

Kaffee+

2017/01

TECHNIK | GENUSS | LIFESTYLE | WISSEN | TRENDS



GESCHMACKS-VERSTÄRKER! S. 44



DAS BESTE AUS ZWEI WELTEN S. 36



KAFFEE-MENÜ FÜR KALTE TAGE! S. 20

jura®



Roger Federer

Inspirierendes Vorbild,
unerrechter Rekordhalter
als Grand-Slam-Sieger
und als Nummer eins der
Tennis-Weltrangliste –
und Kaffeegenießer.

Kaffeegenuss –
frisch gemahlen,
nicht gekapselt.



SWISS MADE

Dank P.E.P.® zum perfekten Espresso. Die Z6 von JURA begeistert selbst anspruchsvollste Genießer wie Roger Federer. Der Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.®) garantiert Ristretto und Espresso in höchster Kaffeebar-Qualität. Sogar die Zubereitung von Trendspezialitäten gelingt durch automatisches Umschalten von Milch auf Milchschaum ganz leicht per Knopfdruck. Für vollendete Funktionalität sorgen die frontale Bedienung sowie das Intelligent Water System (I.W.S.®), das den Filter von selbst erkennt. JURA – If you love coffee.

www.jura.com



Schrei nach Liebe

Die Wege meiner liebsten Freunde, Ute und Michael, haben sich getrennt. Das ist bitter für beide und schade für mich. Wie oft saßen wir in Ihrer heimeligen Wohnküche bei Espresso, Cappuccino & Co. zusammen... Vorbei! Denn mit Ute verließ auch der Kaffee-Vollautomat das Haus. Waschmaschine und Wäschetrockner, Toaster und Staubsauger: Alles ließ sie da. Nur der Genuss-Verstärker für das Coffee-Feeling wechselte bei Nacht und Nebel den Wohnsitz. Das zeigt den enormen Stellenwert, den Kaffee-Vollautomaten heute haben. Den besten Espresso der Stadt, den cremigsten Latte Macchiato gibt es daheim. Und das auch bei Vollautomaten neuerdings in einer Qualität, die der Königsdisziplin des Kaffee-Genusses, dem Siebträger immer näher kommt.

Der Vollautomat, von dem in dieser neuen Ausgabe von **Kaffee+** vor allem die Rede ist, liefert Ihnen beste Performance-Werte bei geringstem Aufwand. Schneller kommen Sie nicht an den Applaus Ihrer Gäste. Doch bitte nicht vergessen: Auch Vollautomaten „schreien“ nach Liebe und Zuwendung. Das gilt nicht nur für die Milch führenden Teile der Maschinen: Nach spätestens einer halben Stunde mutiert die Milch in Richtung Käse. Und beim Wasser? Manch einer meint, es sei völlig ausreichend, den Wassertank alle drei Tage bis zum Deckelrand zu füllen. Mal Hand aufs Herz: Würden Sie am Montagmorgen das Glas Wasser mit Freude trinken, das Sie sich am Samstag eingeschenkt haben? Sicher nicht! Also ab damit in die Blumen. Auch der Kaffeesatzbehälter gehört geleert. Täglich! Übrigens auch ideal für die Blumen im Garten.

Ist Kaffee der neue Wein? Scheint fast so. Wer sich in diesem Herbst auf Food-Festivals umschaut, kam aus dem

Staunen nicht mehr heraus. Menschentrauben vor Vollautomaten und Siebträgern, lebhafte Diskussionen bei lokalen Kaffeehändlern über Anbaugebiete und Röstverfahren, dazu ausgebuchte Kaffee-Seminare und Spezialitäten-Verkostungen. Kaffee ist chic, Kaffee ist Lifestyle. Jeder will mitreden. Und es gibt ja auch – wie beim Wein – mächtig viel zu erzählen. Über die ungeheure Aromen-Vielfalt der braunen Bohnen, über Geschmacksunterschiede zwischen einem säurearmen Malabar mit leichter Schokoladennote, einem gewaschenen Sidamo mit geradezu blumig-leichten, fruchtigen Beeren-Aromen oder einem herrlich würzigen Columbia.

Nicht zu vergessen die neuen Vollautomaten, die clever und smart von Tasse für Tasse wunderbare Spezialitäten auf Knopfdruck zubereiten. Und damit Sie, wenn sich viel Besuch ankündigt, nicht den Überblick verlieren, kommen immer öfter auch Kaffee-Apps zum Einsatz, die schon wissen, was Ihre Lieblingsgäste bevorzugen. Michael hat übrigens seit vergangener Woche wieder einen Vollautomaten. Und er hat an nichts gespart. Ein richtiges Schmuckstück für die Küche. So ging die Geschichte für ihn (und mich) doch noch mal gut aus.

Genießen Sie mit,
herzlichst

Matthias M. Machan
Chefredakteur Kaffee+





3

Editorial
Schrei nach Liebe

Inhalt

8



Es wird weihnachtlich
Rezepte für den Koffein-Kick, der den Winterblues vertreibt.



12

Die pure Lebensfreude
Nivona hat der beliebten 7-er Baureihe ein Update gegönnt.



14

Schwarz & smart

Der Vollautomat geht ins Netz, Kaffee wird zur digitalen Erfahrung.



16

Echte Handarbeit

Die manuelle Kaffeezubereitung ist vielfältig und liegt wieder voll im Trend.



19

Sprechen Sie schon Koffein?
Neue Spezialitäten kreieren auch eine neue Kaffee-Ansprache.



26

Innovativ. Imposant. Intelligent.
Jura bietet Vollautomaten-Hightech mit Premium-Anmutung für ein maximales Aroma.



27

Latte Art

Tipps für den Einstieg in die Königsklasse der Milchschaumschlürfer.



32

Barista-Coach Mark Czogalla
Über seine Arbeit in der Bonner Kaffeeschule und den perfekten Start in den Tag.



36

Das Beste aus zwei Welten
Gastroback setzt beim perfekten Espresso auf die Technik des Siebrägers mit dem Komfort eines Vollautomaten.



42

Liebhaberstücke
Genuss-Verstärker, deren Design begeistert und deren Funktion überrascht.

20

Kaffee als neuer Star in der Tellermitte

Ein Wohlfühl-Menü für kalte Tage.



44

Geschmacksverstärker

Die neue Kaffee-Vollautomaten-Generation stellt sich selbstbewusst dem Siebträger. Ausgeklügelte Technik verspricht eine hervorragende Entfaltung der Kaffee-Aromen.

Impressum

Herausgeber futura-medien GmbH, Im Hänferstück 44a, 77855 Achern, Telefon: 07841/6309568, Fax: 07841/6309581, Email: info@infoboard.de, Geschäftsführer: Alexander Druckenmüller / Gabriel Wagner, HRB Mannheim 709493 - Id.-Nr. DE 272978745. **Chefredaktion** Matthias M. Machan, Machan Media, Haan **Satz&Layout** sprachakt Kommunikation, Achern **Titelfoto** Gastroback **Grafische Elemente** designed by Freepik

Magazin

Frisch **gemahlen**, nicht **gekapselt**

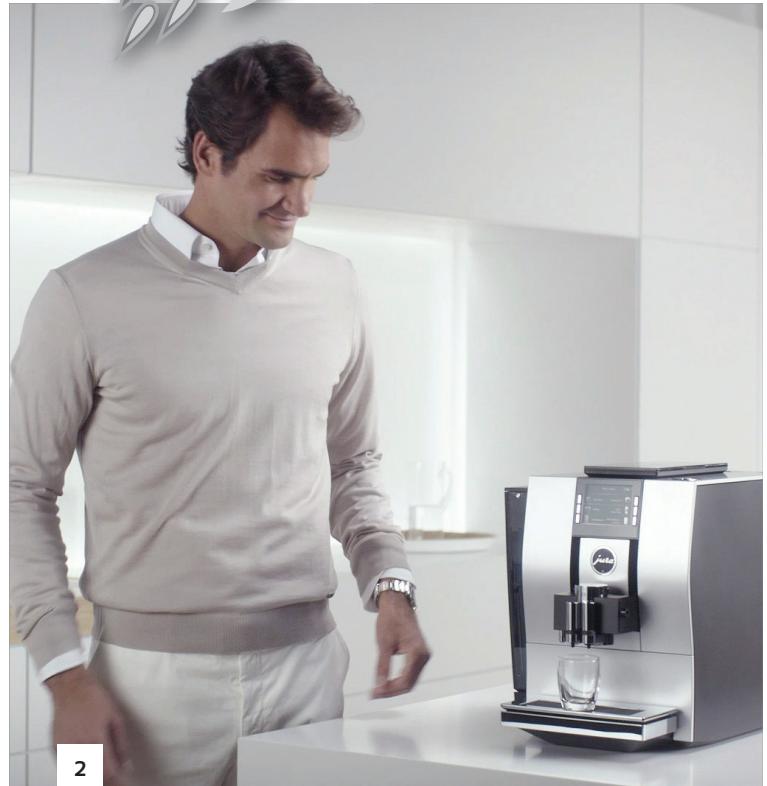
1

1 | Kosmische Kaffee-Enttäuschung im All: Tennislegende Roger Federer

2 | Schweizer Perfektion in doppelter Ausführung

Ist das nicht Tennislegende Roger Federer? Genau, der Schweizer ist mal wieder als Markenbotschafter für die Premium-Marke Jura im TV und in ausgesuchten Kinos (u.a. in Hamburg, München, Köln, Nürnberg und Berlin) unterwegs. Allerdings hat er auf irdischen Centre Courts scheinbar keine Gegner mehr. Denn: Im neuen Werbe-Spot befindet sich das Tennis-Ass „vermeintlich“ in einer Weltraumstation.

Dort muss er zu seinem Unmut feststellen, dass es keinen frisch gemahlenen Kaffee gibt. Doch Federer hat Glück: Da sich das All-Abenteuer als Tagtraum herausstellt, steht dem Genuss nichts mehr im Wege. Die bewährte, augenzwinkernde Botschaft dahinter: „Kaffee-Genuss – frisch gemahlen, nicht gekapselt.“ ■



Eine Prise Leidenschaft

Ist ein Leben ohne Kaffee für Sie noch denkbar?

Kaffee ist aus meinem Leben nicht mehr wegzudenken. Es verbindet für mich Genuss pur, Zeit für mich selbst - aber auch in Gesellschaft mit einem netten Gespräch.

Welche Vorteile hat der Kaffee-Vollautomat?

Kaffee-Vollautomaten sind perfekt für den Haushalt. Ein Knopfdruck, binnen weniger Minuten startklar, dazu frisch gemahlener Kaffee in jeder Geschmacksstärke. Egal, ob Latte Macchiato oder Cappuccino, der Vollautomat macht es mir kinderleicht, guten Kaffee schnell und unkompliziert zu zaubern.

Worauf sollte ich beim Kauf eines Vollautomaten achten?

Ein Vollautomat sollte guten Kaffee machen können. Da kommt es weder auf den Preis noch auf die Ausstattung an. Ein guter Kaffee, die richtige Einstellung und das Wasser sind ausschlaggebend. Dazu eine Prise Leidenschaft, dann kann schon fast nichts mehr



schiefl gehen. Natürlich ist das Design wichtig. Noch wichtiger sind allerdings Geschmack und Handhabung.

Wie wichtig ist die Pflege eines Vollautomaten?

Fast alle Maschinen besitzen ein relativ leichtes Reinigungsprogramm. Wichtig ist aber, dass dieses vom Bediener nach den Bezügen auch gemacht wird. Vollautomaten sind wie Diven – sie wünschen sich Pflege für eine lange Lebensdauer. ■

1 | Stefanie Wolf arbeitet als freiberuflicher Barista und umsorgt mit ihrer mobilen Kaffeebar ihre Gäste auf Festen und Veranstaltungen.



DIE NEUE GENERATION NIVONA

NEUE LUST AUF KAFFEE

Mit den technisch perfekten Kaffeevollautomaten von NIVONA können Sie Ihren Lieblingskaffee immer wieder neu und lustvoll entdecken. Ob traditionsbewusster Espresso-Liebhaber oder trendorientierter Milchschaumfan – bei den vier aktuellen Baureihen finden Sie das ideale Modell, mit dem Sie tagtäglich noch komfortabler und individueller Ihren Kaffee brühen können. Ihr Fachhändler hilft Ihnen gerne, die Richtige für Ihre Ansprüche zu finden.

Im Fachhandel und auf www.nivona.com

NIVONA

Neue Lust auf Kaffee.





Spekulatius macchiato

Zutaten (für 1 Person)

- 1 Espresso macchiato (bestehend aus 40 ml Espresso und Milchschaum)
- 1 cl Spekulatiussirup

Zubereitung

- Geben Sie den Sirup in ein Espressoglas
- Bereiten Sie mit Ihrem Espresso-Vollautomaten einen Espresso macchiato zu
- Bestäuben Sie den Milchschaum mit etwas Zimtpulver
- Dazu passt als Gebäck Spekulatius hervorragend





Genuss

Es wird weihnachtlich

Die Tage werden immer kürzer, das Wetter immer winterlicher. Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit kreativen Kaffee-Spezialitäten. Nehmen Sie sich eine Auszeit für den Koffein-Kick, der den Winterblues verjagt, die Zeit auf Weihnachten verkürzt und Ihnen die Seele streichelt. Spekulatius, Honig oder Ingwer adeln die braune Bohne gerade in der Phase vor Weihnachten und sorgen bei Ihren Gästen für reichlich Applaus – versprochen!



Vertreibt den Winterblues

Zutaten (für 1 Person)

- 45 ml Espresso
- 1 TL Honig
- 1 Messerspitze Ingwerpulver

Zubereitung

- Geben Sie einen Teelöffel Honig mit einer Messerspitze Ingwerpulver in eine Tasse oder ein Espressoglas
- Bereiten Sie einen starken Espresso direkt in die Tasse oder in das Espressoglas zu
- Verrühren Sie den Espresso, das Ingwerpulver und den Honig vor dem Genuss



Kaffeevollautomat
KV 8090



Filtermaschine
KA 4810

Advertisorial

Die neuen
Kaffeeautomaten
von SEVERIN

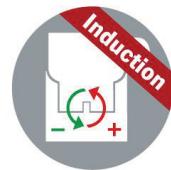
Edles Design. Modernste Technik. Individueller Genuss

|| Ein Trio für Kaffee-Ge-
nießer von Severin: Kaf-
feevollautomat KV 8090,
Filtermaschine KA 4810
und Induktions-Milchauf-
schäumer SM 9688

Kaffee gehört zu den beliebtesten Getränken der Deutschen – egal ob schwarz am Morgen als Wachmacher, nachmittags ein Latte Macchiato zur Entspannung oder ganz erfrischend im Sommer mit Vanilleeis verfeinert. Für den optimalen Genuss hat Severin zwei neue Kaffeeautomaten auf den Markt gebracht: Die Filtermaschine KA 4810 verfügt über ein integriertes Mahlwerk, sodass der Kaffee ganz frisch und nach dem gewünschten Mahlgrad aufgebrüht werden kann. Und der kompakte Kaffeevollautomat KV 8090 bereitet nicht nur aromatischen Kaffee zu, er eignet sich auch bestens zur Zubereitung von Espresso, Tee und anderen Heißgetränken. Das Unternehmen aus dem sauerländischen Sundern bietet mit diesem Sortiment individuellen Kaffeegenuss auf Knopfdruck.



Induktions-Milchaufschäumer
SM 9688



1

Kaffee wird längst nicht mehr nur als Wachmacher gesehen, sondern als Genuss- und Lifestyle-Produkt. Bei der Zubereitung gibt es laufend neue Trends. In den USA ist beispielsweise der „Cold Brew Coffee“ gern gesehen: Der gemahlene Kaffee wird mit kaltem Wasser aufgegossen, die Mischung lässt man anschließend mehrere Stunden ziehen. Heraus kommt ein mildes, aber sehr aromatisches Konzentrat, das mit Eiswürfeln verlängert eine wunderbare Erfrischung ist.

Mit Filter!

Die beliebteste Variante der Deutschen ist und bleibt jedoch der klassische Filterkaffee: Über 70 % des in deutschen Haushalten aufgebrühten Kaffees kommt aus einer Fil-

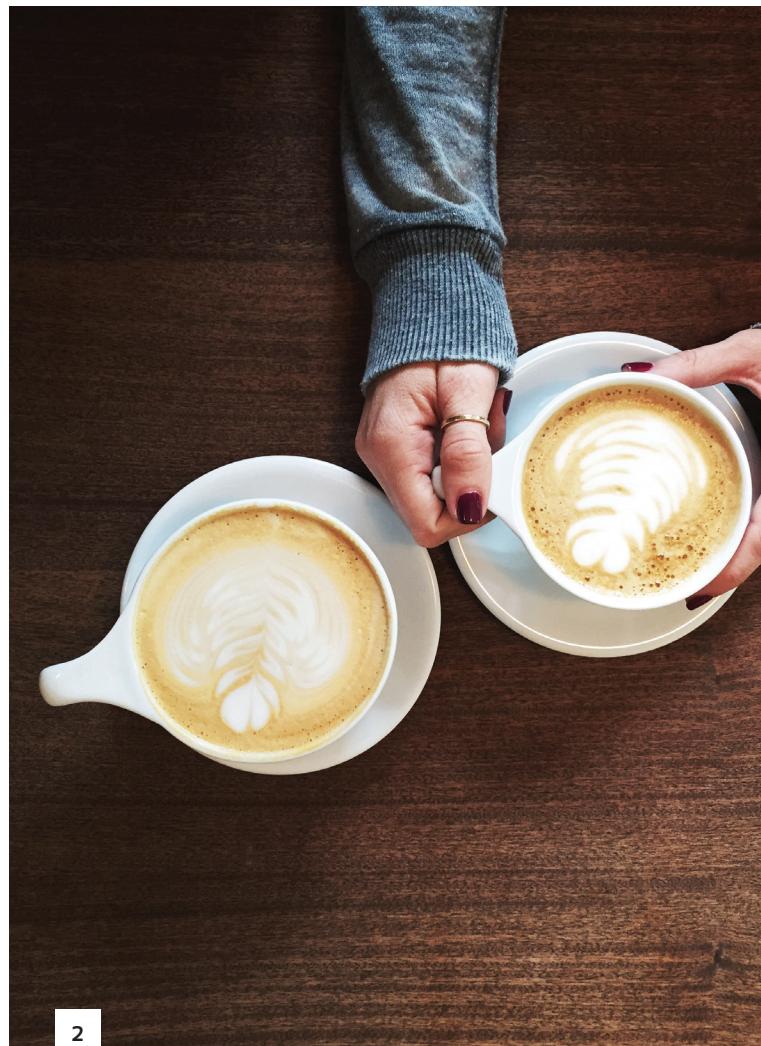
termaschine. Um Liebhabern besonders aromatischen Filterkaffee bieten zu können, hat Severin den **Kaffeeautomat KA 4810** mit Mahlwerk neu auf den Markt gebracht.

Vor dem Aufbrühen werden die Kaffeebohnen frisch und nach individuell eingestelltem Mahlgrad gemahlen. Drei verschiedene Aromastufen sorgen für die optimale Stärke des Kaffees. Falls die Kaffeebohnen ausgegangen sind, gibt es die Möglichkeit, das Mahlwerk zu deaktivieren und vorgemahlenen Kaffee aufzubrühen. Besonders praktisch ist die Timerfunktion, mit der sich frisch gebrühter Kaffee genießen lässt, ohne dass man einen Finger rühren muss. Neben der modernen Technik überzeugt die Maschine durch die äußersten Werte: Das Edelstahl-Design sowie das LCD-Display machen den KA 4810 zu einem Hingucker in der Küche.

Genuss auf **Knopfdruck**

Mit dem **Kaffeevollautomaten KV 8090** von Severin gelingt Kaffee mühelos und schnell auf Knopfdruck. Das Edelstahl-Kugelmahlwerk mit stufenlos einstellbarem Mahlgrad ist besonders leise und erfüllt von fein bis grob jeden Kaffeeuwunsch. Die Vorbrüh-Funktion sorgt für ein noch intensiveres Aroma. Und das alles in wenigen Minuten, denn aufgrund der „Plug-in and Go“-Funktion ist kein vorheriges Aufheizen notwendig.

Dank Speed-Modus des Kaffeevollautomaten KV 8090 kommt man in nur 45 Sekunden in den Genuss eines aromatischen Espressos. Auch für Teetrinker ist das Gerät ideal geeignet, denn dank der Heißwasseraufzehrung ist Tee schnell zubereitet. Dank eines höhenverstellbaren Kaffeeauslaufs finden Tassen jeglicher Größenordnung Platz. Die Bedienung des Geräts ist intuitiv und erfolgt per Touch-Steuerung, beleuchtete Anzeigen geben zusätzliche Bedienhinweise. Das Mahlwerk ist stufenlos einstellbar und mit nur 75 dB (A) besonders leise. Der Eco-Modus des Kaffeevollautomaten sorgt zudem für einen geringen Energieverbrauch – so schaltet sich



das Gerät automatisch ab, einstellbar ist dies in drei Zeit-Intervallen. Auch die Reinigung des Geräts ist aufgrund der seitlich entnehmbaren Brüheinheit unkompliziert. Mit seinem schlanken Design und seiner grau-metallic/schwarz glänzenden Optik fügt er sich wunderbar in die moderne Küche ein und zeugt von gutem Geschmack. Für's Auge und den Gaumen. Mehr zum KV 8090 <https://www.youtube.com/watch?v=pwHMbmU1sp0>!

Für viele wird der Kaffeegenuss erst durch perfekten Milchschaum gekrönt. Für die richtige Konsistenz und Temperatur – nicht zu kalt, zu heiß oder zu fest – kommt es auf das perfekte Zusammenspiel von Hitze und Luft an. Diese Dosierung beherrscht der **Induktions-Milchaufschäumer SM 9688** von Severin gekonnt. Die Technik stellt sicher, dass die Milch nicht anbrennt. ■

2 | Mit dem Induktions-Milchaufschäumer SM 9688 von Severin werden trendige Kaffee-Spezialitäten beinahe zum Kinderspiel.



Technik

Nivona reloaded: Die pure Lebensfreude

1 | Ein Blickfang für jede
Küche: Vollautomat 788
von Nivona

1

Kann man Gutes noch besser machen? Man kann! Zumindest ist Nivona das mit dem „Relaunch“ der beliebten 7er-Baureihe eindrucksvoll gelungen. Sie wurde grundlegend modernisiert, verbessert und verschönert. Das Schönste ist: Vor allem geschmacklich muss die Serie den Vergleich mit einem Siebträger nicht mehr scheuen.

Die 7er-Baureihe von Nivona ist seit etlichen Jahren ein beliebter Bestseller, ein Alleskönner, der sich durch Qualität und Nachhaltigkeit ebenso ausgezeichnet, wie durch leichte Bedienbarkeit und Kaffeegenuss pur. Doch Gewohnheiten ändern sich, die Erwartungen an einen Kaffee-Vollautomaten auch. Schön, dass Nivona mit der Zeit geht. Denn jetzt gibt es die 7er-Baureihe mit noch mehr Vielfalt und noch mehr Bedienkomfort. Beim 2016er-Update der 7er ist es tatsächlich nicht nur bei einem bloßen Facelift geblieben: Die inneren Werte der vier neuen Modelle versprechen nichts weniger als den „Kaffeegenuss in einer neuen Dimension“.

Nimmt es mit dem **Siebträger** auf

Möglich macht das vor allem das neue „Aroma Balance System“, mit dem sich unterschiedliche Geschmacksvarianten aus nur einer Bohnensorte kreieren lassen. Wir erinnern uns: Auch das bislang installierte „Aromatica System“ konnte dank einer dynamischen Brühkammer eine exzellente Aromaausbeute generieren. Doch den Entwicklern und Ingenieuren, die in der Schweiz für Nivona testen und tüfteln, war klar, dass aus diesem System noch mehr herauszuholen ist. So haben sie drei neue, abrufbare Aromaprofile entwickelt,

2 | Die Nivona-App bietet vielfältige Möglichkeiten, den Genussverstärker bequem vom Küchentisch zu bedienen.



2

je nachdem, wie stark man seinen Espresso genießen möchte. Was uns überrascht: In der „intense“-Stufe kann es die neue 7er geschmacklich durchaus mit einem Siebträger aufnehmen. Chapeau!

Doch auch der Bedienkomfort bei der neuen 7er-Baureihe ist bei allen vier Modellen enorm gestiegen. Zum einen durch das gestochene scharfe TFT-Display mit einem leichten Zugriff auf ein sehr übersichtliches Menü, zum anderen aber auch durch die Möglichkeit, die Modelle ganz komfortabel mit der neuen Nivona-App zu bedienen.

Die clevere App bietet dabei vielfältige Möglichkeiten, den Genussverstärker bequem vom Küchentisch oder Sofa zu bedienen. Ganz einfach lassen sich beispielsweise die Rezepte der vielen Getränkevariationen einstellen. Außerdem hat man mit der App immer im Blick, wie viele Getränke bereits bezogen wurden oder wann die nächste Reinigung ansteht. Mehr noch: Es gibt jede Menge Kaffee-Know-How, Tipps und Tricks rund um die Themen Kaffeebohnen und Milch sowie alles rund um das Thema Service.

Schön wie nie ...

Natürlich lassen sich alle Modelle der 7er-Baureihe auch weiterhin bequem und übersichtlich über die beiden Rotarys bedienen. Eben jeder so, wie er mag. Mit der App offerieren die Nürnberger eine komfortable Möglichkeit, ihre Nivona in den Alltag zu integrieren. Und das Design? „Ein Kaffeevollautomat in der Kü-



3

che steht für Genuss und Lebensfreude. Wir wollen, dass man das unser Baureihe auch ansieht“, gibt Geschäftsführer Bastian Fielder die Benchmark zu den neuen Designs vor.

3 | Die hochwertige Oberfläche der 788 hat einen geradezu futuristischen Auftritt, ist gemacht für jede moderne Küche.

Daher gibt es die Modelle der 7er-Reihe ab sofort im zeitgemäßen „InMould“-Design. Die Modelle 768 und 778 sind baugleich, unterscheiden sich aber im Design. Unser Liebling ist das Modell 788. Es hat nicht nur fünf zusätzliche speicherbare Kaffeerezepte und einen MilchCooler auf der Haben-Seite, sondern mit der schwarzen Front auch einen edlen 3D-Look. Ein lebensfroher Mittelpunkt für jede Küche! ■



Technik

Schwarz & **smart**

1

Genießer trinken ihren Kaffee heute nicht nur schwarz, sondern auch smart. Mit dem EQ.9 connect ist jetzt auch bei Siemens der erste Vollautomat ins Netz gegangen. Durch die Home Connect App können alle Kaffeevorlieben abgestimmt im Voraus geplant werden – der baristaMode, bekannt aus der EQ.9 s700, macht die Individualisierung möglich. Und: Mit Ferndiagnose auf Wunsch liefert Siemens dazu auch den Servicekomfort von morgen!

Kaffee als **digitale** Erfahrung

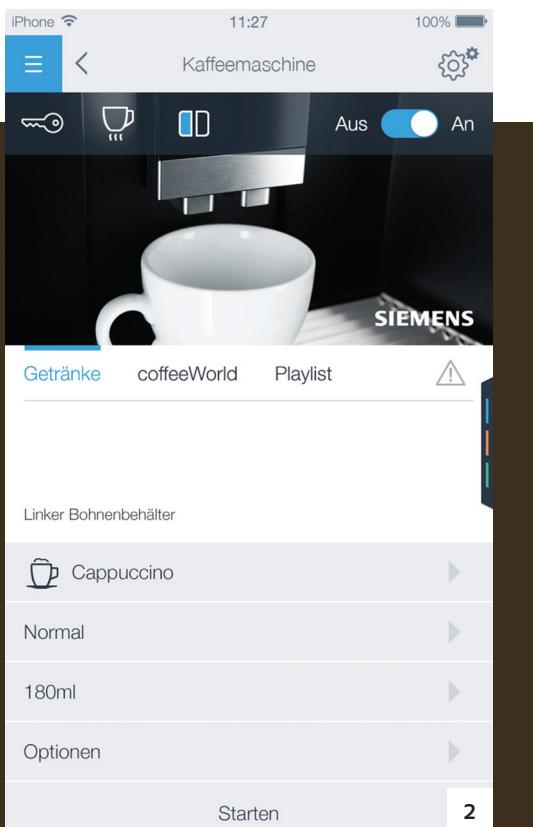
Ob ein großer, fettarmer Latte Macchiato, eine kleine Tasse entkoffeinerter, milder Americano oder ein extrastarker Ristretto: Kaffeegenuss ist heute mehr denn je Ausdruck der eigenen Persönlichkeit und des individuellen Lebensstils. Bereits 2015 konnte Siemens dieser Bewegung mit dem EQ.9 s700 den passenden Vollauto-

maten zur Verfügung stellen: Der baristaMode ermöglicht fein einstellbare Kaffeearomen, und mit den zwei separaten Bohnenbehältern und zwei Mahlwerken können zwei verschiedene Bohnensorten in einem Gerät verarbeitet werden. Der neue Vollautomat EQ.9 connect kann noch mehr: Er ist vernetzt und lässt sich bequem per App steuern – und das inklusive aller technischen Annehmlichkeiten, mit denen der EQ.9 schon letztes Jahr punktete.

Wenn Gäste mit unterschiedlichen Kaffee-Vorlieben zu Besuch sind, ist die coffeePlaylist ein idealer Helfer, um allen Ansprüchen an den Lieblingskaffee gerecht zu werden. Dank baristaMode sind Details wie Aromaintensität, Temperatur oder Milch-Mischverhältnis fein steuerbar. Auf einen Fingertip legt der Vollautomat los – einzige Tassen und Gläser müssen noch unter den Auslauf gestellt werden.

1 | Die EQ.9 connect von Siemens ist vernetzt und lässt sich bequem per App steuern.

2 | 18 Kaffeespezialitäten versprechen genussvolle Momente auf Knopfdruck.



Tipps und Tricks

18 internationale Kaffeespezialitäten warten darauf, für genussvolle Momente auf Knopfdruck zu sorgen: Einfach gewünschtes Getränk am Tablet oder Smartphone auswählen – und anschließend den internationalen Coffee-Flair genießen. Wer Kaffee in jeder Form liebt, kann sich im Rezeptebereich der App zum Kochen und Backen mit des Deutschen Lieblingsgetränk inspirieren lassen. Hier locken sowohl süße als auch pikante Rezepte mit Kaffee als (Haupt-)Bestandteil. Mithilfe der App können die entsprechenden Zubereitungseinstellungen für das Heißgetränk anschließend direkt an den Vollautomaten gesendet werden.

Der Anschluss an das HomeConnect System ermöglicht die Ferndiagnostik für eine komplette Service-Lösung. Hier können alle Grund-einstellungen (wie etwa die Wasserhärte) von der Couch aus vorgenommen werden. Eine digitale Gebrauchsanweisung ist ebenso vorhanden wie zusätzliches Kaffee-Know-how oder Tipps und Tricks. Und weil die Gerätreferenznummer hinterlegt ist, sind Zubehör und Ersatzteile schnell bestellt wie nie zuvor. Und auch die Wartung des Geräts durch den Kundendienst aus der Ferne ist möglich. ■



Die schönsten
Momente
verbindet eins ...



Art.-Nr. 42640 »Design Espresso Advanced Professional«

Für alle Kaffeespezialitäten
von Ristretto bis Latte
Macchiato.

Die »Design Espresso Advanced Professional« kombiniert die hohe Genussqualität einer Siebträgermaschine mit der leichten Bedienbarkeit eines Vollautomaten.

Der Kaffee wird immer frisch gemahlen und auch der Milchschaum – ganz nach eigenem Geschmack und Gusto – geht hier sehr einfach, vollautomatisch von der Hand.



MEHR INFOS



Wissen

Echte Handarbeit

Die manuelle Kaffeezubereitung liegt wieder voll im Trend

1

1 | Der Handfilter ist der Klassiker unter den manuellen Brühmethoden. Fotos: Deutscher Kaffeeverband

Kaffee ist und bleibt das Lieblingsgetränk der Deutschen. Besonders angesagt ist derzeit wieder die Zubereitung von Hand. So avanciert der manuell gebrühte Filterkaffee aktuell in vielen Metropolen zum absoluten Trendgetränk. Neben dem altbewährten Klassiker, dem Handfilter, gibt es eine Vielzahl weiterer Methoden, Kaffee in Handarbeit zuzubereiten.

Der Klassiker: **Handfilter**

Der **Handfilter**, 1908 von Melitta Bentz erfunden, ist der Klassiker unter den manuellen Brühmethoden. Die Anwendung ist unkompliziert: Der Porzellanfilter wird auf eine Kanne oder Tasse gesetzt, ein Kaffeefilter eingelegt, mittelfein

gemahlener Kaffee eingefüllt und heißes Wasser aufgegossen. Der frische Kaffee fließt langsam in die Kaffeekanne bzw. -tasse. Er schmeckt besonders mild, da das Filterpapier Fette und Öle zurückhält. ■

Der Exote: Phin-Filter

Das Pendant zum deutschen Handfilter ist in Vietnam der **Phin-Filter**. Hierbei handelt es sich um ein Behältnis aus Aluminium, das, wie der Handfilter, auf eine Tasse oder Kanne gesetzt wird. Man benötigt jedoch keinen Papierfilter, da

sich im Boden des Aluminiumbehälters Löcher befinden, durch die der frische Kaffee langsam hinaus tröpfelt. Ein Stempel verhindert das Aufwirbeln des Kaffeepulvers beim Eingießen des heißen Wassers. ■

Der Coole: Cold Brew und Cold Drip



2 | Hat die (zwölfstündige) Ruhe weg: Cold Brew

3 | Beträufelt und gefiltert, mild und aromatisch: Cold Dripper

Cold Brew und Cold Drip gehören auch im Jahr 2016 auf die Liste der angesagten Kaffegetränke. Das Ergebnis der beiden innovativen Zubereitungsmethoden, bei denen mit kaltem Wasser gearbeitet wird, ist ein besonders aromatisches, mildes Kaffeekonzentrat. Beim Cold Brew werden Wasser und gemahlener Kaffee miteinander vermischt und das Konzentrat nach einer Ruhephase von mindestens zwölf Stunden gefiltert. Beim Cold Drip hingegen wird das Kaffeepulver im

Laufe mehrerer Stunden im sogenannten „Cold Dripper“ langsam mit Wasser beträufelt und sofort gefiltert.

Das Kaffeekonzentrat kann nach Belieben mit heißem oder kaltem Wasser verdünnt und weiter verfeinert werden. Durch die Zugabe von Eiswürfeln entsteht beispielsweise im Handumdrehen ein erfrischender Kaffee-Drink. ■



4

Der Praktische: AeroPress

4 | Praktisch auch für unterwegs: AeroPress

Sollte „**AeroPress**“ auf der Karte einer Coffee Bar stehen, ist damit Filterkaffee gemeint, hergestellt mithilfe eines Brühzylinders aus Kunststoff, der unten mit einem dünnen Filterpapier verschlossen ist. Es wird zunächst Kaffeepulver, anschließend heißes Wasser hineingegeben und das Ganze umgerührt. Nach einer kurzen Extraktionszeit wird das Wasser mit einem Presskolben durch das Kaffeepulver gedrückt. Der fertige Kaffee fließt direkt in die Tasse. ■

Die Traditionelle: Karlsbader Kanne



5

5 | Wieder da:
Die Karlsbader Kanne
für Porzellan-Fans

Für Kaffeeliebhaber, die gern auf einen Papierfilter verzichten, bietet sich die klassische **Karlsbader Kanne aus Porzellan** an. Der grob gemahlene Kaffee wird in das sogenannte Doppelsieb gegeben, darauf der Wasserverteiler gesetzt und langsam Wasser eingegossen bis es vollständig durchgelaufen ist. Praktisch: Nach Abnahme des Siebs und des Wasserverteilers kann man den Kaffee direkt in der Karlsbader Kanne servieren. ■

Der Experimentelle: Siphon



6

6 | Mit dem Siphon wird das Kaffeekochen zur Chemiestunde. Das Ergebnis überzeugt!

Der **Siphon** erinnert optisch an ein Utensil aus dem Chemiebaukasten. Ganz falsch ist diese Assoziation nicht, denn bei der Siphon-Methode macht man sich die physikalischen Gesetze des Vakuums zunutze. An einer Haltevorrichtung sind zwei Glasbehälter montiert, die über ein dünnes Röhrchen miteinander verbunden sind. Im unteren Gefäß befindet sich Wasser, im oberen gemahlener Röstkaffee. Durch Erhitzen des Wassers mit Hilfe einer Flamme bildet sich Dampf, der das Wasser in die obere Glaskugel drückt, wo es sich mit dem Kaffeepulver vermengt. Stoppt man die Wärmezufuhr, wird es durch den entstandenen Unterdruck wieder abgesaugt, das Kaffeepulver bleibt als Kaffeesatz zurück. Das Ergebnis: ein sehr reiner und aromatischer Kaffee. ■

Wissen

Black & White

Wer heute eine trendige Kaffeebar in einer der Großstädte betritt, wird beim Blick auf die Getränkekarte vermutlich überrascht sein. Statt Latte Macchiato, Cappuccino und Milchkaffee stehen immer öfter **Flat White, Long Black** oder auch **Cold Drip** auf der Menütafel. Der Kaffee erfindet sich immer wieder neu – und mit ihm die Sprache. Sprechen Sie auch schon Koffein?



1

1. Flat White

Der Flat White ähnelt auf den ersten schnellen Blick einem Cappuccino. Allerdings enthält er ein bis zwei Einheiten Espresso, der Kaffeeanteil ist also höher als beim Cappuccino. Und auch der Milchschaum unterscheidet sich: Beim Flat White ist der Schaum sehr feinporig, cremig und wird flach, in mehreren Lagen in die Tasse gegossen, nicht hoch aufgetürmt. Wichtig außerdem: Auf einen Flat White wird nie Kakaopulver gestreut. Stattdessen ziert ein kunstvolles Muster die Oberfläche, das der Barista beim Eingießen der Milch zaubert, „Latte art“ eben. ■

2. Long Black

Ein Long Black besteht aus ca. 120-180 ml heißem Wasser, in das ein einfacher oder doppelter Espresso gegossen wird. Die Crema des Espressos sollte auf dem Long Black gut zu sehen sein. ■

3. Cold Drip

Wer einen Cold Drip bestellt, erhält ein Kaffeekonzentrat, das entweder auf Eis serviert oder im Verhältnis 2:1 mit Wasser oder Milch gemischt wird. Beim Cold Drip wird das Kaffeepulver langsam mit kaltem Wasser beträufelt und durch einen feinporigen Filter abgegossen. Das Ergebnis ist ein Kaffee, der als besonders reich an Aromen gilt. ■

4. V60

Dahinter verbirgt sich kein schwedisches Automodell, sondern die Kaffeezubereitung mit Handaufguss, die einiges Können und Zeit erfordert. So darf das verwendete Wasser heiß, aber nicht mehr kochend sein. Der Papierfilter wird vor dem Einfüllen des Kaffeepulvers angefeuchtet. Anschließend wird das Wasser langsam kreisförmig über das Kaffeepulver gegossen, damit sich die Aromen optimal entfalten können. ■

1 | Espresso oder ein Flat White: Kaffeegenuss hat viele Facetten. Foto: Kahla



Genuss

Wohlfühl-Menü für kalte Tage



Unser Wohlfühl-Menü bringt an kalten Herbst- und Winter-Tagen Wärme und reichlich Farbe auf den Teller. Die Darsteller (u.a. Hähnchenbrust, Kalbsteak und Blaubeeren) wechseln, der Hauptdarsteller Kaffee tritt aber in jedem Gang auf – mal als Farce, mal in der Marinade oder im Parfait. Kochen mit Kaffee verlangt zwar eine Menge Fin-

gerspitzengefühl, sorgt aber für eine tiefe Würze. Das Schönste an unserem Menü: Sie müssen weder bei Lafer und Witzigmann in die Lehre gegangen sein und bekommen die Zutaten in der Regel auch im Lebensmittelhandel direkt um die Ecke. Die Rezepte stammen übrigens alle aus der Küche von Weltmeisterkoch Ronny Pietzner.

1. Pochiertes Landhuhn mit Kaffearomen und Gemüsecouscous

(für 4 Personen)

Zutaten

Gemüse Couscous

- 120 g Couscous (instant)
- 20 g Schalotten, 15 g Ingwer
- 80 g gelbe, grüne und rote Paprika
- 10 g Pinienkerne
- 10 g glatte Petersilie
- 6 EL Olivenöl mit Zitrone
- 1 TL brauner Zucker
- 2 Zweige Kerbel
- 5 EL weißer Balsamico
- 210 ml Gemüsefond
- Salz, Chilipulver

Zubereitung

- Couscous mit 200 ml kochendem Gemüsefond übergießen und 5 Minuten quellen lassen.
- Schalotten in feine Würfel schneiden. Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. Paprikaschoten halbieren, entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Petersilienblätter grob hacken.
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zucker zugeben und schmelzen lassen. Schalotten, Knoblauch, Ingwer zugeben und anschwitzen. Paprika zugeben und mit Balsamico sowie restlichem Gemüsefond ablöschen. Mit Chili würzen.
- Couscous mit einer Gabel auflockern und unter das Gemüse heben, Pinienkerne und Petersilie zugeben. Couscous mit Kerbelblättern dekorieren.

Zutaten

pochiertes Landhuhn

- 4 Hähnchenbrüste à 110 g
- 100 ml Sahne
- 1 TL Kurkuma, Salz, Pfeffer
- ½ Bd. Schnittlauch
- 20 g gemahlener Espresso

Zubereitung

- Hähnchenbrüste waschen und trocken tupfen, bis zur Hälfte einschneiden und auf Frischhaltefolie plattieren. Aus Abschnitten des Fleisches (ca. 80 g) mit Sahne, Kurkuma, Pfeffer und Salz in der Küchenmaschine eine Farce herstellen, die auf die gewürzten und plattierten Hähnchenbrüste gestrichen wird. Auf die Farceschicht in gleichmäßigen Abständen Schnittlauch legen.
- Klarichtfolie mit gemahlenem Espresso und Salz bestreuen. Roulade auf die Klarichtfolie setzen, eindrehen. Mit Alufolie zu einem „Knallbonbon“ fest fixieren. „Knallbonbons“ im Wasserbad bei ca. 90 °C für 20 Minuten ziehen lassen.





2. Joghurt-Spinat-Suppe mit Truthahnpraline

Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g frischer Blattspinat (ersatzweise 300 g tiefgekühlt)
- 1 Liter Wasser
- 120 ml Olivenöl
- 600 g Joghurt
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung

- Spinat klein schneiden. Zwiebel fein hacken. Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin bei schwacher Hitze glasig dünsten. Spinat dazugeben, 1 Liter Wasser angießen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten kochen lassen.
- In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und fein schneiden. Joghurt mit dem Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren. Die Joghurt-Mischung unter die Suppe rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wichtig: Die Suppe darf nicht mehr kochen, wenn die Joghurt-Mischung darunter gerührt wird, da Joghurt ansonsten gerinnt.

Zutaten Truthahnpraline (Lollipop)

- ½ Scheibe Tramezzino/Weißbrot ohne Kruste
- 2 Putenbrüste (à 100 g)
- 85 ml Sahne
- 1 TL Kurkuma

Anrichten

Die Suppe in ein Glas oder Teller füllen und die Truthahnpraline auf den Glasrand oder seitlich an den Tellerrand legen.

Unser Tipp

Reste vom Weißbrot in einer Butterpfanne mit Kaffee-Pulver anrösten und als Crouton oder Cracker an die Suppe anlegen.

(Foto: Jura)

- 10 Schnittlauch-Halme
- 20 ml Öl
- 10 g Kaffee, beispielsweise „San Antonio“ von Jura
- 15 g Rote Bete-Pulver
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

- Ein Putenbrustfilet der Länge nach vierteln. Dann das Tramezzino mit einem Nudelholz sehr dünn ausrollen. Aus der zweiten Putenbrust, zusammen mit der Sahne und dem Kurkuma, Salz und Pfeffer, in der Küchenmaschine eine Farce herstellen. Gleichmäßig auf das ausgerollte Tramezzino aufstreichen.
- Die Schnittlauchhalme nun parallel zueinander zusammen mit dem Putenbrustfilet, das in die Mitte gelegt wird, auf der Farce verteilen. Auf einer Klarsichtfolie Kaffee-Pulver verstreuhen. Das Tramezzino mit der Farce und dem Putenbrustfilet vorsichtig auf die bestreute Folie legen. Nun mit Hilfe der Klarsichtfolie das Tramezzino zusammendrehen. Den gleichen Arbeitsgang mit Alufolie wiederholen und die Rolle bei ca. 85 °C im Wasserbad für ca. 12 Minuten garen. Danach die Rolle auswickeln und in einer heißen Pfanne mit wenig Öl knusprig anbraten.
- Die angebratene Rolle in gleiche Scheiben schneiden und auf Schaschlikspieße spicken. Die aufgespickten Scheiben vorsichtig noch einmal in Rote Bete-Pulver tupfen, sodass außen ein roter Rand entsteht.



**3. Kalbssteak mit
Kaffeemarinade,
geschwenktem
Kaiserschotengemüse
und Kräutercouscous**

(Foto: Jura)



Kalbssteak mit Kaffeemarinade, geschwenktem Kaiserschotengemüse und Kräuter Couscous

Zutaten (für 4 Personen)

Zutaten Kaiserschotengemüse

- 250 g Kaiserschoten
- 25 g Honig, Salz
- 40 ml Olivenöl
- 2 Kirschtomaten

Zubereitung

- Die Kaiserschoten krebsschwanzförmig schneiden und die Abschnitte in feine Streifen schnippen. Olivenöl und Honig in einen Topf geben. Honig leicht karamellisieren lassen und mit Salz würzen. Die geschnittenen Schoten kurz vor dem Servieren ins Öl geben, kurz anziehen lassen und dekorativ auf den Teller setzen. Parallel als Dekoration 2 Kirschtomaten ohne Haut mit anschwenken und auf den Teller setzen.

Zutaten Couscous

- 100 g Couscous
- 100 ml Gemüsebrühe
- ½ TL Kurkuma, 1 EL Kräuter
- 1-2 EL Olivenöl

Zubereitung

- Die Gemüsebrühe aufkochen und je nach Geschmacks-wunsch Kurkuma hinzugeben. In einem Topf den Couscous mit der heißen Brühe übergießen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren den Couscous mit Olivenöl und gehackten Kräutern erhitzen.
- Unser Foto zeigt, wie sich dieser Gang besonders schön anrichten lässt.

Zutaten Kaffee-Marinade

- 1 EL Kaffeebohnen, beispielsweise Malabar-Monsooned von Jura
- 1 EL Pfefferkörner
- 1 EL Rohrzucker braun
- 1 TL Chili Salz
- 20 ml Zitronenöl, 15 g Honig

Zubereitung

- Die Kaffeebohnen mit den Pfefferkörnern und braunem Zucker in einem Mörser zerstoßen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und gut miteinander vermischen.

Kalbssteak

- 4 Kalbsrücken rosé (à 160 g)
- Pfeffer, Salz, Öl
- Die Kalbsmedaillons mit der Marinade bestreichen und für mindestens 3 Stunden kalt stellen. Das Kalbssteak von allen Seiten knusprig grillen. Dabei nochmals mit der Kaffeemarinade bestreichen. Danach im Ofen bei 120 °C ca. 15 Minuten ziehen lassen.



(Foto: Jura)

4. Duett von **Blaubeeren** und Premium **Espresso-Parfait**

Zutaten **Blaubeer-Kaffee-Parfait**

- 50g Kaffeebohnen, beispielsweise Premium Espresso Blend von Jura
- 250 ml Schlagsahne
- 2 Eiweiß, 6 Eigelb
- 200 g Zucker

Zubereitung

- Die Kaffeebohnen zwei Tage vorher in die Sahne geben und ziehen lassen.
- Eiweiß steif schlagen. Dann die Eigelbe mit Zucker zu einer sehr cremigen weißen Masse aufschlagen (der Zucker muss sich komplett aufgelöst haben). Die Espresso-Bohnen aus der Sahne nehmen und die Sahne steif schlagen. Erst die Eigelbmasse, dann die Espresso-Sahne unter die Eischneemasse heben. Eine Terrinenform mit Folie auskleiden, Espressomasse einfüllen und einige Stunden tiefkühlen.

Zutaten **Blaubeerragout**

- 150 g Frische Blaubeeren
- 100 ml Blaubeersaft
- 30 g Honig, 1 Vanilleschote
- Kartoffelstärke

Zubereitung

- Den Blaubeersaft mit dem Honig aufkochen und leicht einreduzieren. Das Mark aus der Vanilleschote herauskratzen und hinzufügen. Mit Kartoffelstärke abbinden, die Blaubeeren unterheben.
- Die Form mit dem Parfait kurz unter heißes Wasser halten, Parfait stürzen, Folie abziehen und in Scheiben schneiden.
- Auf einem Teller anrichten und mit dem Blaubeer-Ragout sofort servieren. Mit einem Zweig frischer Minze verzieren.



Technik

Imposant & intelligent

1

1 | Was zählt, ist das Finish im Kaffeeglas: Jura sorgt mit Top-Technik aus der Schweiz für bestmögliches Aroma. Foto: Messe Berlin

Auf der IFA in Berlin zeigt die Hausgeräte-Branche, was sie hat und was sie kann. Alles ist innovativ, imposant und intelligent – aber hier stimmt es wirklich: Mit der neuen Z8 Aluminium, dem Kaffee-Vollautomaten aus der Premium-Klasse, erhebt Jura den Kaffeegenuss in eine neue Full-Touch-Dimension. Neben einer imposanten Spezialitätenvielfalt bietet die Z8 zahlreiche intelligente Funktionen.

Besonders attraktiv für Liebhaber langer Kaffeespezialitäten: Die Weltneuheit One-Touch-Lungo-Funktion sorgt bei den neuen Produkten Caffè Barista, Lungo Barista und Kännchen Kaffee für ein aromatisch Ergebnis. Das macht das Resultat noch vollmundiger und bekömmlicher. Dabei hat das 4,3 Zoll große, hochauflösende Touchscreen-Farbdisplay das Zeug dazu, neue Maßstäbe bei den Bediener-Interfaces von Vollautomaten zu setzen. Neu auch: Kaffee und Milch können jetzt gleichzeitig zubereitet werden.

Hightech für maximales Aroma

Und es stimmt: Die Bedienführung der Z8 setzt Maßstäbe: klar und intuitiv. Der Vollauto-

mat kann nicht nur mit der bewährten Rotary Selection, sondern auch per Touchscreen bedient werden. Einfacher geht es kaum und das Touch-Feeling sorgt für ein ganz neues Erlebnis auf dem Weg zum Genuss. Die Z8 erlaubt dem Kaffeekenner maximale Auswahl und höchsten Komfort. Spezialitäten können individuell programmiert, benannt, kopiert und auf dem Display platziert werden. Zudem überrascht die Z8 mit einer fotorealistischen Darstellung des Zubereitungs-Fortschritts. Nicht zuletzt gehört der App-fähige Bluetooth-Sender Smart Connect zum Ausstattungsumfang der Z8. In Verbindung mit der App von Jura ermöglicht er die Speicherung individueller Kaffeefavoriten auf Smartphone oder Tablet.

So digital der Weg zum perfekten Kaffeeresultat auch sein mag, die Kriterien für den Genuss bleiben glücklicherweise auch immer analog. Bei der Z8 verspricht der Puls-Extraktionsprozess vor allem bei kurzen Kaffeespezialitäten ein Höchstmaß an Aroma. Und das geht so: Das heiße Wasser wird in einer präzise abgestimmten Taktfrequenz durch das Kaffeepulver gepresst, sodass sich die Aromen noch besser entfalten können. Dass dabei nur Kaffeepulver in feinster Qualität zum Einsatz kommt, dafür sorgt das Mahlwerk. Es arbeitet bei Jura besonders schonend. Dadurch bleiben alle geschmacklichen Nuancen der Kaffeebohnen erhalten. Die beste Basis für Kaffee in einer Qualität, die auch anspruchsvollste Kaffee-Kenner überzeugt.



2 | Was für ein Statement mit edler Optik: Die Top- und Frontpartie der Z8 sind aus 3 mm starkem Aluminium gefertigt.
Fotos: Jura



3 | Vergleichsweise günstiger Einstieg in die Siebträger-Welt: „pivalia“ von Graef.

4 | Gemacht für alle, die sich zwischen Kapsel, Pad und Pulver nicht entscheiden können: Siebträger „pivalia“.



Für Milchschaumschlürfer

Hand aufs Herz: Was macht mehr Lust auf eine Kaffeespezialität als frischer, feinporiger Milchschaum? Die Z8 bietet hier eine Fülle von Spezialitäten wie Flat White, Latte macchiato, Cappuccino oder Espresso macchiato. Dank zweier Thermoblöcke können Kaffee und Milch gleichzeitig zubereitet werden. Mit der Funktion Kännchen Kaffee sowie den besonders aromatischen Kaffeeprodukten Caffè Barista und Lungo Barista bietet die Z8 jede Menge Auswahl. Wir sind auf 21 Spezialitäten gekommen. Diese können ganz nach dem persönlichen Geschmack des Kaffeegenießers individualisiert und benannt werden. Dabei ist die Temperatur der Milch bzw. des Milchschaums für jedes einzelne Produkt programmierbar, sodass die Spezialität auf den Punkt gelingen sollte. ■



Magazin

Latte Art

So funktioniert's

1

Latte Art gilt als die Königsdisziplin der Milchschaumschlürfer. Wer nicht nur sensorisch sondern auch optisch einen Hingucker in die Kaffeetasse zaubern will, benötigt ein wenig Übung und Fingerstitzengefühl sowie eine hand voll Profi-Tipps:

- Wählen Sie eine breite Tasse.
- Achten Sie auf einen guten Espresso mit einer festen Crema.
- Nach dem Erhitzen den Milchschaum sofort langsam unter die Crema gießen bis ein gleichmäßiger toffeebrauner Kaffeeschaum die Tasse bedeckt. Dazu die Tasse leicht schräg halten.
- Das Milchkännchen nun tief über die Tasse halten und aus dem Handgelenk das gewünschte Muster gießen. Für ein Herz gießt man zum Beispiel zunächst einen einfachen Kreis und danach einen Strich hindurch.
- Mit Hilfe von Zahnstochern oder schmalen Löffelstielen lassen sich die Muster verfeinern.



2

- Für kleine 3-D-Gebilde zunächst die Milch schäumen, beiseite stellen und dann den Espresso zubereiten. In dieser Zeit trennt sich der Schaum von der Flüssigkeit und wird etwas fester.
- Etwas Milch in den Kaffee gießen und dabei den festen Schaum mit einem Löffel zurückhalten.
- Kleine Schaumkugeln auf die Oberfläche setzen und mit Zahnstocher oder Löffelstiel modellieren und verzieren.

1 | *Latte Art erfordert viel Fingerspitzengefühl. Aber wenn die kleinen Kunstwerke klappen, ist der Applaus auf Ihrer Seite. Fotos: Jura*

2 | *Echter Hingucker: Ein Kleeblatt als Latte Art.*

Kaffee kompakt

- Kaffee ist mit Abstand das meist getrunkene Getränk in Deutschland. Der Pro-Kopf-Konsum lag im Jahr 2015 bei 162 Litern.
- Der deutsche Kaffeemarkt ist der drittgrößte der Welt. Lediglich in den USA und in Brasilien wird mehr Kaffee konsumiert als in Deutschland.
- Kaffee wird in über 70 Ländern rund um den Globus angebaut. Die drei wichtigsten Kaffeeanbauländer für den deutschen Kaffeemarkt sind 1. Brasilien, 2. Vietnam und 3. Honduras.
- Im Jahr 2015 besaßen 84,6 % der deutschen Haushalte mindestens eine Kaffeemaschine.

Hintergrundbild | Kaffee, insbesondere mit Milch, ist vor Wasser und Bier das beliebteste Getränk der Deutschen.

61,8 % hatten eine Filterkaffeemaschine, knapp ein Drittel (32,5 %) nutzten Pad- oder Kapselmaschinen und 13,1 % einen Vollautomaten.

- Der Absatz von „Ganze Bohne (Espresso/ Caffè Crema)“ hat sich auf dem deutschen Markt in den vergangenen Jahren mehr als verdreifacht (2005: rund 22.000 Tonnen, 2015: rund 72.000 Tonnen). Die Bohnen werden für die Zubereitung von Espresso und als Basis für Kaffeemilchspezialitäten wie Cappuccino und Latte Macchiato verwendet.

(Quelle: Statistisches Bundesamt)



Nachschub!

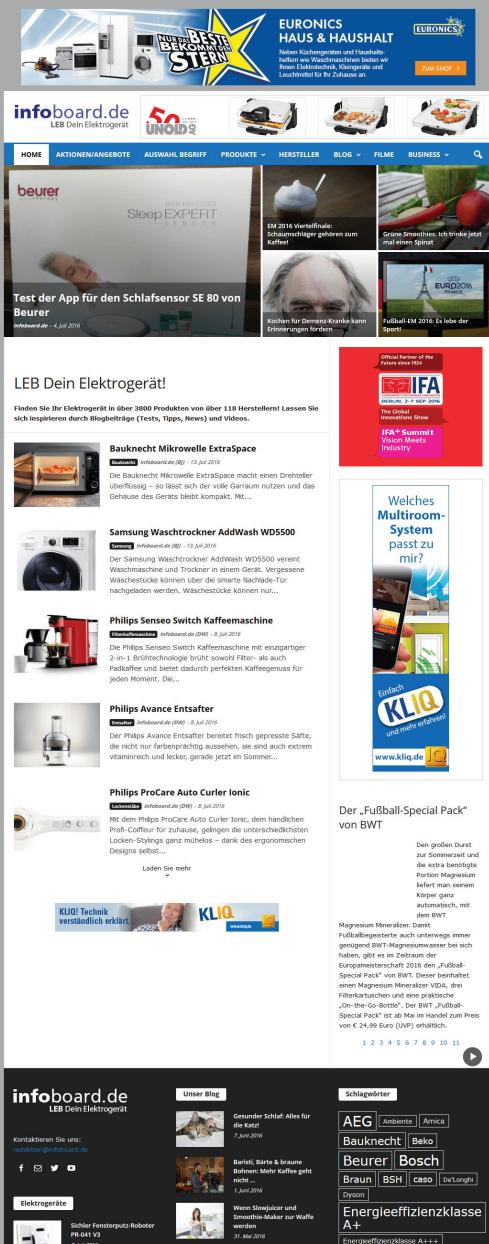


Die PrimaDonna Elite von De'Longhi bringt nicht nur feinste Barista-Qualität in die eigenen vier Wände: Bei Kauf und Registrierung des Kaffeevollautomaten können sich Kunden ab sofort ein Rundum-sorglos-Paket im Wert von 200,- Euro sowie eine 12-monatige Zusatzgarantie sichern. Das Paket besteht aus einem Jahresvorrat original italienischem Kimbo Espresso (6 x 1-kg-Packung) – 100 Prozent Arabica – sowie einem De'Longhi Willkommenspaket mit Zubehör, wie zum Beispiel doppelwandigen Cappuccinogläsern und Entkalker.

Für eine Teilnahme müssen Kunden nach dem Kauf einer PrimaDonna Elite die Teilnahmekarte per Post einsenden oder sich unter www.markenmehrwert.com/kaffeejahresvorrat online registrieren. Einzige Voraussetzung: Der Kauf muss im Aktionszeitraum noch bis zum 15. Januar 2017 erfolgen und die Registrierung innerhalb von drei Monaten nach Kauf stattfinden. ■

INFOBOARD.de

LEB Dein Elektrogerät



Ihr Portal für Elektrohausgeräte

- Produkte
- Hersteller
- Informationen
- Technik
- Tests
- Filme

Für alle, die mehr über ihr Elektrogerät erfahren wollen!

Informieren Sie sich.

www.infoboard.de



1

Menschen

„Immer **wieder** neue Variationen ...“

1 | Mark Czogalla ist Barista-Coach und Inhaber der Bonner Kaffeeschule.

Foto/fachlicher Rat:
livingpress.de

Mark Czogalla, Barista-Coach und Inhaber der Bonner Kaffeeschule über die Arbeit des Barista und den idealen Start in den Tag.

Was macht einen Barkeeper zum echten Barista?

Barista ist eine Berufsbezeichnung für jemanden, der in einer Espresso Bar oder einem Café für die professionelle Zubereitung des Kaffees verantwortlich ist. In Deutschland findet man die besten Baristi im Bereich der Spezialitätenkaffees

und der unabhängigen Coffeeshops. Barista ist das italienische Wort für Barkeeper.

Während ein Barista in Italien alle Arten von Getränken serviert, wird hiermit im englischen Sprachraum jemand bezeichnet, der – vornehmlich in Coffee Shops – Getränke auf der Basis von Espresso fachgerecht zubereitet und serviert.



2 | Lokale Röstereien sind in Trend und bieten in der Regel Top-Qualitäten an. Bei Meike Hempsch in der Kölner Kaffeemanufaktur gibt es zehn verschiedene Sorten. Foto: Kölner Kaffeemanufaktur.



Mit dieser Bedeutung wurde der Begriff auch ins Deutsche übernommen. Oft beherrscht ein Barista auch die „Latte Art“, wobei beim Eingießen der aufgeschäumten Milch in den Espresso ein Cappuccino mit einer Figur entsteht. Für sein Arbeitsfeld benötigt ein Barista Kenntnisse in Bezug auf Kaffeesorten, Kafferöstung, die Bedienung und Wartung der Espresso-Maschinen, das Aufschäumen von Milch und vieles andere mehr.

Wer bucht Ihre Kurse?

Wir bieten als Bonner Kaffeeschule verschiedene Kursformate an: von Filter-Zubereitung über Rösten bis zu Barista-Kursen für Einsteiger und Profis. Privatpersonen sind oft und gerne dabei. Die einzige Voraussetzung ist: Lust auf Kaffee und Lust auf Genuss. Um das Handwerk und die Hinführung in die Kaffeewelt kümmern wir uns dann im jeweiligen Kurs.

Es macht Spaß zu sehen, wie erstaunt Teilnehmer sind, wenn man gemeinsam verschiedene Kaffees verkostet oder ein und denselben Kaffee auf verschiedene Arten zubereitet. Wir versuchen in den Workshops ein bekanntes Lebens- und Genussmittel neu zu entdecken und das handwerkliche Rüstzeug theoretisch und praktisch zu vermitteln.

Wie sieht Ihr perfekter Kaffee aus?

Ich trinke sehr gerne Kaffee und lerne auch gerne Stück für Stück mehr über das Thema. Wer einmal in die Welt der Spezialitätenkaffees eingestiegen ist, der entdeckt hinter jeder Tür noch eine weitere, die spannende Dinge verbirgt. Den perfekten Kaffee gibt es darum für mich eigentlich nicht, sondern immer neue Variationen.

Das hängt von der Kaffeevarietät ab, vom Handwerk des Rösters und der gewählten Zubereitungsart. Das versuche ich so oft wie möglich zu wechseln. Was aber fast immer gleich bleibt: der Cappuccino am Morgen. Hier kommen ein perfekter Espresso und ein feinporiger Milchschaum mit der Grundsüße des gespaltenen Milchzuckers zusammen. Der ideale Start in den Tag.

Welche Fehler passieren bei der Zubereitung von Kaffeespezialitäten?

Die häufigsten Fehler sind in der Auswahl des Kaffees und im Kauf von bereits gemahlenen Kaf-



2

fee zu finden. Man sollte Kaffee immer frisch vor der Zubereitung mahlen. Bei der Kaffeeauswahl ist mein Tipp: Statt Supermarktkaffee eine lokale Rösterei aufzusuchen. Wir haben in Deutschland einen Boom von kleinen Röstereien, die handwerklich oft auf hohem Niveau arbeiten.

Wie kann ich mir auch zuhause den perfekten Kaffee zubereiten?

Für den Start ist es ganz gut, sich auf den eigenen Geschmack zu verlassen. Wenn ich in der Rösterei meines Vertrauens bin, zeigt mir mein eigenes Sensorium den Weg durch die vielen Kaffees und Röstgrade. In puncto Zubereitung sollte ich darauf achten, dass die Wassertemperatur zwischen 89 und 95°C liegt und der Kaffee frisch gemahlen wird. Nach dem Mahlen sollte ich schnell zubereiten, da Aromen flüchtig sind und in unserer Tasse, nicht in der Luft landen sollten.

Die Maschinenauswahl ist ein ganz eigenes Thema: Vollautomaten mahlen immer frisch und liefern gleich bleibende Ergebnisse. Im Bereich espressobasierter Getränke würde ich zum Handwerk raten. Hier sollte man Budget für eine vünftige Mühle einplanen, dann kann man mit Freude Espresso, Cappuccino & Co. genießen. ■



|| Miss IFA hat ihr Lieblingsstück schon gefunden: die A7 von Jura in stylischem Piano White. Foto: Messe Berlin



1

Technik

Zwei Lieblingsstücke

Ich habe mich frisch verliebt. Normalerweise verbinde ich ja die A1 und A7 vor allem mit Staus und Stillstand. Seit der letzten IFA weiß ich, die Kürzel stehen für (kompakten) Genuss bei Jura.

Der Kaffee-Vollautomat A1 war eines meiner Highlights auf der Messe unter dem Berliner Funkturm: Kaffee pur ohne Schnickschnack trifft auf Top-Design. Die A1 von Jura ist in jeder Hinsicht eine Nummer eins unter den kompakten Eintassen-Vollautomaten. Sie ist die optimale Lösung für alle Kaffeegenießer mit großen Ansprüchen aber kleinem Platzangebot. In den Farben Piano White und Piano Black überzeugt „die Kompakte“ durch pure Ästhetik und einen selbstbewusst-eleganten Auftritt. Ein besonderer Blickfang sind dabei die verchromten Lüftungspartien an der Seite.

Hightech in kompakter Form

Bei der Ausstattung der A1 wurde an nichts gespart, was den Kaffeegenuss zum Erlebnis macht. So verfügt der Vollautomat über einen Puls-Extraktionsprozess. Dieser optimiert bei kurzen Spezialitäten die Extraktionszeit, indem das heiße Wasser in einer abgestimmten Taktfrequenz durch das Kaffee-pulver gepresst wird. Auf diese Weise können sich die feinen Geschmacksnuancen von Espresso und Ristretto bestens entfalten. Mit einem raffiniert minimierten Bedienpanel wird die A1 von Jura dem Wunsch nach einem Bedienkomfort, der schnell und einfach zum gewünschten Ergebnis führt, mehr





2



3

als gerecht. Ein Touch genügt und das Wunschgetränk wird in einer von drei programmierbaren Tassengrößen und einer von zwei ebenfalls einstellbaren Kaffeestärken zubereitet.

Die **große** Schwester

Die A7 von Jura ist, wenn man so will, die große Schwester für Milchschaumschlürfer. Sie punktet bei Genießern mit einer großen Vielfalt an Kaffeespezialitäten wie einem intuitiven Bedienkonzept. Die Trendfarbe Piano White macht die A7 zu einem Design-Eyecatcher. Von Latte macchiato und Cappuccino über Café crème und Espresso bis zu Milchschaum und Heißwasser reicht das Spektrum ihrer „Kernkompetenzen“. Für feinsten Milchschaum sorgt eine spezielle Feinschaum-Technologie, für intensives Aroma auch hier der Puls-Extraktionsprozess. Das Schöne ist: Die Kaffeestärke ist stufenlos einstellbar, sodass jeder ganz individuell auf seinen Geschmack kommt. Durch das reduzierte, selbsterklärende Bedienmodul mit Rotary Switch und ergonomisch geformten Tasten wird maximaler Bedienkomfort versprochen.

Natürlich sind es die inneren Werte, die überzeugen. Begeisternd indes ist für mich die äußerliche Erscheinung: Das elegante Kaffee-Schmuckstück passt in die kleine Küche wie ins Ferienhaus



4

2 | Kompakter Alleskönner: Vollautomat A7 von Jura (Fotos: Jura)

3 | Der Eintassen-Vollautomat von Jura punktet mit klassischem Design – und inneren Werten.

4 | Mit einem Touch zum perfekten Genuss dank des minimierten Bedienpanels.

und ist durch eine klare und markante Linienführung geprägt. Die Farbe Piano White wirkt nicht nur ausgesprochen stylisch, sondern auch edel und exklusiv. Zugegeben, ein Lieblingsstück. ■

Technik

Das **Beste** aus zwei Welten



Ein Espresso aus dem Siebträger hergestellt mit dem Komfort eines Vollautomaten? Das geht! Mit der „Design Espresso Advanced Professional“ setzt Gastroback auf beste Ergebnisse bei der Espresso Zubereitung in Kombination mit dem Komfort und der einfachen Bedienbarkeit eines Vollautomaten.

Da fängt italienischer Flair Zuhause an: Bei dieser High-End-Maschine von Gastroback schmeckt die Espresso-Spezialität wirklich wie beim Profi-Barista. Klar, der perfekte italienische Espresso wird mit einer Siebträger-Maschine zubereitet. Aber nicht jeder Kaffeeliebhaber mag sich mit der Bedienung einer Siebträger-Maschine anfreunden, schon gar nicht morgens, wenn die Zeit drängt. Besonders das Tampern, also das richtige Andrücken des Kaffeemehls im Siebträger, will gelernt sein. Bei Vollautomaten wiederum, insbesondere im Preiseinstieg, musste der Genießer Zugeständnisse beim Geschmack machen. Damit ist jetzt Schluss.

Vollautomatisch einfach

Gastroback bietet mit seiner „Design Espresso Advanced Professional“ das Beste aus beiden Welten. Denn der Genuss-Verstärker kombiniert die hohe Qualität einer Siebträgermaschine mit der leichten Bedienbarkeit eines Vollautomaten. Das Schöne ist: Auch der Milchschaum ganz nach eigenem Geschmack und Gusto geht hier ganz einfach vollautomatisch von der Hand.

1 | Ein Prachtstück für Kaffeekenner: Design Espresso Advanced Professional von Gastroback (Fotos: Gastroback)





2



3

Wir haben die „Design Espresso Advanced Professional“ auf Herz und Nieren getestet und sind begeistert. Ein großer Wurf! Was uns schon vor etlichen Jahren bei einem Entsafter der Hollenstedter - zu einem Zeitpunkt als noch niemand Smoothie buchstabieren konnte – auffiel, sorgt auch jetzt für reichlich Applaus: Profi-Technik wird für zu Hause nutzbar gemacht. Ohne Schnickschnack, solide, zuverlässig und zudem optisch ein Eyecatcher. Andreas Kirschenmann, Geschäftsführer bei Gastroback: „Mit der ‚Design Espresso Advanced Professional‘ möchten wir jene Menschen ansprechen, die bei der Zubereitung eines echten Espresso oder Cafés keine Abstriche vom perfekten Ergebnis machen möchten und sich gleichzeitig eine einfache, komfortable Bedienbarkeit wünschen.“

Noch nie war es also so einfach, zu Hause einen Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato oder eine andere Kaffeespezialität selber zuzubereiten. Vollautomatisch, versteht sich! So einfach geht's: Der 58 mm Edelstahl-Siebträger wird in das Mahlwerk eingesetzt. Vollautomatisch mahlt dieses nun die benötigte Portion in dem digital wählbaren Mahlgrad. Dank der neuartigen „Auto Tamp“-Funktion wird das frische Kaffeemehl danach mit dem optimalen Druck in den Siebträger gepresst. Um Anpressdruck und Dauer auf die bevorzugte Kaffeesorte anzupassen, können sie selbstverständlich auch individuell eingestellt werden.

Wie beim **Italiener** um die Ecke

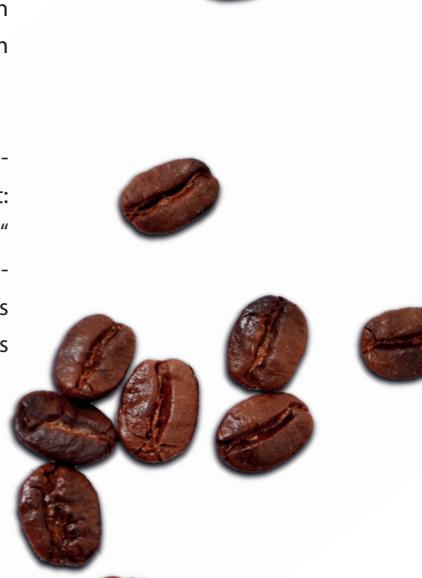
Während auf der eine Seite der Siebträger automatisch einsatzbereit gemacht wird, können Milchschaumschlürfer auf der anderen Geräteseite mit einer durchdachten Milchschaumautomatik bereits den Schaum für die gewünschte Kaffeespezialität vorbereiten. Sowohl die Milchschaumtextur – von seidig fein über feinporig bis cremig – als auch die Wunschtemperatur lassen sich frei wählen. Ist der Milchschaum fertig, lässt sich die Milchschaumdüse mittels automatischer Dampfstöße hygienisch einfach reinigen.

Zum Schluss wird der Siebträger in die Brühgruppe im Mittelteil der Maschine arretiert und die professionelle italienische Espressopumpe sorgt mit dem genau richtigen Druck für das perfekte Endergebnis. Anschließend nur noch Espresso und Milchschaum zusammen bringen – fertig. Das Ergebnis schmeckt wirklich wie beim Italiener um die Ecke.

Übrigens: Wer lieber seinen Kaffee nach amerikanischer Art mit Extrawasser verlängert trinkt: der „Design Espresso Advanced Professional“ verfügt über eine neue spezielle „Café Americano“-Funktion. Mittels eines separaten Zulaufs wird hier die optimale Menge heißen Wassers zugeführt. ■

2 | Dank „Auto Tamp“-Funktion wird das Kaffeemehl mit optimalem Druck in den Siebträger gepresst.

3 | Gastroback bietet (vollautomatischen) Siebträger-Genuss, der alle Sinne anspricht.





1

Technik

1 | Schmuckstück in der Küche: Caffeo Barista TS von Melitta.

Volles Aroma!

Ein Knopfdruck und der Kaffee schmeckt noch aromatischer und intensiver? Möglich macht das ein ausgeklügelter Drei-Phasen-Brühprozess. Diese neue Funktion ergänzt bei den Vollautomaten Caffeo Barista T und Caffeo Barista TS von Melitta ab sofort das Standard-Brühverfahren.

Selbstverständlich bleiben die bekannten Vorzüge der Serie wie individuelle Einstellmöglichkeiten von Stärke, Getränkemenge und Brühtemperatur erhalten. So lässt sich Kaffee künftig noch individueller genießen.

Die neue intenseAroma-Funktion der Kaffeevollautomaten-Reihe Caffeo ist die ideale Ergänzung zum Standard-Brühverfahren für alle, die auch einmal ein intensiveres Aroma genießen möchten. In einem Drei-Phasen-Prozess fließt nach dem Anbrühen eine bestimmte Wassermenge zunächst langsam durch den frisch gemahlenen Kaffee und erzeugt damit ein besonderes Aroma. Anschließend erhöht sich die Geschwindigkeit. Das Ergebnis: ein intensiv aromatisches Kaffee-Erlebnis.

Barista-Vielfalt

Für noch mehr Barista-Vielfalt erhält die Caffeo Barista TS neue, vorprogrammierte Rezepte, aus denen Kaffeeliebhaber ihre gewünschte Spezialität auswählen können. Ob Cappuccino, Ristretto doppio oder Flat White: Unter den 21 verfügbaren Variationen ist für jeden die passende dabei. Auswählen lassen sich die Getränke per Knopfdruck oder über das Menü im hochauflösenden TFT-Farbdisplay. Auch eigene Geschmacksvorlieben zu Menge oder Kaffeestärke sind dank Touch & Slide-Funktion individuell einstellbar. Ihre persönlichen Lieblingsvariationen können Kaffeefans über die „My Coffee Memory“-Funktion speichern.

Kenner wissen: Die Reihenfolge der Zutaten spielt eine entscheidende Rolle bei der Zubereitung der Kaffeevariationen. Bei Melitta fließen mit dem „Original Preparation Process“ die Zutaten nach italienischem Vorbild in der richtigen Abfolge zusammen. So kommt beim Cappuccino erst frisch gebrühter Espresso in die Tasse, gefolgt von



cremigem Milchschaum. Dank „Bean Select“ können Kaffeefans vor dem Aufbrühen aus zwei Bohnenarten die gewünschte auswählen. Praktisch: Die Edelstahlfront des Vollautomaten mit Anti-Finger-Print-Oberfläche schützt vor Fingerabdrücken. Zudem lässt sich das „Plug-in“-Milchsystem an beiden Seiten der Maschine anschließen und ist so flexibel platzierbar. ■

2 | Noch mehr Vielfalt: Die Caffeo Barista TS verfügt über 21 Variationen, aus denen Kaffeeliebhaber ihre Spezialität auswählen können.



Wissen

Auf den Punkt geröstet

In kaum einem anderen Lebensmittel stecken so viele Aromen wie beim Kaffee. Und so vielfältig sie sind, so herausfordernd ist es auch, den Bohnen bei der Röstung das Maximum an Aromen zu entlocken. Natürlich sind die Sorte und das Anbaugebiet der Kaffeebohnen wichtige Kriterien für den späteren Geschmack. Doch erst durch die Röstung entfalten sich die Aromen und der individuelle Charakter des Kaffees. Wie entlockt man der Kaffeebohne ihre über 800 Aromen? Bei Melitta heißt die Antwort Punktröstung.

Und das geht so: Die Bohne durchläuft während der Röstung verschiedene Röstphasen. Wenn der Rötvorgang startet, erwärmen sich die Bohnen, behalten aber zunächst noch ihre helle Farbe. Mit der Zeit nehmen die Bohnen immer mehr Energie auf, natürlich enthaltene Feuchtigkeit entweicht. Die Farbe der Bohnen verändert sich langsam von gelblich zu zarten Brauntönen. Die ersten Röstaromen entwickeln sich. Sie erinnern an den Duft von feuchtem Heu. Zu diesem Zeitpunkt nimmt das Volumen der Kaffeebohnen deutlich zu. Es folgt ein erstes, hörbares Knacken, der sogenannte „First Crack“, dessen Geräusch sich anhört, als ob Popcorn „aufpoppt“.

Handwerk pur

Wenige Minuten nach dem First Crack ist ein zweites, deutlich leiseres Knacken zu hören, das an das Knistern von Kaminfeuer erinnert: der Second Crack. Für die Röstung der Kaffeebohnen ist vor allem die Phase zwischen First und Second Crack entscheidend, denn zu diesem Zeitpunkt entwickeln sich die Aromen der Kaffeebohne von Sekunde zu Sekunde. Der Second Crack ist daher der Orientierungspunkt für erfahrene



Röstmeister, um das optimale Aroma aus den jeweiligen Kaffees herauszukitzeln. Vor diesem Punkt haben sich die Aromen der Bohne noch nicht voll entfaltet, danach kann sie verbrannt schmecken.

Das Spannende und Schöne ist, dass den perfekten Rötpunkt der verschiedenen Kaffeesorten auch heute noch kein Computer bestimmen kann, sondern nur erfahrene Röstmeister – durch Gespür, Geschick und Erfahrung. Kaffeeröstung ist eben noch immer echte Handwerkskunst. Natürlich können und sollen nicht alle Kaffees gleich schmecken. Daher werden nicht alle Kaffees genau bis zum Second Crack geröstet – Kaffees mit fruchtigem oder blumigem Charakter eher nicht so lange, dunkle Espressoröstungen hingegen können sogar über den Second Crack hinausgehen. ■



Technik

Die Kaffee-Elite

In Sachen Kaffee-Vollautomaten war die allerste „PrimaDonna“ von De’Longhi meine große Liebe: Über Jahre hinweg lieferte sie unverwüstlich wie zuverlässig Espresso, Latte Macchiato und Cappuccino. Elegantes, etwas puristisches, italienisches Design traf auf maximale Funktionalität und höchsten Genuss.

Das gilt auch für den „aktuellen Jahrgang“: das Flaggschiff unter den Vollautomaten von De’Longhi heißt mittlerweile „PrimaDonna Elite“ und passt sich mit seinem minimalistischen Design jedem Wohnambiente mühelos an. Features wie das 4,3-Zoll-Sensor-Touch-TFT-Farbdisplay, die Coffee Link App zur Bedienung mit dem Smartphone sowie ein großer Speicher zur Personalisierung von Kaffeespezialitäten zeichnen den Premium-Vollautomaten aus. Mit über 20 Kaffee- und Milchspezialitäten begeistert er nicht nur Kaffeegenießer, sondern auch Design- und Technikfans. Neue Kaffeerezepte, eine Teefunktion und ein neues Multigetränkesystem für warme und kalte Getränke lassen das Herz von Kaffee-liebhabern schneller schlagen.

Lauter Genussmomente

Technisch wie optisch bildet die PrimaDonna Elite Experience die Spitze unter den Kaffeevollautomaten von De’Longhi. Ihre geschwungenen, dynamischen Linien, die weichen Kanten und das Edelstahlgehäuse machen die Maschine zu einem Eyecatcher. Ein randlos integriertes 4,3-Zoll-Sensor-Touch-TFT-Farbdisplay sorgt für eine aufgeräumte Bedienoberfläche und einfachste Steuerung. Dank vorprogrammierter Rezepte mit unterschiedlichsten Individualisierungsmöglichkeiten bleibt kein Genussmoment unerfüllt.

Bekannt für hochwertige, durchdachte Milchschaumsysteme, hat De’Longhi die PrimaDonna Elite Experience mit zahlreichen neuen Features



1

1 | Minimalistisches Design: Die PrimaDonna Elite passt sich mit ihrem minimalistischen Design dem Wohnambiente mühelos an. Fotos: De’Longhi



2

2 | Ein randlos integriertes 4,3-Zoll-Sensor-Touch-TFT-Farbdisplay sorgt für einfachste Steuerung.

ausgestattet. Dazu gehört unter anderem eine zusätzliche Mixkaraffe mit einem elektronisch gesteuerten Magnetrührsystem und zwei Aufsätzen – für leckere Trinkschokolade oder feinste heiße und kalte Kaffee- und Milchschaumkreationen. Kombiniert man die unterschiedlichen Funktionen der PrimaDonna Elite Experience, lassen sich abgesehen von den italienischen Klassikern auch neue Kaffee-Milch-Spezialitäten und sogar Kaffee-Cocktails zubereiten.

Kaffee oder Tee?

Funktional überzeugt die PrimaDonna Elite Experience durch ihre große Vielfalt von Zubereitungsmöglichkeiten. So kreiert die Maschine auf Knopfdruck einen Americano, bei dem ein fertig extrahierter Espresso mit heißem Wasser verlängert wird. Für den Long Kaffee verfügt die Maschine über ein Schwallbrühsystem, das dem einer Filterkaffeemaschine ähnelt. Außerdem gibt es jetzt auch für Teetrinker etwas Neues: Während handelsübliche Kaffeevollautomaten über ein einfaches Heißwasserventil verfügen, besitzt die PrimaDonna Elite Experience eine komfortable Teefunktion. Per Touchscreen kann die gewünschte Teesorte ausgewählt werden, die Maschine gibt dann die Wassermenge in der für die Teesorte geeigneten Temperatur ab. ■



3 | Köstlich: Die „Elite“ unter den Vollautomaten kann auch Trinkschokolade.

Flirt Genuss...

Es wird ein schöner Abend. mmm... schon jetzt intensiv und lecker, mein Kaffee. Er aber auch!



MIOMONDO - erleben Sie Kaffee-Genuss mit verlängerter Garantie. Überzeugen Sie sich vor Ort!



Röstfrischer Kaffee für Kaffeevollautomaten. Probieren Sie MIOMONDO-Kaffee da, wo MIOMONDO ist: im Fachhandel in Ihrer Nähe!



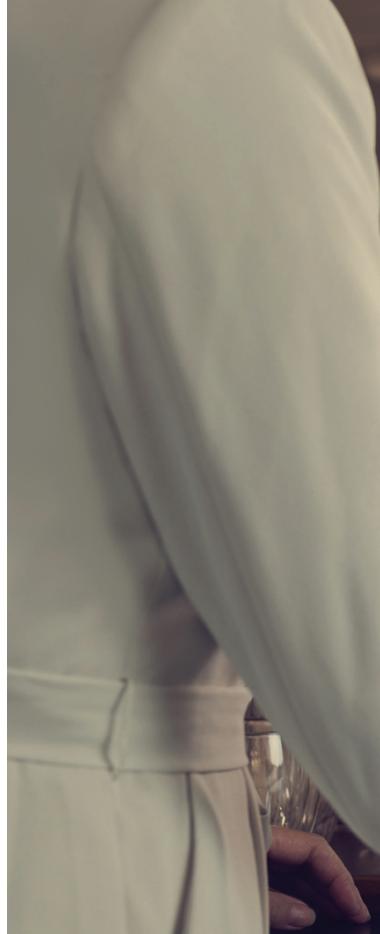
Über 100 mal in Ihrer Nähe! Ganz leicht zu finden mit der Händlersuche auf:

www.miomondo.de

Technik

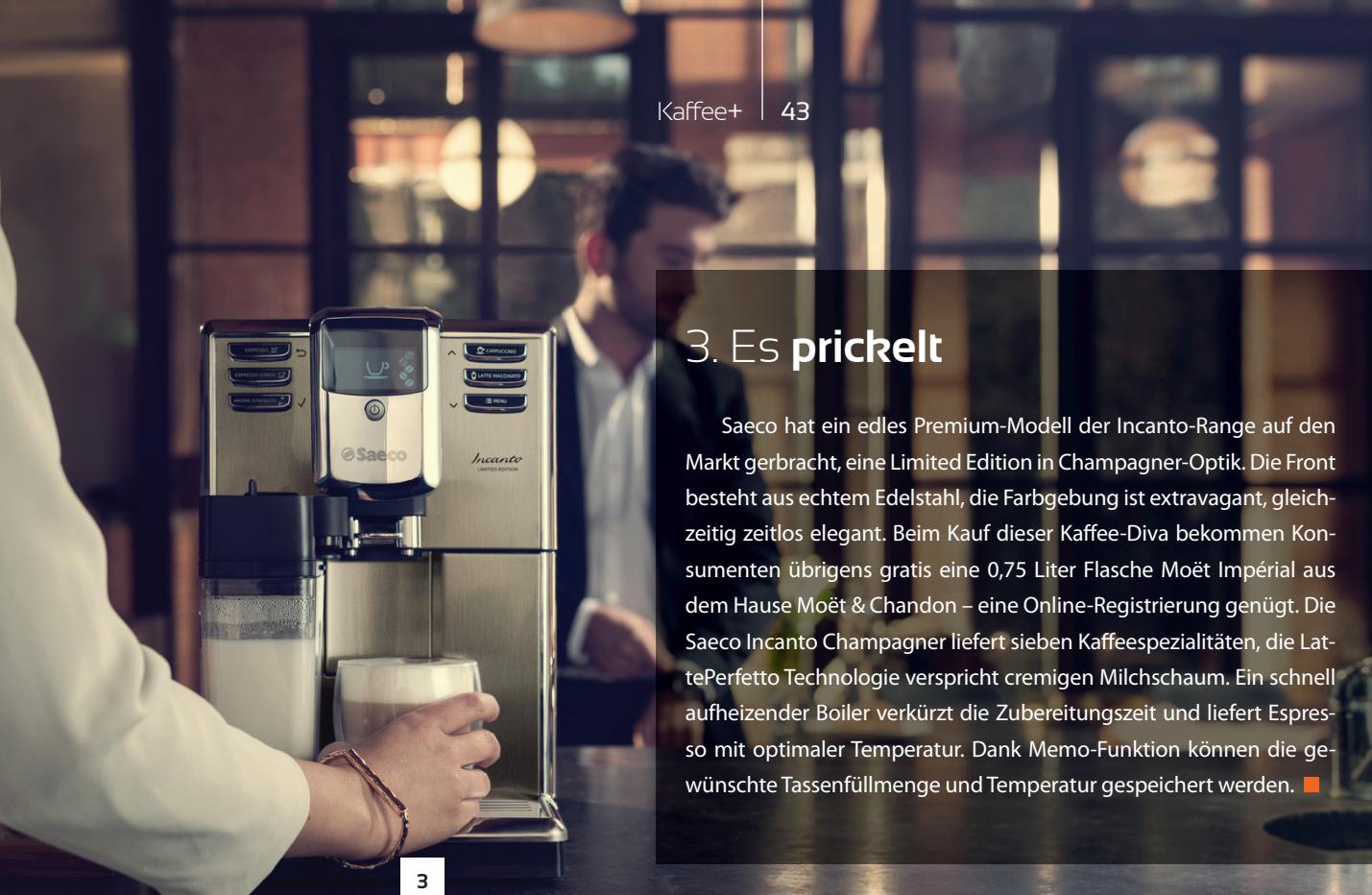
Liebhaber-Stücke

Kaffeemaschinen gibt es für jeden Geldbeutel und jeden Geschmack. Die Genuss-Verstärker auf dieser Seite fielen uns auf den Herbstmessen vor allem durch ihre Optik auf. Design, das begeistert – Funktionen, die überraschen.



1. Kühle Eleganz

Die neue Nespresso Expert von De'Longhi besticht durch klare und kühle Eleganz, ohne dabei steril zu wirken. Runde Formen und kantige Elemente harmonieren miteinander. Der Kapselschieber und der Kaffeeauslauf aus gebürstetem Aluminium bilden kühle Kontraste zum übrigen Gehäuse. Die stark reduzierten Bedienelemente - bestehend aus zwei Einstellrädern - wirken futuristisch. Natürlich punktet die „Expertin“ auch in Sachen Kaffee: Abgesehen von der klassischen Produktauswahl – Ristretto, Espresso und Lungo –, kann der Kaffeegenießer wie ein Barrista die Brühtemperatur mithilfe des Temperaturreglers nach seinen eigenen Vorlieben einstellen und so ganz neue Aromen in den verschiedenen Nespresso-Sorten entdecken. Für noch mehr Genuss verfügt die Modellvariante Nespresso Expert&milk über einen Nespresso Aeroccino3-Milchschaumer, der cremigen Milchschaum für Cappuccino und Latte Macchiato zaubert. Dank Bluetooth-Smart-Technologie und Nespresso-App können verschiedene Einstellungen auch via Smartphone oder Tablet gesteuert werden. ■



3. Es prickelt

Saeco hat ein edles Premium-Modell der Incanto-Range auf den Markt gebracht, eine Limited Edition in Champagner-Optik. Die Front besteht aus echtem Edelstahl, die Farbgebung ist extravagant, gleichzeitig zeitlos elegant. Beim Kauf dieser Kaffee-Diva bekommen Konsumenten übrigens gratis eine 0,75 Liter Flasche Moët Impérial aus dem Hause Moët & Chandon – eine Online-Registrierung genügt. Die Saeco Incanto Champagner liefert sieben Kaffeespezialitäten, die LattePerfetto Technologie verspricht cremigen Milchschaum. Ein schnell aufheizender Boiler verkürzt die Zubereitungszeit und liefert Espresso mit optimaler Temperatur. Dank Memo-Funktion können die gewünschte Tassenfüllmenge und Temperatur gespeichert werden. ■

3

2. Von Zauberhand

Die Zubereitung einer Vielzahl von Kalt- und Heißgetränken vermutet kaum jemand, der das futuristische Designobjekt – die neue Dolce Gusto Eclipse von De'Longhi – zum ersten Mal sieht. Doch mit dem Einschalten wird wie von Zauberhand klar, was

sich hinter dem kreisrunden Designstück in modernem Mattschwarz oder elegantem Silber verbirgt. Auf Fingerdruck öffnet sich die Maschine und produziert eine Vielzahl kalter und heißer Getränke – vom klassischen Kaffee über Tee und Kakao bis hin zu erfrischendem Eistee oder leckerem Eis-Cappuccino. Dank eines Aluminium-Thermoblocks ist kein Vorheizen nötig, das Lieblingsgetränk wird ohne Wartezeit zubereitet.

Für eine komfortable Handhabung verfügt die Eclipse über eine dreifach höhenverstellbare Abtropfschale für unterschiedliche Tassen- und Glashöhen. ■

2



4

4. Voll Retro

Smeg galt schon immer als eine designstarke Marke. Mit dem neuen Siebträger ECF01PBEU frönen die Italiener einmal mehr dem beliebten Retro-Stil. Natürlich überzeugen auch die inneren Werte bei 15 bar Pumpendruck. Für Cappuccino gibt es eine Dampffunktion, für Kaffeepads entsprechende Filtereinsätze. ■



1



2

Technik

Geschmacks-Verstärker!

Den Anfang machte wie so oft Jura: Ein spezielles, PEP genanntes Brühverfahren sorgt seit dem vergangenen Jahr als Puls-Extraktionsprozess dafür, dass sich die kostbaren Kaffearomen durch eine optimierte Extraktionszeit noch besser entfalten können als bisher. Wir haben uns zahlreichen Blindproben gestellt und kommen immer wieder zum gleichen Ergebnis. Mit PEP schmeckt's einfach besser. Aromatischer, tiefgründiger.

Das können wir auch, sagten sich die Mitbewerber und investierten in vergleichbare Technik. „IntenseAroma-Funktion“ heißt der Geschmacks-Verstärker beispielsweise bei Melitta, „Aroma balance System“ bei Nivona. Klar, Kaffeegenuss ist ein sehr emotionales Thema, bei dem der Verwöhnfaktor im Vordergrund steht. Sich und anderen mit außergewöhnlichem Aroma etwas Gutes zu tun steht im Fokus der Genießer. Welche Komponenten dabei für den einzelnen wichtig sind, ist sehr individuell: perfekter Milchschaum sagen die Einen, intuitive Wartung und Bedienung die Anderen. Wir sagen: hochintelligente Brühverfahren für eine bestmögliche Entfaltung der unterschiedlichen Aromen.

Perfektionierte Espressokunst

Und da legt Jura die Messlatte hoch: Beim PEP-Verfahren wird bei kurzen Kaffees wie Ristretto und Espresso das heiße Wasser in einer Taktfrequenz durch das Kaffeepulver gepresst, das exakt auf die Wassermenge abgestimmt ist. Das Ergebnis: Perfektionierte Espressokunst in Reinkultur. „Da können wir uns durchaus mit dem Siebträger messen“, sagt Wiebke Reineke-Göring, Dipl. Kaffee-Sommeliere und Leiterin Verkaufsförderung bei Jura Deutschland selbstbewusst.

Helle Röstung oder lieber eine dunkle? Lieber Arabica oder doch ein hoher Robusta-Anteil? Oder eine ausgewogene Mischung aus beiden Sorten? Wenn man seinen Lieblingskaffee gefunden hat, dann möchte man auch einen Vollautomaten, der das Beste aus der Lieblingsbohne holt. Das Aroma Balance System von Nivona macht es möglich, den Brühvorgang unterschiedlich zu gestalten. Entscheidend dabei ist, auf welche Art und Weise und wie lange das heiße Wasser mit dem frisch gemahlenen Kaffee in der Brühkammer in Berührung kommt. Dahinter steckt ausgedachte Schweizer Ingenieurskunst, die eine Zielvorgabe hat: Wie gewinnt man unterschiedliche Geschmacksvariationen aus nur einer Kaffeesorte und das alleine durch den Brühvorgang?



1 | Bei Jura hat nicht nur der Espresso aus der Serie E8 Chrom jede Menge Pep. (Fotos: Nivona, Jura)

2 | Ob mit Pep, Balance oder intense: Die neuen Brühverfahren holen noch mehr aus der Bohne heraus.

3 | So funktioniert das Aroma Balance System bei Nivona.

Letztlich konnten drei unterschiedliche Brühvorgänge ausgearbeitet werden, die nicht nur alle drei sehr leckeren Kaffee zubereiten, sondern auch sehr unterschiedlichen Geschmack bieten. Diese drei Methoden der Kaffeezubereitung hat die junge Nürnberger Fachhandelsmarke als drei unterschiedliche Aromaprofile in ihre CafeRomatica 1030 und die 7er-Baureihe integriert: dynamic, constant und intense. Die Profilbezeichnungen beschreiben dabei nicht den unterschiedlichen Geschmack des Kaffees, sondern die Unterschiede in der Art und Weise, wie das heiße Wasser mit dem Kaffee in Berührung kommt. „Das Aromatic System aller bisherigen Modelle von Nivona bleibt als Grundlage nicht nur erhalten, es ist auch mit dem Aromaprofil constant des Aroma Balance Systems vergleichbar“, erklärt Geschäftsführer Peter Wildner. Und ergänzt: „Inspiration war für uns das Können eines Barista an einem Siebträger und dessen Fähigkeiten und Fertigkeiten haben wir lange studiert.“

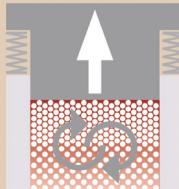
Den **Barista** automatisiert

Für einen Barista ist der Mahlgrad entscheidend und wie er das Mahlgut in den Siebträger presst, so bekommt er den unterschiedlichen Geschmack seines Kaffees. Dann fließt heißes Was-

ser mit konstantem Druck und gleich bleibender Geschwindigkeit durch den Kaffee und direkt in die Tasse. „Um das zu imitieren, mussten wir erst klar definieren, was ein Kaffeevollautomat leisten kann und wie man das für ein perfektes Kaffeeergebnis einsetzt. In diesem Zuge wurde uns klar, dass auch mit einem Vollautomaten unterschiedliche Geschmacksvarianten möglich sind“, erklärt Wildner. In Vollautomaten von Nivona werden die Geschmacksvarianten durch Pumpendruck, Durchflussart und Durchflussgeschwindigkeit des heißen Wassers erreicht. Zu technisch? Dann die Kurzform: Nivona hat schlichtweg die Fertigkeit eines Barista automatisiert.

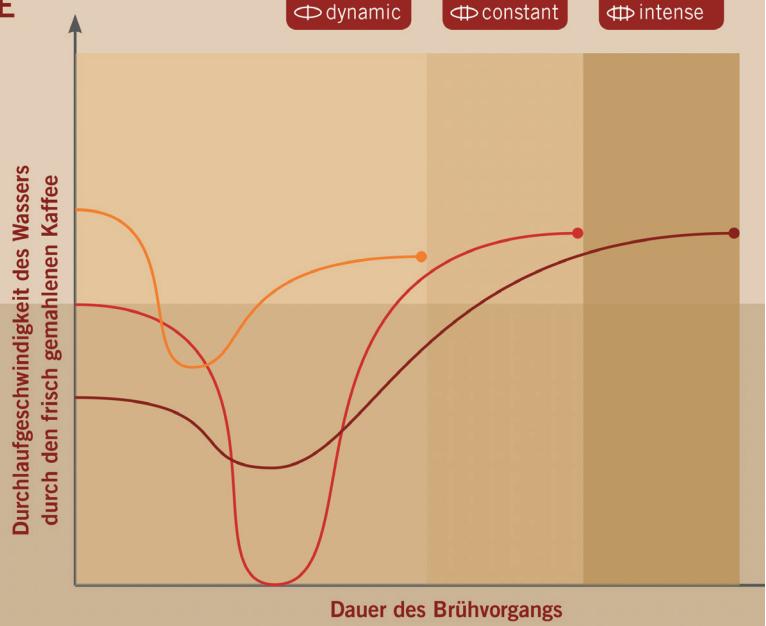
Auch Melitta setzt auf ein Plus an Aroma: Die neue intenseAroma-Funktion der Kaffeevollautomaten-Reihe Caffeo Barista ist eine Ergänzung zum Standard-Brühverfahren für alle die, die auch einmal ein intensiveres Aroma genießen möchten. In einem Drei-Phasen-Prozess fließt nach dem Anbrühen eine bestimmte Wassermenge zunächst langsam durch den frisch gemahlenen Kaffee und erzeugt damit ein besonderes Aroma. Anschließend erhöht sich die Geschwindigkeit. Das Ergebnis: ein intensiv aromatisches Kaffee-Erlebnis der besonderen Art. ■

FEINE NUANCEN DREI AROMAPROFILE PRO BOHNE



Das neue Aroma Balance System imitiert, was sonst nur ein Barista zu leistet vermag. Es variiert Druck, Durchlaufgeschwindigkeit und die Dauer, mit der das Wasser im frisch gemahlenen Kaffee verbleibt. In aufwendigen Tests haben wir drei Profile entwickelt, die mit nur einer Bohnesorte eine Vielfalt an Geschmackserlebnissen erzielen.

3





06 | JUNI 2017

Lavazza Foundation
Project in Indien/Karna-
taka: „Ich arbeite, damit
Frauen in unserem Land
anerkannt werden. Ich
werde arbeiten, damit sie
in unserer Welt anerkannt
werden. Ich bin mein
Heute. Ich werde mein
Morgen sein.“



Lavazza 2017

We are what we live

Die Portraits des französischen Fotografen Denis Rouvre würdigen im Lavazza Kalender für das Jahr 2017 die symbiotische Beziehung asiatischer Erntearbeiter mit ihrer Umwelt. Jedem Gesicht ist eine Landschaftsaufnahme gegenübergestellt. Daraus ist ein Kunstwerk entstanden, bei dem sich die Merkmale von Mensch und Natur zu einer neuen Aussage verschmelzen.

In Indonesien scheint sich das magisch schimmernde Wasser des Tanjung-Sees auf den Lippen eines Kaffeezüchters zu spiegeln. Auf Sri Lanka meint man, in den Gesichtszügen der Palmzucker-Erntearbeiterin die schemenhaften Umrisse der Kittelpalme zu erkennen. Und das zerfurchte Gesicht eines indischen Honigsammlers ist wie verwoben mit einem Schwarm Tausender von Kotagiri-Bienen. Die Magie der Gesichter, die vom Leben wie eine Landschaft gestaltet wurden, spielt die Schlüsselrolle in dem Lavazza Kalender 2017, der den Titel „We Are What We Live“ trägt. Er entstand in Zusammenarbeit mit Slow Food und versteht sich als Hommage an die Beziehung zwischen Mensch und Umwelt. Und als Würdigung der „Earth Defenders“, jener Menschen, die in ihrer täglichen Arbeit mit Achtsamkeit die Natur, die Pflanzen und die Ernte, welche die Erde hervorgebracht hat, schützen.

Der Lavazza Kalender 2017 schlägt jetzt das dritte Kapitel des Fotoprojekts „Earth Defenders“ auf, das unter der kreativen Leitung von Armando

01 | Januar 2017

In Indonesien scheint sich auf dem Januar-Motiv das magisch schimmernde Wasser des Tanjung-Sees auf den Lippen eines Kaffeezüchters zu spiegeln.



02 | Februar 2017

Auf Sumatra in Indonesien: „Wer bei uns für Schatten sorgt, sorgt gleichzeitig für den Kaffee. Denn Kaffee, der am Äquator wächst, braucht Schutz vor der Hitze der Sonne. Seit meiner Geburt habe ich nur die eine Aufgabe, ihn zu beschützen.“



03 | März 2017

„Die Erde ist mein Vater, die Natur ist mein Mutter, der Kaffee ist mein Sohn.“



04 | April 2017

„Die Erde ist mein Vater, die Natur ist mein Mutter, der Kaffee ist mein Sohn.“





03 | März 2017

Lavazza Foundation Project in Indien/Karnataka: „Ich pflanze hohe Bäume zwischen den Kaffee. Sie filtern das Sonnenlicht und halten die Hitze ab, die das Wachstum gefährdet. So schaffe ich das ideale Klima und sorge für die perfekte Entwicklung der Pflanze.“



08 | August 2017

Paksong, Laos: „Der Verbrauch von Wasser und Energie, die Abgabe und Aufnahme von Kohlendioxid, Düngemittel: All das wird berücksichtigt, um Einflüsse auf die Umwelt zu minimieren. In diesem tagtäglichen Wunder sind wir der Körper und der Atem.“



Testa steht. Nach Steve McCurrys Bildern aus Afrika (2015) und jenen von Joey L. aus Mittel- und Südamerika (2016) hat sich der französische Fotograf Denis Rouvre nach Asien begeben, um dort die Beziehung und die Liebe der Menschen zur Natur und ihr Bestreben, die Umwelt zu schützen, in seinen Fotografien zu dokumentieren.

Eine fantastische Lektion

Der Kalender „We Are What We Live“ präsentiert zwölf Motive – jeweils ein Duo aus einem Portrait und einer Landschaft: Jedes Portrait scheint wie eine Landschaft und jede Landschaft wie ein Portrait. „Der Lavazza Kalender 2017 zeigt die Symbiose zwischen Mensch und Umwelt“, sagt Francesca Lavazza, die als Vorstandsmitglied von Lavazza den Kalender verantwortet. Und: „Mensch und Natur sind untrennbar miteinander verbunden, sie teilen Erfüllung, Leid, schlechtes Wetter und Schweiß. In diesem dritten Kapitel des Projekts „Earth Defenders“ gingen wir nach Asien. Hier zeigt sich die Natur in ihrem ganzen Reichtum. Bauern und Züchter sind im Schutz der Umwelt verbunden – eine fantastische Lektion für uns alle.“

Der französische Fotograf Denis Rouvre hat bereits mehrere internationale Auszeichnungen erhalten und ist vor allem durch seine Fotografien von Überlebenden des Tsunamis in Japan der Öffentlichkeit bekannt. Rouvres Bestreben bestand darin, in den Arbeiten für den Lavazza Kalender „die symbiotische Beziehung zwischen Mensch und Natur durch die Gegenüberstellung von zwei Bildern zu verdeutlichen. Die Umwelt prägt ihren Charakter und gestaltet ihre Gesichter. Ich bin stolz, dass ich die Gelegenheit hatte, die Geschichten dieser „Earth Defenders“ zu erforschen und durch meine Arbeiten die Aussage zu unterstreichen, dass die Zukunft der Erde vom Respekt und der täglichen Arbeit der Menschen abhängt.“

Lavazza und Slow Food laden jeden ein, ein „Earth Defender“ zu werden, die Website www.calendar2017.lavazza.com zu besuchen und das Projekt „Earth Defenders“ in den sozialen Medien unter #EarthDefenders zu unterstützen. ■

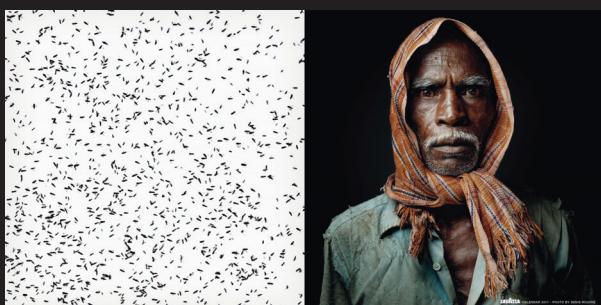
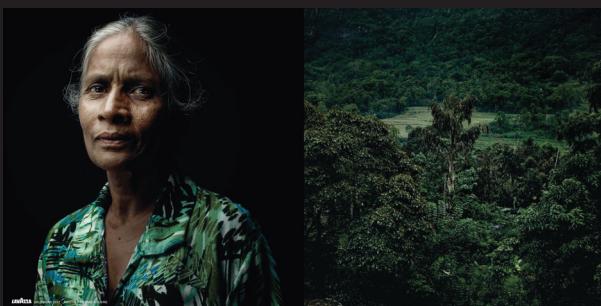
Lavazza Kalender für das Jahr 2017: alle Motive



Januar



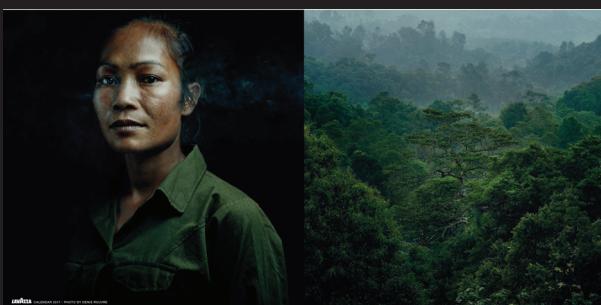
Februar
März



März



April
Mai



Juni
Juli



August
September



Oktober
November