrang

Parallel zu den Umbrüchen im Ursprung offenbart die repräsentative Befragung von 1.500 Bundesbürgern ein tief sitzendes Konsumenten-Paradoxon. Mit einem täglichen Durch-

schnittskonsum von 3,2 Tassen gehört Kaffee fest zum Alltag der Deutschen, wobei klassischer Filterkaffee mit siebenundvierzig Prozent nach wie vor die beliebteste Zubereitungsart darstellt. Doch während der Wunsch nach fairen und ökologischen Bedingungen in den Anbauländern weit verbreitet ist, scheitert die Umsetzung an der Ladenkasse. Einundsechzig Prozent der Befragten sind maximal bereit, zwischen 10,00 und 15,99 Euro für ein Kilogramm Kaffee zu bezahlen. Zieht der Preis an, würden lediglich neununddreißig Prozent ihr Konsumverhalten unverändert beibehalten.

Dieses ausgeprägte Preisbewusstsein schlägt sich auch in einer ausgeprägten Bevorratungsmentalität nieder. Dreiundsechzig Prozent der Haushalte lagern ständig ein bis drei Kaffeepackungen als Reserve, und fünfundachtzig Prozent nutzen Sonderangebote gezielt, um größere Mengen einzukaufen. Konsequenterweise benennen sechsundvierzig Prozent der Kaffeetrinker den Preis als größte Hürde für den Griff zu nachhaltigen Produkten. Gleichzeitig herrscht eine spürbare Skepsis gegenüber etablierten Gütesiegeln. Fast die Hälfte der Befragten vertraut diesen nur eingeschränkt, und ein Drittel empfindet die Fülle an Labels schlicht als verwirrend. Bezeichnend ist die Zuweisung der Verantwortung: Während sechsunddreißig Prozent primär die röstenden Unternehmen in der Pflicht sehen, begreifen sich lediglich fünf Prozent der Konsumenten selbst als Hauptverantwortliche für faire Produktionsbedingungen.




## Deutschlands Rolle als heimliche Kaffeedrehscheibe

Vielen Kaffeetrinkern ist kaum bewusst, welche zentrale Rolle Deutschland im weltweiten Handel einnimmt. Nach den USA ist die Bundesrepublik mit einem jährlichen Einfuhrvolumen von rund 1,12 Millionen Tonnen der zweitgrößte Rohkaffeeimporteur der Erde, wobei mehr als die Hälfte der Bohnen aus Brasilien und Vietnam stammt. Der Rohstoff wird hierzulande jedoch längst nicht nur für den heimischen Pro-Kopf-Verbrauch von 161 Litern genutzt. Deutschland fungiert vielmehr als das industrielle Veredelungszentrum des Kontinents: Rund ein Viertel der importierten Rohware wird in hiesigen Großröstereien verarbeitet und anschließend als Fertigprodukt wieder exportiert, was das Land zu einem der führenden Kaffeexporteure weltweit macht. Begleitet wird dieser massive Wirtschaftszweig von einer historischen Besonderheit, der deutschen Kaffeesteuer, die mit 2,19 Euro pro Kilogramm Röstkaffee dem Bundeshaushalt Jahr für Jahr verlässlich rund eine Milliarde Euro einbringt.

Die Ergebnisse des Kaffeereports zeichnen das Bild eines Marktes im Umbruch. Die Vorstellung, globale Nachhaltigkeit ließe sich bequem über bunte Logos auf der Verpackung an den Endverbraucher delegieren, hat sich überlebt. Echte Wirksamkeit erfordert das mühsame Vor-Ort-Engagement der Röstkonzerne entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Zugleich verlangt sie von den Konsumenten die Einsicht, dass dauerhafte Qualität, gesicherte Existenzen im Anbau und krisenfeste Ernten mit einer reinen Schnäppchenmentalität nicht vereinbar sind.

# **CHRISTIANO** von GEFU





Kaffee begleitet viele Momente des Tages – als erster Impuls am Morgen, als kurze Pause zwischendurch oder als Genussmoment in guter Gesellschaft. Der Kaffeebereiter CRISTIANO von GEFU ermöglicht die Zubereitung von Kaffee nach dem klassischen French-Press-Prinzip. Das geriffelte, mundgeblasene Borosilikatglas in edlem Smoke Grey vereint Funktionalität und zeitlose Eleganz. Mit einem Füllvolumen von 600 ml oder 1.000 ml ist CRISTIANO perfekt für persönliche Genussmomente oder größere Runden. Ein stilvolles Highlight für jeden Kaffeeliebhaber – formschön, modern und einfach in der Handhabung.

**GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.**
Weitere Informationen unter https://www.gefu.com



## Morgenritual mit Tiefe:

# Die Kunst der vollendeten Tasse

**Wenn das Mahlwerk verstummt, der Dampf aufsteigt und das erste sanfte Gluckern den Tag ankündigt, geschieht mehr als ein simples Frühstücksritual. Der erste Becher am Tag schenkt Erdung und Klarheit. Doch wahrer Kaffeegenuss ist kein Zufallsprodukt, sondern das Zusammenspiel weniger, präziser Handgriffe.**

Eine Rückbesinnung auf fünf entscheidende Stellschrauben für den vollkommenen Start in den Morgen:

**1. Die Bohne:** Charakter aus handwerklicher Röstung
Jedes Geschmacksprofil wurzelt im Ursprung und im Röstprofil. Wer aromatische Tiefe sucht, greift zu schonend gerösteten Bohnen aus handwerklichen Kleinröstereien statt zu industrieller Schockröstung. Ein Blick auf das Röstdatum lohnt sich: Kaffeebohnen erreichen ihre aromatische Hochphase meist zwei bis sechs Wochen nach der Röstung. Mahle die Bohnen immer erst unmittelbar vor der Zubereitung. Nur so bleiben die flüchtigen Aromastoffe – von fruchtiger Säure bis hin zu dunkler Schokolade – bis zum Aufguss unversehrt erhalten.

**2. Das Wasser:** Das tragende Fundament
Mit einem Anteil von fast 98 Prozent ist das Brühwasser der eigentliche Hauptdarsteller in der Tasse. Für ein lebendiges Ergebnis empfiehlt sich stets frisch gezapftes, kaltes Leitungswasser, idealerweise durch einen Tischfilter geschont. Sehr hartes, kalkreiches Wasser bindet feine

Nuancen ab und lässt den Kaffee flach oder bitter wirken; zu weiches Wasser betont Säuren mitunter zu dominant. Befülle den Wassertank am besten exakt für den anstehenden Brühvorgang – stehendes Restwasser dämpft die Aromenbrillanz spürbar.

**3. Das Filterpapier:** Die unscheinbare Geschmacksweiche Filterpapier filtert nicht nur Kaffeesatz, sondern entscheidet über die Reinheit des Profils. Um die feinen Noten der Bohnen nicht zu überdecken, sind sauerstoffgebleichte, weiße Filter die erste Wahl. Ungebleichtes Naturpapier neigt dazu, einen feuchten, holzig-pappigen Beigeschmack an das Brühwasser abzugeben. Ein bewährter Handgriff vorweg: Spüle das Papier im Filterhalter kurz mit heißem Wasser durch und verwerfe dieses Brühwasser, bevor das Kaffeemehl eingefüllt wird.

**4. Das Verhältnis:** Die Balance im Brühverhältnis
Als Orientierungsmaßstab für klassischen Brühkaffee gilt die Formel von 60 Gramm Mahlgut auf einen Liter Wasser (etwa 15 Gramm Kaffeemehl auf eine 250-ml-Tasse). Dieses Verhältnis liefert eine runde, ausbalancierte Extraktion. Wer mehr Mundgefühl und Intensität schätzt, dosiert etwas großzügiger; wer eine elegante, teeartige Leichtigkeit bevorzugt, verringert den Einsatz leicht. Jeder Kaffee lädt dazu ein, dieses Verhältnis schrittweise an die eigenen Vorlieben heranzuführen.

**5. Die Pflege:** Werterhalt für unverfälschten Genuss
Die beste Kaffeemaschine kann ihr Potenzial nur entfalten, wenn die Leitungen frei von Kalk und Kaffeefett-Rückständen sind. Ein regelmäßiger Reinigungs- und Entkalkungszyklus sichert nicht nur eine konstante Brühtemperatur, sondern verhindert metallische Fehlgeschmäcker. Aggressive Hausmittel wie Essig oder reine Zitronensäure greifen Dichtungen und Metalle an oder hinterlassen haftende Gerüche. Professionelle, materialschonende Entkalker auf Milchsäure- oder Amidosulfonsäurebasis reinigen gründlich, ohne das Innere der Maschine zu belasten.

## Genuss als Haltung

Großartiger Kaffee verlangt weder Hektik noch übertriebene Wissenschaft – er verlangt Aufmerksamkeit. Wer sich morgens bewusst Zeit für das Zusammenspiel aus frisch gemahlenem Korn, gutem Wasser und sauberem Handwerk nimmt, verwandelt den bloßen Koffeinschub in einen Moment echter Achtsamkeit.


UNOLD®

GENUSS NEU DEFINIERT:
DER KAFFEEVOLLAUTOMAT *Luca*

Entdecken Sie die perfekte Symbiose aus Design und Funktionalität. Der Kaffeevollautomat Luca bereitet Ihre Lieblingsspezialitäten frisch gemahlen auf Knopfdruck zu – intuitiv und elegant.




- KOMPAKTE BAUWEISE CA. 18 X 40 X 31,4 CM
- 5 EINSTELLBARE MAHLGRADE FÜR PERFEKTES MAHLERGEBNIS
- INDIVIDUELLE PROGRAMMIERUNG DER TASSENGRÖSSEN
- TOUCH-BEDIENFELD
- VORBRÜH-FUNKTION FÜR OPTIMALES AROMA
- ENTNEHMBARE TEILE ZUR LEICHTEN REINIGUNG

Espresso | Lungo | Americano | Individuell

Zum Produkt:

www.unold.de



Bild AI generated

# Das neue Bohnen-Bewusstsein: Wie Deutschland seinen Kaffee zelebriert

**Das rhythmische Mahlen frischer Bohnen am Morgen, der Duft von dunkler Schokolade und Beeren in der Küche oder der dampfende Cappuccino im Lieblingscafé: Kaffee ist längst kein bloßer Treibstoff für den Tag mehr, sondern ein Lebensgefühl. Hinter der vermeintlichen Alltagsroutine vollzieht sich hierzulande ein bemerkenswerter Wandel in den Tassen, wie aktuelle Marktdaten des Deutschen Kaffeeverbands belegen. Zwar lag der Gesamtabsatz von Röstkaffee im Jahr 2025 mit rund 456.000 Tonnen minimal unter dem Vorjahr (-1,5 Prozent), doch der Umsatz kletterte zeitgleich um stolze 23,5 Prozent auf 8,98 Milliarden Euro. Die Botschaft dahinter ist eindeutig: Qualität, Frische und bewusster Genuss stehen ganz oben auf der Wunschliste der Kaffeefans.**

## Der Siegeszug der ganzen Bohne

Der heimische Küchentisch verwandelt sich immer öfter in eine private Kaffeebar. Zum absoluten Star der Szene hat sich die Kategorie „Ganze Bohne" entwickelt, die 2025 mit 193.800 verkauften Tonnen einen historischen Allzeitrekord aufstellte. Innerhalb von nur zehn Jahren hat sich der Absatz ganzer Bohnen um beachtliche 130 Prozent mehr als verdoppelt.

Verlierer dieses Frischekults ist das klassische, vakuumierte Kaffeepulver: Der Absatz von fertig gemahlenem Röstkaffee ging im selben Zehnjahreszeitraum um rund 38 Prozent zurück. Der Grund für diese Verschiebung steht heute in fast jeder modernen Küche: Mittlerweile ist jeder dritte deutsche Haushalt mit einem Kaffeevollautomaten ausgestattet. Ganze Bohnen sind zum Synonym für aromatische Frische, individuelle Crema und kompromisslose Qualität avanciert.

## Die neue Café-Sehnsucht: Auszeit als Ritual

So gerne daheim zelebriert wird – der Drang nach Geselligkeit und Barista-Handwerk außer Haus ist ungebrochen. Im Jahr 2025 erreichte der Kaffeekonsum in der Gastronomie, am Arbeitsplatz und unterwegs ein neues Allzeithoch. Mit 125.500 Tonnen Kaffee im Außer-Haus-Markt wurde der bisherige Spitzenwert aus dem Jahr 2018 (125.000 Tonnen) übertroffen.

Gerade in bewegten Zeiten suchen die Menschen nach kleinen Fluchten im Alltag. Die gezielte Pause im Café, das Meeting beim Flat White oder der schnelle Espresso an der Bar sind mehr als reiner Koffeinkonsum: Sie schaffen soziale Nähe, bieten Ruheinseln und markieren einen bewussten Moment des Innehaltens.

## Smarte Frische: Das Comeback des Löslichen

Wer glaubt, dass Innovationen nur aus der Siebträgermaschine kommen, wird von einem unerwarteten Trend überrascht: dem löslichen Kaffee. Was früher als Notlösung für Campingtrips galt, erfindet sich gerade im Premiumsegment neu. Immer mehr Röstereien bieten gefriergetrocknete Specialty-Kaffees an, die feine Terroir-Noten im Handumdrehen ins Glas bringen.

Gleichzeitig erobern flüssige Kaffeekonzentrate die Szene, die sich flexibel mit kaltem Wasser, Haferdrink oder Tonic Water zu Iced Lattes und erfrischenden Cold-Coffee-Kreationen mixen lassen. Wie selbstverständlich dieser unkomplizierte Genuss bereits integriert ist, zeigt die Statistik: Jede zehnte Tasse Kaffee in Deutschland wird heute bereits mit löslichem Kaffee zubereitet.

Mit einem stabilen Pro-Kopf-Verbrauch von rund 161 Litern im Jahr bleibt Kaffee das unangefochtene Lieblingsgetränk der Deutschen. Doch die Art und Weise, wie wir ihn trinken, hat sich emanzipiert. Zwischen frisch gemahlenen Spitzenbohnen im Vollautomaten, lebendiger Café-Kultur und kreativen Kaltgetränken für unterwegs beweist die Kaffeewelt vor allem eines: Echter Geschmack kennt keine Routine.

## **Factsheet:** Deutschland – Der Motor der europäischen Kaffeewirtschaft

**Anlässlich des 21. „Tags des Kaffees" am 1. Oktober 2026 präsentiert der Deutsche Kaffeeverband beeindruckende Zahlen zur wirtschaftlichen Bedeutung unseres Lieblingsgetränks. Wer an Kaffee denkt, hat oft Genuss und Röstkunst im Kopf – doch in jeder Tasse steckt auch eine enorme ökonomische Kraft.**

Eine aktuelle europäische Studie belegt nun schwarz auf weiß: Deutschland ist das absolute Zentrum der europäischen Kaffeewelt. Hier sind die wichtigsten Zahlen und Fakten im Überblick:

**Import & Produktion:**
**Die europäische Drehscheibe**

- 34,4 Prozent der Kaffeeimporte aus Nicht-EU-Ländern gelangen über Deutschland in das EU-Zollgebiet.
- 1,01 Millionen Tonnen Kaffee kamen im Jahr 2025 über deutsche Grenzen in die EU.
- 517.000 Tonnen Röstkaffee wurden in Deutschland produziert.
- 27,3 Prozent der gesamten europäischen Röstkaffeeproduktion entfallen damit allein auf die Bundesrepublik.
- Weltrekord in Bremen: Die beiden weltweit größten Anlagen zur Entkoffeinierung von Kaffee befinden sich in der Hansestadt.

**Wirtschaftskraft & Arbeitsplätze:**
**Ein Milliardenmarkt**

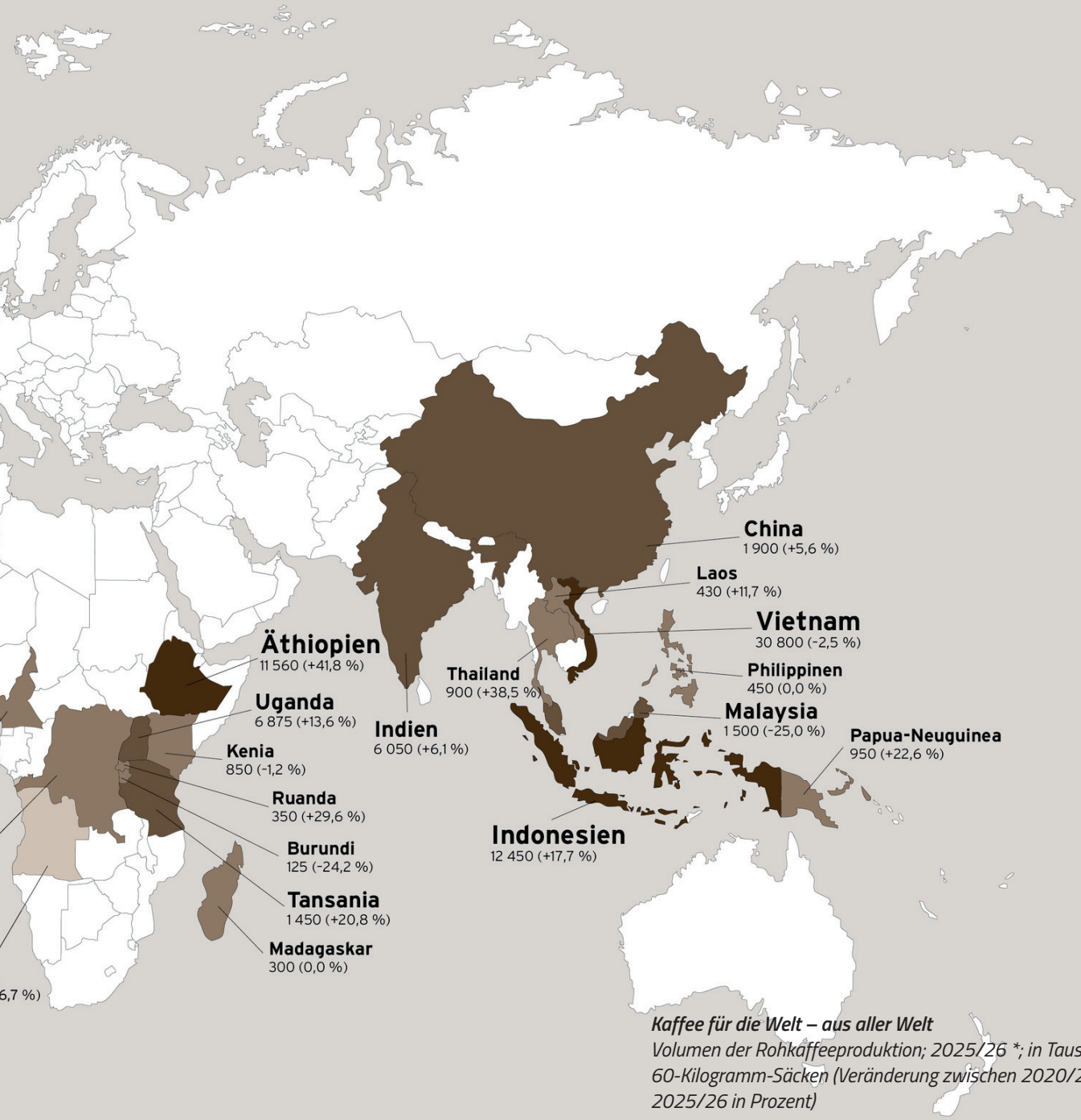
- 70,2 Milliarden Euro beträgt die gesamte (direkte und indirekte) Wirtschaftsleistung der Kaffeewirtschaft in Deutschland.
- 36,6 Milliarden Euro entfallen dabei auf die direkte Wirtschaftsleistung. Dies umfasst Einfuhr, Handel, Verarbeitung sowie den Verkauf und den boomenden Außer-Haus-Markt (Cafés, Restaurants, Bäckereien).
- 33,6 Milliarden Euro werden zusätzlich durch Ausstatter und Dienstleister erwirtschaftet (u.a. Hersteller von Kaffeemaschinen und Rösttechnik, Verpackungsindustrie, Transport und Logistik).
- 517.000 Arbeitsplätze (direkt und indirekt) werden in Deutschland durch die Kaffeewirtschaft gesichert.

*Quelle: Studie „Economic Impact of Coffee in Europe", erstellt von Europe Economics im Auftrag der European Coffee Federation (2026), herausgegeben vom Deutschen Kaffeeverband e.V.*



# Verschiebung am Kaffeegürtel: Die neue Geografie des Genusses






***Kaffee für die Welt – aus aller Welt***
*Volumen der Rohkaffeeproduktion; 2025/26 *; in Tausend 60-Kilogramm-Säcken (Veränderung zwischen 2020/21 und 2025/26 in Prozent)*

*Quelle: https://www.tchibo.de/kaffeereport. Das ganze PDF finden Sie hier: https://www.tchibo.com/media/pages/de/de/company/coffeereport/2026/bec740cfb3-1779108614/kaffeereport-2026.pdf*




# Der große Kaffee-Shift: Gewinner, Verlierer und was morgen in unserer Tasse landet

**Die Kaffeewelt befindet sich im Umbruch. Werfen wir einen Blick auf die Weltkarten der Kaffeeproduktion aus den Tchibo Kaffeereporten 2025 und 2026, offenbart sich ein faszinierendes, aber auch dramatisches Bild. Es ist eine Geschichte von Wetterextremen, Ertragsrekorden und dem unermüdlichen Kampf der Kaffeebauern gegen den Klimawandel. Die weltweite Produktion ist gestiegen – von knapp 175 auf fast 179 Millionen Säcke –, aber wer den Kaffee für unseren geliebten Morgen-Espresso oder den hippen Flat White liefert, ändert sich gerade massiv.**

## Die globale Übersicht: Mehr Kaffee, aber woher?

Insgesamt verzeichnet der Markt ein leichtes Plus. Die weltweite Rohkaffeeproduktion kletterte im Zeitraum von der Ernteschätzung 2024/25 auf 2025/26 um rund 4 Millionen auf 178,8 Millionen 60-Kilogramm-Säcke (ein Zuwachs von 2,3 %). Noch beeindruckender ist der Fünf-Jahres-Trend: Während der Report 2025 (Zeitraum 2019/20 bis 2024/25) noch einen globalen Rückgang von 4,8 % auswies, drehte der Trend im Report 2026 (Zeitraum 2020/21 bis 2025/26) kräftig ins Plus auf +6,2 %. Doch dieser globale Zuwachs verschleiert ein tiefgreifendes Stühlerücken in den Anbauländern.

Die nackten Zahlen aus den jüngsten Daten des US-Landwirtschaftsministeriums (USDA), die auch Grundlage der Tchibo-Auswertungen sind, erzählen von Gewinnern, die durch kluge Strategien und etwas Wetterglück triumphieren, und von Giganten, die ins Straucheln geraten.

## Der Gigant taumelt: Brasilien kämpft mit der Hitze

Kein Land der Welt steht so sehr für Kaffee wie Brasilien. Doch der unangefochtene Marktführer musste ordentlich Federn lassen. Die Produktionsprognose fiel von 66,4 Millionen Säcken im Report 2025 auf 63,0 Millionen Säcke im aktuellen Report – ein herber Verlust von 3,4 Millionen Säcken oder 5,1 %.

Die Gründe dafür sind ein alarmierender Vorgeschmack auf die Folgen des Klimawandels. Ausgeprägte Dürreperioden und Rekordtemperaturen trafen insbesondere die zentralen Arabica-Anbaugebiete in Minas Gerais und São Paulo schwer. Genau zur kritischen Zeit der Blüte und Fruchtbildung fehlte der Regen, was zu weniger und kleineren Bohnen führte. Ein interessantes Detail: Während die Arabica-Ernte stark einbrach, boomte der Robusta-Anbau (Conilon) in Regionen wie Espírito Santo, begünstigt durch bessere Regenfälle und künstliche Bewässerung. Ohne diesen Robusta-Zuwachs wäre der Absturz Brasiliens noch gravierender ausgefallen.

## Der Shootingstar: Äthiopien steigt in die Königsklasse auf

Während Brasilien schwächelt, feiert der Osten Afrikas ein regelrechtes Kaffeefest. Der unbestrittene Hauptgewinner der aktuellen Saison ist Äthiopien, die Wiege des Kaffees. Mit einem gigantischen Sprung von 8,36 auf 11,56 Millionen Säcke (+38,3 %) katapultiert sich das Land nicht nur volumenmäßig nach vorne, sondern wechselt in der karthografischen Darstellung auch in die prestigeträchtige Top-Kategorie der Länder mit über 10 Millionen Säcken Produktion.

Wie gelang dieser Sprung? Es ist eine Mischung aus perfekten klimatischen Bedingungen und politischer Weitsicht. Ein staatlich gefördertes Verjüngungsprogramm, bei dem alte Kaffeebäume durch neue, ertragreichere und krankheitsresistentere Sorten ersetzt wurden, zahlt sich nun aus. Hinzu kamen ideale Witterungsbedingungen für eine absolute Rekordernte („Bumper Crop“) in den westlichen Kaffee-Zonen wie Limu, Kaffa und Bench Maji. Abgerundet wurde das Ganze durch eine Währungsreform und historisch hohe Kaffeekirschenpreise, die die Bauern zu maximalem Einsatz bei Ernte und Pflege motivierten.

## Robusta auf dem Vormarsch: Asien profitiert

Der weltweite Durst nach Robusta, angetrieben von enorm gestiegenen Weltmarktpreisen, zeigt sich eindrucksvoll in Asien.




- Indonesien: Nach einer durch das El-Niño-Phänomen verursachten Dürre in der Vorsaison erlebte Indonesien eine bemerkenswerte Erholung. Dank optimaler Regenfälle zur Blütezeit sprang die Produktion um 1,55 Millionen Säcke (+14,2 %) auf 12,45 Millionen Säcke.
- Vietnam: Der zweitgrößte Kaffeeproduzent der Welt und unangefochtene Robusta-König konnte seine Spitzenposition weiter ausbauen. Trotz stagnierender Anbauflächen kletterte die Produktion leicht um 700.000 Säcke auf 30,8 Millionen. Die extrem hohen Robusta-Preise motivierten die Farmer im zentralen Hochland zu massiven Investitionen in Düngung und Bewässerung, was die Flächenerträge deutlich steigerte.

## **Lateinamerikas gemischte Gefühle:** Kolumbien atmet auf, Peru verliert

In Südamerika zeigt sich ein geteiltes Bild. Nach mehreren schwierigen Jahren, geprägt von den übermäßigen Regenfällen und dem Lichtmangel des La-Niña-Wetterphänomens, atmet Kolumbien spürbar auf. Die Wetterbedingungen in den Hauptanbauzonen normalisierten sich, was gepaart mit verbesserter Düngung zu größeren Arabica-Bohnen und einer Produktionssteigerung von fast einer Million Säcken (+7,0 % auf 13,8 Millionen Säcke) führte.

Auch Honduras in Mittelamerika konnte zulegen (+500.000 Säcke) und verzeichnet im 5-Jahres-Trend ein starkes Plus von 20,8 %. Weniger rosig sieht es dagegen in Peru aus, das leichte Einbußen von 150.000 Säcken (-3,4 %) hinnehmen musste. Ebenso kämpft Nicaragua mit einem leichten Rückgang (-105.000 Säcke) und dreht im 5-Jahres-Trend sogar deutlich ins Minus (-9,1 %).

## **Die Kleinen im Fokus:** Extreme Ausschläge

Bei den kleineren Kaffeeproduzenten zeigen sich im 5-Jahres-Vergleich extreme statistische Ausschläge. So verzeichnet Sierra Leone ein scheinbar gigantisches Wachstum von 81,8 %, nachdem es im Vorjahresbericht noch tief im roten Bereich lag. Angola glänzt mit +66,7 % im Fünf-Jahres-Trend. Gleichzeitig stürzt Guinea dramatisch von ehemals +150,0 % auf nun -36,7 % ab. Diese extremen Prozentzahlen sind jedoch mit Vorsicht zu genießen: In Ländern mit sehr geringen absoluten Produktionsmengen (unter 200.000 Säcken) führen bereits minimale Ertragsschwankungen oder Verschiebungen im grenzüberschreitenden Handel zu enormen prozentualen Verzerrungen.

### Die wichtigsten Gewinner und Verlierer auf einen Blick

*(Vergleich Ernten 2025 vs. 2026)*

**Die Gewinner**

- Äthiopien (+3.200 Tsd. Säcke | +38,3 %): Erntet die Früchte von Verjüngungsprogrammen und idealen Wetterbedingungen.
- Indonesien (+1.550 Tsd. Säcke | +14,2 %): Feiert eine starke Erholung nach der Dürre dank optimaler Regenfälle.
- Kolumbien (+900 Tsd. Säcke | +7,0 %): Profitiert von der Wetterberuhigung nach La Niña und freut sich über eine höhere Bohnenqualität.

**Die Verlierer**

- Brasilien (-3.400 Tsd. Säcke | -5,1 %): Kämpft mit schwerer Dürre und extremer Hitze, die besonders den Arabica-Anbau hart treffen.
- Indien & Peru (jeweils -150 Tsd. Säcke): Verzeichnen leichte Ertragskorrekturen nach unten.

## **Was bedeutet das für uns Kaffeetrinker?**

Die Karten zeigen vor allem eines: Kaffee ist und bleibt ein hochsensibles Naturprodukt. Der Klimawandel ist nicht mehr nur eine drohende Wolke am Horizont, sondern beeinflusst bereits heute massiv, wer wie viel Kaffee produzieren kann. Während Brasilien als weltgrößter Arabica-Produzent unter Hitze und Dürre leidet, treiben hohe Preise und klimatische Verschiebungen den Robusta-Anbau in Asien und die Spezialitätenkaffee-Produktion in Äthiopien an.

Für unsere Tasse Kaffee bedeutet das langfristig wahrscheinlich eine Verschiebung der Geschmacksprofile. Die Dominanz des weichen brasilianischen Arabicas könnte leicht abnehmen, während floral-fruchtige äthiopische Kaffees und kräftige asiatische Robustas noch präsenter auf dem Markt und in den Blends werden könnten. Und es verdeutlicht, wie wichtig Initiativen zur Klimaanpassung im Ursprung sind – vom Pflanzen resistenterer Sorten bis hin zu intelligenten Bewässerungssystemen –, damit wir auch in Zukunft nicht auf unseren Lifestyle-Begleiter Nummer eins verzichten müssen.



# Gen Z und der Kaffee: Vom schnellen Wachmacher zum Ästhetik-Statement

**Vergiss den schnöden Filterkaffee am Morgen. Für die Generation Z ist Kaffee viel mehr als nur das Mittel zum Zweck, um aus den Federn zu kommen. Er ist ein Lebensgefühl, ein kreativer Ausdruck und vor allem: ein Genussmoment, der zelebriert werden will. Wie eine aktuelle Studie von Nespresso verrät, schreibt die Gen Z die Regeln der Kaffeekultur gerade komplett neu.**

## **Der Kaffee-Lifestyle:** Mehr als nur Koffein

Kaffee ist im Alltag der jungen Generation fest verankert – für über drei Viertel der 18- bis 31-Jährigen gehört er einfach dazu. Aber die Art und Weise, wie und warum er getrunken wird, hat sich gewandelt. Das klassische „Wachwerden" rückt zunehmend in den Hintergrund. Vielmehr geht es um bewusste Auszeiten, um Genuss und um Momente der Entspannung.

Für 39 Prozent der Befragten ist Kaffee ein essenzieller Teil einer Pause. 30 Prozent verbinden ihn direkt mit Entspannung und „Me-Time", während für ebenso viele Kaffee der perfekte Begleiter für soziale Momente mit Freunden oder der Familie ist. Kurz gesagt: Kaffee ist der flüssige Soundtrack für die schönen Momente des Lebens.

## Microluxuries: **Der tägliche kleine Luxus**

In einer schnelllebigen Welt sucht die Gen Z nach kleinen Fluchten im Alltag. Kaffee passt perfekt in dieses Konzept der „Microluxuries" – bewusst gewählte Genussmomente, die man sich gönnt. Das schlägt sich auch im Budget nieder: Fast die Hälfte (49 Prozent) gibt mehr als 10 Euro pro Woche für Kaffee aus.

Doch es geht nicht nur um Geld, sondern auch um Zeit und Hingabe. 66 Prozent der Befragten bereiten sich mindestens einmal pro Woche zuhause Kaffeespezialitäten zu, die man sonst eher aus hippen Cafés kennt. Das Kaffeeritual wird somit zum festen Bestandteil des eigenen Lifestyles und zelebriert das eigene Zuhause als Wohlfühloase.

## **Iced Coffee:** Das ganze Jahr über cool bleiben

Wenn es um die Lieblingsgetränke geht, setzt die Gen Z auf Klassiker mit einem Twist. Cappuccino und Latte Macchiato (jeweils 52 Prozent) führen das Feld an. Doch ein Trendgetränk sticht besonders hervor: Der Iced Coffee. Für 39 Prozent ist er die absolute Nummer eins – und das nicht nur an heißen Sommertagen. Mehr als ein Viertel (27 Prozent) genießt den eisgekühlten Kaffeegenuss das ganze Jahr über, bevorzugt unterwegs („to go") oder gemütlich im Café.

Auffällig ist dabei, dass alle drei Favoriten Milchgetränke sind. Das verändert natürlich auch die Anforderungen an die Kaffeebohnen und die Röstung. Ein „guter Kaffee" muss heute mehr können, als nur stark zu sein – er muss auch in Kombination mit Milch oder pflanzlichen Alternativen geschmacklich überzeugen.

## **Die Experimentierfreude** kennt keine Grenzen

Die Gen Z ist neugierig und liebt es, Neues zu entdecken. 63 Prozent probieren gerne neue Kaffeevarianten aus. Innovation und geschmackliche Vielfalt stehen hoch im Kurs – Langeweile in der Tasse war gestern. Und der Trend geht sogar noch weiter: Funktionale Benefits wie zugesetztes

Koffein, Vitamine, Proteine oder Kollagen wecken das Interesse von 80 Prozent der jungen Kaffeetrinker.

## **Home-Barista:** Der Wunsch nach Perfektion (mit ein wenig Hilfe)

Auch wenn 56 Prozent ihren Kaffee am liebsten zu Hause trinken, ist der Weg zum perfekten Home-Barista nicht immer einfach. Nur 20 Prozent trauen sich zu, selbst den absolut perfekten Kaffee zuzubereiten. Deshalb sind clevere Tools und Maschinen gefragt, die es leicht machen, hochwertige Kaffeekreationen unkompliziert in den eigenen vier Wänden zu zaubern.

42 Prozent wünschen sich eine schnelle Zubereitung, ohne dabei auf Qualität verzichten zu müssen. Und was bedeutet Qualität für die Gen Z? Für 54 Prozent steht ein besserer Geschmack an erster Stelle, gefolgt von hochwertigen Bohnen (51 Prozent).

## **Das Auge trinkt mit:** Kaffee als visuelles Erlebnis

In der Welt der Gen Z spielt die Ästhetik eine entscheidende Rolle. Kaffee ist längst nicht mehr nur ein Geschmackserlebnis, sondern auch ein optisches Highlight. Für 31 Prozent sind Plattformen wie Pinterest und Instagram die wichtigsten Inspirationsquellen für neue Kaffee-Kreationen.

Schöne Gläser, perfekter Milchschaum und kunstvolle Latte-Art sind ein Muss. Jede Tasse soll „Instagram-würdig" sein. Doch bei aller Liebe zur digitalen Welt: Das Handwerk wird hochgeschätzt. Fast die Hälfte der Befragten traut einem menschlichen Barista am ehesten zu, das perfekte Kaffeegetränk zu kreieren. KI-Bots oder Roboter spielen hier kaum eine Rolle.

## Ein Kulturwandel in der Kaffeewelt

Lea Drusio, Marketing-Chefin Nespresso Deutschland, fasst es passend zusammen: „Kaffee wird für die Gen Z zum persönlichen Lifestyle-Statement. Wir sehen hier nicht nur eine Veränderung in den Geschmackspräferenzen, sondern eine kulturelle Transformation. Marken, die diese neuen Anforderungen verstehen und erfüllen, werden die Gewinner dieser Entwicklung sein."

Die Gen Z zeigt uns, dass Kaffee weit mehr ist als nur ein Muntermacher. Er ist ein Moment der Ruhe, ein Ausdruck der eigenen Persönlichkeit und ein kleines Stück Luxus im Alltag. Also, worauf wartest du? Schnapp dir deine Lieblingstasse und zelebriere deinen ganz persönlichen Kaffee-Moment!

*Quelle: Repräsentative Umfrage im Auftrag von Nespresso unter 1.012 Personen in Deutschland zwischen 18 und 31 Jahren (August 2026). Grafik: Nespresso*





*Um das Koffein aus den Bohnen zu lösen, während der Geschmack weitgehend erhalten bleibt, gibt es verschiedene Methoden.*

## Das „Alter Ego" in der Tasse:

# Wie Decaf vom Stiefkind zum Lifestyle-Star wurde

**Lange Zeit haftete ihm ein zweifelhafter Ruf an: Entkoffeinierter Kaffee galt als staubige Notlösung für Magenempfindliche, geschmacklich irgendwo zwischen dünnem Aufguss und Pappe angesiedelt. Wer echten Kaffeegenuss suchte, rümpfte über „Decaf" die Nase. Doch diese Zeiten sind vorbei. Heute erlebt der koffeinfreie Kaffee eine Renaissance als bewusste Lifestyle-Entscheidung für alle, die das volle Aroma schätzen – ganz ohne Koffein-Achterbahn.**

## Die Neuerfindung eines Klassikers: Das Prinzip „Alter Ego"

In der Kaffeewelt vollzieht sich ein Paradigmenwechsel: Der moderne Kaffeegenuss definiert sich längst nicht mehr nur über den schnellen Koffeinschub am Montagmorgen. Kaffee ist zum Ritual für den ganzen Tag geworden – vom cremigen Flat White in der Nachmittagspause über das samtige Dessert bis hin zum Espresso Martini zu später Stunde.

Genau hier setzt das moderne Verständnis von entkoffeiniertem Kaffee an: Er ist kein minderwertiger Ersatz, sondern das, was Nespresso als Schöpfer des Konzepts treffend als „Alter Ego" taufte – die vollwertige Zwillingsversion der beliebtesten Röstungen mit unverfälschtem Aroma, nur eben ohne Koffein. Bei Premium-Röstern und Kaffeepionieren wie Nespresso unterscheiden sich die entkoffeinierten Varianten weltbekannter Blends (wie Arpeggio, Volluto oder Ristretto) von ihren koffeinhaltigen Originalen einzig durch den Koffeingehalt. Geschmack, Crema und Körper bleiben unverfälscht erhalten. Man genießt schlicht zwei Seiten derselben Medaille – mit der Freiheit, zu jeder Tages- und Nachtzeit zuzugreifen.

## Vom Meerwasser zum Kulturgut: Ein historischer Zufall

Dass wir heute aromatischen Decaf trinken können, verdanken wir einer Mischung aus familiärer Tragik und purem Zufall:

Im Jahr 1902 begann der Bremer Kaffeehändler Ludwig Roselius nach Wegen zu suchen, Kaffeebohnen zu entkoffeinieren – getrieben von der Überzeugung, dass übermäßiger Koffeingenuss zum frühen Tod seines Vaters beigetragen hatte. Der Durchbruch gelang wenige Jahre später durch ein Missgeschick auf hoher See: Eine Schiffsladung Kaffeebohnen wurde durch eindringendes Meerwasser komplett durchnässt. Das verblüffende Ergebnis: Das Wasser hatte einen Großteil des Koffeins aus den Bohnen gewaschen, das geschmackliche Potenzial war jedoch weitgehend intakt geblieben.

Roselius entwickelte daraus das weltweit erste kommerzielle Verfahren und brachte die Innovation 1906 in Deutschland unter der Marke Kaffee HAG heraus. In Frankreich eroberte das Produkt als Sanka (abgeleitet von „sans caféine") die Cafés, bevor der US-Konzern General Foods die Marke 1932 übernahm und Decaf über Jahrzehnte hinweg international etablierte.

Die frühen Methoden hatten allerdings eine Schattenseite: Damals wurde oft mit bedenklichen Lösungsmitteln wie Benzol gearbeitet – eine Methode, die man rückblickend damit vergleichen könnte, einen Apfel mit Nagellackentferner zu waschen.




GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.

## Wie kommt das Koffein aus der Bohne?

Entkoffeinierter Kaffee wächst nicht am Strauch. Das Geheimnis liegt im richtigen Timing: Die Bohnen müssen nach der Ernte, aber unbedingt vor dem Rösten entkoffeiniert werden. Nur im grünen Rohzustand lässt sich das Koffein herauslösen, ohne die komplexen Röstaromen zu zerstören, die erst später in der Trommel entstehen.

## Dabei unterscheidet die Kaffeewelt heute drei Hauptverfahren

**Das Wasserverfahren (u. a. Swiss-Water):**
Die grünen Bohnen werden mit Dampf oder Wasser behandelt, sodass sich ihre Poren öffnen. Anschließend kommen sie mit einem speziellen Grünkaffee-Extrakt in Kontakt, der bereits mit allen wasserlöslichen Kaffeebestandteilen gesättigt ist – mit Ausnahme von Koffein. Durch das Konzentrationsgefälle wandert ausschließlich das Koffein aus den Bohnen in das Wasserbad. Über Aktivkohlefilter wird das gelöste Koffein gebunden, während die kostbaren Aromastoffe in der Bohne verbleiben.

**Das überkritische $CO_2$-Verfahren:**
Ein besonders schonendes und umweltfreundliches Hightech-Verfahren, auf das qualitätsbewusste Betriebe wie die Murnauer Kaffeerösterei oder Nespresso setzen. Nach dem Bedampfen werden die Bohnen unter enormem Druck (dem 250- bis 300-Fachen des normalen Luftdrucks) mit Kohlendioxid umspült. In diesem überkritischen Zustand nimmt das Gas flüssigkeitsähnliche Eigenschaften an: Es bindet selektiv die Koffeinmoleküle, lässt das Aromagerüst der Bohne völlig unangetastet und wird anschließend recycelt.

**Lösungsmittel-Verfahren:**
Hierbei lösen organische Stoffe wie Ethylacetat (das auch natürlich in Früchten vorkommt) oder synthetisches Dichlormethan das Koffein. Obwohl diese Stoffe bei der Röstung rückstandsfrei verdampfen und strengen Grenzwerten unterliegen, verabschiedet sich die Spezialitätenbranche zunehmend von synthetischen Lösungsmitteln und setzt auf reine Wasser- und $CO_2$-Prozesse.



*Mittlerweile gibt es eine große Auswahl an koffeeinfreien Kaffees, wie hier von Nespresso. Bild: Nespresso*



# Kurz mal alles andere verges-sen



**Die Hände um die Tasse legen, den Duft einatmen, den ersten Schluck genießen: Manchmal braucht eine gute Auszeit erstaunlich wenig. Wer Kaffee mit allen Sinnen erlebt, entdeckt im vertrauten Ritual ganz neue Seiten.**

Der erste Kaffee läuft durch, während wir schon Nachrichten lesen. Der zweite steht neben dem Laptop und wird kalt. Und beim dritten fragen wir uns später, ob wir ihn überhaupt ausgetrunken haben. Kaffee begleitet unseren Alltag so selbstverständlich, dass sein Geschmack manchmal zur Nebensache wird.

Dabei lohnt es sich, ihm gelegentlich die ungeteilte Aufmerksamkeit zu schenken. Dafür braucht es weder eine professionelle Verkostung noch das passende Vokabular. Nur eine Tasse Kaffee und ein paar Minuten, in denen sonst nichts dran ist.

## Ein schöner Anfang

Vielleicht gibt es in Ihrem Schrank diese eine Tasse, nach der Sie besonders gern greifen. Vom Urlaub mitgebracht, auf einem Markt entdeckt oder seit Jahren ein treuer Begleiter. Schon ihr Anblick gehört zum Vergnügen.

Schauen Sie beim nächsten Einschenken einmal genauer hin: Wie sich der Kaffee im Porzellan sammelt. Wie sich die Crema auf dem Espresso verteilt oder die Milch kleine Muster hinterlässt. Wie das Licht am Tassenrand spielt.

Und wenn Sie Lust auf einen kleinen Perspektivwechsel haben, trinken Sie Ihren Lieblingskaffee einmal aus einer anderen Tasse. Wirkt er genauso vertraut? Oder verändert schon der neue Rahmen Ihren Eindruck?

## Der Soundtrack der Kaffeepause

Das Rascheln der Bohnen in der Tüte. Das Mahlen, das kurze Zischen, das Eingießen. Noch bevor der Kaffee fertig ist, kündigt er sich an.

Auch das Drumherum gehört dazu: Am offenen Fenster klingt die Kaffeepause anders als im belebten Café. Dort mischen sich Stimmen und Geschirrklappern darunter, zu Hause vielleicht das Lieblingsalbum oder der Regen gegen die Scheibe.

Was passt heute besser? Ein bisschen Leben um Sie herum oder ein stiller Platz? Suchen Sie sich die Atmosphäre aus, in der Sie gerade gern bleiben möchten.

## Eine Tasse zum Festhalten

Manche Tassen liegen sofort gut in der Hand. Andere sehen schön aus, werden aber selten benutzt. Der Henkel, das Gewicht, die Oberfläche: All das spüren wir bei jedem Schluck, meist ohne darüber nachzudenken.

Umschließen Sie Ihre Tasse einmal bewusst mit den Händen, sofern sie angenehm warm ist. Fahren Sie mit den Fingern über die Glasur. Wie fühlt sich der Rand an den Lippen an?

So wird aus einem beiläufigen Handgriff ein Moment, bei dem die Aufmerksamkeit wieder am Tisch ankommt.

## Erst einmal schnuppern

Frisch gemahlener Kaffee verdient eine kleine Pause vor dem Aufbrühen. Öffnen Sie die Dose oder halten Sie kurz inne, wenn das Mahlwerk fertig ist. Was kommt Ihnen in den Sinn?

Vielleicht Kakao, geröstete Nüsse oder etwas Fruchtiges. Vielleicht einfach die Küche am Sonntagmorgen. Sie müssen keine bestimmte Note erkennen. Auch eine Erinnerung ist eine schöne Entdeckung.

Riechen Sie anschließend am fertigen Kaffee. Und ein paar Minuten später noch einmal. Welche Eindrücke bleiben, welche kommen dazu?

## Ein Schluck mit Aufmerksamkeit

Jetzt wird probiert. Nehmen Sie einen kleinen Schluck und lassen Sie sich Zeit, bevor der nächste folgt. Wirkt der Kaffee leicht oder vollmundig? Eher frisch, herb oder sanft? Was bleibt nach dem Schlucken?

Probieren Sie noch einmal, wenn er etwas abgekühlt ist. Vielleicht fällt Ihnen dann etwas auf, das beim ersten Schluck verborgen blieb.

Wer mag, legt ein Stück Schokolade oder ein paar Nüsse dazu und kostet abwechselnd. Es geht ums Ausprobieren, um persönliche Vorlieben und gelegentlich um eine kleine Überraschung.

Die nächste Kaffeepause könnte genau so beginnen: Das Handy bleibt liegen. Sie nehmen Ihre Lieblingstasse, setzen sich ans Fenster und trinken den Kaffee, solange er noch warm ist. Alles Weitere kann ein paar Minuten warten.



## Boxenstopp für die Sinne:
# Wie die Tankstelle zum beliebtesten Coffee-Shop der Nation wurde

**Der Duft von frisch gemahlenen Bohnen mischt sich mit dem leisen Brummen der Autobahn. Was früher eine reine Notwendigkeit war – der hastige Schluck dünner, bitterer Plörre aus einer altersschwachen Pumpkanne –, hat sich klammheimlich in ein echtes Lifestyle-Ritual verwandelt. Heute ist die Tankstelle für Millionen Deutsche der wichtigste Kaffeestopp des Tages. Eine aktuelle Studie der Tankstellenkette HEM [1] zeigt: Die mobile Kaffeekultur hat den Sprung vom reinen Koffeinkick zum anspruchsvollen Genussmoment geschafft.**

## Kaffee auf Achse: Der treue Begleiter jeder Fahrt

Für die überwältigende Mehrheit der Autofahrer gehört der Becher Kaffee fest zur Reiseroutine wie der Blick in den Rückspiegel. Ganze 89 Prozent der Autofahrer trinken unterwegs regelmäßig Kaffee, mehr als jeder Vierte (28 Prozent) greift sogar fast jedes Mal zu, wenn er ins Lenkrad greift. Kaffee ist damit der unangefochtene Passagier Nummer eins auf deutschen Straßen.

Dabei kristallisieren sich zwei Stoßzeiten heraus, die den Rhythmus des mobilen Alltags diktieren: Der frühe Morgen (47 Prozent), wenn Pendler die nötige Dosis Energie für den Start in den Tag suchen, und der Nachmittag (53 Prozent), wenn das berüchtigte Leistungstief nach einem wärmenden, aromatischen Begleiter verlangt.

Bemerkenswert ist vor allem, wo die Wahl des mobilen Baristas am liebsten getroffen wird: Mit 60 Prozent lässt die Tankstelle klassische Bäckereien (36 Prozent), hippe Coffee-Shops (30 Prozent) und anonyme Raststätten-Automaten (21 Prozent) weit hinter sich. Die Tankstelle hat sich als verlässlichste, schnellste und mittlerweile geschätzte Genussoase des mobilen Lebens etabliert.

## Cockpit statt Café: Das Auto als private Wohlfühloase

Gekauft ist der Becher schnell – doch wo wird er genossen? Fast die Hälfte der Befragten (47 Prozent) zelebriert ihren Kaffee direkt am Steuer. Der Fahrersitz verwandelt sich in ein mobiles Wohnzimmer: Die Playlist läuft, die Sitzheizung spendet Wärme, und der Kaffeehalter wird zur Bühne für den persönlichen Genussmoment.

Weitere 38 Prozent nutzen den Kaffeekauf für einen kurzen Moment an der frischen Luft und trinken ihren Kaffee bei einem Spaziergang über das Gelände oder am Fahrzeug. Nur 15 Prozent nehmen derzeit in den Innenbereichen der Stationen Platz.

Hier schlummert jedoch ein enormes Bedürfnis nach Veränderung: Gefragt nach ihren Wünschen, fordern die Autofahrer vor allem mehr Ruhe und eine klare räumliche Abgrenzung vom hektischen Tankstellenbetrieb – einen Rückzugsort, der signalisiert: „Du darfst hier kurz stehen bleiben, auch wenn die Welt weiterfährt." [2] Wer rastet, möchte keine Werkstattatmosphäre, sondern einladende Lounge-Konzepte, die echte Entschleunigung zwischen zwei Autobahnetappen bieten.



## Qualitätsrevolution an der Zapfsäule

Die Zeiten, in denen man an der Tankstelle geschmackliche Kompromisse eingehen musste, sind endgültig vorbei. Für 75 Prozent der Kunden ist der Geschmack das ausschlaggebende Kriterium: Vollmundig, aromatisch, heiß und vor allem frisch gemahlen muss der Kaffee sein – bittere oder verbrannte Noten verzeiht die moderne Kundschaft nicht mehr.

Die Bemühungen der Tankstellenbetreiber um erstklassige Bohnen und moderne Röstprofile tragen längst Früchte:

- 45 Prozent der Autofahrer attestieren dem Tankstellenkaffee eine spürbar bessere Qualität als in früheren Zeiten.
- Mehr als jeder Fünfte (21 Prozent) findet den Kaffee an der Tankstelle mittlerweile sogar besser als das Angebot in vielen traditionellen Cafés oder Bäckereien.

Neben dem Geschmack spielen für die Kunden vor allem ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis (54 Prozent), eine zügige Zubereitungszeit (28 Prozent) sowie umweltfreundliche Mehrweg- und Verpackungsoptionen (21 Prozent) eine tragende Rolle.

## Von Filter-Nostalgie bis Hafer-Flat-White

Ein Blick auf die Bestellungen zeigt eine reizvolle Mischung aus Beständigkeit und modernen Kaffee-Trends:

1. Der ewige König: Klassischer Filterkaffee führt das Ranking mit 38 Prozent weiterhin an – er bleibt der unkomplizierte Evergreen für Langstreckenfahrer.
2. Die Milchschaum-Fraktion: Dicht dahinter folgen die italienischen Klassiker: Cappuccino (35 Prozent), samtiger Café Crema (33 Prozent) und geschichteter Latte Macchiato (31 Prozent). Milchkaffee (24 Prozent) und konzentrierter Espresso (19 Prozent) runden das Portfolio ab.
3. Der urbane Einschlag: Selbst moderne Zubereitungen wie erfrischender Cold Brew haben es mit 11 Prozent inzwischen fest in die Becherhalter der Autofahrer geschafft.
4. Auch bei der Milchwahl bricht der pflanzliche Zeitgeist durch: Zwar schwören 53 Prozent weiterhin auf klassische Kuhmilch, doch beachtliche 16 Prozent greifen auf Reisen regelmäßig zu pflanzlichen Alternativen wie Hafer-, Soja- oder Mandelmilch.

## Handwerk trifft High-Tech: Wer drückt auf den Knopf?

Wenn es um die Zubereitung geht, schlägt das Herz vieler Reisender für den menschlichen Faktor: 44 Prozent der Autofahrer lassen sich ihren Kaffee am liebsten von einer freundlichen Servicekraft an der Theke zubereiten. Das kurze Lächeln und der kurze Plausch gehören für viele zum echten Rast-Erlebnis dazu.

Gleichzeitig wissen 21 Prozent die Vorzüge automatisierter Systeme zu schätzen, bei denen Geschwindigkeit und eine stets identische Extraktionsqualität im Vordergrund stehen. Unter den Maschinen dominieren professionelle Kaffeevollautomaten (37 Prozent), gefolgt von echten Siebträgern (23 Prozent), die echtes Barista-Flair an die Fernstraße bringen. Veraltete Pumpkannen (11 Prozent) oder experimentelle Kaffeeroboter (7 Prozent) bilden dagegen die Ausnahme.

## Preissensibilität: Wo liegt die Schmerzgrenze?

Kaffee ist Genuss, bleibt im mobilen Alltag aber auch ein kalkulierter Posten. Knapp die Hälfte der Autofahrer (48 Prozent) nimmt die allgemeinen Preissteigerungen bei Heißgetränken deutlich wahr, weitere 25 Prozent spüren die Teuerung zumindest tendenziell. Das Konsumverhalten bleibt dennoch bemerkenswert stabil: 39 Prozent trinken unverändert viel Kaffee, während knapp ein Drittel (31 Prozent) seinen Konsum unterwegs etwas reduziert hat.

Die preisliche Schmerzgrenze für einen mittelgroßen Kaffee ist klar umrissen:

- 47 Prozent möchten nicht mehr als drei Euro bezahlen.
- 20 Prozent ziehen die Grenze bereits bei zwei Euro.
- 25 Prozent sind bereit, bis zu vier Euro für exzellente Qualität auszugeben.
- Nur eine Minderheit von 8 Prozent würde fünf Euro oder mehr investieren.

Besonders punkten Tankstellen deshalb mit cleveren Verpflegungspaketen: 38 Prozent greifen bevorzugt zu herzhaften Kombinationen – etwa dem Klassiker aus Kaffee und frisch belegtem Brötchen. 27 Prozent runden ihre Kaffeepause gerne mit etwas Süßem wie einem Croissant oder Schokoriegel ab.

Der Zwischenstopp an der Zapfsäule hat seinen reinen Funktionscharakter abgestreift. Wer heute auf Reisen den Blinker setzt, sucht mehr als nur Treibstoff für den Motor: Es ist die kurze Auszeit vom Verkehr, der vertraute Duft gerösteter Kaffeebohnen und ein Becher Wärme für die nächsten hundert Kilometer Asphalt.

Quellenangaben

*[1] Basierend auf einer Marktforschungsumfrage zum Thema „Kaffee-Kultur unterwegs", die von der Tankstellenkette HEM im Januar 2026 mit 2.122 Personen über 18 Jahren durchgeführt wurde.*

*[2] Quelle: Auszug aus der Marktforschungsumfrage zum Thema „Kaffee-Kultur unterwegs". Grundlage: Offene Frage „Wie müsste sich eine klassische Tankstelle verändern, damit Du dort gerne Platz nimmst und in Ruhe Deinen Kaffee trinkst? Nenne eine einzige Sache."*



## Gutes Gewissen auf Knopfdruck:

# Wie nachhaltiger Kapselkaffee das Büro- und Homeoffice-Ritual revolutioniert

**Die Kaffeekapsel ist der Inbegriff des modernen Arbeitsalltags: schnell, sauber und geschmacklich exakt dosiert. Ob im hektischen Großraumbüro, im Fokusraum oder im heimischen Arbeitszimmer – der schnelle Espresso auf Knopfdruck rettet oft den Nachmittag. Gleichzeitig haftete dem System jahrelang ein unangenehmer Makel an: der enorme Berg an Verpackungsmüll und das damit verbundene schlechte Gewissen, das nicht mehr in unsere Zeit der Corporate Social Responsibility (CSR) passen will. Dass Bequemlichkeit und ökologische Verantwortung jedoch keine Gegensätze mehr sein müssen, zeigt das Hamburger B-Corp-Unternehmen CUP VERDE. Mit einem ganzheitlichen Ansatz beweist die Marke, wie zeitgemäßer Kaffeegenuss ohne Abstriche funktioniert – und warum das auch betriebswirtschaftlich und strategisch hochinteressant ist.**

## Der Spagat zwischen Komfort und Umweltbewusstsein

Der größte funktionale Vorteil der neuen Kapselgeneration liegt in der nahtlosen Vereinbarkeit von Tempo und echter Nachhaltigkeit. Die Zeiten des Abfall-Dilemmas scheinen gezählt. Die umweltfreundlichen, mit Nespresso®-Systemen kompatiblen Kapseln ermöglichen den gewohnten Espresso- und Caffè-Crema-Genuss, ohne die Müllbilanz von Haushalten oder ganzen Abteilungen unnötig zu belasten. Für Unternehmen und Konsumenten, die auf ihren ökologischen Fußabdruck achten, ist das ein entscheidendes Kriterium bei der Beschaffung.

Besonders wichtig in einer Zeit, in der „Greenwashing" an der Tagesordnung ist: CUP VERDE setzt auf geprüfte Transparenz. Als offiziell zertifiziertes B Corp Unternehmen unterliegt die Marke strengen, verifizierten ökologischen und sozialen Standards. Für Einkäufer und Office-Manager bedeutet das die wertvolle Gewissheit, dass das Engagement für Mensch und Umwelt messbar und unabhängig belegt ist – ein starkes Argument für das eigene Nachhaltigkeits-Reporting. Erfreulich dabei ist die Preispolitik: Nachhaltigere Alternativen sind im Handel oft spürbar teurer. CUP VERDE verzichtet bewusst auf einen finanziellen Aufpreis für das ökologische Gewissen und macht diese umweltfreundliche Option damit dauerhaft und massentauglich bezahlbar.

## Flexibilität und Planbarkeit für jeden Bedarf

Kaffeebedarfe im Alltag sind so individuell wie die Teams, die ihn trinken – egal ob im dynamischen Start-up, in der etablierten Kanzlei oder im Single-Haushalt. Um hier effizient zu agieren, sind verlässliche Kostenvorteile und Skalierbarkeit gefragt. Durch flexible Abonnement-Modelle – bei denen 80 Kapseln der klassischen Blends beispielsweise ab 26,96 Euro statt der regulären 29,95 Euro erhältlich sind – und Großpackungen mit bis zu 240 Kapseln lassen




*Foto: CUP VEERDE*

sich die Stückkosten pro Tasse spürbar senken. Das schont das Budget, ohne die Qualität der Pausenversorgung zu mindern.

Gleichzeitig wird das Risiko von Fehlkäufen minimiert. Wer auf ein neues System umstellt oder das Sortiment für




*Foto: CUP VEERDE*

die Kaffeeküche erweitern möchte, kann mit kompakten Probierboxen (jeweils 18 Kapseln für 9,95 Euro) die favorisierten Röstprofile im Team testen, bevor eine langfristige Bindung an Großpackungen eingegangen wird. So lässt sich die Zufriedenheit der Belegschaft mit überschaubarem Aufwand maximieren.

## Geschmackliche Bandbreite für jede Phase des Arbeitstages

Ein echter Mehrwert im oftmals fordernden Alltag ist die geschmackliche Vielfalt, die den unterschiedlichen Bedürfnissen von Mitarbeitenden und Gästen gerecht wird. Das Basis-Portfolio umfasst fünf fein abgestimmte Röstungen: Von den intensiven Wachmachern für den frühen Morgen oder das Mittagstief („Crema Intenso" und „Espresso Forte") bis hin zu den milden und ausbalancierten Varianten („Lungo Leggero" und „Crema Grande") für die entspannte Besprechung am Nachmittag.

Wenn der Kaffeemoment eher den Charakter eines kleinen Desserts oder einer besonderen Belohnung haben soll, sorgen aromatisierte Varianten mit Karamell-, Vanille- oder Haselnussnoten sowie saisonale Editionen mit Zimt- oder Schokonoten für Abwechslung. Und für all jene, die auch am späten Nachmittag oder Abend nicht auf das Ritual verzichten möchten, aber den Schlafrhythmus schützen wollen, bietet die dezidiert koffeinfreie Variante „Senza" vollen Kaffeegeschmack ohne unerwünschte Nebenwirkungen.

## Ein Ritual, das über die Kapsel hinausgeht

Moderner Kaffeegenuss hört jedoch nicht bei der Kapselmaschine auf. Ein gut abgestimmtes Office-Sortiment bietet praktische Schnittstellen für unterschiedlichste Anlässe und Präferenzen. Als spannende Alternative zu klassischem Kaffee oder Tee positioniert sich der Kaffeeblatt-Tee „Kent Black-Vanille", ein Aufgussgetränk aus den Blättern der Kaffeepflanze mit dezenter Bourbon-Vanille. Für Feinschmecker-Momente oder repräsentative Termine hält das Sortiment zudem handverlesene Begleiter bereit – von traditionellen Cookies bis hin zu gefüllten sizilianischen Cannoli.

Auch die praktischen Alltagsfragen rund um die Kaffee-Infrastruktur werden adressiert. Um die Langlebigkeit der oftmals teuren Kapselmaschinen zu sichern und die Extraktionsqualität konstant hochzuhalten, bieten spezielle Reinigungskapseln eine unkomplizierte Lösung zur Entfernung von Kaffeefetten und Rückständen. Abgerundet wird das Bild in der Kaffeeküche durch wiederverwendbare, minimalistisch designte Kapseldosen, die für eine aufgeräumte, professionelle Arbeitsfläche sorgen.

Letztlich zeigt der Ansatz von CUP VERDE, dass der Wechsel zu nachhaltigem Kaffeekonsum kein mühsamer Verzicht sein muss, sondern ein greifbarer Komfortgewinn ist. Hochwertiger Kaffee auf Knopfdruck, der sich flexibel und budgetschonend in den Arbeitsalltag integriert und gleichzeitig einen messbaren Beitrag zur ökologischen Verantwortung leistet – ein Gewinn für die Geschmacksknospen und die CSR-Bilanz gleichermaßen.

# Nitro Espresso Martini



## Zutaten

- 70 ml Kahlua
- 750 ml Cold Brew Kaffee
- 40 ml Vanillesirup
- 140 ml Vodka

## Zubereitung

1. Den Cold Brew Coffee und die restlichen Zutaten in den iSi Nitro füllen.
2. Einen iSi Nitro Charger aufschrauben und ca. 8-mal schütteln.
3. Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren. Für ein besonders intensives Geschmackserlebnis einen zweiten iSi Nitro Charger verwenden.

*Rezept & Foto: https://culinary.isi.com/de-AT/culinary/rezepte/nitro-espresso-martini*

# Brown Chocolate Espresso Martini



## Zutaten

- 20 ml Monin Vanille Sirup
- 30 ml Schokoladen Sirup
- 850 ml Cold Brew Kaffee
- 120 ml „Freikopf Brown“
- 1 TL Kakaopulver

## Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen iSi Nitro geben und mindestens 2 Stunden kalt stellen.
2. Nacheinander zwei iSi Nitro Charger aufschrauben und die Flasche mit jedem Charger mindestens 10 Mal kräftig schütteln. Der zweite Charger bleibt mit dem Kapselhalter am iSi Nitro.
3. Das Kakaopulver zur Dekoration verwenden.

*Rezept & Foto: https://culinary.isi.com/de-AT/culinary/rezepte/brown-chocolate-espresso-martini*




*Kleine Kaffeebar mit großer Espressoliebe: Die GRAEF Dicianova verbindet auf nur 19 Zentimetern Breite glänzenden Edelstahl mit vielseitigen Einstellungen für das persönliche Kaffeeritual.*

# Große Espressoliebe auf schmaler **Bühne**

**Bohnen mahlen, Kaffeemehl tampen, den Bezug starten: Wer seinen Espresso selbst zubereitet, genießt auch das Ritual davor. Die GRAEF Dicianova bringt dafür reichlich Möglichkeiten mit – und beansprucht mit nur 19 Zentimetern Breite erstaunlich wenig Platz.**

Es hat etwas Beruhigendes, für einen guten Kaffee ein paar Handgriffe zu brauchen. Den Siebträger füllen, die Oberfläche glattstreichen, den Tamper ansetzen. Dann die Tasse zurechtrücken und beobachten, wie der Espresso hineinläuft. Für einen Moment gibt diese kleine Abfolge den Takt vor.

Die Dicianova von GRAEF richtet sich an Menschen, die genau daran Freude haben. An alle, die ausprobieren möchten, wie sich ihr Lieblingskaffee verändert, wenn sie eine Einstellung anpassen. Eine großzügige Küchenlandschaft braucht es dafür zumindest in der Breite nicht: Das Edelstahlgehäuse misst gerade einmal 19 Zentimeter.

## Ein glänzender Platz für das Kaffeeritual

Hochglanzpolierter Edelstahl, klassische Bedienelemente und ein Display: Die Dicianova verbindet vertraute Espressomaschinen-Optik mit einer modernen Menüführung. Ihre schmale Silhouette lässt Platz für Kaffeemühle, Bohnen und die kleinen Dinge, die eine persönliche Kaffeeecke ausmachen.

Auf der abnehmbaren Silikonauflage oben stehen die Lieblingstassen griffbereit. Die Fläche wird passiv beheizt und kann sie so bereits etwas vorwärmen. Ein schönes Detail für alle, die ihre Kaffeebar gern mit Sorgfalt einrichten.

Auch dem crema Magazin fiel die Verbindung von Format und Ausstattung auf. Im Maschinentest der Ausgabe 02/2026 lobte die Redaktion laut der vorliegenden Meldung, dass GRAEF umfangreiche Technik in einem kompakten, ansprechend gestalteten Gehäuse unterbringt.

## Raum zum Ausprobieren

Mal schmeckt eine Bohne besonders rund, mal möchte man einer fruchtigen Note mehr Raum geben. Die Dicianova bietet dafür verschiedene Stellschrauben: Die Brühtemperatur lässt sich per PID-Steuerung in Ein-Grad-Schritten einstellen. Vier Preinfusionsprogramme stehen für die Phase bereit, in der das Kaffeemehl vor dem eigentlichen Bezug angefeuchtet wird.

Auch die Zubereitung lässt sich dem eigenen Stil anpassen. Der Bezug kann manuell gesteuert oder über Menge beziehungsweise Zeit festgelegt werden. Shot-Timer und Brühdruck-Manometer helfen dabei, den Ablauf im Blick zu behalten. Wer eine gelungene Einstellung wiederholen möchte, hat damit konkrete Anhaltspunkte.





Im Inneren arbeitet ein Single-Thermoblock mit aktiv beheizter Brühgruppe und Vibrationspumpe. Laut GRAEF soll diese Kombination für schnelle Einsatzbereitschaft und eine stabile Brühtemperatur sorgen.

## Heute mit Milchschaum

Zum Espresso nach dem Mittagessen gesellt sich am Wochenende vielleicht ein Cappuccino. Dann kommt die um 360 Grad drehbare Dampflanze zum Einsatz. Sie lässt sich passend zum Milchkännchen ausrichten; sieben Dampfprogramme bieten zusätzliche Einstellmöglichkeiten.

Als Einkreisermaschine bereitet die Dicianova Espresso und Milchschaum nacheinander zu. Der Wechsel zwischen beiden Betriebsarten soll nach Herstellerangaben zügig erfolgen. Eine spezielle Abkühlfunktion reduziert dabei die Dampfentwicklung in der Abtropfschale.

Die „No Burn"-Technologie der Lanze soll außerdem das Anhaften von Milch verringern und das anschließende Säubern erleichtern. Über die Dampflanze lässt sich auch Heißwasser beziehen – etwa, um einen Espresso zum Americano zu verlängern oder eine Tasse vorzuwärmen. Die Flussmenge ist einstellbar.

## Nach dem Genuss ist vor dem nächsten Espresso

Zum Siebträgerritual gehört auch das Aufräumen. Die automatische Puck-Entwässerung soll einen trockeneren Kaffeepuck und damit sauberes Ausklopfen ermöglichen. Die Edelstahl-Abtropfschale lässt sich herausnehmen; für die Entkalkung von Brüh- und Dampfeinheit gibt es ein automatisches Programm und eine einstellbare Erinnerung.

Der nach oben entnehmbare Wassertank fasst 2,5 Liter und ist mit einem austauschbaren Wasserfilter ausgestattet. Zum Zubehör gehören unter anderem ein Edelstahl-Tamper, ein Milchkännchen, einwandige Siebe für eine und zwei Tassen sowie ein Siebträger mit Zweierauslauf. Eine passende Kaffeemühle ergänzt die Ausstattung für frisch gemahlene Bohnen.

So kann auf einer schmalen Arbeitsfläche ein ziemlich persönlicher Lieblingsplatz entstehen. Einer, an dem morgens der erste Espresso läuft – und am freien Nachmittag auch einmal Zeit bleibt, eine neue Einstellung auszuprobieren.




*Der Kaffeevollautomat Luca von Unold kombiniert eine kompakte Bauweise mit fünf einstellbaren Mahlgraden, 19 Bar Pumpendruck und einer entnehmbaren Brühgruppe.*

## Raumwunder für Kaffeeliebhaber:

# Wie der Unold Luca urbanen Kaffeegenuss neu definiert

**Wer in der Stadt lebt, kennt das Dilemma: Die Liebe zu frisch gemahlenen Bohnen und perfekter Crema ist riesig, der Platz auf der Küchenzeile oft das genaue Gegenteil. Zwischen Schneidebrett, Toaster und Design-Wasserkocher zählt jeder Zentimeter. Mit dem Kaffeevollautomaten Luca beweist Unold, dass exzellenter Kaffeegenuss keine wuchtige Barista-Ecke voraussetzt. Auf gerade einmal 18 Zentimetern Breite bringt der Neuzugang alles mit, was ein modernes Morgenritual braucht – ohne Kompromisse beim Geschmack.**

## Schlichte Eleganz trifft minimale Stellfläche

Das Auge trinkt bekanntlich mit: In mattem Schwarz und dezentem Silber fügt sich der Luca nahtlos in minimalistische Küchen, moderne Altbau-Nischen oder das stylische Homeoffice ein. Mit den Maßen von 18 x 40 x 31,4 Zentimetern nimmt er kaum mehr Platz ein als zwei Kaffeetassen nebeneinander. Trotz dieser schlanken Silhouette verbirgt sich im Inneren erstaunlich viel Kapazität: Ein 1,2-Liter-Wassertank und ein 160-Gramm-Bohnenbehälter mit speziellem Aromaschutzdeckel stellen sicher, dass die Lieblingsröstung lange frisch bleibt und nicht nach jedem zweiten Bezug nachgefüllt werden muss.

## Der perfekte Shot: Technik, die man schmeckt

Echter Espressogenuss steht und fällt mit der Extraktion. Unold stattet den kompakten Begleiter deshalb mit professionellen Genen aus:

- 19 Bar Pumpendruck & Vorbrühfunktion: Bevor der eigentliche Brühvorgang startet, befeuchtet das System das Mahlgut sanft. So quellen die Kaffeepartikel auf, und das Wasser löst die feinen Aromen und ätherischen Öle optimal heraus.
- Fünfstufiges Mahlwerk: Von fruchtig-hellen Specialty-Roasts bis hin zur klassischen, schokoladigen




## AUF EINEN BLICK: DER UNOLD LUCA

**Kompakte Barista-Power für urbane Kaffeeliebhaber**

- Ultra-schlanke Maße: Mit nur 18 cm Breite (18 x 40 x 31,4 cm) und 8,2 kg Gewicht das perfekte Raumwunder für jede Küchennische.
- Volles Aroma: 19 Bar Pumpendruck, integriertes 5-Stufen-Mahlwerk und smarte Vorbrühfunktion für optimale Extraktion.
- Vielfalt im Glas: Serviert Espresso, Lungo, Americano sowie Heißwasser – mit Favoritentaste für die individuelle Tassengröße.
- Smarte Kapazitäten: 1,2-Liter-Wassertank und 160-g-Bohnenbehälter mit speziellem Aromaschutzdeckel.
- Stilvolles Detail: Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf mit stimmungsvoller LED-Beleuchtung.
- Einfache Pflege: Brühgruppe zur unkomplizierten Reinigung unter fließendem Wasser vollständig entnehmbar.
- Kraft & Effizienz: 1.235 bis 1.470 Watt Leistung inklusive Schnell- und Energiesparmodus.
- Preis & Verfügbarkeit: 299,00 Euro UVP (Art.-Nr. 28835).








Röstung lässt sich der Mahlgrad präzise auf die Bohne abstimmen.
- Thermoblock-Power: Das Heizsystem sorgt für minimale Wartezeiten – ideal für alle, die morgens jede Minute schätzen.

Über das aufgeräumte LED-Touch-Bedienfeld lässt sich die gewünschte Kaffeespezialität mit einem Fingertipp ansteuern: Zur Wahl stehen kräftiger Espresso, ausgewogener Lungo und milder Americano. Wer seine ganz persönliche Wohlfühlmenge gefunden hat, hinterlegt sie einfach über die integrierte Favoritentaste.

Ein charmantes Detail im Alltag: Der Kaffeeauslauf ist nicht nur stufenlos höhenverstellbar für Espressotassen bis hin zum großen Becher, sondern dezent beleuchtet – so wird schon das Einlaufen des Kaffees zum kleinen visuellen Highlight am Morgen.

## Unkomplizierter Alltag: Schnell, sauber, sparsam

Guter Kaffee soll entspannen und keine Arbeit machen. Auch bei der Pflege setzt das Gerät auf maximale Pragmatik: Die Brühgruppe lässt sich mit einem Handgriff seitlich entnehmen und einfach unter klarem Wasser abspülen – der wohl wichtigste Garant für dauerhaft frischen Geschmack und Hygiene. Der Wassertank lässt sich ebenso mühelos nach oben abnehmen.

Für den energiebewussten Haushalt schaltet das Gerät nach getaner Arbeit automatisch ab oder wechselt in den stromsparenden Energiesparmodus. Wer es morgens eilig hat, aktiviert den Schnellmodus und hält den ersten Wachmacher in Rekordzeit in den Händen. Soll es statt Kaffee doch einmal ein wärmender Tee sein, liefert die Heißwasserfunktion kochendes Wasser auf Knopfdruck.




*Kaffeegenuss mit klarer Linie: Die Nivona Nivo verbindet reduziertes Design mit individuellen Einstellungen für den persönlichen Lieblingskaffee.*

# **Weniger Display,** mehr Kaffeemoment

**Ein Cappuccino am Morgen, ein Espresso nach dem Essen und dazwischen eine Küche, die Ruhe ausstrahlt: Mit der neuen Nivo 7000er-Serie setzt Nivona auf reduziertes Design und persönliche Kaffeerituale. Die beiden Vollautomaten verbinden eine aufgeräumte Optik mit überraschend vielen Möglichkeiten für den eigenen Geschmack.**

Die Küche ist längst mehr als ein Ort zum Kochen. Hier beginnt der Tag, hier treffen sich Freunde, hier wird aus einer kurzen Pause manchmal ein langes Gespräch. Eine Kaffeemaschine gehört dabei fast selbstverständlich dazu. Doch wie viel Technik soll sie zeigen? Bei der neuen Nivo 7000er-Serie lautet die Antwort: wenig – zumindest auf den ersten Blick.

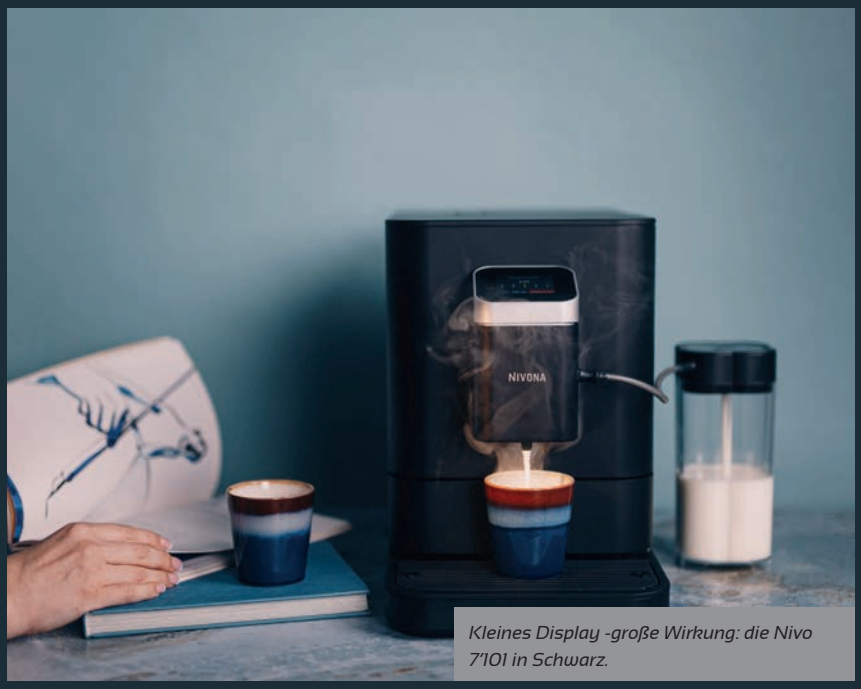
Nivona kleidet die beiden Modelle Nivo 7’101 und Nivo 7’105 in Schwarz beziehungsweise Grau. Klare Linien und eine reduzierte Front bestimmen den Look. Im Mittelpunkt sitzt ein bewusst kleines Touchdisplay: Mit 2,4 Zoll ist es laut Hersteller das kleinste im Nivona-Sortiment. Statt großer Bildschirmbühne gibt es eine fotorealistische Darstellung des gewählten Getränks. Espresso, Kaffee oder Latte Macchiato lassen sich so schon vor dem ersten Schluck in Augenschein nehmen.

Das passt zu einer Küche, in der Geräte ihren festen Platz haben, ohne optisch alles zu dominieren. Für ihre Gestaltung wurde die Serie nach Herstellerangaben mit dem Red Dot Award 2026 in der Kategorie „Kitchen Appliances Design” ausgezeichnet.

## Eine Bohne, verschiedene Lieblingsmomente

So zurückhaltend die äußere Form, so vielfältig sind die Einstellungen dahinter. Das Aroma Balance System bietet fünf Brühprofile, die das Zusammenspiel von Wasser und Kaffee verändern. Aus derselben Bohne sollen dadurch unterschiedliche geschmackliche Akzente entstehen.

Nivona beschreibt das Profil „Dynamic” als Anklang an klassischen Filterkaffee, während „Intense” geschmacklich in Richtung Siebträger gehen soll. Wie sich das mit der eigenen Lieblingsbohne zeigt, lässt sich zu Hause ausprobieren. Dazu kommen fünf Stufen für die Kaffeestärke, drei Temperatureinstellungen und eine wählbare Kaffeemenge von etwa 20 bis 240 Millilitern.



*Kleines Display -große Wirkung: die Nivo 7'101 in Schwarz.*



*Die Nivo 7'101 in Schwarz und die Nivo 7'105 in Grau.*

Praktisch für Haushalte mit unterschiedlichen Vorlieben: Bis zu zwölf persönliche Rezepte lassen sich speichern. Der kräftige Kaffee zum Frühstück bekommt damit ebenso seinen Platz wie die kleinere Tasse am Nachmittag. Über die per Bluetooth verbundene Nivona App können außerdem die Getränkeauswahl und ihre Reihenfolge im Menü angepasst werden.

## Milchschaum für die kleine Auszeit

Für viele gehört zum Kaffeemoment eine Haube aus Milchschaum. Cappuccino und Latte Macchiato bereitet das integrierte Spumatore SoloPlus-System auf Knopfdruck zu. Dafür wird der Milchschlauch ins Milchgefäß gesteckt; Ansaugen und Aufschäumen übernimmt die Maschine.

Anschließend lässt sich das Milchsystem per Knopfdruck automatisch durchspülen. Das erleichtert die Pflege im Alltag. Auch die Brüheinheit RomaticaPlus ist herausnehmbar und damit für die Reinigung zugänglich.

Wer lieber Espresso oder Kaffee trinkt, kann dank der 2-Tassen-Funktion gleich zu zweit genießen. Unter den bis zu 14 Zentimeter höhenverstellbaren Auslauf passen zudem unterschiedliche Tassen und Gläser.

## Technik, die sich im Alltag zurücknimmt

Im Inneren arbeitet ein stufenlos einstellbares Kegelmahlwerk aus gehärtetem Stahl. Ein CLARIS-Frischwasserfilter gehört zum Lieferumfang. Für Regionen mit besonders hartem Wasser gibt es außerdem einen „Extreme Mode": Er verkürzt das Intervall bis zum Entkalkungshinweis von 50 auf 30 Liter.

## Technik und Highlights auf einen Blick

- Zwei Looks: Nivo 7'101 in Schwarz, Nivo 7'105 in Grau
- Kompakte Maße: ca. 24 × 34 × 48 cm (B × H × T), Gewicht ca. 10 kg
- Alles im Blick: 2,4-Zoll-Touch-Farbdisplay
- Aroma nach Wunsch: 5 Brühprofile, 5 Kaffeestärken, 3 Temperaturstufen
- Platz für Lieblingsrezepte: 12 Speicherplätze für „Mein Kaffee"
- Von Espresso bis großer Tasse: ca. 20–240 ml Kaffeemenge
- Milchschaum auf Knopfdruck: Spumatore SoloPlus
- Flexibel untergestellt: Kaffeeauslauf bis 14 cm höhenverstellbar
- Gut gefüllt: abnehmbarer 1,8-Liter-Wassertank und ca. 250 g Bohnenkapazität
- Technik im Inneren: RomaticaPlus-Brüheinheit, 15 bar Pumpendruck
- Per App verbunden: Bluetooth, Nivona App für Android und iOS
- Wasser im Fokus: CLARIS-Filter inklusive, Extreme Mode für besonders hartes Wasser

Die Idee hinter der Serie ist damit klar: Viele Möglichkeiten sollen sich in einen unkomplizierten Tagesablauf einfügen. Lieblingsgetränk auswählen, Tasse unterstellen, kurz durchatmen. Ob morgens zwischen zwei Terminen oder am Wochenende mit Zeit für einen zweiten Cappuccino – im Mittelpunkt steht der eigene Kaffeemoment.

# Kleines Format, **große Kaffeeliebe**




*Schlanke Silhouette, vielseitiger Genuss: Die JURA A8 in Piano Black vereint auf nur 19 Zentimetern Breite 18 Kaffeespezialitäten mit einem klaren, eleganten Design.*

**Wenig Platz auf der Arbeitsfläche, viele Wünsche an den Lieblingskaffee? Die neue JURA A8 bringt beides zusammen. Mit einer Breite von nur 19 Zentimetern, glänzendem Piano Black und 18 Spezialitäten auf Knopfdruck zieht sie als schlanke Kaffeebar in die Küche ein.**

Morgens ein kräftiger Espresso, nachmittags ein Flat White und am Wochenende Zeit für eine zweite Tasse: Für eine eigene kleine Kaffeebar braucht es vor allem einen guten Platz im Alltag. In der Küche ist der allerdings oft schon vergeben. Zwischen Obstschale, Wasserkocher und Schneidebrett zählt jeder Zentimeter.

Genau hier setzt die JURA A8 an. Mit nur 19 Zentimetern Breite ist sie nach Angaben des Herstellers der bislang schmalste JURA-Vollautomat. Damit passt sie auch dorthin, wo eine großzügige Kücheninsel eher Wohntraum als Wirklichkeit ist. Ihre geringe Breite macht sie besonders für Apartments und kleinere Küchen interessant.

## Schwarz mit feinen Akzenten

Optisch setzt die A8 auf einen klaren Auftritt. Hochglänzende Frontflächen in Piano Black treffen auf eine schlanke Silhouette und eine harmonisch integrierte Tassenplattform. Einen dekorativen Akzent bringt der Bohnenbehälter im Kristall-Look ins Spiel.

Das wirkt wie gemacht für Küchen mit bewusst ausgewählten Einzelstücken: die handgetöpferte Lieblingstasse, ein schönes Tablett, daneben die kompakte Maschine. Das schwarze Gehäuse lässt sich mit warmem Holz ebenso kombinieren wie mit hellen Arbeitsflächen oder kühlem Edelstahl.

## Welcher Kaffee passt zum Tag?

Hinter dem schmalen Format steckt eine Auswahl von 18 Spezialitäten. Sie reicht vom Espresso bis zum Flat White; auch Heißwasser für Tee steht bereit. Mit Hot Brew und Light Brew bietet die A8 außerdem zwei unterschiedliche Zubereitungswelten. Hot Brew steht dabei für klassischen Kaffeegenuss, während JURA mit Light Brew eine leichtere Interpretation ausgewählter Spezialitäten verspricht.

Für persönliche Vorlieben gibt es reichlich Spielraum: Die Kaffeestärke lässt sich in zehn Stufen einstellen, der Mahlgrad in sieben und die Brühtemperatur in drei Stufen. So kann man sich Schritt für Schritt an das eigene Lieblingsrezept herantasten.

Praktisch für alle, die zwischendurch auf Koffein verzichten möchten: Neben dem Bohnenbehälter verfügt die A8 über einen separaten, überwachten Pulverschacht. Darüber lässt sich auch bereits gemahlener, entkoffeinierter Kaffee verwenden.

## Milchschaum für die kleine Pause

Manchmal gehört zum Kaffee eine feine Schaumhaube. Das neue HP4-Milchsystem soll laut JURA besonders heißen, feinporigen Milchschaum liefern. Cappuccino und andere Spezialitäten mit Milch lassen sich damit auf Knopfdruck zubereiten.



Die automatische One-Touch-Milchsystem-Reinigung unterstützt anschließend die Pflege. Zusätzlich führt ein „Quality Assistant“ durch die Pflegeprozesse. Das sind alltagstaugliche Details, gerade wenn zwischen Frühstück und Aufbruch wenig Zeit bleibt.

Auch die Bedienung hält sich übersichtlich: Vier Tasten führen über ein 2,8-Zoll-Farbdisplay zur gewünschten Spezialität. Wer weitere Funktionen nutzen möchte, kann die Maschine mit dem optional erhältlichen Wi-Fi Connect V2 um die Anbindung an die JURA-App J.O.E. ergänzen. Darüber steht unter anderem ein Coffee Timer zur Verfügung, mit dem sich die Zubereitung zur gewünschten Uhrzeit planen lässt.

## Platz für ein tägliches Ritual

Im Inneren kombiniert JURA eine Full-Size-Brüheinheit mit 3D-Brühtechnologie und dem P.A.G.3-Mahlwerk. Die Brüheinheit verarbeitet zwischen fünf und 16 Gramm Kaffeepulver – trotz des schmalen Gehäuses bleibt damit Spielraum für unterschiedliche Spezialitäten und Stärken.

Die A8 greift einen vertrauten Wunsch auf: sich zu Hause einen guten Kaffeemoment einzurichten, auch wenn der Platz begrenzt ist. Eine Tasse auswählen, kurz den Duft genießen und für ein paar Minuten sitzen bleiben. Dafür findet sich vielleicht sogar in der kleinsten Küche eine Ecke.

Die JURA A8 (EA) in Piano Black ist laut Hersteller seit September 2026 im autorisierten Fachhandel erhältlich. Die unverbindliche Preisempfehlung beträgt 999 Euro inklusive Mehrwertsteuer.



*Frisch gemahlen beginnt das Kaffeeritual: Die ROMMELSBACHER EKM 600 bietet mit 75 Mahlgradstufen Raum für persönliche Vorlieben – vom feinen Espresso bis zur French Press.*

# Der Genuss beginnt vor dem ersten Schluck

**Frische Bohnen, ein kurzes Mahlen und dieser Duft, der durch die Küche zieht: Manchmal liegt das Schönste am Kaffeemachen schon in der Vorbereitung. Die ROMMELSBACHER EKM 600 gibt diesem Ritual einen festen Platz – mit 75 Mahlgraden und viel Spielraum für den persönlichen Geschmack.**

Am Wochenende darf es die French Press sein. Unter der Woche ein Espresso, bevor es losgeht. Und an manchen Nachmittagen wird der Handfilter hervorgeholt, weil gerade Zeit ist, das Wasser langsam aufzugießen. Wer Kaffee liebt, muss sich schließlich nicht auf eine einzige Zubereitungsart festlegen.

Eine passende Mühle macht diesen Wechsel mit. Die EKM 600 von ROMMELSBACHER bietet dafür 75 Mahlgradstufen: von extrafein für Espresso bis grob für die French Press. Damit lässt sich die Einstellung sowohl an die Zubereitung als auch an die jeweilige Bohne anpassen. Und wer gern experimentiert, kann sich Schritt für Schritt an seinen Lieblingskaffee herantasten.

## Ein guter Platz für frische Bohnen

In Anthrazit gehalten, fügt sich die EKM 600 dezent in die heimische Kaffeeecke ein. Der Bohnenbehälter fasst 120 Gramm und lässt sich dank Verriegelungssystem




*Gut ausgestattet fürs persönliche Kaffeeritual: Die ROMMELSBACHER EKM 600 bringt zwei Siebträgerhalter, zwei Einfüllhilfen, einen Blasebalg und einen Reinigungspinsel mit.*

abnehmen. Vier rutschfeste Silikonfüße geben der Mühle Halt; eine Kabelaufwicklung hilft dabei, die Arbeitsfläche aufgeräumt zu halten.

Im Inneren arbeitet ein Edelstahl-Kegelmahlwerk mit etwa 450 Umdrehungen pro Minute. Laut Hersteller soll es die Bohnen besonders aromaschonend, gleichmäßig und leise mahlen. Ein Metallgetriebe mit Blockierschutz ergänzt die Ausstattung.

Das klingt technisch, gehört aber zu einer ganz alltäglichen Frage: Wie angenehm lässt sich die Mühle morgens benutzen, wenn die Küche noch still ist und der erste Kaffee erst bevorsteht?

## Direkt dorthin, wo der Kaffee gebraucht wird

Für die Zubereitung mit der Espressomaschine kann das Kaffeemehl direkt in den Siebträger gemahlen werden. Zwei mitgelieferte Halter sind für Siebträger mit 51 beziehungsweise 54 und 58 Millimetern Durchmesser vorgesehen. Dazu kommen zwei Einfüllhilfen, die das Befüllen erleichtern.

Eine LED beleuchtet den Arbeitsbereich. So bleibt gut sichtbar, wie sich das Kaffeemehl im Sieb verteilt – ein kleines Detail, das gerade in einer noch dämmrigen Küche willkommen ist.

Für Filterkaffee oder French Press steht ein herausnehmbarer Pulverauffangbehälter bereit. Er fasst 90 Gramm und verfügt über einen Aromaverschluss. Beide Behälter sind laut Datenblatt BPA-frei.

## Den eigenen Rhythmus finden

Die Mahldauer lässt sich elektronisch in 35 Stufen zwischen drei und 60 Sekunden wählen. Anschließend stoppt die Mühle automatisch. Wer seine passende Einstellung gefunden hat, kann sie beim nächsten Mal wieder nutzen.

Die Dosierung erfolgt dabei über die Zeit. Wie viel Kaffeemehl tatsächlich im Siebträger oder Behälter landet, lässt sich bei Bedarf mit einer Kaffeewaage prüfen. Gerade beim Wechsel von Bohne oder Mahlgrad lohnt sich ein neuer Blick auf die Menge.

So entsteht mit der Zeit eine vertraute Routine: Bohnen einfüllen, Einstellung wählen, mahlen. Und manchmal wird doch wieder etwas verändert – weil eine neue Röstung neugierig macht oder der Espresso noch ein wenig anders schmecken darf.

## Weniger Pulver rund um die Mühle

Zum Kaffeemachen gehört auch das anschließende Aufräumen. Die Antistatikfunktion der EKM 600 soll die statische Aufladung des Kaffeepulvers verringern. Mit dem aufsetzbaren Blasebalg lässt sich zusätzlich verbliebenes Restpulver aus dem Mahlweg entfernen.

Für die gründlichere Reinigung sind der Mahlstempel und der magnetische Pulverauslass entnehmbar. Ein Reinigungspinsel liegt bei, und eine Magnetfläche bietet Platz für Zubehör.

Damit begleitet die EKM 600 unterschiedliche Kaffeerituale vom ersten Mahlen bis zum letzten Handgriff. Ob der Tag mit Espresso beginnt oder mit einer Kanne Kaffee am Frühstückstisch: Für einen Moment stehen die Bohnen im Mittelpunkt – und die Vorfreude auf das, was gleich in die Tasse kommt.




*Der Wassertank der Zense Alux Thermo lässt sich abnehmen und am Wasserhahn befüllen. Die Skala zeigt Wassermenge und passende Kaffeemenge an. © Wilfa AS*

# Zense Alux Thermo: bis 3,5 Stunden warm

**Filterkaffee hat in Skandinavien einen festen Platz im Alltag. Der norwegische Hersteller Wilfa holt diese Kaffeekultur mit der Zense-Serie in die heimische Küche und erweitert sie jetzt um die Zense Alux Thermo. Die Filterkaffeemaschine brüht direkt in eine Edelstahl-Thermokanne und startet jede Kanne mit frischem Wasser. Den Filterhalter der Maschine lässt sich in die passende Zense Mühle einsetzen und den Kaffee direkt hinein mahlen.**

## Frisches Wasser für jede Kanne

In vielen Filterkaffeemaschinen bleiben nach dem Brühen bis zu 150 Milliliter Wasser im System zurück. Beim nächsten Durchgang landet dieses Restwasser mit in der Kanne, was den Geschmack und die Hygiene beeinträchtigen kann. Wilfa setzt das BrewFresh™ System ein: Eine Pumpe entleert den Wasserkreislauf nach jedem Brühvorgang vollständig. Außerdem hält die Zense Alux Thermo die Brühtemperatur vom ersten bis zum letzten Tropfen zwischen 92 und 96 °C, die Voraussetzung für ein ausgewogenes Brühergebnis. Die Zense Alux Thermo ist vom European Coffee Brewing Centre (ECBC) zertifiziert. Das norwegische Institut prüft Filterkaffeemaschinen seit 1975 nach festen Kriterien, unter anderem für Brühtemperatur und Extraktion.

## Thermokanne statt Warmhalteplatte

Gebrüht wird direkt in eine isolierte Edelstahl-Thermokanne. Eine Warmhalteplatte, die das Aroma mit der Zeit verändert, braucht die Maschine also nicht. Die Kanne hält den




*Die Zense Alux Thermo startet per Knopfdruck. Am Filterhalter lässt sich der Durchfluss passend zur Kaffeemenge einstellen, mit dem separaten Deckel wird die Thermokanne zur Servierkanne. © Wilfa AS*




*Der Filterhalter der Zense-Maschine passt in die Zense Kaffeemühle, die direkt hineinmahlt. Die Mühle hat 30 Mahlgradstufen. © Wilfa AS*

Kaffee bis zu 3,5 Stunden warm und hat zwei Deckel: Der Brühdeckel reduziert Wärmeverluste schon beim Brühen, der Servierdeckel mit Ausgießmechanismus verschließt die Kanne fest. Mit der einstellbaren Durchflusskontrolle lässt sich der Brühvorgang auf die Kaffeemenge abstimmen und das Aroma von kräftig bis mild anpassen. Der abnehmbare Wassertank fasst 1,25 Liter und hat eine gut lesbare Skala. Das Gehäuse aus gebürstetem Aluminium in Schwarz folgt der klaren Linie, für die skandinavisches Design bekannt ist, und eine Reinigungsanzeige erinnert ans Entkalken. UVP: 249 Euro.

## Frisch gemahlen, direkt in den Filter

Zur Zense-Serie gehören zwei Kaffeemühlen, die optisch und technisch auf die Maschinen abgestimmt sind: die Zense Kaffeemühle (UVP 149 Euro) und die Zense Alux Kaffeemühle mit Aluminiumgehäuse (UVP 179 Euro). Unter dem Mahlwerk sitzt eine Halterung, in die sich der Filterhalter der Zense-Maschine einsetzen lässt. So landet der Kaffee direkt im Filter, und das Umfüllen entfällt. Danach kommt der Filterhalter mit Filter und frisch gemahlenem Kaffee einfach zurück in die Maschine. Das konische 40-mm-Mahlwerk aus Edelstahl bietet 30 Mahlgradstufen von Filterkaffee bis Mokka. Ein Auto-Stopp-Sensor beendet den Mahlvorgang von selbst. Zum Lieferumfang gehört außerdem ein antistatischer Kaffeebehälter, der magnetisch an seinen Platz in der Mühle gleitet und für weniger Kaffeestaub sorgt. Ein Silikonring dämpft das Mahlgeräusch. Wilfa gibt fünf Jahre Garantie auf seine Geräte. Mehr Informationen unter www.wilfa.de

## Das ganze Sortiment

Neben den beiden Serien Zense und Zensa Alux bietet Wilfa die Performance-Kollektion an, ebenfalls mit Glas- oder Thermokanne oder als kompaktes Modell für kleinere Küchen. Alle Filterkaffeemaschinen arbeiten mit derselben Pumpentechnologie, die sicherstellt, dass jede Kanne Kaffee nur mit frischem Wasser bei 92 bis 96 °C aufgebrüht wird. Wer ganz unterschiedliche Vorlieben bei Kaffee in einem Gerät vereinen will, kann mit einem Gerät aus der Volo-Kollektion Espresso, Lungo oder Cappuccino zubereiten. Der Kaffeevollautomat Volo Multi lässt sich zudem mit Nespresso- und Dolce-Gusto-Kapseln nutzen und verarbeitet ebenso gemahlenen Espresso. Für die Zubereitung von Hand ergänzen der Wasserkocher Svart Pour mit schmalem Ausguss, die Kaffeewaage Uni Mini mit 0,1 Gramm Genauigkeit und der Milchaufschäumer Silky das Sortiment.



*Frisch gemahlen in den Tag: Die SEVERIN S-Taste AromaOne verbindet integriertes Mahlwerk und Filterkaffeegenuss – wahlweise mit Glas- oder Thermokanne für den persönlichen Kaffeerhythmus.*

# Der Morgen duftet schon

**Noch ein bisschen verschlafen in die Küche kommen – und der Kaffee ist bereits fertig. Die SEVERIN S-Taste AromaOne verbindet frisch gemahlene Bohnen mit dem vertrauten Genuss einer Kanne Filterkaffee. Ob Glas- oder Thermokanne: Das entscheidet der eigene Tagesrhythmus.**

Manche Morgen beginnen langsam. Mit offenem Fenster, einem Blick in die Zeitung und Zeit für eine zweite Tasse. Andere sind durchgetaktet, bevor überhaupt das Frühstück auf dem Tisch steht. Schön, wenn sich wenigstens der Kaffee darauf einstellen lässt.

Die S-Taste AromaOne von SEVERIN bringt dafür Mahlwerk, Filterkaffeemaschine und Timer in einem Gerät zusammen. Die Bohnen werden direkt vor dem Brühen gemahlen. Wer die Zubereitung am Vorabend programmiert und die Maschine entsprechend vorbereitet, kann sich morgens vom Kaffeeduft in die Küche begleiten lassen.

## Eine Maschine, zwei Arten zu genießen

Bei der AromaOne steht eine Entscheidung gleich am Anfang: Glas oder Thermo? Beide Varianten arbeiten mit derselben Grundtechnik, passen aber zu unterschiedlichen Gewohnheiten.

Die KA 4830 mit Glaskanne ist der Klassiker für den Frühstückstisch und die gemeinsame Kaffeerunde. Sie fasst bis zu zehn Tassen; eine Heizplatte übernimmt die Warmhaltung. Durch das Glas bleibt sichtbar, ob noch eine Runde möglich ist oder neuer Kaffee aufgesetzt werden darf.

Die KA 4831 mit Thermokanne bietet sich an, wenn sich die Kaffeepause über den Vormittag verteilt. Die Kanne hält den Kaffee laut Hersteller länger warm und lässt sich mit an den Schreibtisch oder zum Lieblingsplatz nehmen. Praktisch für alle, die gern nachschenken, ohne dafür jedes Mal in die Küche zu gehen.

## Heute zu zweit, morgen mit Gästen

Eine ganze Kanne braucht es längst nicht bei jeder Gelegenheit. Über das LED-Touchdisplay lassen sich zwei, vier, fünf, sechs, acht oder zehn Tassen auswählen. Die „Cup Control" sorgt nach Herstellerangaben dafür, dass die Maschine die zur Auswahl passende Wassermenge aus dem Tank entnimmt.

Der Wassertank ist abnehmbar und lässt sich damit direkt am Wasserhahn befüllen. So wird aus der kleinen Frühstücksrunde am nächsten Tag eine größere Kaffeetafel, ohne dass sich an der Bedienung viel ändert.




*Intuitive Bedienung: Das edle Gehäuse in Dark Inox und Schwarz fügt sich mit seinen hochwertigen Edelstahl-Applikationen perfekt in jede Küche ein. Mit der integrierten Timerfunktion lässt sich der Brühvorgang vorab programmieren – OnTouch zum perfekten Kaffee direkt nach dem Aufstehen.*

## Der Lieblingskaffee bekommt Spielraum

Im integrierten Edelstahl-Mahlwerk stehen drei Mahlgradstufen zur Wahl. Dazu kommen drei Aromastärken, mit denen sich die Zubereitung an persönliche Vorlieben anpassen lässt.

Das lädt zum Ausprobieren ein: Welche Kombination passt zur neuen Bohne? Wie schmeckt der Kaffee zum Frühstück, wie zur kleinen Pause am Nachmittag? Schon mit wenigen Einstellungen lässt sich die eigene Routine variieren.

Auch bereits gemahlener Kaffee kann verwendet werden. Dafür wird das Mahlwerk deaktiviert – etwa, wenn zwischendurch eine entkoffeinierte Sorte gefragt ist. Ein Permanentfilter gehört zur Ausstattung.

## Ein fester Platz in der Küche

Mit Dark Inox, schwarzen Flächen und Edelstahl-Applikationen setzt die AromaOne auf einen zurückhaltenden Look. Dass Mühle und Kaffeemaschine in einem Gehäuse stecken, hält die Kaffeezubereitung an einem Ort zusammen.

Für die Pflege gibt es ein integriertes Reinigungsprogramm und eine mitgelieferte Bürste für das Mahlwerk. Der Schwenkfilter besitzt einen herausnehmbaren Filtereinsatz der Größe 1×4 und einen Tropfverschluss. Eine automatische Abschaltung ergänzt die Ausstattung.

Am schönsten bleibt allerdings der Moment davor: Die erste Tasse ist eingeschenkt, der Duft steigt auf, und für ein paar Minuten hat der Morgen seinen eigenen Rhythmus.



*Immer die exakte Wassermenge: Die AromaOne bezieht durch immer exakt so viel Wasser aus dem abnehmbaren Wassertank, wie für die gewünschte Menge benötigt wird. Über das hochwertige LED-Touch-Display können ganz einfach 2, 4, 5, 6, 8 oder 10 Tassen ausgewählt werden.*



*Aroma nach Maß: Dank des Permanentfilters, drei frei wählbaren Aromastärken und drei verschiedenen Mahlgradstufen entfaltet sich das Kaffeearoma immer genau so, wie man es am liebsten mag. Wer bereits gemahlenen Kaffee verwenden möchte, kann das Mahlwerk über die Deaktivierungsfunktion ganz einfach abschalten.*




*Kaffeegenuss mit persönlicher Note: Die Siemens EQ900 iAroma und EQ900 plus iAroma verbinden elegantes Edelstahl-Design mit individuellen Lieblingsrezepten und Komfort für die tägliche Kaffeepause.*

# Auf du und du mit deinem Kaffee!

**Im Lieblingscafé weiß der Barista irgendwann, was wir bestellen. Zu Hause übernehmen das persönliche Kaffeeprofile: Die aktualisierten Siemens EQ900 iAroma und EQ900 plus iAroma verbinden individuelle Einstellungen mit neuen Komfortfunktionen – vom Vorwärmen der Tasse bis zum großen Kaffee für unterwegs.**

Der erste Kaffee des Tages ist eine ziemlich persönliche Angelegenheit. Für die einen muss es ein kurzer, kräftiger Espresso sein. Andere möchten einen großen Milchkaffee, den sie langsam beim Frühstück trinken. Und am Nachmittag sieht die Bestellung vielleicht schon wieder anders aus.

Mit den überarbeiteten Vollautomaten EQ900 iAroma und EQ900 plus iAroma gibt Siemens diesen Vorlieben viel Raum. Einmal gefundene Lieblingsrezepte lassen sich speichern und später wieder aufrufen. So bekommt jeder Kaffeemoment seine eigene Einstellung – auch dann, wenn mehrere Menschen dieselbe Maschine nutzen.

## Ein bisschen Barista sein

Wer gern ausprobiert, kann im baristaMode sechs Parameter verändern: Getränkegröße, Kaffeestärke, Mahlgrad, Brühtemperatur, Kontaktzeit und Milchanteil. Das eröffnet Möglichkeiten, sich an den persönlichen Lieblingskaffee heranzutasten.

Wie schmeckt die neue Bohne mit einer anderen Temperatur? Darf der Milchanteil heute etwas kleiner sein? Und welche Einstellung passt zum Espresso nach dem Essen? Die Maschine bietet dafür die Stellschrauben; der eigene Geschmack entscheidet.




Für Morgen, an denen solche Fragen warten müssen, gibt es den comfortMode. Er übernimmt die Abstimmung der Zubereitung. Die neue Vorwärmfunktion ergänzt beide Modelle: Direkt vor dem Brühen kann etwas heißes Wasser in die Tasse gegeben werden, um sie vorzuwärmen.

## Zwei Bohnen für unterschiedliche Launen

Manchmal unterscheiden sich die Vorlieben schon bei der Röstung. Das dualBean System ausgewählter Modelle bietet dafür zwei separate Bohnenbehälter mit jeweils eigenem elektronischem Mahlwerk. So lässt sich zwischen zwei Kaffeesorten wählen, ohne den Behälter leeren zu müssen.

Zur Ausstattung des hier vorgestellten EQ900 iAroma TQ927E03 gehört dieses System. Das beanIdent System soll laut Siemens zusätzlich dabei helfen, Einstellungen wie Temperatur, Mahlgrad und Stärke auf die verwendeten Bohnen und das gewünschte Getränk abzustimmen.

Für die persönlichen Rezepte stehen bei diesem Modell zehn Profile bereit, in denen jeweils bis zu zehn Kreationen gespeichert werden können. Der EQ900 plus iAroma TQ923EZ3 bietet drei Profile mit ebenfalls jeweils bis zu zehn Lieblingsgetränken.

## Eine kleine Kaffeereise in der Küche

Direkt am Gerät stehen nach Herstellerangaben 31 Getränke zur Auswahl – darunter vertraute Klassiker und internationale Spezialitäten aus der coffeeWorld. Über die App wächst die Auswahl auf 41 Getränke.

Neu hinzu kommen zahlreiche Spezialitäten in XL-Größe. Dazu passt die höhenverstellbare Tropfschale, die Platz für große Tassen und Thermobecher schafft. Praktisch, wenn der Kaffee morgens mit auf den Weg soll. Am Wochenende darf derselbe große Becher einfach mit aufs Sofa.

Ausgewählt wird über das 6,8-Zoll-iSelect-Display per Tippen und Wischen. Siemens hat die Benutzeroberfläche überarbeitet und um einen „Coffeetainment"-Bereich ergänzt, der Informationen zu Kaffee und Gerätefunktionen bereithält.

## Komfort für den Alltag

Mit ihrem Edelstahl-Design setzen beide Modelle einen sichtbaren Akzent in der Küche. Zur Ausstattung gehören ein integrierter Milchbehälter und ein Tassenwärmer. Die superSilent-Technik soll die Geräusche bei der Zubereitung reduzieren – eine angenehme Aussicht für alle, die den Tag gern ruhig beginnen.

Der EQ900 plus iAroma übernimmt mit autoCalc'n Clean außerdem die automatische Reinigung und Entkalkung. Bei der Wahl zwischen den beiden vorgestellten Varianten lohnt deshalb der Blick auf die eigenen Gewohnheiten: Sind zwei Bohnenbehälter und viele persönliche Profile besonders wichtig? Oder steht der zusätzliche Pflegekomfort im Vordergrund?

Die schönste Einstellung ist am Ende die, die zum eigenen Tag passt. Ein Espresso vor dem Aufbruch, ein Milchkaffee zur Pause oder eine neue Spezialität aus Neugier – und beim nächsten Mal genügt ein Griff zum gespeicherten Lieblingsrezept.




*Eine Kaffeebar für viele Lieblingsmomente: Die Ninja Luxe Café Pro vereint Espresso, Filterkaffee und Cold Brew mit integriertem Mahlwerk, Waage und vielseitigen Milchschaum-Einstellungen.*

# Heute so. Morgen auf Eis.

**Ein kräftiger Espresso am Morgen, ein großer Kaffee zur Arbeitspause oder eine kalte Kreation am Nachmittag: Die Ninja Luxe Café Pro bringt unterschiedliche Kaffeelaunen unter einen Hut. Mit integriertem Mahlwerk, Waage und Unterstützung bei der Zubereitung lädt sie dazu ein, die eigene Kaffeekarte zu entdecken.**

Im Café fällt die Entscheidung manchmal schwer. Etwas Kleines, Kräftiges? Lieber einen großen Kaffee? Oder doch ein kaltes Getränk mit Milchschaum? Zu Hause greifen wir dagegen oft zum immer gleichen Rezept. Es ist vertraut, gelingt und passt in den Tagesablauf.

Die Ninja Luxe Café Pro macht Lust darauf, diese Routine gelegentlich zu erweitern. Als 3-in-1-Gerät verbindet sie die Zubereitung von Espresso, Filterkaffee und Cold Brew. Damit richtet sie sich an alle, deren Lieblingskaffee auch von Tageszeit, Wetter und Stimmung abhängt.

## Eine Kaffeebar für wechselnde Wünsche

Zur Auswahl stehen laut Hersteller mehr als 29 Getränke-Einstellungen, darunter sieben Espresso-Arten, vier Kaffee-Arten und sieben Getränkegrößen. Ristretto, Lungo




oder Americano geben dem kleinen Kaffee nach dem Essen ebenso einen Platz wie der großen Tasse für einen langen Vormittag.

An warmen Tagen kommen die Cold-Brew-Programme ins Spiel. Dann wird aus der heimischen Kaffeeecke ein Ort für kalte Kreationen – vielleicht im hohen Glas serviert, vielleicht mit einer Haube aus kaltem Schaum. Die passenden Gläser dürfen also ruhig neben den Espressotassen stehen.

## Selber machen, mit Unterstützung

Zum Reiz einer Siebträgermaschine gehören die Handgriffe vor dem ersten Schluck. Gleichzeitig möchte man nicht bei jeder neuen Bohne ganz von vorn beginnen.

Hier setzt die Barista Assist Technology an: Sie kalibriert nach Herstellerangaben automatisch und empfiehlt Einstellungen für die Zubereitung. Das integrierte Mahlwerk bietet 25 Mahlgradstufen, während eine eingebaute Waage die Dosierung unterstützt.

Bei der Pro-Version kommt ein integrierter Tamper hinzu, mit dem das Kaffeemehl im Sieb verdichtet wird. So finden mehrere Schritte der Vorbereitung direkt an der Maschine statt. Wer neugierig geworden ist, kann mit Mahlgrad und Stärke experimentieren und beobachten, wie sich der Kaffee verändert.

Das Bedienfeld begleitet die Zubereitung. Damit bleibt auch für Einsteiger Raum, sich mit den Möglichkeiten vertraut zu machen und nach und nach eigene Vorlieben zu entwickeln.

## Schaum für jede Laune

Ein Cappuccino zum Frühstück darf anders aussehen als ein kalter Milchkaffee am Nachmittag. Das automatische Dual Froth System bietet dafür fünf Voreinstellungen – von dünnerem über dickeren bis zu kaltem Schaum.

Beim heißen Aufschäumen werden Milch oder pflanzliche Alternativen gleichzeitig erhitzt und aufgeschäumt. Das System arbeitet mit einer Dampfdüse und einem integrierten Schneebesen. Ein XL-Milchkännchen gehört ebenfalls zur Ausstattung der Pro.

Damit lässt sich auch bei gemeinsamen Kaffeepausen variieren: Die eine Tasse bekommt mehr Schaum, die andere weniger. Und wer eine pflanzliche Alternative bevorzugt, kann diese ebenfalls verwenden.

## Welcher Einstieg passt?

Die Pro ergänzt die Luxe Café Serie als vielseitigstes der drei vorgestellten Modelle. Die Essential bietet bereits Mahlwerk, Waage, Espresso- und Filterkaffeezubereitung sowie eine Milchaufschäumfunktion. Die Premier erweitert das Angebot unter anderem um Cold Brew, kalten Schaum und Heißwasser. Die Pro legt bei den Einstellmöglichkeiten nach und bringt zusätzlich den integrierten Tamper sowie das XL-Milchkännchen mit.

So hängt die Wahl vor allem davon ab, wie abwechslungsreich die eigene Kaffeekarte ausfallen soll. Wer gern zwischen heiß und kalt, kurz und lang oder verschiedenen Schaumvarianten wechselt, findet in der Pro viele Möglichkeiten zum Ausprobieren.

Vielleicht bleibt der Espresso am Morgen trotzdem ein festes Ritual. Aber für den Nachmittag steht schon eine neue Idee auf der Karte.




*Mit Moonlight erweitert Smeg sein ikonisches Farbuniversum um eine weitere Nuance, die den Zeitgeist perfekt unterstreicht. Denn in modernen Interiors übertragen natürliche Materialien und sanfte Töne Ruhe und Achtsamkeit.*

# Ein Hauch Moonlight zum Morgenkaffee

**Sanft im Ton, matt im Finish und mit einer Schwäche für lange Frühstücke: Die Smeg Filterkaffeemaschine in Moonlight bringt eine neue Farbnuance in die Kaffeeecke. Ihre runde Retro-Silhouette trifft auf einen zurückhaltenden Look, der wunderbar zu Holz, Naturstein und der eigenen Lieblingstasse passt.**

Das erste Licht fällt auf die Arbeitsplatte, die Küche ist noch still. Gleich beginnt das vertraute Blubbern, wenig später zieht Kaffeeduft durch den Raum. Es sind solche kleinen Szenen, die aus einer Küche einen Lieblingsort machen. Dazu gehören auch die Dinge, die uns täglich begleiten – und die wir gern anschauen, während wir auf die erste Tasse warten.

Mit Moonlight gibt Smeg seiner Filterkaffeemaschine einen besonders sanften Auftritt. Der warme, matte Farbton betont die Rundungen des Gehäuses und verleiht dem bekannten 50's Style eine ruhige Note. Die Maschine bleibt ein Blickfang, fügt sich dabei aber selbstverständlich zwischen Geschirr, Kaffeedose und Frühstücksbrett ein.

## Eine Farbe, die Raum lässt

Moonlight lebt von seiner Zurückhaltung. Die matte Oberfläche lässt die geschwungene Form wirken, während glänzende Details kleine Akzente setzen. So bekommt die Filterkaffeemaschine eine Ausstrahlung, die sowohl in eine gemütliche Wohnküche als auch in ein klar gestaltetes Ambiente passt.

Besonders schön lässt sich der Ton mit warmem Holz und hellen Steinflächen kombinieren. Dazu passen Tassen aus glasierter Keramik, ein Leinentuch oder ein schlichtes Tablett. Wer dunkle Küchenfronten hat, kann mit Moonlight einen sanften Kontrast setzen. In einer hellen Küche entsteht dagegen ein stimmiges Zusammenspiel ähnlicher Nuancen.

Dafür muss die Kaffeeecke nicht komplett neu eingerichtet werden. Manchmal genügt ein einzelnes Gerät, um die vorhandenen Lieblingsstücke anders wirken zu lassen.









*Moonlight Wasserkocher: Die Teepause als Designmoment*

## Die Kanne darf auf den Tisch

Im Mittelpunkt steht bei aller Freude an der Farbe natürlich der Filterkaffee. Die Glaskanne fasst bis zu zehn Tassen – passend für das Familienfrühstück oder einen Nachmittag mit Gästen. Für kleinere Runden gibt es eine 4-Tassen-Funktion.

Die Aromastärke lässt sich anpassen. So kann die erste Tasse am Morgen etwas sanfter ausfallen oder der Kaffee zum Kuchen kräftiger. Die Warmhaltefunktion hält ihn nach dem Brühen bis zu 40 Minuten temperiert. Das gibt Zeit für ein zweites Brötchen, ein weiteres Gespräch und die Frage, wer noch nachgeschenkt haben möchte.

Gerade die sichtbare Kanne hat dabei ihren eigenen Charme: Man sieht, wie der Kaffee hineinläuft, wie viel noch da ist und wann es Zeit für eine neue Runde wird.

## Kaffeeduft zur Wunschzeit

Zur Ausstattung der DCF02MLMEU gehört eine programmierbare Startzeit. Wer Wasser und Kaffeepulver vorbereitet, kann den Brühvorgang für den nächsten Morgen planen. Ausgewählt wird über Bedientasten und einen kleinen Hebel mit Kugelgriff; ein LED-Display zeigt Uhrzeit und Programmierung an. Die Aromawahl bietet zwei Stufen: leicht oder stark.

Auch bei den praktischen Details bleibt die Maschine alltagstauglich: Smeg nennt einen 1,4-Liter-Wassertank, eine Glaskanne mit 1,25 Litern Fassungsvermögen sowie ein Anti-Tropf-System. Eine Entkalkungsanzeige erinnert an die Pflege. Mit rund 24,5 Zentimetern Breite, 25,6 Zentimetern Tiefe und 36,1 Zentimetern Höhe lässt sich ihr Platz auf der Arbeitsfläche gut einplanen.

## Ein Lieblingsstück mit Gesellschaft

Wer die Farbe auch an anderer Stelle aufgreifen möchte, findet bei Smeg unter anderem einen passenden Wasserkocher und Toaster. Für die Kaffeeecke genügt allerdings schon die Filterkaffeemaschine als einzelner Akzent.

Daneben die vertraute Tasse, ein Glas mit frischen Bohnen und vielleicht eine kleine Vase: So bekommt Moonlight einen ganz persönlichen Rahmen. Und morgens fällt der Blick schon vor dem ersten Schluck auf etwas Schönes.




*Von wärmend bis erfrischend: Die De'Longhi Magnifica Duo vereint 20 heiße und kalte Kaffeekreationen mit zwei spezialisierten Milchkaraffen für persönliche Genussmomente. Fotos: De'Longhi*

# Zwei Seiten der Kaffeeliebe

**Morgens ein heißer Cappuccino, nachmittags ein Iced Flat White: Die De'Longhi Magnifica Duo bringt warme Klassiker und kalte Kaffeekreationen zusammen. Mit zwei Milchkaraffen, 20 Rezepten und einer Cold-Brew-Funktion lädt sie dazu ein, nach Lust und Laune zu wählen.**

Es gibt Tage, da möchte man die warme Kaffeetasse mit beiden Händen umfassen. Und andere, an denen schon das Klirren der Eiswürfel im Glas Vorfreude macht. Manchmal passt beides in denselben Tag: erst ein gemütliches Frühstück, später eine erfrischende Pause auf dem Balkon.

Die Magnifica Duo von De'Longhi macht diesen Wechsel zum Konzept. Der Vollautomat erweitert die Magnifica-Reihe erstmals um eine Cold-Brew-Funktion und bietet insgesamt 20 heiße und kalte Kaffeerezepte. Vom kurzen Espresso bis zum Iced Flat White entsteht damit eine kleine Kaffeekarte für zu Hause.

## Heute lieber heiß oder kalt?

Schon bei der Auswahl geht die Maschine zwei getrennte Wege: Auf dem Farbdisplay sind Heiß- und Kaltgetränke in eigenen Menübereichen angeordnet. So führt die erste Entscheidung direkt zur passenden Auswahl.

Neben Espresso und Milchkaffeespezialitäten gehört nun auch eine Filterkaffee-Funktion zum Angebot. Dazu kommen Cold Brew und verschiedene Iced-Kreationen. Das eröffnet Möglichkeiten für alle, die zwischendurch gern



*Perfetto from hot to cold: Mit der stylischen Magnifica Duo gelingt jede Kaffeespezialität auf Knopfdruck.*

etwas anderes probieren – ohne dafür gleich die vertraute Morgenroutine aufzugeben.

Vielleicht bleibt der Cappuccino zum Frühstück gesetzt. Für den Nachmittag darf es dann ein hohes Glas sein, das bisher nur im Café bestellt wurde.

## Zwei Karaffen, viele Schaumvorlieben

Zum Duo-Gedanken passen die beiden mitgelieferten Milchkaraffen. Sie fassen jeweils 345 Milliliter und übernehmen unterschiedliche Aufgaben: LatteCrema Hot bereitet heißen Milchschaum zu, LatteCrema Cool ist für kalte Schaumkreationen vorgesehen.

Beide Systeme lassen sich laut De'Longhi mit Kuhmilch und pflanzlichen Alternativen verwenden. Damit können auch in einer gemeinsamen Kaffeerunde unterschiedliche Vorlieben ihren Platz finden.

Zusätzlich lässt sich die Konsistenz des Milchschaums anpassen. Wer beim Flat White eine samtigere Textur bevorzugt, kann anders wählen als jemand, der auf seinem Cappuccino eine ausgeprägte Schaumhaube mag. Die Reinigung der Karaffen lässt sich anschließend per Knopfdruck starten.

## Der Lieblingskaffee bekommt ein eigenes Profil

Nicht nur beim Schaum bleibt Raum für persönliche Wünsche. Fünf Intensitätsstufen, vier Tassengrößen und drei Temperaturstufen bieten Möglichkeiten, die Getränke anzupassen. Drei Nutzerprofile speichern die eigenen Einstellungen.

Das ist praktisch, wenn die Vorstellungen vom perfekten Kaffee zu Hause auseinandergehen: Hier ein kräftiger Espresso, dort ein milderer Kaffee in einer größeren Tasse. Einmal abgestimmt, lässt sich die persönliche Auswahl später wieder aufrufen.




*Ein Fingertip genügt: Das 2,4-Zoll-Display begeistert sogar Technik-Fans.*

Bedient wird die Magnifica Duo über ein 2,4-Zoll-Farb-TFT-Display und beleuchtete Direktwahltasten. Im Inneren arbeitet ein Stahlkegelmahlwerk mit 13 Mahlgradstufen. Der Bohnenbehälter fasst 250 Gramm, der Wassertank 1,9 Liter.

## Ein Platz zwischen Tasse und Lieblingsglas

Mit ihrer gebürsteten Oberfläche setzt die Magnifica Duo einen klaren Akzent in der Küche. Die drei Ausführungen Titan, Schwarz und Silber bieten unterschiedliche Möglichkeiten, sie mit der vorhandenen Einrichtung zu kombinieren.

Daneben dürfen ruhig Tassen und Gläser gemeinsam stehen. Denn gerade der Wechsel macht den Reiz aus: ein kleiner Espresso nach dem Essen, ein Cappuccino zum Gespräch am Küchentisch oder eine kalte Kreation für die Pause am Nachmittag.

Auch die Pflege gehört zur täglichen Routine. Die Brühgruppe ist entnehmbar, die Tropfschale darf in die Spülmaschine. Das erleichtert die Handgriffe nach der Zubereitung – bevor die nächste Entscheidung ansteht: heute heiß oder kalt?




*Kaffee zeigt seine prickelnde Seite: Sparkling Coffee von C·Kloss verbindet Kombucha-fermentierten Kaffee mit lebendiger Säure und feiner Perlage – zum Anstoßen, Entdecken und Genießen.*

# Kaffee mit Lust auf Prickeln

**Die Tasse darf im Schrank bleiben: Sparkling Coffee von der Winninger Sektmanufaktur C·Kloss bringt Kaffee ins Weinglas. Fermentiert, fein perlend und mit einem ungewöhnlichen Aromenspiel eröffnet er neue Möglichkeiten – vom Aperitif bis zur Begleitung eines Schokoladendesserts.**

Die Gäste sind da, auf dem Tisch stehen ein paar kleine Köstlichkeiten, und die erste Flasche wird geöffnet. Diesmal kommt daraus weder Sekt noch Wein. Es ist Kaffee. Allerdings einer, der mit Kohlensäure, lebendiger Säure und einer ganz eigenen Aromatik zum Anstoßen einlädt.

Hinter dem Sparkling Coffee steht Winzer Christian Kloss aus Winningen an der Mosel. Nach seinen Sparkling Teas erweitert er das Sortiment seiner Sektmanufaktur um eine kaffeebasierte Alternative. Die Idee passt zu allen, die auch abseits von Wein und Sekt Wert auf Vielschichtigkeit und einen schönen Serviermoment legen.

## Eine andere Seite der Bohne

Wer bei kaltem Kaffee sofort an Eiswürfel und Milch denkt, darf hier umdenken. Grundlage ist eine Mischung aus Robusta- und Arabica-Kaffee, die mithilfe einer Kombucha-Kultur fermentiert wird.

Das Geschmacksbild verbindet Süße und Säure mit leicht bitteren Kaffeenoten und einer an Lakritz erinnernden Gäraromatik. Für die Balance kombiniert Kloss Kaffeeansätze aus unterschiedlichen Fermentationsstadien. Ein Schuss selbstfermentierter Essig setzt einen zusätzlichen Säureakzent.

Das klingt eher nach der Arbeit im Weinkeller als nach einem Rezept für Eiskaffee. Genau darin liegt der Reiz: Die Bohne bekommt eine neue Bühne, auf der vertraute Erwartungen erst einmal Pause haben.

## Zum Anstoßen und Weiterprobieren

Der Sparkling Coffee wird ungefiltert abgefüllt und mit einem Kronkorken verschlossen. Sein vielschichtiges, säu-



*Neue Ideen aus Winningen: Mit Sparkling Coffee verbindet Winzer Christian Kloss von der Sektmanufaktur C·Kloss seine Leidenschaft für feine Getränke mit der Aromenwelt des Kaffees.*

rebetontes Profil und die feine Perlage laden dazu ein, sich beim ersten Schluck etwas Zeit zu lassen.

Wie wirkt die Kaffeenote neben der Säure? Welche Aromen bleiben? Und wie verändert sich der Eindruck, wenn etwas zu essen dazukommt?

Wer mag, serviert ihn im Weinglas. Das gibt dem ungewöhnlichen Getränk Raum und macht schon optisch deutlich, dass hier ein eigener Genussmoment beginnt. Eine kleine Runde mit neugierigen Freunden dürfte dafür der passende Rahmen sein.

## Von gegrilltem Gemüse bis Schokolade

Auch am Tisch lässt sich die Verbindung von Kaffee und Fermentation entdecken. Gerichte mit Bitter- und Umaminoten bieten spannende Kombinationsmöglichkeiten: gegrilltes Gemüse etwa oder gereifter Käse.

So könnte Sparkling Coffee einen Abend mit geröstetem Gemüse und einer kleinen Käseauswahl begleiten. Für den süßen Abschluss kommen Schokoladendesserts ins Spiel. Ebenso lässt sich der prickelnde Kaffee nach dem Essen anstelle des gewohnten Espressos servieren.

Für die Hausbar bietet er ebenfalls Anregungen: als eigenständiger Drink oder als Ausgangspunkt für eine Kreation im Stil eines Espresso Martini. Welche Richtung gefällt, entscheidet der eigene Geschmack.

## Prickeln mit Charakter

**C·Kloss Sparkling Coffee auf einen Blick**

- Die Basis: Kombucha-fermentierter Robusta- und Arabica-Kaffee
- Der Geschmack: lebendige Säure, feine Bitterkeit und lakritzartige Aromen
- Im Glas: ungefiltert und sanft perlend
- Alkoholfrei: weniger als 0,5 % vol.
- Die Flasche: 0,75 Liter mit Kronkorken
- Passt dazu: gegrilltes Gemüse und gereifter Käse
- Nährwerte je 100 ml: 29 kcal, 4,4 g Kohlenhydrate, davon 4,3 g Zucker

## Sektkultur mit neuen Ideen

Christian Kloss gründete seine Winninger Sektmanufaktur Ende 2022 und übernahm dafür die traditionsreiche Sektkellerei von Canal. Seine familiären Wurzeln reichen noch weiter zurück: Er ist Urenkel von Julius Kloss, einem der Gründer der Sektkellerei Kloss & Foerster.

Mit Sparkling Coffee führt er diese Getränkekultur auf ungewohntes Terrain. Kaffee wird hier zum Begleiter eines Essens, zum Gesprächsanlass und zum prickelnden Abschluss eines Abends. Vielleicht bleibt die Espressotasse beim nächsten Besuch deshalb tatsächlich einmal stehen.

Sparkling Coffee enthält Koffein und wird als alkoholfrei angeboten. Sein Alkoholgehalt liegt bei rund 0,2 Volumenprozent. Die unverbindlichen Preisempfehlungen betragen 13,50 Euro für die 0,75-Liter-Flasche und 4 Euro für die 0,2-Liter-Piccolo-Flasche.



## Aromabooster Milch:

# Wie heißer Schaum fruchtige Espressi explodieren lässt

**Von wegen Verdünner: Warum samtige Milch zarte Beeren- und Steinobstnoten nicht schluckt, sondern erst richtig anknipst.**

**Lange galt an den Siebträgern dieser Welt ein ungeschriebenes Gesetz: In die Milch gehört nur, was kräftig, dunkel und schokoladig geröstet ist. Ein „echter" Espresso für den Cappuccino musste schneidend herb sein, um gegen die cremige Übermacht des Milchschaums überhaupt anzukommen. Doch wer die Welt des Specialty Coffee heute betritt, stellt fest: Dieses Dogma wankt gewaltig. Immer mehr Röstereien und Baristi setzen auf helle Röstungen, leuchtende Fruchtsäuren und florale Noten – und gießen sie ganz selbstbewusst mit heißem Mikroschaum auf. Das Ergebnis schmeckt nicht nach bitterem Wachmacher, sondern verblüffend oft nach flüssigem Dessert.**

## Der Abschied vom „Schokobomber"-Klischee

Traditionelle Espressoblends setzen auf Noten von Zartbitterschokolade, gerösteten Nüssen, Nougat oder Tabak. Das funktioniert zweifellos verlässlich, schmeckt vertraut und bietet Komfort. Doch wer Kaffee nicht nur als Koffeinquelle, sondern als Frucht begreift – was die Kaffeekirsche biologisch nun einmal ist –, entdeckt ein völlig anderes Spektrum.

Helle und mittlere Röstungen bewahren die Herkunftsaromen des Terroirs: Noten von spritziger Bergamotte, reifer Heidelbeere, gelbem Pfirsich oder Maracuja. Jahrelang hieß es, solche Bohnen gehörten ausschließlich in die Filterkanne oder pur in die Espressotasse. Die Befürchtung vieler Kaffeetrinker: Säure trifft Milch – gerinnt das nicht oder schmeckt das nicht wie saure Sahne?

Entwarnung an der Theke: Kaffeesäure in einem sauber extrahierten Espresso bringt Milch nicht zum Gerinnen. Ganz im Gegenteil – sie löst eine geschmackliche Kettenreaktion aus, die vielen Genießern völlig neue Horizonte eröffnet.



## Die Alchemie der Tasse: Wenn Säure auf Milchzucker trifft

Das Geheimnis hinter dem Erfolg fruchtiger Espressi im Milchgetränk liegt in der Kombination zweier Komponenten: Säure und Süße.

Frische Vollmilch – oder eine hochwertige Barista-Hafermilch – bringt von Natur aus Zucker mit. Bei Kuhmilch ist es die Laktose, die beim Aufschäumen auf die ideale Temperatur von etwa 60 bis 65 Grad Celsius sensorisch besonders süß wahrgenommen wird. Gleichzeitig dient das Milchfett als potenter Geschmacksträger, der das Mundgefühl samtig macht und harte Kanten abrundet.

Trifft nun ein heller Espresso mit einer lebendigen Säure auf diesen warmen, samtigen Milchschaum, passiert etwas Magisches: Die spitzen, bisweilen fordernden Säurenoten des Espressos werden abgefedert, während die fruchtigen Aromastoffe voll erhalten bleiben.

Aus der Kombination entsteht kein saurer Milchkaffee, sondern ein sensorisches Profil, das vertrauten Desserts frappierend ähnelt:

1. **Blaubeere & Jasmin:** Ein naturgetrockneter äthiopischer Espresso verwandelt sich mit Milch in flüssigen Blaubeer-Cheesecake.
1. **Steinobst & Aprikose:** Bohnen aus Ruanda oder Burundi erinnern plötzlich an Pfirsich-Crumble mit Vanillesauce.
1. **Johannisbeere & Zitrus:** Ein gewaschener Kenia-Kaffee liefert die lebendige Spritzigkeit eines Lemon-Curd-Törtchens mit Baiserhaube.

Die Frucht bricht die Schwere der Milch, während die Milch die Säurespitzen zähmt. Ein perfektes Gleichgewicht, das niemals sättigt oder langweilt.

## Das richtige Getränk: Balance statt Badewanne

Damit das fruchtige Aromenspiel nicht im Milchmeer ertrinkt, kommt es auf das richtige Mischungsverhältnis an. Ein halber Liter Milch im XXL-Latte-Macchiato-Glas erdrückt auch die komplexeste Heidelbeernote. Fruchtige Espressi verlangen nach Getränken, bei denen das Kaffee-Milch-Verhältnis ausgewogen bleibt:

- Der Flat White (ca. 160 ml): Zwei Ristretti oder ein doppelter Espresso, überzogen mit einer dünnen Schicht feinstem Mikroschaum. Hier zeigt sich die Fruchtaromatik präsent und unverfälscht, eingebettet in seidenweiche Textur.
- Der Cortado (ca. 1:1 bis 1:2): Gleiche Teile Espresso und Milch. Ideal für alle, die das puristische Fruchtprofil eines Single Origins schätzen, ihm aber die Bitter- und Schärfespitzen nehmen möchten.
- Der klassische Cappuccino (ca. 150–180 ml): Die goldene Mitte für einen entspannten Vormittag.

## Der Einstieg daheim: Worauf es ankommt

Wer die Frucht-Milch-Symbiose zu Hause ausprobieren möchte, braucht neben Neugier nur wenige Handgriffe:

1. **Die Bohnenwahl:** Auf der Packung gezielt nach Begriffen wie Light Roast, Natural processed, Äthiopien, Kenia oder Geschmacksbeschreibungen wie „rote Beeren", „Pfirsich" oder „Tropenfrüchte" Ausschau halten.
1. **Die Extraktion:** Fruchtige Bohnen erfordern oft eine feine Mahlung und etwas mehr Durchlaufzeit oder eine höhere Brühtemperatur (ca. 93–94 °C), um genügend Süße zu extrahieren und unangenehme Unterextraktion (schroffe Säure) zu vermeiden.
1. **Die Milchtemperatur:** Niemals über 65 Grad erhitzen. Zu heiße Milch schmeckt gekocht, verliert ihre natürliche Süße und zerstört die zarten floralen Noten des Kaffees.
1. **Pflanzliche Alternativen:** Haferdrinks harmonieren dank ihrer getreidigen Eigensüße besonders gut mit fruchtigen Espressi – oft fast noch harmonischer als Kuhmilch, da Hafer an Keksteig erinnert und das „Gebäck-Aroma" weiter verstärkt.

Der Schritt weg von der dunklen Röstung hin zur leuchtenden Frucht verlangt beim ersten Schluck vielleicht ein kurzes Innehalten, weil die Erwartungshaltung mitspielt. Doch wer sich darauf einlässt, wird belohnt: Fruchtige Espressi in Begleitung seidigen Milchschaums zeigen, dass Kaffee mehr sein kann als der bittere Weckruf am Morgen – er wird zum komplexen, erfrischenden Genussmoment.




*Café-Gefühl für die eigene Küche: Die Bosch HomeCafé Serie 4 verbindet ein integriertes Mahlwerk mit klassischer Siebträgertechnik und manuellem Milchaufschäumen – für Kaffeerituale mit persönlicher Handschrift.*

# Die Küche wird zum Lieblingscafé

**Frische Bohnen mahlen, den Siebträger einsetzen und dem Espresso beim Fließen zusehen: Mit der HomeCafé Serie 4 bringt Bosch seine erste halbautomatische Siebträgermaschine auf den Markt. Sie lädt dazu ein, das Kaffeemachen selbst in die Hand zu nehmen – und dabei den eigenen Stil zu finden.**

Im Lieblingscafé schauen wir manchmal ganz genau hin. Wie das Kaffeemehl im Sieb verteilt wird. Wie der Espresso in die Tasse läuft. Und wie aus Milch und etwas Bewegung eine glänzende Schaumoberfläche entsteht. Diese Handgriffe haben ihren eigenen Reiz. Sie machen neugierig darauf, es selbst zu versuchen.

Die Bosch HomeCafé Serie 4 holt dieses Erlebnis in die Küche. Mit integriertem Mahlwerk, manuellem Milchaufschäumer und individuell einstellbarer Brühtemperatur richtet sie sich an alle, die Freude an der Zubereitung haben. Der erste Espresso ist dabei vielleicht erst der Anfang eines neuen Hobbys.

## Frische Bohnen, eigene Entscheidungen

Das Mahlwerk gehört bereits zur Maschine. Eine separate Mühle braucht deshalb keinen zusätzlichen Platz auf der Arbeitsfläche. Die Bohnen werden auf Knopfdruck frisch gemahlen; 30 Mahlgradeinstellungen bieten Spielraum für unterschiedliche Röstungen und persönliche Vorlieben.

Fünf Dosiervorgaben unterstützen die Vorbereitung. Der Mahlvorgang lässt sich außerdem pausieren und fortsetzen. Eine Antistatik-Funktion soll die Verteilung des Kaffeepulvers rund um den Siebträger reduzieren – praktisch, wenn die Kaffeeecke auch nach dem Frühstück noch ordentlich aussehen soll.

Der Edelstahl-Siebträger hat einen Durchmesser von 58 Millimetern, ein auch bei professionellen Espressomaschinen verbreitetes Format. Damit bekommt das Verteilen und Verdichten des Kaffeemehls seinen festen Platz im täglichen Ritual.






## Dem Lieblingsespresso auf der Spur

Eine neue Bohne mit schokoladigen Noten, eine fruchtigere Röstung vom kleinen Röster: Wer gern wechselt, möchte auch bei der Zubereitung etwas ausprobieren können.

Die HomeCafé Serie 4 bietet vier Brühtemperaturen zwischen 90 und 96 Grad Celsius. Ein Thermoblock mit PID-Regelung hält die gewählte Temperatur während des Brühens stabil. Über das analoge Manometer lässt sich der Extraktionsdruck verfolgen.

So wird die Zubereitung mit der Zeit vertrauter. Wie läuft der Espresso bei einem feineren Mahlgrad? Welche Einstellung gefällt geschmacklich besser? Es geht darum, Zusammenhänge zu entdecken und die nächste Tasse gezielt zu verändern.

## Milchschaum mit eigener Handschrift

Für Cappuccino oder Latte Macchiato kommt der manuelle Milchaufschäumer zum Einsatz. Er bietet zwei Optionen für heiße Milch beziehungsweise Milchschaum. Das Kännchen führen, die Oberfläche beobachten, das richtige Gefühl entwickeln: Auch dieser Teil der Zubereitung darf ein wenig Übung brauchen.

Wer Lust hat, versucht sich anschließend an einem Herz in der Tasse. Und wenn es zunächst eher eine Wolke wird, ist der Cappuccino trotzdem bereit für die erste Pause.

Zur Getränkeauswahl gehören außerdem Americano, Lungo und Heißwasser sowie eine Cold-Brew-Funktion. Einzel- und Doppelbezüge schaffen Möglichkeiten für den schnellen Espresso zwischendurch oder die gemeinsame Kaffeerunde.

## Edelstahl mit Café-Charakter

Das Edelstahlgehäuse greift die Optik klassischer Café-Maschinen auf. Je nach Ausführung setzen schwarze oder chromfarbene Drehknöpfe unterschiedliche Akzente. Mit 33,8 Zentimetern Breite, 34,7 Zentimetern Höhe und 41 Zentimetern Tiefe braucht die HomeCafé einen bewusst gewählten Platz.

Die Modelle PFE403B3 und PFE403C3 verfügen zusätzlich über eine StageLight-Tassenbeleuchtung. Sie rückt den Bereich unter dem Siebträger ins Licht und macht den laufenden Espresso besser sichtbar. Oben hält eine passiv beheizte Fläche die Tassen bereit.

## Nach dem Kaffee ist vor dem nächsten

Ein herausnehmbarer 2,8-Liter-Wassertank und ein ebenfalls entnehmbarer Bohnenbehälter für 250 Gramm erleichtern das Befüllen. Reinigungs- und Entkalkungsprogramme unterstützen die Pflege; eine LED-Anzeige erinnert an den nächsten Durchgang.

In der Abtropfschale befindet sich außerdem ein Zubehörfach für kleine Reinigungshilfen. So bleibt griffbereit, was nach der Zubereitung gebraucht wird.

Vielleicht beginnt es mit dem Wunsch nach einem guten Espresso zu Hause. Später kennt man die passende Einstellung für die Lieblingsbohne, hat eine bevorzugte Cappuccinotasse und freut sich auf den Moment, in dem die ersten Tropfen fließen. Das eigene Lieblingscafé hat dann eine ziemlich vertraute Adresse.




# Zu cool für Zucker?

## Warum die Kaffeeszene dringend ihre Herzlichkeit wiederfinden muss

**Wer an einem nasskalten Dienstagnachmittag das Café betritt, sucht meistens mehr als eine Dosis Koffein. Man sucht Schutz vor dem Regen, eine halbe Stunde digitale Auszeit, ein vertrautes Gesicht oder einfach einen Ort, der Geborgenheit atmet. Doch wer heute in einer beliebigen Metropole die Schwelle eines modernen Third-Wave-Cafés überschreitet, fühlt sich nicht selten wie ein ungeladener Gast in einem chirurgischen Labor oder einer exklusiven Kunstgalerie.**

Wände aus rohem Sichtbeton, minimalistische Edelstahlflächen, eine Kaffeemaschine im Wert eines Mittelklassewagens und dahinter ein Barista, der mit der Miene eines mäßig begeisterten Kurators von oben herab mustert.

### „Einen normalen Kaffee, bitte. Und vielleicht ein bisschen Milch und Zucker?"

Ein kurzes, fast unmerkliches Erstarren. Ein Seufzen, das mehr Mitleid als Geduld transportiert. Und schließlich die Replik, die wie eine höfliche Zurechtweisung klingt: „Wir führen keinen Filterkaffee von der Warmhalteplatte. Ich kann dir einen handgefilterten Single Origin aus Äthiopien anbieten – 22 Gramm In, 340 Gramm Out, anaerob fermentiert, florale Noten von Bergamotte und Jasmin. Zucker haben wir bewusst nicht an der Station, weil er das Geschmacksprofil zerstört."

Man nickt eingeschüchtert, zahlt sieben Euro fünfzig und setzt sich auf einen harten Designer-Holzhocker ohne Leh-



Plötzlich ging es an den Theken nicht mehr darum, dem Gast eine gute Zeit zu bereiten, sondern ihm eine Lektion zu erteilen. Extraktionszeiten, Mahlgrade, Total Dissolved Solids (TDS) und Wassertemperaturen wurden zu Statussymbolen erhoben. Wer nach einem Schuss Karamellsirup fragte, galt als geschmacklicher Banause; wer nach Zucker verlangte, beging ein Sakrileg. Die Kaffeebar mutierte zum Altar, an dem der Gast nicht mehr König, sondern Novize war – stets in Gefahr, sich durch die falsche Vokabel zu blamieren.

In diesem Rausch aus V60-Filtern, Waagen mit Bluetooth-Anbindung und millimetergenau justierten Siebträgern passierte etwas Tragisches: Die Kaffeeszene verlor den Kontakt zu ihrer wichtigsten Zutat – dem Menschen.

## Die verlorene Magie von „Kaffee und Kuchen“

Man muss kein sentimentaler Nostalgiker sein, um zu verstehen, was traditionelle Kaffeehäuser oder das sprichwörtliche Kaffeekränzchen bei Oma so unschlagbar machte. Niemand saß an Omas Kaffeetafel und dozierte über die Retronasale Wahrnehmung von Steinobst. Der Kaffee kam aus einer Porzellankanne mit Rosendekor, war ehrlicherweise oft viel zu dunkel geröstet und stand schon zwanzig Minuten auf dem Stövchen.

## Und trotzdem war dieser Moment reine Magie.

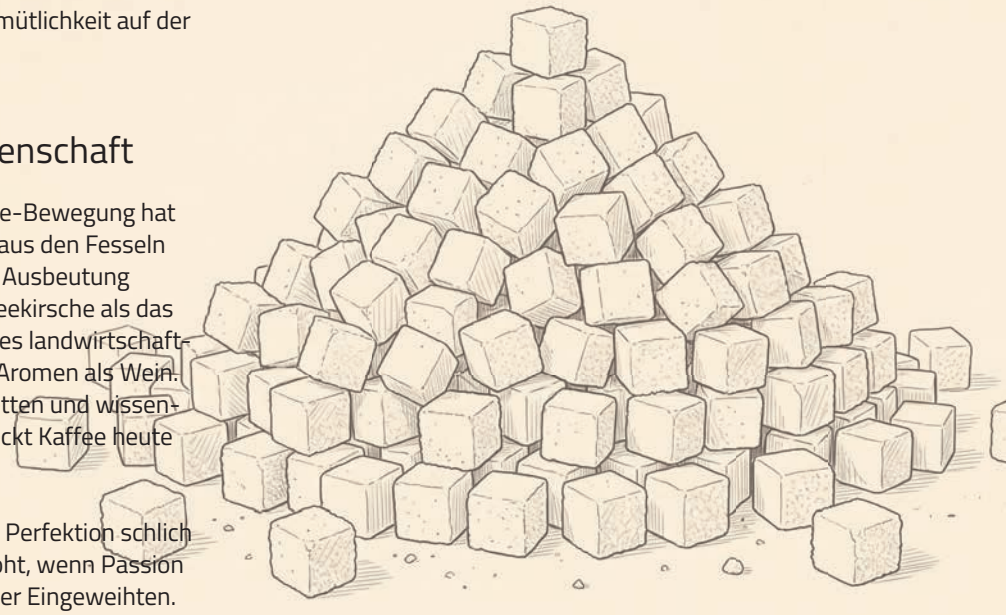
Weil der Kaffee eine Einladung war, kein Test. Er war das flüssige Schmiermittel für Gespräche, für Trost, für lautes Lachen und das Versinken in weichen Polstern. Die Umgebung schrie nicht: „Schau mich an, wie reduziert und

ne, während sich unweigerlich eine Frage aufdrängt: Wann genau hat sich die Kaffeekultur eigentlich so heillos in ihrer eigenen Perfektion verrannt, dass die Gemütlichkeit auf der Strecke blieb?

## Der Preis der Perfektion: Vom Wachmacher zur Wissenschaft

Um fair zu bleiben: Die Spezialitätenkaffee-Bewegung hat Großartiges geleistet. Sie hat den Kaffee aus den Fesseln industrieller Verbrennung und unlauterer Ausbeutung befreit. Baristi und Röster haben die Kaffeekirsche als das rehabilitiert, was sie ist: ein hochkomplexes landwirtschaftliches Naturprodukt mit mehr flüchtigen Aromen als Wein. Dank Direct Trade, transparenter Lieferketten und wissenschaftlicher Extraktionsmethoden schmeckt Kaffee heute facettenreicher und aufregender denn je.

Doch mit dem Streben nach sensorischer Perfektion schlich sich ein Virus ein, der vielen Branchen droht, wenn Passion in Dogmatismus umschlägt: der Dünkel der Eingeweihten.



geschmackssicher ich bin!", sondern flüsterte: „Komm rein, setz dich hin, nimm dir ein Stück Butterkuchen, hier bist du sicher."

Das historische Café – vom Wiener Kaffeehaus über das Pariser Bistro bis zur italienischen Espressobar an der Ecke – war seit jeher ein zutiefst demokratischer Raum. Ein verlängertes Wohnzimmer, in dem Arbeiter neben Professoren standen, der Espresso im Stehen in zwanzig Sekunden getrunken wurde und der Barista einem mit einem fröhlichen „Ciao!" den Tag rettete, noch bevor das Koffein überhaupt das Blut erreicht hatte.

Wenn dieser Schutzraum durch hyper-ästhetisierte Kälte ersetzt wird, in der jede Bestellung wie ein Bewerbungsgespräch wirkt, verliert der Kaffee seine soziale Seele.

## Warum Exzellenz keine Kälte braucht

Der fatale Trugschluss vieler Specialty-Konzepte liegt in der Annahme, dass handwerkliche Kompromisslosigkeit automatisch mit emotionaler Distanz einhergehen muss. Als ob Freundlichkeit die sensorische Qualität des Gebräus schmälern würde.

Die Spitzen-Gastronomie hat diese Phase größtenteils hinter sich gelassen. Die Zeiten, in denen Sommeliers mit gestärkter Schürze herablassend über die Ahnungslosigkeit ihrer Gäste spotteten, sind weitgehend vorbei. Moderne





Spitzenrestaurants haben verstanden, dass wahrer Luxus nicht in Einschüchterung liegt, sondern in radikaler Gastfreundschaft (Hospitality). Spitzenweine werden entmystifiziert, Schwellenängste abgebaut.

## Warum tut sich die Third-Wave-Kaffeewelt damit oft noch so schwer?

Wahre Barista-Kunst misst sich nicht daran, wie viele Fremdwörter man in einen Satz packen kann, um dem Kunden zu erklären, warum sein Wunsch nach etwas Kakaopulver ein Verbrechen an der Röster-Ehre sei. Wahre Meisterschaft zeigt sich darin, einen Gast dort abzuholen, wo er steht.

Wenn jemand an die Bar tritt und nach einem „starken, heißen Kaffee mit Milch" verlangt, hat der Barista zwei Möglichkeiten: Er kann ihn mit Vorträgen über Röstkurven und Milcheiweiß belehren – oder er kann lächeln, einen vollmundigen, nussig-schokoladigen Blend sauber aufbrü-



hen, samtige Milch darübergießen und sagen: „Probier mal, der hat richtig Power, schmeckt aber herrlich weich."

**Das ist kein Qualitätskompromiss. Das ist Gastfreundschaft.**

## Das Café der Zukunft: Hochgenuss auf Polstersesseln

Glücklicherweise regt sich an vielen Ecken der Szene bereits ein heilsamer Gegenwind. Eine neue Generation von Café-Betreibern beweist, dass sich Nachhaltigkeit, Spitzenkaffee und Wärme keineswegs ausschließen. Sie werfen die ungemütlichen Designer-Schemel über Bord und stellen wieder ausladende Vintage-Sofas auf. Sie servieren Kaffees von Weltrang, haben aber kein Problem damit, wenn jemand nach einer Zuckerdose fragt – und reichen sie mit einem ehrlichen Lächeln, statt mit gerümpfter Nase.

Diese Orte schaffen den Spagat, der die Zukunft des Kaffees sichern wird: Sie vermitteln Begeisterung durch Genuss, nicht durch Belehrung. Sie laden dazu ein, den Unterschied zwischen einem gewaschenen Kolumbianer und einem naturgetrockneten Äthiopier spielerisch zu entdecken, ohne dass man dafür ein Kaffeeologie-Diplom vorweisen muss.

Kaffee war nie dazu bestimmt, ein steriles Nischenprodukt für eine elitäre Szene-Blase zu sein. Kaffee ist Trost, Ritual, Pause, Genuss und Verbindung.

Wenn wir das nächste Mal ein Café betreten, wollen wir großartige Bohnen, perfekt aufgeschäumte Milch und Baristi, die ihr Handwerk bis ins kleinste Detail beherrschen. Aber vor allem wollen wir das Gefühl haben, willkommen zu sein. Denn der beste Kaffee der Welt schmeckt fade, wenn er mit einer Prise Arroganz serviert wird – und selbst ein einfacher Filterkaffee schmeckt himmlisch, wenn das Herz am Tresen mitschwingt.



Kaffeereisen nach Kolumbien:

# Wo Kaffee seine Geschichte erzählt

**Zwischen nebelverhangenen Bergen, grünen Kaffeefincas und herzlichen Begegnungen lässt sich in Kolumbien entdecken, was wirklich hinter einer guten Tasse Kaffee steckt. Eine Reise zu den Ursprüngen des Kaffees ist weit mehr als ein Abenteuer für Genießer. Sie eröffnet neue Perspektiven auf Nachhaltigkeit, Qualität und die Menschen, die unseren Kaffee möglich machen.**

## Wenn der Tag nach Kaffee duftet

Die ersten Sonnenstrahlen fallen auf die grünen Berghänge im Süden Kolumbiens. Noch liegt dichter Nebel über den Kaffeepflanzen, während irgendwo ein Hahn den Morgen begrüßt. Auf einer kleinen Finca beginnt bereits die Arbeit. Reife, leuchtend rote Kaffeekirschen werden sorgfältig von Hand gepflückt und in Körben gesammelt. Es duftet nach feuchter Erde, frischer Bergluft und einem neuen Tag.

Was für die Menschen hier zum Alltag gehört, ist für Besucher ein außergewöhnliches Erlebnis. Denn wer einmal zwischen Kaffeepflanzen gestanden und erlebt hat, wie viel Handarbeit, Wissen und Geduld in jeder einzelnen Bohne stecken, wird seinen morgendlichen Kaffee vermutlich mit anderen Augen betrachten.

Genau solche Erfahrungen ermöglicht Cofitur mit seinen Kaffeereisen nach Kolumbien. Statt klassischem Sightseeing stehen persönliche Begegnungen, authentische Einblicke und das Leben auf den Kaffeefincas im Mittelpunkt.

## Kolumbien – ein Paradies für Kaffeeliebhaber

Kolumbien gehört zu den berühmtesten Kaffeeanbauländern der Welt. Besonders in der Region Huila im Süden des Landes finden Kaffeepflanzen ideale Bedingungen: fruchtbare Böden, unterschiedliche Höhenlagen und ein Klima, das die Entwicklung komplexer Aromen begünstigt.

Doch die wahre Besonderheit liegt in den Menschen. Viele Kaffeefincas werden seit Generationen von Familien bewirtschaftet. Ihr Wissen über Pflanzen, Ernte und Verarbeitung ist über Jahre gewachsen und wird häufig innerhalb der Familie weitergegeben.

Hier zeigt sich, dass hochwertiger Kaffee kein Zufallsprodukt ist. Vom richtigen Erntezeitpunkt bis zur sorgfältigen Trocknung beeinflussen zahlreiche Entscheidungen seinen späteren Geschmack. Wer vor Ort zusieht oder selbst bei der Ernte mit anpackt, versteht schnell, warum guter Kaffee seinen Wert hat.

## Reisen, erleben, verstehen

Eine Kaffeereise mit Cofitur lädt dazu ein, in diese faszinierende Welt einzutauchen. Die Reisenden verbringen mehrere Tage auf den Fincas, lernen die Produzenten persönlich kennen und begleiten den Weg des Kaffees von der Pflanze bis zur Tasse.

Wie erkennt man eine reife Kaffeekirsche? Was geschieht nach der Ernte? Und warum schmecken zwei Kaffees aus derselben Region manchmal völlig unterschiedlich?

Die Antworten gibt es nicht im Seminarraum, sondern direkt dort, wo Kaffee entsteht. Bei gemeinsamen Verkostungen, sogenannten Cuppings, lassen sich unterschiedliche Aromen entdecken. Auch die verschiedenen Aufbereitungsmethoden – etwa Washed, Honey oder Natural – werden vor Ort erlebbar.

Mindestens ebenso wertvoll sind die Gespräche am Küchentisch, das gemeinsame Essen und die kleinen Geschichten aus dem Alltag der Kaffeefamilien. Sie machen aus einer interessanten Reise eine persönliche Erfahrung.

## Nachhaltigkeit beginnt mit Verständnis

Wer über nachhaltigen Kaffee spricht, denkt häufig zuerst an Bio-Siegel, umweltfreundliche Verpackungen oder fairen Handel. Doch Nachhaltigkeit beginnt schon viel früher: bei den Menschen, die den Kaffee anbauen, und den Bedingungen, unter denen sie arbeiten.

Auf den kolumbianischen Fincas wird deutlich, wie eng die Kaffeeproduktion mit der Natur verbunden ist. Unvorhersehbare Wetterereignisse, steigende Kosten und schwankende Marktpreise stellen viele Produzenten vor große Herausforderungen.

Eine Reise in den Ursprung macht diese Zusammenhänge sichtbar. Sie zeigt, warum langfristige Beziehungen, faire Handelsbedingungen und eine angemessene Vergütung entscheidend sind, damit hochwertiger Kaffee auch in Zukunft angebaut werden kann.

Dabei geht es nicht darum, das Leben auf einer Kaffeefinca zu romantisieren. Vielmehr entsteht ein respektvoller Blick auf die tägliche Arbeit und die wirtschaftliche Realität der

### Kaffee+ Reisetipp: Kolumbien mit Cofitur entdecken

Wer die Welt des Kaffees hautnah kennenlernen möchte, findet bei Cofitur besondere Kaffeereisen in die Anbauregionen Süd-Kolumbiens. Im Mittelpunkt stehen authentische Begegnungen mit Kaffeefamilien, Einblicke in Anbau und Verarbeitung, gemeinsame Verkostungen sowie kulturelle und kulinarische Entdeckungen.

Weitere Informationen: https://www.cofitur.com





Quelle: Cofitur




Quelle: Cofitur




*Fred Bertolone und Vera Richartz. Quelle: Cofitur*

Familien. Nachhaltigkeit bekommt so ein Gesicht – und eine ganz persönliche Bedeutung.

## Zwei Menschen, eine gemeinsame Leidenschaft

Hinter Cofitur stehen Vera Richartz und Fred Bertolone, die ihre Begeisterung für Kaffee und Kolumbien verbindet.

Vera Richartz begleitet von Deutschland aus die Verbindung zwischen den Kaffeeproduzenten und dem europäischen Markt. Als zertifizierte Q Arabica Graderin und Kaffeeexpertin bringt sie umfassendes Wissen über Qualität, Sensorik und die gesamte Wertschöpfungskette mit.

Fred Bertolone lebt im Süden Kolumbiens, ganz in der Nähe der Anbaugebiete. Er kennt die lokalen Produzenten, begleitet die Qualitätsarbeit und organisiert die Reisen vor Ort. Außerdem ist er in den Export der Kaffees nach Europa eingebunden.

Gemeinsam möchten sie mehr Verständnis für den Ursprung schaffen und die Distanz zwischen den Menschen, die Kaffee anbauen, und denen, die ihn genießen, verkleinern.

## zwischen Kaffeefincas, bunten Märkten und uralter Geschichte

Doch Kolumbien hat weit mehr zu bieten als hervorragenden Kaffee. Wer das Land bereist, entdeckt eine beeindruckende Vielfalt aus Landschaften, Traditionen und kulinarischen Erlebnissen.

Auf lokalen Märkten türmen sich exotische Früchte, in kleinen Restaurants duftet es nach frisch zubereiteten Spezialitäten, und unterwegs eröffnen sich immer wieder spektakuläre Ausblicke auf die grünen Anden.

Auch kulturelle Entdeckungen gehören zum Reiseprogramm. Ein besonderes Ziel ist der Archäologische Park San Agustín, der für seine geheimnisvollen, jahrhundertealten Steinskulpturen bekannt ist und zum UNESCO-Weltkulturerbe zählt.

Solche Erlebnisse zeigen, dass Kaffee nicht losgelöst von seiner Heimat betrachtet werden kann. Er ist Teil einer lebendigen Kultur, einer Landschaft und einer Gemeinschaft.

## Eine Tasse Kaffee, die mehr erzählt

Am Ende einer solchen Reise bleibt weit mehr als die Erinnerung an besondere Landschaften oder außergewöhnliche Kaffeesorten. Es sind die Menschen, ihre Geschichten und die kleinen Begegnungen, die nachhaltig beeindrucken.

Vielleicht erinnert man sich beim nächsten Espresso an die Bäuerin, die jede Kaffeekirsche sorgfältig auswählt. An die Sonne, unter der die Bohnen trocknen. Oder an den gemeinsamen Morgen auf einer Finca, als eine einfache Tasse Kaffee plötzlich eine ganz neue Bedeutung bekam.

Genau darin liegt der besondere Reiz einer Kaffeereise: Aus einem alltäglichen Genussmittel wird ein Erlebnis, das verbindet. Und aus der Frage, wie ein Kaffee schmeckt, wird die Neugier darauf, woher er kommt, wer ihn angebaut hat und welche Geschichte er erzählt.

Denn manchmal braucht es eine Reise bis zum Ursprung, um das Besondere in einer einzigen Tasse Kaffee zu entdecken.

# Die ganze Genusswelt bei infoboard.de










Jetzt lesen!

**infoboard.de**