

MIT
GEWINNSPIEL
S. 10

Kaffee



Frühjahr
2019

TECHNIK | GENUSS | LIFESTYLE | WISSEN | TRENDS



NO
BARISTA
REQUIRED !



ANTI-AGING MIT FILTERKAFFEE S. 26



MOCCA-FLIRT: DER SÜSSE LAFER S. 30



ODE AN DEN VOLLAUTOMATEN S. 40

Kaffeegenuss –
frisch gemahlen,
nicht gekapselt.

Roger Federer

Roger Federer
Größter Tennis-Champion
aller Zeiten



Die neue ENA 8, der Eintassen-Vollautomat der Superlative. Klein, schön, einfach – ein Muss für Genießer und Ästheten wie Roger Federer. Das moderne TFT-Display sorgt für frontale, einfachste Bedienung. Zehn verschiedene Spezialitäten in vollendeter Qualität stehen auf Knopfdruck zur Auswahl. Ein besonderes Highlight des Rundumdesigns ist der zylindrische Wassertank, der an edle Kristallkaraffen mahnt. Die neue ENA 8 ist in drei attraktiven Farbvarianten und als Signature Line in massivem Aluminium erhältlich. JURA – If you love coffee. www.jura.com



Genuss- Verstärker für Alle!

Gibt es für Sie auch nicht Schöneres? Wenn der Duft von frischem Kaffee morgens als Wachmacher für alle Sinne das Haus flutet oder am frühen Nachmittag Lust macht auf eine kleine Auszeit? Wenn röstfrische Kaffeebohnen gemahlen werden? Oder das kräftige Brodeln, wenn ein Espresso zubereitet wird? Für mich gibt es kaum etwas Beglückenderes als diese kleinen, beinahe sinnlichen Verwönmomente. Und dann der erste Schluck – für mich am liebsten höllisch heiß und sündhaft schwarz, für Sie vielleicht als schmeichelndes Schichtwerk aus Espresso und Milch. Das ist ein besonderer Moment: Zum Abschalten und Auftanken, zum anregenden Gespräch oder kreativen Nachdenken.

Meine Küche ist groß, beneidenswert groß! Eben der Lebensmittelpunkt des Hauses. Hier wird gekocht und gegessen, gelernt und gespielt, gestritten, geliebt und gelacht. Und neben einem Esstisch, an den mühelos 14 Gäste passen, ist natürlich auch reichlich Platz für den Kaffee-Nachschub. Sicher nicht repräsentativ, aber bei mir adeln ein Siebträger, ein Vollautomat sowie eine Kapselmaschine die Küche.

Kündigt sich reichlich Besuch an, hat der Vollautomat seinen großen Auftritt. Schneller und schöner als mit einem Kaffee-Vollautomaten kann ich meine Gäste gar nicht beeindrucken. Vor allem, wenn die Milchschaumschlürfer-Fraktion zu Besuch ist. Da entstehen ohne viel eigenes Zutun wunderbare Milch-Schichtwerke wie Latte Macchiato oder Cappuccino. Sie sorgen in weniger als zwei Minuten für italienische Momente in der Küche und reichlich Applaus bei meinen Gästen.

Die neue Generation der Kaffee-Vollautomaten liefert beste Performance-Werte und Geschmacks-Erlebnisse bei geringstem Aufwand. Nicht vergessen: Auch Vollautomaten „schreien“ nach regelmäßiger Aufmerksamkeit, Liebe und Zuwendung. Das Wasser kommt bei mir täglich frisch in den Tank, der Kaffeesatzbehälter wird ebenso täglich geleert, und in den Bohnenbehälter kommt bei mir nur ein

Vorrat für zwei, höchstens drei Tage. Denn Kaffee ist ein Frische-Produkt! Achten Sie also beim Einkauf nicht auf das Mindesthaltbarkeitsdatum, sondern, wenn möglich, auf das Abfülldatum. Das dürfte im Supermarkt eher frustrierend, bei der Kaffeerösterei um die Ecke indes kein Problem sein.

Am Wochenende ist der Siebträger Star in der Küche. Blitzendes Chrom, echtes Handwerk, fast eine Angeber-Maschine – aber geschmacklich eben nicht zu toppen! Wer auf der Suche nach dem perfekten Espresso ist, der kommt an einem Siebträger nicht vorbei. Mahlgrad, Druck, Wassertemperatur: Klar, es gibt beim Siebträger vieles zu beachten, ein Hexenwerk ist es dennoch nicht. Top-Geräte kamen bislang aus Spanien oder Italien. Aber es gibt auch „Exoten“, die den südeuropäischen Vorbildern in nichts nachstehen: Schauen Sie sich doch mal die Siebträger von Graef oder Sage an, testen Sie die Genuss-Verstärker im Handel. Sie werden begeistert sein – und dabei nicht unbedingt auf den „Absender“ Sauerland oder Australien tippen ...

Klar, mancher Siebträger oder Premium-Vollautomat kostet inzwischen so viel wie ein gebrauchter Kleinwagen. Doch echter Kaffee-Genuss muss keine Frage des Geldbeutels sein. Aktuell erobern ultrakompakte Vollautomaten (Caso, auch aus dem Sauerland, und Tchibo) für wenige hundert Euro den Markt. Was diese Genuss-Verstärker eint: „Keep it simple“ ist Programm. Sie bieten Kaffee pur, beschränken sich dabei auf Ihre Kernkompetenz, einfach einen guten Kaffee zu machen. Das können sie! Das Schöne ist: Es bleibt noch Geld übrig, um in die Kaffeebohnen zu investieren.

Genießen Sie mit, herzlichst

Matthias M. Machan
Chefredakteur Kaffee+





3

Editorial

Genuss-Verstärker für Alle

Inhalt

6

Winterzauber

Ein Kaffee-Rezept für die besinnlichen Tage rund um Weihnachten.



10

Gewinnspiel

Schildern Sie uns Ihren schönsten Kaffee-Moment und gewinnen Sie einen der attraktiven Preise.



14

Siebträger

Ein Grand mit Vieren für den besten Espresso.



26

Gesundheit

Anti Aging mit Filterkaffee. Gut für Herz und Leber ist er auf jeden Fall.



28

Filterkaffee

Freunde für's Leben.



30

Genuss

Mocca Flirt – Der süße Lafer



40

Technik

Eine Ode an den Kaffee-Vollautomaten



48

Vollautomaten

Großes Genuss-Kino mit Kaffee in Barista-Qualität



62

Wissen

10 Kuriose Fakten aus der Kaffee-Historie



66

Kaffee: Herkunft

Wo die braunen Bohnen wachsen



32

Menschen

„Wie eine Weltreise im Kopf“ – ein Interview mit Barista Olga Sabristova aus Düsseldorf



64

Kaffee wirkt

Neuigkeiten aus der Medizin

**Zum Titelfoto**

Mit der „Oracle Touch“ hat der australische Hersteller Sage eine Siebträgermaschine im Premium-Segment mit dem Komfort eines Vollautomaten auf den Markt gebracht. Obwohl es sich um einen Siebträger handelt, lassen sich Espresso, Cappuccino & Co. unkompliziert in Tasse und Glas zaubern. Dank der automatisierten Bedienung über einen Touchscreen sind lediglich drei Schritte zur Zubereitung notwendig. Das Ergebnis: ein perfekter Espresso, höllisch heiß und sündhaft stark oder aber köstliche Milchschaum-Schichtwerke wie Cappuccino und Latte macchiato.

EIN WIRKLICH SCHNELLER ESPRESSO

In nur 2 Minuten betriebsbereit!

MARCHESA
ES 850COFFEE
KITCHEN.

www.graef.de

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** Sage. ©2018 futura Medien GmbH. All rights reserved.

Winterzauber

Rezept/Foto: Jura

Mit dieser **Kaffee-Spezialität** kommen Sie garantiert in Weihnachtsstimmung. Zutaten wie Honig, Kardamom und Haselnuss sorgen für ein flüssiges Lebkuchen-Erlebnis.

Zutaten (für 1 Person)

- 45 ml starker Espresso
- 1 TL Haselnusscrème
- 1 TL Honig
- 1 Prise gemahlener Ingwer
- 1 Prise gemahlener Kardamom
- Milch und Milchschaum

- Setzen Sie dem Getränk eine Milchschaumhaube (wie bei einem Cappuccino) auf.
- Verdünnen Sie ein wenig Haselnusscrème mit Espresso und dekorieren Sie die Kaffeespezialität anschließend mit dieser Masse.

Unser Tipp

Zur Dekoration eignet sich anstatt der flüssigen Haselnusscrème auch eine flüssige Schokoladensauce.

Zubereitung

- Rühren Sie Haselnusscrème mit Honig und je einer kleinen Prise Ingwer und Kardamom direkt in der Tasse cremig.
- Geben Sie einen Espresso aus dem Vollautomaten dazu und vermengen Sie ihn gut mit der Nuss-Honigcrème.



Saeco

Xelsis



Premium NEU DEFINIERT

15 KAFFEESPEZIALITÄTEN EINFACH WIE NIE ZUVOR

Saeco Xelsis – Ein Kaffeevollautomat ganz nach Ihrem Geschmack

Wie beginnt der perfekte Tag? Ganz einfach: Mit einem Kaffee, der genau nach Ihrem Geschmack ist. Gehen Sie keine Kompromisse zwischen maßgeschneiderter Vielfalt, höchster Qualität und einfachster Bedienung ein. So entsteht immer Ihr perfekter Kaffee. Erfahren Sie mehr unter: www.saeco.com/xelsis

PHILIPS

Saeco, a Philips brand

Advertorial

Bambino Plus von Sage:

Klein, aber oho!



Sie spart Platz, schont in der Premier-League der Siebträger dennoch den Geldbeutel und sie verspricht maximalen Kaffeegenuss auf kleinstem Raum: Die Bambino Plus von Sage ist das bisher kleinste Siebträger-Modell aus der australischen Kaffeeschmiede von Sage. Sie hat zwar keine integrierte Mühle, bringt dafür aber echten Barista-Genuss ins Zuhause und vereint einfache Bedienung mit Spaß an der Zubereitung. Das ist Liebe auf den ersten Blick!

Der Anspruch von Sage ist es, mit jeder seiner Siebträgermaschinen will echten Barista-Genuss nach Hause zu transportieren. Mit der neuen Bambino Plus, erstmals im Spätsommer auf der IFA in Berlin einem breiten Publikum vorgestellt, kommt professioneller Kaffeegenuss auch in die kleinste Küche.

In nur drei Sekunden auf Betriebstemperatur

Wie beim gesamten Portfolio der Espressomaschinen haben die Entwickler von Sage nichts dem Zufall überlassen. Das Gehäuse besteht zum größten Teil aus Edelstahl. Treschick! Der Wassertank an der Rückseite hat ein Fassungsvermögen von 1,9 Litern und lässt sich leicht mit einer Hand abnehmen. Und das patentierte „ThermoJet“-Heizsystem bringt die Bambino Plus in unglaublich anmutenden drei Sekunden auf Betriebstemperatur. Da ist auch der schnelle Kaffee für zwischendurch kein Problem mehr.

Bei der Kaffeezubereitung mit Siebträgermaschinen kommt es auf die richtige Dosie-

rung der Kaffeemenge an. Bei der Bambino Plus sind es 19 Gramm für einen Double Shot. Genau die richtige Menge, um das beste Kaffeearoma zu erzielen. Dabei braucht sich der Hobby-Barista daheim auch keine Gedanken beim Befüllen zu machen. Überschüssiges Kaffeepulver lässt sich einfach mit dem mitgelieferten Trimmer abstreichen, so dass stets die richtige Menge im Sieb zurückbleibt. Vorher wird das Pulver mit dem auf den Durchmesser des Siebträgers abgestimmten Tamper zusammengepresst. Sowohl Tamper als auch Siebträger sind ebenfalls aus Edelstahl gefertigt.

Das Schöne ist: Der Siebträger lässt sich dank präziser Führungen mit einem Handgriff leicht in der Maschine einrasten. Ein Verkanten ist nicht möglich. Zu Beginn wird das Wasser mit geringem Druck durch das Pulver gepresst, um eine gleichmäßige Verteilung zu erreichen und die Aromen besser entfalten zu lassen (Preinfusion). Erst dann erfolgt die eigentliche Extraktion mit einem Druck von 9 Bar. Die elektronische Temperaturkontrolle der Bambino Plus sorgt während des gesamten Zubereitungsvorgangs für eine konstante Temperatur in der Brühgruppe.

Milchschaum wie vom Barista

Ebenso einfach macht es einem die Bambino Plus, wenn es um den Milchschaum geht. Die mitgelieferte Milchkanne aus Edelstahl hat ein Fassungsvermögen von 480 ml. Die leicht zu bedienende Dampfpflanze des Milchaufschäumers ist mit einem Kunststoffgriff versehen, sodass man sich die Finger nicht am heißen Rohr verbrennt. Während des Aufschäumens sorgt die Kaffeemaschine automatisch für eine perfekte Konsistenz des Milchschaums. Wie es sich für eine kleine „Große“ gehört, ist die Milchaufschäumtemperatur und Milchschaum-



textur in drei Stufen verstellbar. Nach jeder Kaffeezubereitung reinigt sich das Milchschaumsystem der Bambino Plus automatisch. Bei längerem Nichtgebrauch schaltet sich die Maschine selbstständig aus.

Alt gegen neu

Steigen Sie auf die nächste Generation der Siebträgermaschinen von Sage um und genießen Sie ab sofort Kaffee in Barista-Qualität. Wenn Sie Ihrer alten Kaffeemaschine „Lebe wohl“ und im Handel einen Siebträger von Sage kaufen, wird das ordentlich belohnt: 300 Euro werden beispielsweise auf den Kaufpreis des Premium-Siebträgers „Oracle Touch“ gutgeschrieben. Und für die „Bambino Plus“ gibt es im Aktionszeitraum vom 01.11.-31.12.2018 50 Euro zurück. Was Sie dafür tun müssen und weitere Informationen zur Aktion „Alt gegen neu“ finden Sie auf der Website www.sage-appliances.com.de.

ALT GEGEN NEU

Für die nächste Generation automatischer Espressomaschinen

Bis zu 300€ Geld zurück*

Aut

Steigen Sie auf die nächste Generation der Espressomaschine von Sage um. Sie liefert die 4 Schlüsselemente für Kaffee in Barista-Qualität.

300€ zurück: die Oracle Touch S33912

250€ zurück: die Oracle S33910

150€ zurück: die Barista Touch S33980

50€ zurück: die Bambino Plus S33900

tradein.sage-appliances.de

*Bitte Vorname/Nachnamen auf www.sage-appliances.de oder beim teilnehmenden Händler eintragen. Aktionszeitraum 01.11.-31.12.2018

Master Every Moment™

Sage



„Ich habe morgens ein Ritual, dass mir hoch und heilig ist. Vor der Arbeit besuche ich jeden Morgen das Cafe „Süße Erinnerung“, direkt gegenüber von meinem Büro in Düsseldorf. Dort gibt es einen wunderbaren Cappuccino mit Milch direkt vom Bauernhof. Ich genieße den Kaffee und strukturiere derweil meinen Arbeitstag. Dabei ein Blick in die Zeitung und inspirierende Gespräche mit anderen Gästen. Ein perfekter Auftakt in den Tag!“

Valeri Ukrainski
Das Designbüro,
Düsseldorf

Der schönste Kaffee-Moment!

Der schönste Kaffee-Moment? Für Barista Stefanie Wolf beginnt der Urlaubstag auf Mallorca mit einem handgefilterten Kaffee auf der Terrasse mit Meerblick. Und auch meine liebste Freundin muss - nach ihrem schönsten Kaffee-Moment gefragt - nicht lange zögern: Auch früh am Morgen, auch blauer Himmel, aber ringsum nichts als Sand - und ein Lagerfeuer. Ideal um darüber - mitten in der Wüste Mauretaniens - einen Kaffee zu kochen.

Und bei mir? Sie ahnen es, auch früh am Morgen, auch wieder azurblauer Himmel. Eine Kaffeebar unweit des römischen Amphitheaters im süditalienischen Lecce hat sich in meine Erinnerung tief eingebrannt. Vor dem Siebträger versammelten sich ausnahmslos Männer in Dreier-Reihen. Dort gab es Espresso. Sündhaft stark und höllisch heiß. Sonst nichts. Das erdete ungemein, um nach der ausgiebigen Weinreise durch Apulien tags zuvor in den neuen Tag zu starten.

Und was ist Ihr schönster Kaffee-Moment, Ihr schönstes Kaffee-Erlebnis? Was sind die „Zutaten“ für diesen besonderen Kaffee-Moment: Ist es die Maschine, die speziellen Kaffeebohnen, ein bestimmter Anlass oder Umgebung, Ihr Herzbube oder die Herzdame? Ist es mit der liebsten Freundin im Straßenkaffee? Oder der Latte Macchiato am frühen Morgen in der Küche? Vielleicht ist es ja auch die Kaffeepause mit den Kollegen in der Firma?

Machen Sie mit bei unserem attraktiven Gewinnspiel. Beschreiben Sie uns mit ein paar Sätzen, wo, wann und mit wem ihr Kaffee zum Lieblingsmoment wird. Denn Kaffee-Genuss hat ja viel mit subjektivem Empfinden und der Umgebung, in der man gerade weilt, zu tun. Vielleicht haben Sie diesen Moment ja sogar auf einem Foto festgehalten. Auch darüber freuen wir uns. Gewinnen Sie durch Ihre Teilnahme an unserem Gewinnspiel einen der drei Kaffee-Genuss-Verstärker von De'Longhi.



1. Preis
PrimaDonna Class
Eine Klasse für sich

Mit der PrimaDonna Class zelebriert De'Longhi echten italienischen Kaffee-Genuss. Bei diesem Kaffee-Vollautomaten verbindet sich italienisches Design mit Funktionalität und innovativen Features. Ein schickes Sensor-Touch-Display, ein patentiertes Milchschaumsystem und die Bluetooth-Funktion zur Nutzung der Coffee Link App auf dem Smartphone sind Highlights, die Kaffee- wie Technikfans begeistern. Über die „Mein Kaffee“-Funktion lassen sich persönliche Vorlieben wie Aroma, Kaffeestärke und -menge, abspeichern.



2. Preis
Siebträger Dedic Style
Für Espresso-Liebhaber

Für die traditionelle Zubereitung eines Espressos nutzen Italiener einen klassischen Siebträger. Mit der Dedic Style setzt der italienische Kaffeespezialist De'Longhi seine Erfolgsstory fort. Gerade einmal 15 Zentimeter in der Breite misst der kompakte Siebträger. Damit integriert sich die Maschine - verpackt in ein lackiertes Vollmetallgehäuse mit einem matten Finish - stilvoll in jede noch so kleine Küche. Dank elektronischer Temperaturkontrolle, individuell programmierbarer Tassenfüllmenge und einer intuitiven Bedienung liefert die Dedic Style mühelos zu jeder Zeit den gewünschten Espresso.



3. Preis
Filterkaffeemaschine Clessidra
Tradition trifft Moderne!

Filterkaffee erfreut insbesondere Kaffee-Genießer, die sich bewusst Zeit für den Genuss eines frisch aufgebrühten Kaffees wie zu Omas Zeiten nehmen. Vollmundiger Geschmack und maximale Aromaextraktion - das ist ein Kaffeeerlebnis, das man mit der Filterkaffeemaschine Clessidra von De'Longhi genießen kann. Die Premium-Filterkaffeemaschine aus elegantem Glas und zeitlosen, silberfarbenen Elementen besticht durch ihre Kernkompetenz wie durch das Design. Die sanduhrähnliche Form der Kaffeemaschine - Sanduhr heißt auf Italienisch „clessidra“ - hat ihren Ursprung im klassischen Aufbrühverfahren, bei dem man per Hand Wasser durch einen auf die Kaffeekanne aufgesetzten Kaffeefilter gießt.



So gewinnen Sie!

Beschreiben Sie uns kurz Ihren schönsten Kaffee-Moment in ein paar Sätzen.

Gibt es gar von Ihrem schönsten Kaffee-Moment ein Foto? Dann zeigen Sie uns doch, wie und wo Sie Ihren Kaffee zelebrieren. Senden Sie uns Ihren schönsten Kaffee-Moment (Foto nicht verpflichtend) per E-Mail an gewinnspiel@kaffee-plus.info. Und vergessen Sie Ihren Namen und Ihre Anschrift nicht, damit wir Sie im Falle eines Gewinnes informieren können.

Einsendeschluss ist Montag, der 11. März 2019. Mitarbeiter von De'Longhi und KAFFEE+ dürfen leider nicht teilnehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Wir nutzen Ihre Angaben ausschließlich dazu, die Gewinner zu ermitteln. Name und Anschrift der Gewinner werden an De'Longhi übermittelt, damit Ihr Preis direkt von De'Longhi an Sie übersendet werden kann.

sponsored by



Golden Eye

Der **Knaller** für das Silvester-Buffer mit Blattgold.



Zutaten

(für 2 Personen)

- 2 x 45 ml Espresso
- 40 ml Eierlikör
- 150 ml Milch
- Zimt- und Kardamompulver
- Vanillezucker
- Blattgold

Zubereitung

- Geben Sie den Eierlikör in eine Cappuccinotasse.
- Bereiten Sie zwei Espresso in dieser Tasse zu.
- Bereiten Sie Milchschaum zu und füllen Sie damit die Tasse auf.
- Anschließend den Milchschaum mit etwas Zimt- und Kardamompulver, sowie mit etwas Vanillezucker bestäuben. Mit Blattgold dekorieren.

Foto/Rezept Jura

Magazin

Lebensretter Kaffeemaschine

Für die meisten ist die Kaffeemaschine der Lebensretter zum Start in den Tag. Sie ist ja auch unwiderstehlich, zaubert einen wunderbaren Geruch in die Küche und hilft uns jeden Morgen, in die Gänge zu kommen. Ob der morgendliche Muntermacher, der unerlässliche Kaffee zum Kuchen am Nachmittag oder der Powerkick für Zwischendurch – wir können einfach nicht ohne... MediaMarkt hat jetzt im Rahmen einer Lifestyle-Studie die Österreicher zu ihren Kaffee-Gewohnheiten befragt.

It's coffee o'clock

Cappuccino, Espresso, Melange und Co - ob mit Zucker, Milch oder Schlagobers - die Österreicher lieben ihren Kaffee. Für 9 von 10 Österreichern ist eine Kaffeemaschine im Haushalt unerlässlich. Für mehr als die Hälfte der Befragten (60%) ist sie sogar das liebste Haushaltsgerät, worauf keinesfalls verzichtet werden kann. Was nicht überrascht: MediaMarkt bietet mit Kaffeevollautomaten, Filterkaffeemaschinen, Siebträger-



maschinen, Tassimo-Maschinen, Nespresso und Dolce Gusto-Maschinen rund 200 verschiedene Kaffeemaschinen für alle Vorlieben an.

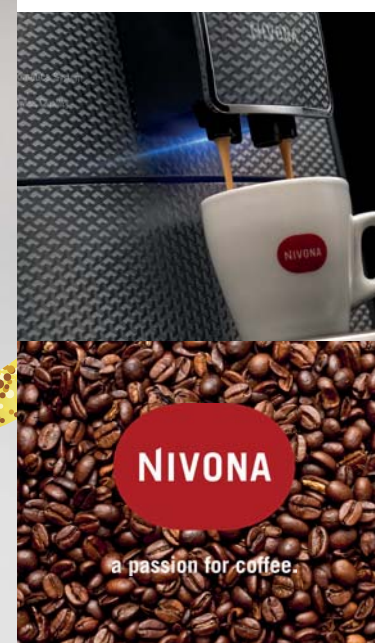
Hoch die Tassen

Die Liebe zur Kaffeemaschine ist für manche Österreicher gar so stark, dass sie ihnen sogar liebevolle Spitznamen geben. „Lebensretter“ ist dabei der beliebteste Name. Interessant ist, dass 18- bis 29-Jährige (37%) beinahe um die Hälfte weniger Kaffee konsumieren als Personen im Alter von 60 bis 69 Jahren (72%).

SCHÖNER UND NOCH LEISER

Neues Äußeres und leise Töne: Die 7er-Baureihe gibt es jetzt in vier modernen Design-Fronten. Dazu ist das neue Kegel-Mahlwerk besonders leise bei der Arbeit. Mit unserem „Barista in a box“ und dem Cappuccino auf Knopfdruck finden sich hier zudem bewährte Funktionen unserer Kaffeefullautomaten.

Mehr unter: nivona.com



Grand mit Vieren für den besten Espresso



In zwei Minuten betriebsbereit:
„marchesa“ von Graef.

Ein Morgen, der sich ins Gedächtnis eingebrannt hat: Ich bin in Lecce, der pulsierenden Stadt im süditalienischen Apulien. Eigentlich bin ich mit dem italienischen Institut für Außenhandel auf Weinreise unterwegs. Der Abend war lang und intensiv, der Schädel brummt. Einen Steinwurf vom Hotel entfernt, in der Espresso Bar an der Viale Alfieri Vittorio, stehen die alten Männer - ja, es waren nur Männer - in Dreierreihe vor dem Tresen. Das Objekt ihrer Begierde ist nicht die Dame, die mich nach meinem Kaffeewunsch fragt und Giulia heißt, es ist der chromblitzende Siebträger hinter ihr. Der Espresso ist so höllisch heiß und so sündhaft stark, das er sich für immer in meine DNA des guten Geschmacks verewigt hat.

Bis mich vor zwei Jahren ausgerechnet mein Schwager mit einem Espresso überaschte, der meinem Idealbild ziemlich nahe kam: wunderbare Crema, tiefgründiger, ungemein dichter Koffein-Nachschub. „Aus Italien?“, fragt ich und deutete auf die Maschine. „Nein, Arnsberg“, machte mich mein Gastgeber für einen kurzen Moment sprachlos. Das Sauerland stand für mich bis jetzt vor allem für Talsperren und TV-Biere, Schützenfeste und Schneidwaren, Wintersport und Weihnachtsbaumplantagen. Also eher eine Gegend für Kännchen-Kaffee denn Espresso und Latte Macchiato. Welch' ein Irrtum!

Italienisches Design, deutsche Technik

Das Arnsberger Familienunternehmen Graef hat den Siebträger zwar nicht neu erfunden, aber immerhin fast. Und das Schönste ist: Auch in der Königsdisziplin der Kaffeezubereitung gibt es von Graef gleich vier (wohlklingende) Koffein-Genussverstärker für jeden Anlass und jeden Geldbeutel. Für Einsteiger - und für alle die, die sich nicht entscheiden können, ob Sie ganze Bohnen, Kapsel oder Pad bevorzugen und in die Kaffeemaschine packen - gibt es den Siebträger

„pivalla“. Die einfache Handhabung des kompakten Gerätes verspricht jedenfalls Kaffeegenuss für Einsteiger, die jeden Handgriff bis zum heißen Finish schätzen.

Das Schöne ist: Auch als Anfänger kann er sich mit der „pivalla“ bis hin zur traditionellen Espressozubereitung vortasten. Wenn man so will eine Verführung zu noch mehr Handwerk, noch mehr Genuss. Nicht schlecht, um sich später einmal sprichwörtlich hochzutrinken. Denn für ambitionierte Kaffeefreaks und Home Baristi ist das Premiumgerät „contessa“ für knapp 1.800 Euro das Maß aller Dinge.

Der Clou: Im Gegensatz zu Heiztechniken wie Kesseln, Boilern oder Wärmetauschern mit teils hohem Energieverbrauch durch das Konstanthalten der Brühtemperatur eines großen Wasservolumens über einen langen Zeitraum, sind bei der „contessa“ drei Thermoblocke für die Temperaturstabilität (bei viel geringerem Energieverbrauch) verantwortlich. So wird nur das tatsächlich benötigte Wasser beim Espresso- oder Dampfbezug erhitzt.

„contessa“: Chef im Ring

Vor allem aber: Ich bin der Chef im Ring, kann jederzeit die Qualität des zubereiteten Kaffees beeinflussen. Das beginnt bei der Menge an Kaffeepulver, setzt sich fort über den Mahlgrad, die Wassertemperatur und Brühzeit. Bei der „contessa“ lässt sich der Zeitraum der Zubereitung, vom Befeuchten des Kaffeemehls im Brühkopf – der Pre-Infusion – bis zur Extraktion variabel einstellen.

Vor allem aber ist die Maschine schnell einsatzbereit. Braucht es gewöhnlich bis zu 20 Minuten vom Einschalten des Geräts bis



Klassisches Siebträger-Design, durchdachte Technik: „contessa“ von Graef.

1 | Mit einem Edelstahl-Aluminium-Gehäuse ist die „marchesa“ ein Blickfang für jede Küche.

2 | Vergleichsweise günstiger Einstieg in die Siebträger-Welt: „pivalla“ von Graef.



zum Servieren, benötigt die „contessa“ mit etwas Übung kaum drei Minuten. Ein Klacks! Kaum Abstriche in Sachen Kaffee-Komfort muss man auch beim Modell „baronessa“ machen. Sie kostet gerade mal die Hälfte ihrer großen, edlen „Schwester“, kann aber dank Doppel-Pumpensystem mit zwei separaten Thermoblocken Espresso und Milchschaum gleichzeitig zubereiten.

„marchesa“: Die ganz Flinke ...

Und jetzt erobert ganz neu die „marchesa“ von Graef den Markt, die wie gemacht ist für den frühen, oft eiligen Morgen. Die Siebträger-Espressomaschine „marchesa“ ist in nur zwei Minuten betriebsbereit und sorgt für belebenden Kaffeegegnuss. Auch sonst kann sich das edle Gerät sehen lassen. Mit seinem ästhetischen Edelstahl-Aluminium-Gehäuse ist es ein Blickfang für jede Küche. Der extra-große Profi-Siebträger hat einen Durchmesser von 58 Millimetern. Gefertigt aus geschmacks- und geruchsneutralem Edelstahl wird verhindert, dass das Kaffee Aroma verfälscht wird. Ein schöner Nebeneffekt: Für den Fall, dass es noch ein bisschen schneller gehen soll, eignet er sich auch für Kapseln.

Die extrem kurze Aufheizzeit verdankt die neue Graef-Espressomaschine ihrem leistungsfähigen Thermoblock mit Edelstahlleitung. So kommt der Kaffee Freund nicht nur schneller zu seinem Espresso, sondern spart auch noch Energie. Das integrierte Druck-

nometer hilft ihm, stets den richtigen, mittleren Brühdruck für einen perfekten Espresso beizubehalten. Zum perfekten Genuss trägt auch die Pre-Infusion bei: Die Befeuchtung des Kaffeemehls vor dem eigentlichen Brühvorgang sorgt dafür, dass die Aromastoffe der jeweiligen Bohne optimal zur Geltung kommen.

Weitere technische Raffinessen: Das Programmierpanel der Maschine ermöglicht individuelle Einstellungen, etwa der gewünschten Kaffeestärke. Per Tastendruck kann man seinen Espresso auch manuell beziehen sowie einzeln oder doppelt. Auch die Dampferzeugung für Milchschaum erfolgt ganz einfach über eine Umschalttaste. Sehr praktisch: Sowohl die Milchschaum-, als auch die Heißwasserdüse sind um 360 Grad schwenkbar.

Aber nicht nur die Bedienung, auch die Wartung der „marchesa“ gerät problemlos: Die Maschine signalisiert dem Nutzer, wann sie entkalkt werden muss, das verbrauchte Kaffeemehl wirft sie als entwässerte Pucks aus. Und schließlich ist da noch der spezielle Clou dieser typischen Graef-Maschine: Wenn einmal Freunde oder die Familie überraschend vor der Tür stehen, brüht sie mit Hilfe eines Adapters für Kaffeepads rasch auch größere Mengen Kaffee auf. Unser Fazit: Die „marchesa“ ist der perfekte Haus-Barista für alle, die klassischen, italienischen Espresso lieben, bei Gelegenheit aber auch die Vorteile einer Kapselmaschine nutzen möchten. Espresso-Kultur aus dem Sauerland? Das funktioniert – und wie!

Siebträgerqualität auf Knopfdruck



CASO Kaffeevollautomat Café Crema One

- + Integriertes, leises Kegelmahlwerk
- + Schnell: Erster Kaffee in 60 Sekunden
- + Perfektion auf kleinster Fläche (nur 18 cm Breite)
- + Perfekt für alle Kaffeespezialitäten

Brüheinheit herausnehmbar und leicht zu reinigen



Technik Siebträger



Bella figura: „Design Espresso Piccolo“ von Gastroback.

Your Coffee-Style

Gastroback hat sich in den vergangenen Monaten beinahe neu erfunden. Dazu gehört auch eine spannende Range an Neuheiten für die Kaffeeküche.

Der Espresso wird heiß geliebt und muss entsprechend heiß getrunken werden. So wird die Kaffeepause zu einem besonderen Momente. Bereiten Sie doch all' Ihre Lieblingsgetränke mal in der „Design Espresso Piccolo“ von Gastroback, dem jungen Unternehmen aus dem südlichen Hamburger Speckgürtel zu. Verwöhnen Sie sich und Ihre Freunde mit einem Espresso, Milchschaum-Schichtwerken wie Cappuccino oder Latte Macchiato oder zum Ausklang des Tages mit einem Gin Tonic Coffee.

Für die Espresso Piccolo mit Thermoblock-Heizsystem, 19 bar Pumpendruck, und professionellem Siebträger ist das alles kein Problem. Uns gefällt neben dem Ergebnis in der Tasse insbesondere das sehr benutzerfreundliche Bedienfeld. Bella figura auf bei einer Breite von nur 15 Zentimeter.

Für das richtige Aroma ...

Klein, heiß, schwarz - das sind die Merkmale eines guten Espressos. Er bringt neuen Schwung für einen müden Geist oder ist der gelungene Abschluss eines gelungenen Abendessens sein. Für das richtige Aroma eines Espressos darf das Wasser weder zu schnell noch zu langsam durch den Kaffee gedrückt werden. Im ersten Fall werden nicht



1 | Gastroback erfindet sich und den Coffee-Style beinahe neu.

2 | Koffein-Nachschub für die Küche: Design Espresso Pro“ Espresso-maschine von Gastroback.

genügend Aromastoffe aus dem Kaffeemehl gelöst, im zweiten Fall gelangen unerwünschte Bitterstoffe in das Getränk.

Bei der „Design Espresso Pro“ Espresso-maschine von Gastroback verspricht die professionelle Ulka-Espresso-Pumpe mit 15 bar Druck die richtige Geschwindigkeit, genau wie das Thermo-Block-Heizsystem für die optimale Temperatur zwischen 90 und 95°C sorgt, denn auch bei kochendem Wasser würden Bitterstoffe gelöst werden. Und wenn es mal ein Cappuccino sein soll, geben Sie für den letzten Schliff wie ein echter Barista noch ein kunstvolles, weißes Topping darauf. Dank der schwenkbaren Milchschaumdüse kein Problem. Ein nützliches Extra der Maschine für eilige Kaffeetrinker: statt losem Kaffeemehl lassen sich auch Pads verwenden.



Technik Siebträger

La dolce vita!

Zugegeben, unsere Kaffee-Liebe ist untrennbar mit De'Longhi verbunden. Die allererste Primadonna-Vollautomaten-Generation hat uns zu echten Fans der italienischen Marke gemacht. Unsere Ansprüche an die perfekte Kaffeezubereitung sind seitdem gestiegen, kein Problem für De'Longhi. Denn wer italienischen Kaffee so richtig authentisch zubereiten möchte, kann ab Anfang 2019 auf den halbautomatischen Siebträger „La Specialista“ bauen.

Wir haben uns den neuen Genuss-Verstärker bereits auf der IFA in Berlin im vergangenen September angesehen. Unser erster Eindruck:

Noch nie hat De'Longhi das Thema Siebträger in Deutschland so hochwertig mit Anfassqualität – ein Gehäuse aus Vollmetall mit Chromelementen – gespielt. Und erst die inneren Werte: Smarte Technologien unterstützen KaffeeGenießer bei klassischen Barista-Aufgaben wie das Einstellen des Mahlgrads, das Tampen oder Milchaufschäumen.

Italienische Momente

Mit der neuen Premium-Espressomaschine „La Specialista“ von De'Longhi ist es jedenfalls ein Leichtes, der Barista im eigenen Zuhause zu sein und die italienischen

Kernkompetenz Espresso, Kaffee und Americano

Traditionen der Kaffeezubereitung zu zelebrieren. Sicher, einen exzellenten Kaffee zuzubereiten ist vor allem ein Handwerk. Denn erst der Mensch hinter der Maschine erweckt den Kaffee zum Leben und bringt die Magie in die Tasse. Die „La Specialista“ vereint italienisches Design mit modernster Technologie und macht so die Zubereitung von authentischen Espresso-basierten Getränken jedes Mal zu einem außergewöhnlichen Erlebnis.

Espresso, Kaffee und Americano oder doch lieber ein Kaffee-Milchgetränk wie Cappuccino oder Latte Macchiato? Mit der „La Specialista“ können diese Getränke ganz klassisch zubereitet werden: die Kaffeebohnen werden natürlich frisch gemahlen, das Tamper System sorgt für den perfekten Anpressdruck und eine 19 bar Pumpe erledigt zuverlässig den Brühvorgang für eine tolle Crema. Mit der professionellen Milchaufschäumdüse kann sowohl heiße Milch als auch feinporiger Milchschaum zubereitet werden. Eben für italienische Genussmomente zu Hause.

Kaffeefans können so selbst zum echten Barista werden, da sie bei der filigranen Kombination von passendem Mahlgrad, gleichmäßigem Verteilen des Kaffeepulvers im Brühsieb – dem Tampen – und dem Einstellen des idealen Brühdrucks von smarten Technologien wie der SmartTamping Station unterstützt werden. Auch das Milchaufschäumen geht mit Hilfe des AdvancedLatte Systems mühelos von der Hand.

Barista-Routine wird automatisch erledigt

Ob der Kaffee zu sauer, zu bitter oder ob er ausgewogen ist und feine Fruchtsäuren zur Geltung kommen, entscheidet sich bereits beim Mahlgrad, der beim Italiener um die Ecke von erfahrenen Barista mehrfach täglich kontrolliert und angepasst wird. Beim Siebträger „La Specialista“ werden diese Ba-



rista-Routinen automatisch erledigt. So wird der Mahlgrad nach einmaliger Einstellung durch zwei Sensoren automatisch überwacht und bei jedem Mahlvorgang justiert.

Blickfang für die Küche: Das Gehäuse ist aus Vollmetall mit Chromelementen.

Die PCT Technologie (Predictive Control Temperature) gewährleistet eine Brühtemperatur zwischen 88 °C und 92 °C, die 19-bar-Pumpe sorgt für idealen Brühdruck von 9 bar – für einen kraftvollen Espresso oder Caffè Crema. Das Ergebnis in der Espressotasse: Ars vivendi und Genuss pur!

Auf einen Blick

La Specialista EC9335

- **Zwei Sensoren** garantieren den optimalen Mahlgrad und die perfekte Menge Espressopulver bei jedem Mahlvorgang
- **Smart Tamping Station** für konstanten 20kg Anpressdruck beim Tampen
- **PCT System** (Predictive Control Temperature) für die perfekte Brühtemperatur (88-92°C)
- **Direktwahltasten** für Espresso, Kaffee und Americano
- **Advanced Latte System**, einstellbar für perfekt geschäumten Milchschaum
- **Bohnensensor** erkennt, wenn der Bohnenvorrat nicht mehr für die nächste Zubereitung ausreicht

Technik Siebträger

Optisch eine Augenweide, die Kaffee-Genuss in Reinkultur zelebriert: „Oracle Touch“ von Sage.
Fotos: Sage



Die Klaviatur des Genusses: Wie aus dem Lieblingscafé

Frisch gebrüht, mit einer stabilen Crema und aromatischem Geschmack, dazu Milchschaum von perfekter Konsistenz – so sieht pures Kaffeeglück aus, wenn beim Lieblingsitaliener oder im Café ein echter Barista als Meister seines Faches im Einsatz ist. Denn das Geheimnis jedes guten Espressos liegt nicht nur in der Qualität der Kaffeebohnen (ohne die geht freilich nichts), sondern ebenso in der Art der Zubereitung.

Siebträgermaschinen bilden die Champions League des Kaffee-Genusses – wenn bei der Dosierung und Wassertemperatur, beim Druck während der Preinfusion, also dem Vor-

brühen, der Extraktion und schließlich beim Wasserdampf für besonders cremigen Milchschaum alles richtig gemacht wurde. Echtes Handwerk, echtes Können eben. Und gar nicht so einfach.

Gar nicht so einfach? Doch, denn den perfekten Espresso zu Hause zu genießen, kann ab sofort so einfach sein. Mit der „Oracle Touch“ hat der australische Hersteller Sage eine Siebträgermaschine im Premium-Segment auf den Markt gebracht, die dank Touchscreen vergleichsweise einfach zu bedienen ist. Wenn man so will einen Siebträger mit dem Convenience-Gedanken des Kaf-



fee-Vollautomaten. Denn obwohl es sich um einen Siebträger handelt, lassen sich Espresso, Cappuccino & Co. beinahe so kinderleicht wie bei einem Vollautomaten herstellen.

Drei Schritte zum Genuss

Dank der automatisierten Bedienung über einen Touchscreen sind lediglich drei Schritte zur Zubereitung notwendig: Zunächst mahlt, dosiert und tampert das integrierte Kegelmahlwerk automatisch exakt 22 Gramm für einen doppelten Espresso. Anschließend wird das Pulver aufgebrüht. Der Espresso-Boiler mit elektronischer Steuerung sorgt dafür, dass sich die Wassertemperatur stets im optimalen Bereich befindet.

Ein Überdruckventil begrenzt bei der „Oracle Touch“ den maximalen Druck für die gesamte Extraktion auf 15 Bar und verhindert so einen bitteren Geschmack des Kaffeetränks. Bei der Preinfusion wird der Druck allmählich erhöht, damit das Kaffeepulver sanft aufquillt und eine gleichmäßige Extraktion erreicht wird. Mehr braucht es für uns Espresso-Liebhaber eigentlich nicht.

Seidiger Milchschaum

Doch hat sich Besuch angekündigt, gehört zum perfekten Espresso der perfekte Milchschaum einfach dazu. Mit Hilfe des Dampfboilers texturiert die Dampfdüse die Milch automatisch nach Geschmack und erzeugt einen seidigen Mikroschaum in echter Barista-Qualität, der den Geschmack des Kaffees hervorhebt. Das Schöne ist: Nach jedem Milchbezug reinigt die Maschine die Dampflanze des Milchaufschäumers automatisch.

Sowohl der Dualboiler als auch das Kegelmahlwerk der integrierten Kaffeemühle bestehen aus Edelstahl. Die Siebträgermaschine verfügt über fünf individuell wählbare Kaffeeinstellungen (Espresso, Long Black, Latte, Flat White, Cappuccino). Hat man alle Einstellungen für seinen persönlichen Espresso gefunden, lassen sich diese speichern.



Insgesamt acht eigene Kreationen können mit eigenen Namen hinterlegt werden und lassen sich jederzeit mit einer Berührung des Displays abrufen.

Zu kompliziert? Quatsch!

Zugegeben, bis vor kurzem hatten wir vor einem Siebträger ein wenig Schwellenangst. Zu kompliziert für den schnellen Espresso, vielleicht auch zu viel Technik und Handwerk, das dem Nutzer abgefordert wird. Also zu viel Arbeit am frühen Morgen oder wenn der Be-

1 | Ein Siebträger-Design-Statement mit dem Convenience-Komfort des Kaffee-Vollautomaten.

2 | Für Milchschaum-schlürfer gibt es einen seidig-weichen Milchschaum.

Damit die Genuss-Gleichung aufgeht, sollte man nicht an der Qualität der Kaffeebohnen sparen.



such schon in der Küche steht. Alles Quatsch, denn mit der „Oracle Touch“ fühlen wir uns in Sachen Kaffee-Nachschub bestens versorgt. Denn es stimmt wirklich: das ist ein lupenreiner Siebträger mit dem Komfort eines Vollautomaten. Das hat natürlich seinen Preis: Die „Oracle Touch“ wird offiziell zum Preis von 2.499 Euro angeboten. Das ist schon ein Wort, ist aber im direkten Vergleich mit den Premium-Vollautomaten durchaus angemessen.

Sage Schon mal gesehen aber noch nie gehört?

Sie sind Kaffee-Kenner und Ihnen kommt das Design der „Oracle Touch“ und ihrer „kleinen Schwestern“ von Sage bekannt vor. Kann durchaus sein, denn Sage hat in der Vergangenheit auch für die ein oder andere Marke auf dem deutschen Markt seine Kleingeräte für die Küche und Kaffeemaschinen produziert. Die Australier sind also alles andere als Trittbrettfahrer auf dem boomenden Kaffeemarkt.

Vielmehr produziert und entwickelt „Sage Appliances“ mit seinem Ursprung in Australien seit 85 Jahren (!) hochwertige Küchenkleingeräte. Die Produktentwicklung erfolgt im eigenen Entwicklungszentrum in Sydney. Hier entstanden denn auch einige der bekanntesten australischen Küchengeräte wie der „Snack’n Sandwich Maker“ oder eben die Espresso-Siebträger-Maschinen.

Ziel aller Entwicklungen ist es, „dem Konsumenten funktionelle, hochwertige und vor allem einfach zu reinigende Geräte für den täglichen Einsatz in der Küche an die Hand zu geben.“ Vor gut einem Jahr, am 1. Oktober 2017, wurde die Sage Appliances GmbH in Deutschland gegründet, seit dem 1. April 2018 sind die Produkte in Deutschland (und Österreich) im Handel erhältlich.

Exzellenter Barista-Kaffee

Die Siebträger von Sage wollen mit ihrer einfachen Handhabung auch zu Hause exzellenten Barista-Kaffee ermöglichen, der mit dem Ergebnis professioneller Geräte im Café auf Augenhöhe konkurriert – und das ganz ohne Barista. Alle Siebträger von Sage umfassen vier Kernelemente für den perfekten Kaffeegenuss:

- **richtige Dosierung** mit 19 bis 22 Gramm für einen doppelten Espresso
- **gradgenaue Temperaturregelung** bei der Extraktion
- **perfekter Druck** für die Preinfusion und optimaler Extraktionsdruck
- **ausreichend Wasserdampf-Druck** für einen seidig-weichen Milchschaum

Magazin



Handfilter im Reisegepäck

„Ich reise regelmäßig nach Mallorca. Meinen Handfilter habe ich im Reisegepäck dann immer dabei. Morgens auf unserer Terrasse zu sitzen, auf das azurblaue Meer zu schauen und die Ruhe und Harmonie zum Start in den Urlaubstag zu genießen, das ist – immer wieder – mein schönster Kaffee-Moment.“

Stefanie Wolf
Barista, Bergisch Gladbach

SEVERIN
Friends for Life

Strong or light?

Kaffeegenuss für jeden Typ – dafür gibt es die »TypeSwitch« Kaffeemaschinen von SEVERIN.

severin.com

f /my.severin
ig severin_de

Gesundheit



„Drei, vier, fünf Tassen Kaffee täglich sind gut für Ihr Herz sowie auch den Rest Ihres Körpers, vor allem für die Leber“, sagt Bestseller-Autor Bas Kast. Foto: Mike Meyer

Was für eine Ironie! Milch, viel gelobt, immer wieder empfohlen, ist streng genommen kein sonderlich empfehlenswertes Getränk für Erwachsene. Kaffee dagegen halten viele von uns nach wie vor für Gift (vor allem fürs Herz), obwohl Kaffee das Sterblichkeitsrisiko in Wirklichkeit senkt. Der Gipfel der Ironie ist vielleicht, dass Kaffee dies unter anderem bewerkstelligt, indem er vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen schützt.

Drei bis vier Tassen täglich

Ja, Sie haben richtig gelesen: Drei, vier, fünf Tassen Kaffee täglich sind gut für Ihr Herz sowie auch den Rest Ihres Körpers, vor allem für die Leber. Darüber hinaus geht Kaffee mit einem gesenkten Risiko für diverse Formen von Krebs einher, nicht nur von Leber-, sondern auch von Brust- und Prostatakrebs. Kaffeeconsum verringert außerdem das Diabetes- sowie das Parkinson-Risiko um rund 30 Prozent.

Wie Kaffee diese heilsamen Effekte genau hervorruft, ist nicht ganz klar, und das Rätsel wird sich aller Voraussicht nach so bald auch nicht lösen. Der Grund dafür ist, dass ein frisch gebrauter Kaffee sich aus buchstäblich Hunderten von Substanzen zusammensetzt. Überraschenderweise lässt sich die gesunde Wirkung wohl nicht oder nicht nur auf das Koffein zurückführen, da sich bei entkoffeiniertem Kaffee vergleichbare Befunde offenbart haben.

Verjüngung der Zellen

Interessant sind hier einige neue Entdeckungen: Kaffee – mit oder ohne Koffein – hemmt den „Bauleiter mTOR“ und aktiviert ein Selbstreinigungsprogramm unserer Zel-

Anti-Aging mit Filterkaffee? Auf jeden Fall gut für Herz und Leber!

Es ist vielleicht das am meisten zitierte Sachbuch dieses Sommers, auf jeden Fall ein Bestseller und für uns längst eine Weichen stellende Lektüre geworden. Der „Ernährungskompass“ des Wissenschaftsjournalisten Bas Kast räumt gründlich mit allen gängigen Diäten und Ernährungsmythen auf. Auch dem Thema Kaffee widmet Kas ein kurzes Kapitel. Sein Fazit: Kaffee senkt das Sterblichkeitsrisiko, ist gut für Herz und Leber, könnte sogar eine Anti-Aging-Wirkung auf unseren Körper entfalten. Das gilt vor allem für Filterkaffee. Lesen Sie hier mit freundlicher Genehmigung der C. Bertelsmann Verlages die entscheidenden Passagen.

len, was wiederum zu einer regelrechten Verjüngung der Zellen führt. Außerdem scheint moderater Kaffeeconsum die im Alter zunehmenden und schädlichen Entzündungsprozesse des Körpers in Schach zu halten. Auf diese Weise könnte Kaffee gleich über mehrere Wege eine Anti-Aging-Wirkung auf unseren Körper entfalten. Wenn Kaffee den Alterungsprozess als solchen günstig beeinflusst, wäre es natürlich nicht verwunderlich, dass er vor so vielen verschiedenen Altersleiden gleichzeitig schützt.

Eine wichtige Einschränkung: Die genannten positiven gesundheitlichen Auswirkungen gelten in erster Linie für Filterkaffee. Auch dies hängt mit den im Kaffee enthaltenen bioaktiven Stoffen zusammen. Zu diesen Stoffen gehören zwei ölige, fettähnliche Substanzen namens Cafestol und Kahweol. Cafestol und Kahweol erhöhen sowohl das „böse“ LDL-Cholesterin als auch die Blutfette in Form von Triglyzeriden – beides Risikofaktoren für einen Herzinfarkt. Insofern ist nicht jeder Kaffee gut fürs Herz. Im feinen Papierfilter bleiben diese „Fettmoleküle“ weitgehend hängen, sodass Filterkaffee nur noch wenig Cafestol und Kahweol enthält.

Vorsicht vor Kaffeesatz

Anders verhält es sich beim türkisch-arabischen „Mokka“, bei dem man den Kaffeesatz mehrmals aufkocht und dann teils auch noch mittrinkt – hier ist der Gehalt an Cafestol und Kahweol hoch. In abgeschwächtem Maße gilt das auch für den Kaffee einer Kaffeepresse (auch „French Press“ oder „Cafetière“ genannt), bei der man den Kaffeesatz mit einem Stahlsieb nach unten drückt. Sogar ein kleiner Espresso enthält immer noch relativ viel Cafestol und Kahweol. In diesem Fall gibt es sogar konkrete Daten einer italienischen Studie, die ergab, dass mehr als zwei Tassen Espresso pro Tag (im Gegensatz zu Filterkaffee) mit einem erhöhten Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen, wie einen Herzinfarkt, einhergehen. Kurz, drei bis fünf Tassen Filterkaffee sind empfehlenswert.

Für alle espressoliebhaber gilt also: Eine bis maximal zwei Tassen Espresso sind okay. Von aufgekochten Kaffees mitsamt Kaffeesatz rate ich, jedenfalls was den regelmäßigen Konsum betrifft, ab.

Schwangere sollten sich nicht nur bei Kaffee, sondern bei sämtlichen koffeinhaltigen Getränken zurückhalten, da Koffein leicht durch die Plazenta und somit in den Körper des ungeborenen Babys hineingelangt, was unter anderem ein niedrigeres Geburtsgewicht zur Folge haben kann (womöglich, aber das ist reine Spekulation, indem auch in diesem Fall „mTOR“ und damit entscheidende Wachstumsprozesse gehemmt werden). Als Faustregel für Schwangere gilt: Maximal eine kleine Tasse Kaffee täglich.

Der Ernährungskompass

Als der Wissenschaftsjournalist Bas Kast gerade 40-jährig mit Schmerzen in der Brust zusammenbrach, stellte sich ihm eine existenzielle Frage: Hatte er mit Junkfood seine Gesundheit ruiniert? Er nahm sich vor, seine Ernährung radikal umzustellen, um sich selbst zu heilen. Doch was ist wirklich gesund? Eine mehrjährige Entdeckungsreise in die aktuelle Alters- und Ernährungsforschung begann.



Bas Kast: Der Ernährungskompass. Das Fazit aller wissenschaftlichen Studien zum Thema Ernährung, C. Bertelsmann Verlag, 320 Seiten, 20,-€

Was essen besonders langlebige Völker? Wie nimmt man effizient ab? Lassen sich typische Altersleiden vermeiden? Kann man sich mit bestimmten Nahrungsmitteln „jung essen“? Aus Tausenden sich zum Teil widersprechenden Studien filtert Bas Kast die wissenschaftlich gesicherten Erkenntnisse über eine wirklich gesunde Ernährung heraus.

Kann man sich jung essen?

Auf dem Weg dorthin entlarvt er zahlreiche Ernährungsmythen. Ein objektiver Blick auf die gesammelten Daten und Erkenntnisse der vergangenen Jahrzehnte offenbart: Vieles, was wir für gesunde Ernährung halten, kann unserem Körper erheblich schaden. Umgekehrt entpuppt sich so manches Lebensmittel mit schlechtem Ruf als äußerst heilsame Medizin.

Bas Kasts Buch mit seiner wissenschaftlich erprobten Quintessenz eines gesundheitsfördernden Essens verschafft ein grundsätzliches Verständnis von unseren Lebensmitteln und Diäten. Es versetzt uns in die Lage, vermeintliche Zauberformeln und Hypes selbst-ernannter Diätgurus zu durchschauen und uns in dem gigantischen Nahrungs-Informationsdschungel besser zurechtzufinden. Dazu reichen zwölf klar verständliche Regeln und ein genereller roter Faden: Je stärker ein Lebensmittel verarbeitet wurde, desto schädlicher ist es für unseren Körper.

Technik

Filterkaffee

Freunde für's Leben:
Kaffeegenuss mit Severin

Freunde für's Leben!

Filterkaffeemaschinen führten bislang eher ein stiefmütterliches Dasein im immer stylischer werdenden Lebensraum Küche. Das Freundlichste, was sich über die meisten, vom Design her eher austauschbaren Kaffeeautomaten, sagen lässt, ist, dass sie funktionell ihrer Kernaufgabe nachgehen. Schaut man indes auf die neuen Modelle von Severin, dem traditionsreichen Familienunternehmen aus dem sauerländischen Sundern, reibt man sich fast verblüfft die Augen: Mit gleich fünf neuen Geräten bietet das Unternehmen für jeden Geschmack und Geldbeutel individuellen Kaffeegenuss auf Knopfdruck. Ein klarer Auftritt mit hohem Wiedererkennungswert vom Preis-Einstieg bis in die Premium-Liga. Unter dem neuen Claim „Frieds for Life“ hat sich Severin (fast) ein Stückweit neu erfunden.

Die Ausstattungsmerkmale der neuen „Type“-Serie sind je nach Preisklasse unterschiedlich, was jedoch alle Geräte auf den ersten

Blick eint, ist das blaue Lichtdesign rund um den Power-Schalter. Bei den „inneren Werten“ ist die Aromafunktion das neue technische Highlight. Mittels Drehschalter sind zwei unterschiedliche Aufgießmethoden wählbar: möglich ist entweder ein mittiger Heißwasserauslauf, der für eine stärkere Verwirbelung sorgt, mithin mit mehr Feststoffen und somit einen stärkeren wie sichtbar dunkleren Kaffee kreiert oder aber ein flächiger Heißwasserauslauf, der eine gleichmäßige Benetzung des Kaffeemehls verspricht. Das ist ideal für alle die, die lieber einen milden wie bekömmlichen Kaffee bevorzugen.

Kaffee: mehr denn je eine Typenfrage

Damit wird der Kaffeegenuss bei Severin zur echten Typenfrage: Freunde des intensiven Geschmacks kommen genauso auf ihre Kosten wie die des entspannt milden Ge-

„Bella figura“ für die Küche: die neue Filterautomaten-Generation „Type“ von Severin.

nusses. Ob der praktische Tropfstopp oder die doppelwandige Thermokanne, zu den hilfreichen wie praktischen Funktionen und Features gesellt sich ein bei allen Geräten ein stimmiges Top-Design wie ein überzeugendes „Finish“ in der Tasse. Das passt hervorragend in eine Zeit, in der Kaffee längst nicht mehr nur als Wachmacher gesehen wird, sondern als Genuss- und Lifestyle-Produkt.

Mit Filter

Und all' denen, die Filterkaffee für aus der Zeit gefallen halten, sei gesagt: Die beliebteste Variante der Deutschen ist und bleibt jedoch der klassische Filterkaffee. Über 70 % des in deutschen Haushalten aufgebrauchten Kaffees kommt aus einer Filtermaschine. Mehr noch: Auch in den Szene-Bars in den Metropolen dieser Welt gilt „mit Filter“ wieder als hipp und angesagt.



Für Einsteiger:
Filterkaffeemaschine
KA 4815.



Für anspruchsvolle
Genießer: Filterkaffeemaschine
KA 4845.

Heißgeliebt und schnell

Severin hat fünf neue Filterkaffeemaschinen auf den Weg gebracht. Das sind die fünf starken Typen:

- **KA 4815** liefert schnell, leise und verlässlich gebrühten Kaffee; mit Tropfverschluss für eine sichere Kannenentnahme auch während des Brühvorganges.
- **KA 4822** mit hochwertigem Design mit Edelstahl-Applikationen sowie Glaskanne mit Frischwasserskala und ergonomischem Griff.
- **KA 4825** mit „AromaSwitch“ zur Wahl zwischen dem starken Muntermacher und einem sanften Nachmittagskaffee
- **KA 4835** mit Edelstahl-Thermokanne mit Durchbrühdeckel und praktischer Einhand-Bedienung zur langanhaltenden Temperaturspeicherung.
- **KA 4845** mit „AromaSwitch“ zur Wahl zwischen einem starken Muntermacher am Morgen und dem sanften Nachmittagskaffee plus Edelstahl-Thermokanne.

Mocca-Flirt: Der süße Lafer

Er hat bei den Besten seines Faches gelernt und ist seit Jahrzehnten als Sterne- und TV-Koch selbst einer der ganz Großen, vermutlich sogar das bekannteste Gesicht unter den Köchen überhaupt: Johann Lafer blickt auf eine über 40-jährige, wirklich einzigartige kulinarische Karriere zurück. Als gebürtiger Steirer lernte er schon in der Kindheit auf dem Bauernhof seiner Eltern, die Produkte der Natur zu schätzen und achtsam zu verarbeiten.

Nach Lehrjahren bei den besten Köchen wie Eckart Witzigmann und den Brüdern Jörg und Dieter Müller erwarb er zusammen mit seiner Frau Silvia die Stromburg bei Bingen. In zahlreichen, erfolgreichen TV-Kochformaten, Büchern, Magazinen und in seinem Restaurant Val d'Or auf der Stromburg beweist der beliebte Sternekoch Johann Lafer seit Jahren

täglich aufs Neue, dass er ein Meister seines Faches ist.

Lafer führt „win Leben für den guten Geschmack“. Aber hinter dem Slogan steckt viel mehr. In Jahrzehnten als „Fernsehkoch der Nation“ zeigte und zeigt er Millionen Zuschauern Woche für Woche: Mit Fachwissen, Kreativität, Geschick, Spaß und Humor gelingen tolle Gerichte, die große Freude bereiten.

Was die wenigsten wissen: Als ehemaliger Chef-Pâtissier der „Schweizer Stuben“ in Wertheim verfügt der 61-Jährige über eine seltene Doppelbegabung, ist also auch und vor allem auf dem „süßen Posten“ in der Küche eine Institution. Für KAFFEE+ hat Lafer seine liebsten Rezepte mit Espresso und Schokolade ausgewählt.



Mocca-Kardamom-Kipferl

Zutaten für ca. 30-40 Stück:

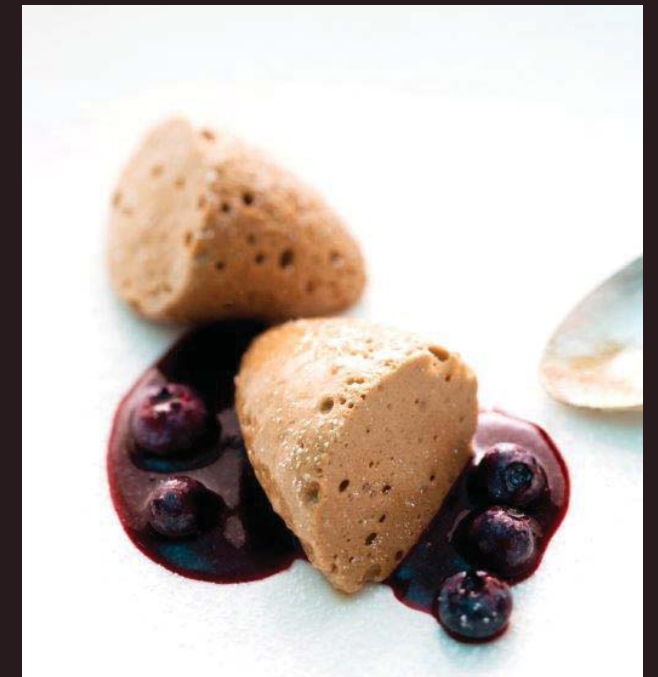
- 50 g gemahlene geschälte Mandeln
- 100 g kalte Butter
- 50 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 1 El wasserlösliches espressopulver
- ½ Tl gemahlener Kardamom
- 125 g Mehl

Zubereitungszeit: etwa 45 Min. + ca. 2 ½ Std. Kühlzeit
+ ca. 15 Min. Backzeit

Zubereitung

- Mandeln in einer Pfanne unter regelmäßigem wenden goldbraun rösten, anschließend auskühlen lassen.
- Butter, Puderzucker, etwas Salz, Eigelb, espressopulver, Kardamom, geröstete Mandeln und Mehl rasch zu einem glatten Teig kneten. Diesen in Folie gewickelt 2 Stunden kühl stellen.
- Ofen auf 160 °C vorheizen. Teig wie im Grundrezept beschrieben zu Kipferl verarbeiten und im heißen Ofen backen.

Rezepte: Feinschmecker Bookazine „Der süße Lafer“; „Der große Lafer Backen“, Gräfe und Unzer Verlag



Vollmilch-Schokoladen-Brownies mit Mocca und Heidelbeeren

Zutaten für ca. 15 Portionen

- 400 g Vollmilch-Schokolade
- 200 g Butter
- 2 El wasserlösliches Instant-Espressopulver
- 5 zimmerwarme Eier
- 150 g brauner Zucker
- 125 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 250 g Heidelbeeren
- Nach belieben etwas Kakao zum bestäuben

Zubereitungszeit: ca. 30 min. + ca. 30 min. Backzeit

Zubereitung

- Eine rechteckige Backform (ca. 20 X 30 cm) mit Backpapier auslegen. Schokolade klein hacken. Die Hälfte der Schokolade (200 g) mit Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Anschließend etwas abkühlen lassen.
- Ofen auf 180 °C vorheizen. Espressopulver in ca. 3 El heißem Wasser auflösen. Dies nun mit Eiern, Zucker, Mehl und einer Prise Salz in einer großen Schüssel verrühren. Flüssige Schoko-Butter-Mischung zufügen und unterrühren. Dann die restliche gehackte Schokolade (200g) unterheben.
- Teig in die Backform füllen, Heidelbeeren darauf verteilen und im Ofen etwa 30 Minuten backen. Brownie abkühlen lassen und nach belieben mit Kakao bestäuben.

Menschen



Im Interview mit Matthias
M. Machan: Olga Sabristova
Fotos: Die Kaffee Privat-
rösterei

Olga Sabristova ist SCAE zertifizierte Barista und seit anderthalb Jahrzehnten vom Thema Kaffee fasziniert wie infiziert. In Düsseldorf führt sie seit 2011 „Die Kaffee Privatrösterei“, in der sie jeden Tag versucht, in Sachen Kaffee auch tatsächlich alle Dinge besser zu machen, die sie besser machen wollte. Neben der Rösterei und dem

Verkauf von 20 verschiedenen Kaffee- und Espressosorten, haben die Kunden die Möglichkeit, alle Sorten im beliebten Cafe zu genießen. Mit Matthias M. Machan sprach Sie über die Vorzüge von Vollautomaten, den oftmals verkanteten Robusta und warum sie mit George Clooney mal eine Tasse Kaffee trinken möchte.



Was sind denn die entscheidenden Parameter für das Gelingen?

Für einen guten Kaffee ist vieles wichtig. Das fängt bei der Auswahl des Rohkaffees an. Einem Rohkaffee, der kein aromatisches Potential hat, dem kann man nicht viel „entlocken“. Hat man einen guten Rohkaffee, ist es entscheidend, mit der richtigen Röstung das Potential des Kaffees zu heben und die Aromen zu betonen, die man gerne in der Tasse haben möchte. Und am Ende ist die richtige Zubereitung sehr wichtig. Man muss je nach Zubereitung, den richtigen Mahlgrad finden, die richtige Temperatur, den richtigen Druck bei der Extraktion. Und auf das verwendete Wasser muss man auch achten. Das Endprodukt Kaffee ist sehr komplex. Und genau deshalb liebe ich meinen Beruf so.

Mit einer Barista, die den Kaffeegenuss von Hand zelebriert oder beruflich vor allem mit Siebträgern hantiert, wagt man ja kaum, über Kaffee-Vollautomaten zu reden ...

Sie werden lachen, auch ich habe einen Kaffee-Vollautomaten zu Hause, den ich gerne nutze. Der große Vorteil eines Vollautomaten ist ganz klar die unkomplizierte und recht schnelle Zubereitung, wobei man trotzdem gute Ergebnisse erzielen kann.

Denjenigen, die fast ausschließlich Espresso oder Cappuccino trinken, würde ich früher oder später zu einem Siebträger raten, aber ein Vollautomat ist ein guter Allrounder für alle, die nicht so viel selbst einstellen wollen. Mit einem Wasserfilter und vor allem qualitativ hochwertigen Kaffeebohnen kann man damit sehr guten Kaffee machen.

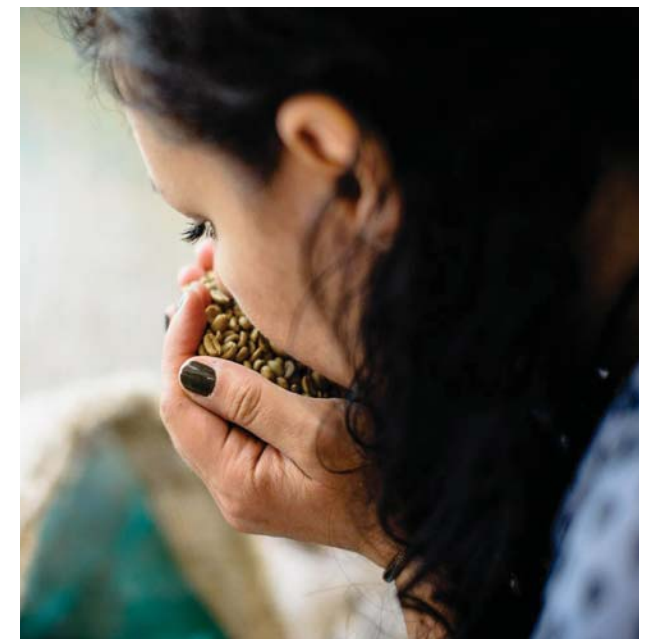
Matthias M. Machan: Erinnern Sie sich Ihr schönstes Kaffee-Erlebnis?

Olga Sabristova: Mein schönstes Erlebnis generell war ganz klar die Geburt meines Sohnes. Das ist mittlerweile zwar schon über 26 Jahre her, aber das ist und bleibt einzigartig. Kaffee bedeutet mir zwar sehr viel und motiviert mich in meiner Selbstständigkeit jeden Tag, aber es gibt am Ende doch noch ein paar Dinge, die einfach wichtiger sind. Und die Familie gehört auf jeden Fall dazu.

Aber was Kaffee angeht, war mein schönster Moment die Teilnahme an den Deutschen Barista-Meisterschaften 2010. Auch wenn ich „nur“ den 11. Platz belegt habe, hat mich damals das Kaffeefieber gepackt und nicht mehr losgelassen. Das hat mich auch dazu motiviert, weitere Schritte zu gehen. Und so habe ich am Ende auch meine eigene Rösterei eröffnet.

Was macht den perfekten Kaffee aus? Gibt es den überhaupt?

Ich denke nicht, dass es allgemein den perfekten Kaffee gibt. Man kann mit wissenschaftlichen Methoden zwar viel analysieren und in Zahlen fassen. Aber am Ende ist Kaffee, für mich, ein Genussmittel. Damit man den perfekten Kaffee hat, braucht man auch den perfekten Moment dafür. Das versuche ich zumindest auch meinen Gästen zu vermitteln, damit man vor lauter Wissenschaft nicht Freude an diesem tollen Produkt verliert. Aber trotzdem ist ein guter Kaffee natürlich kein Zufallsprodukt.





Premium-Vollautomaten werben mit „Espresso in Siebträgerqualität? Ist da was dran?

Vermutlich kenne ich mich im Bereich der High-End-Vollautomaten nicht ausreichend aus, aber ich würde einem Espressoliebhaber eher zu einem Siebträger und einer guten Mühle raten. Gerade wenn man gerne mit verschiedenen Bohnen probiert, hat man hier mehr Möglichkeiten, die Parameter zu verändern und somit auch das Ergebnis in der Tasse zu beeinflussen. Professionelle Vollautomaten bieten diesbezüglich auch einiges und man kann mit ihnen sehr gute Espressi bekommen. Insbesondere wenn viele Kaffees benötigt werden ist der Vollautomat vermutlich die beste Alternative.

Aus schlechten Bohnen kann auch kein Premium-Vollautomat guten Kaffee zaubern, oder?

Was an Aromen nicht im Rohkaffee enthalten ist oder was mit einer schlechten Röstung weggeröstet wurde, das kann auch die beste Maschine nicht wieder herzaubern. Aber umgekehrt kann auch eine schlechte Maschine nicht immer das aus der Bohne herausholen, was eine gute Maschine kann.

Worauf sollte ich beim Kauf einer Kaffeemaschine achten?

Bei einer Maschine für Filterkaffee würde ich darauf Wert legen, dass die Wassertemperatur einstellbar ist und man somit flexibler ist bei der Zubereitung. Auch beim Vollautomaten ist es wichtig, dass die Temperatur stimmt und nicht

zu kalt oder zu heiß ist. Dass man die Temperatur einstellen kann, wäre wünschenswert. Beim Vollautomaten ist zudem ein gutes Mahlwerk sehr wichtig.

Und worauf sollte ich beim Kaffeeverkauf generell achten? Hier hat der Preis schon ganz entscheidend mit der Qualität zu tun, oder?

Der Preis ist schon ein Indikator, sagt an sich aber noch nichts aus, da er ja frei festgelegt werden kann. Ein teurer Kaffee muss nicht unbedingt gut sein. So werden für den berühmten „Katzenkaffee“ Kopi Luwak Preise aufgerufen, die künstlich getrieben sind und meiner Meinung nach nicht im Verhältnis zur Qualität stehen.

Aus meiner Sicht ist wichtig, sich über den Kaffee zu informieren, den man bekommt.

Wenn man seinen Kaffee beim handwerklich arbeitenden Kleinröster kauft, der sich intensiv mit dem Kaffee beschäftigt, bekommt man in der Regel eine gute Qualität. Meist wird hier Spezialitätenkaffee verwendet, teilweise reine Plantagenkaffees. Die handwerkliche Röstung und der hochwertige Rohkaffee machen das Produkt dann zwangsläufig teurer. Das ist so wie bei anderen Handwerkern auch.

Auch nach dem Kaffeeverkauf kann man viele Fehler machen ...

Grundsätzlich sollte Kaffee nicht zu lange gelagert werden, da sich sonst das Aroma verliert. Wenn man allerdings ein paar Dinge beachtet, hat man länger was davon.

Wenn möglich sollte man ganze Bohnen kaufen und den Kaffee erst kurz vor der Zubereitung mahlen. Gemahlener Kaffee verliert seine Aromen schneller als ganze Bohnen.



Daneben sollte man Kaffee vor Licht, Sauerstoff und Feuchtigkeit schützen. Wenn man Kaffee in Küchenschrank aufbewahrt, am besten im Ventilbeutel oder in einer besonderen Dose, die den Kontakt mit Luft minimiert.

Kühlschrank ist ein „no go“?

Ja, das würde ich so sagen. Neben der Feuchtigkeit, die im Kühlschrank herrscht, möchte man ja nicht, dass sein Kaffee plötzlich nach Harzer Roller oder Fisch schmeckt. Im Kühlschrank würde der Kaffee Fremdaromen annehmen.

Sie haben sich Ende August 2011 im Norden von Düsseldorf im Stadtteil Pempelfort mit einer eigenen Kaffeerösterei sowie einer kleinen Espressobar selbstständig gemacht. Damit haben Sie eine gute Nase für den sich abzeichnenden Kaffeeboom gehabt. War der Anfang mühsam?

Ehrlich gesagt hatte ich mich damals sogar gefragt, ob ich schon zu spät dran bin. Es gab schon vier oder fünf Röstereien in Düsseldorf und ich war nicht sicher, ob noch Platz für mich ist. Der Anfang war schon mühsam, ich hatte keine Social Media-Präsenz und habe am Anfang die Kunden fast nur durch Mundpropaganda gewonnen.

Es war harte Arbeit und die ist es immer noch. Aber es ist schön, wenn es sich auszahlt und man positives Feedback von den Kunden bekommt. Heute gibt es in Düsseldorf sogar mehr zehn Röstereien und trotzdem laufen meine

Geschäfte gut. Ich habe mir zwischenzeitlich eine größere Röstmaschine angeschafft und beschäftige mittlerweile fünf Mitarbeiter

Was ist die DNA von „Die Kaffee“? Was machen Sie anders als Mitbewerber?

Das ist gar nicht so leicht zu sagen. Ich liebe das Produkt Kaffee einfach und das bildet auch den Kern meines Geschäfts. Deshalb habe ich mich auch bewusst gegen ein Essensangebot entschieden, außer ein wenig Kuchen. Ich wollte, dass sich meine Gäste ganz auf meinen Kaffee konzentrieren können und deshalb erlaube ich ihnen auch, ihr eigenes Essen mitzubringen. Generell bin ich mit Leidenschaft dabei und versuche immer authentisch zu sein.

In meinem Café versuchen mein Team und ich den Gästen eine kleine Auszeit zu ermöglichen und „Die Kaffee“ zu einem Ort zu machen, an dem sich die Gäste für eine kurze Zeit entspannen können und wie zu Hause fühlen.

Wer sind Ihre Kunden?

Meine Kunden vor Ort sind sehr gemischt. Das reicht vom jungen Studenten, der sich intensiv mit dem Produkt Kaffee auseinandersetzt, bestimmte Sorten sucht und diese dann auch besonders zubereitet haben möchte, bis hin zu Rentnern, die bei uns ihren wöchentlichen Stammtisch haben und dabei einfach nur eine Tasse Kaffee und ein Stück Kuchen genießen wollen.



Was war der Initialfunken für die Gründung von „Die Kaffee“?

Nachdem ich in den 1990er Jahren nach Deutschland gekommen bin, habe ich verschiedene Jobs gemacht, auch in der Gastronomie. Irgendwann habe ich in einer Kaffeebar gearbeitet und habe so nach und nach die Liebe zum Kaffee entdeckt. 2010 habe ich mich dann entschlossen an den Deutschen Baristameisterschaften teilzunehmen. Das hat meine Leidenschaft richtig entfacht. Ich bin im Anschluss beruflich zu einem Kaffeeröster gewechselt, um auch diesen Teil von der Kaffeeverarbeitung zu lernen.

Schnell wurde mir klar, dass ich meine eigenen Vorstellungen eigentlich nur in der Selbständigkeit umsetzen kann. Da ging es dann ganz fix. Zwischen der ersten Idee und der Eröffnung lagen nicht mal fünf Monate.

Welche Wirkung hat der Kaffee-Genuss auf Sie ganz privat?

Wenn ich einen gut zubereiteten Kaffee trinke, ist das in erster Linie einfach Genuss – mit der Nase und mit der Zunge. Es freut mich, die unterschiedlichen Aromen zu schmecken. Ich stelle mir vor, wo und wie der Kaffee angebaut wurde. Manchmal mache ich eine richtige Weltreise im Kopf.

Manche sagen, sie vertragen Kaffee aufgrund der Säure nicht ...

Die Säure, die oft für die Unverträglichkeit verantwortlich gemacht wird, ist die Chlorogensäure. Ich rate den Kunden, Kaffee vom handwerklichen Kleinröster zu probieren. Durch die längere Röstdauer wird die Chlorogensäure stärker abgebaut, so dass es durchaus sein kann, dass dieser Kaffee besser vertragen wird. Es kann aber auch sein, dass jemand eine be-

stimmte Kaffeevarietät nicht verträgt. Mein Rat: Verschiedene Sorten probieren und sich fachkundig beraten lassen.

Andere möchten das Koffein meiden? Macht das bei Kaffee Sinn?

Wer Kaffee als Wachmacher benutzt, für den gehört Koffein natürlich dazu. Aber es gibt mittlerweile tolle entkoffeinierte Sorten, die gar nicht fade schmecken. Wir haben zwei verschiedene entkoffeinierte Kaffees im Angebot, einen etwas milderer und einen kräftigeren.

Für mich als Weinkenner ist das Wissen der Sommeliers, vor allem ihre Gabe, Weine sensorisch zu beschreiben große Kunst. Bei rund 1000, vor allem flüchtigen Aromen, dürfte der Barista-Job noch schwerer sein ...

Ich würde nicht sagen schwerer, ich würde sagen spannend. Sogar sehr spannend. Mit dem Kaffee ist es tatsächlich



ähnlich wie mit Wein, was die Vielzahl der Aromen angeht. Auch hier entscheiden die Kaffeevarietäten, die Anbauhöhe, der Boden, die Lage und die Aufbereitung über die Aromen, die im Kaffee stecken. Ein großer Unterschied ist aber, dass man diese Aromen durch die Röstung und Zubereitung noch „herausarbeiten“ muss oder auch zerstören kann. Deshalb schmeckt auch der gleiche Rohkaffee von zwei unterschiedlichen Röstern nicht gleich.

Was ist Ihr ganz Lieblingskaffee?

Mein Lieblingskaffee ist mein „100% Robusta“. Der Robusta ist nicht sonderlich komplex, aber zum einen mag ich das würzig-erdige an diesem Espresso. Und zum anderen begleitet mich der 100% Robusta bereits seit meiner Eröffnung. Ich wollte mich damals gegen den Trend stellen, dass nur 100% Arabica ein Qualitätsmerkmal ist, und habe einen reinen Robusta angeboten. Das ist angenommen worden und der Kaffee ist heute einer meiner Bestseller.



Wie begleitet Sie Kaffee durch den Tag?

Da gibt es für mich keinen Standard. Morgens starte ich den Tag meistens zu Hause mit einem Kaffee aus dem Vollautomaten. Wenn ich im Geschäft bin, trinke ich am Morgen meist ein bis zwei Espresso, ich muss ja die Maschine und die Mühle einstellen. Und wenn wir einen schönen Filterkaffee haben und ich die Zeit finde, gibt es davon nachmittags auch einen.

Wie bereite ich mir den perfekten Kaffee zu? Was mache ich, wenn mir nur ein kleines Budget zur Verfügung steht? Lieber Porzellanfilter und dann in die Kaffee-Qualität investieren?

Wenn es nicht Cappuccino oder Latte Macchiato sein muss, auf jeden Fall! Nicht nur, dass das mit einem kleinen Budget machbar ist, sie liegen damit auch voll im Trend. Filterkaffee ist seit einiger Zeit groß im Kommen. Wenn Sie das Geld dann in gute Filterkaffees vom Kleinröster investieren, können Sie tolle Geschmackserlebnisse haben, die Sie so nicht mit Kaffee in Verbindung bringen würden.

Kaffee-Convenience-Lösungen, vor allem gekapselt, sind immer noch sehr gefragt. Woran liegt das?

Bei Pads hält sich meine Begeisterung in Grenzen. Beim bekanntesten Kapselsystem muss ich gestehen, dass das Resultat nicht schlecht schmeckt. Die hohe Nachfrage liegt meiner Meinung in der praktischen Zubereitung. Zum anderen ist das auch eine Sache des vermittelten Lifestyles.

Wie eine Weltreise im Kopf!

Früher hat man sich über die Kaffeequalität nie Gedanken gemacht. Kaffee war ein Muttermacher und Pausen-Begleiter.

Absolut! Das ist auch ein Grund, warum die Zahl der Röstereien so steigt. Viele Menschen machen sich mehr Gedanken über ihre Ernährung und setzen sich mit den Nahrungsmitteln auseinander, die sie zu sich nehmen. Sie legen zum einen Wert auf Qualität und zum anderen werden Dinge wie Nachhaltigkeit und Transparenz wichtiger. Und das spielt bei Kaffee alles auch eine große Rolle.

Arabica oder Robusta?

Ich kann auch nicht generell fragen „Rotwein oder Weißwein“ oder „Sekt oder Schnaps“? Einige können das sicher klar beantworten und jemand der klassische, italienische Espresso mag, wird mit 100% Arabica vermutlich schlecht zu recht kommen.

In meinen Augen hat aber beides seine Berechtigung. Ich mag sowohl Arabica als auch Robusta – es kommt immer auf die Umstände an. So kann ein komplexer ostafrikanischer Arabica als Handfilter aufgebrüht genauso schön sein wie ein reiner Robusta als Espresso nach einem guten Essen.

Ich persönlich freue mich immer, wenn ich einen 100%-tigen Robusta probieren kann. Wir der nicht völlig unterschätzt?

Witzig, dass Sie das fragen. Wie ich ja schon sagte, ist mein „100% Robusta“, beziehungsweise eigentlich Canephora, da Robusta nur eine Varietät dieser Gattung ist, einer meiner Lieblingskaffees. In meinen Augen kann ein qualitativ hochwertiger reiner Canephora deutlich besser schmecken als ein minderwertiger Arabica.

Was muss ich für einen guten Kaffee ausgeben? Mit dem 6,99 Euro Angebot für das Kilo aus dem Discounter dürfte der besondere Kaffee-Moment schwierig sein ...

Qualität hat ihren Preis. Und jeder der Beteiligten sollte auskömmlich leben können. Was viele nicht wissen ist, dass es in Deutschland eine Kaffeesteuer in Höhe von 2,19 Euro pro Kilo Kaffee gibt. Wenn man Kaffeesteuer, Mehrwertsteuer und den Gewichtsverlust beim Rösten berücksichtigt, dann käme man bei dem den besagten 6,99 Euro auf einen Preis von etwas über 3,50 Euro pro Kilo. Wie dabei die Qualität sein kann, wenn von diesem Betrag der Discounter, der Röster, der Transporteur und vor allem der Bauer leben sollen, kann man sich vorstellen. Die Frage ist ja ohnehin, ob die Bauern bei solchen Preisen noch nachhaltig und auskömmlich produzieren können.



Was unterscheidet Ihren Kaffee von den großen Marken, die uns im Supermarkt begegnen?

Bei den Kaffees der großen Marken handelt es sich meist um industriell hergestellte Massenware, die den Massengeschmack treffen soll. Die Kaffeeherkunft ist hier oft nicht ersichtlich. Ich bin im Vergleich dazu ein kleiner Handwerksbetrieb. Ich biete Kaffees für verschiedene Geschmäcker, kann sagen, woher mein Kaffee stammt und kann auch oft auf individuelle Wünsche eingehen. Und wer mag, kann mir bei meiner Arbeit auch gerne über die Schulter schauen und dabei ein wenig fachsimpeln.

Sie geben Ihr Wissen an Kaffee-Liebhaber weiter. Was lernt man in den Seminaren?

Am meisten nachgefragt sind meine Kaffee Gruppenkurse. Darin biete ich einen kleinen Rundumschlag zum Thema Kaffee an und versuche den Teilnehmern das zu vermitteln, was alles zu dem Getränk beiträgt, was sie gerne trinken und was mich so fasziniert. Da geht es um Kaffeesorten, Anbauggebiete, den Einfluss des Röstprozesses und auch verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten. Das alles kann natürlich nur angerissen werden, aber bei vielen weckt es das Interesse, mehr zu erfahren und sich mit dem Thema Kaffee zu beschäftigen. Genau das ist mein Ziel.

Welche Kaffee-Spezialitäten sind momentan bei Ihren Gästen gefragt?

Filterkaffee ein großer Trend. Und in diesem Sommer war Cold Brew sehr gefragt.

Mit welcher Persönlichkeit würden Sie gerne mal eine Tasse Kaffee trinken?

Mit George Clooney! Er ist mit Sicherheit ein interessanter Gesprächspartner. Und wer weiß, vielleicht kann ich ihn ja davon überzeugen, dass mein Kaffee besser ist.

Nutella Coffee

Zutaten (für 1 Person)

- 45 ml Espresso
- 150 ml Vollmilch
- 2 TL Nutella oder Haselnuss-Schokoladensauce

Zubereitung

Füllen Sie die Milch und die Nutella/Haselnuss-Schokoladensauce in den Milchschaumer und bereiten Sie eine Portion warmen Milchschaum zu.

Bereiten Sie einen Espresso in einem kleinen Latte-Macchiato-Glas zu. Sobald der Milchschaumer stoppt, gießen Sie die warme Schokolade ins Glas.



Fotos/Rezepte: Jura

Jupiter's Rings



Zutaten (für 1 Person)

- 35 ml Espresso
- 10 ml Vanillesirup
- 10 ml Vanillelikör
- 10 ml Kaffeesahne (1 Portion)

Zubereitung

Füllen Sie den Vanillesirup und den Vanillelikör in ein Espressoglas.

Bereiten Sie den Espresso direkt ins Espressoglas zu und füllen Sie es mit Kaffeesahne auf.



Ode an den Kaffee-Vollautomaten

Zugegeben, der Kaffee-Vollautomat, der in den letzten 15 Jahren das erstaunliche Coffee-Revival überhaupt erst möglich gemacht hat, hat mächtig Konkurrenz bekommen: erst warben Kapselsysteme mit ihren (unbestrittenen) Convenience-Vorteilen, also Kapsel rein und fertig, dann feierte der Filterkaffee nicht nur bei Omas Kaffee-Kränzchen, sondern auch in hippen Szene-Bars ein nicht für möglich gehaltenes Comeback (und gesund ist er obendrein). Jetzt drängen verstärkt (halbautomatische) Siebträger auf den Markt, unbestritten die Königsklasse in der Kaffeezubereitung.

Und dennoch bleibt der Vollautomaten-Boom ungebrochen. Das hat viele Gründe: Kaffee-Vollautomaten vereinen halt die Vorteile der Genussverstärker aus allen „Systemen“: Sie sind komfortabel im Handling, liefern, wenn man alles richtig macht und die permanente Pflege nicht außer Acht lässt, stets verlässliche Ergebnisse, und sie sind verdammt schnell in Ausübung ihrer Kernkompetenz. Das ist ideal, wenn es morgens um jede Minute geht oder wenn sich nachmittags viel Besuch angekündigt hat.

Fast in Siebträgerqualität

Karlsbader Kanne, French Press, Filtermaschine, Kapselgerät, Siebträger: Ich habe sie alle und alle haben zu bestimmten Anlässen ihre Berechtigung. Die French Press kommt mit in den Urlaub, mit dem Siebträger zelebriere ich den Kaffee regelrecht am Wochenende. Doch wenn es um die schnelle Alltagsversorgung geht, hat der Vollautomat immer Vorfahrt, auch wenn ich kein geborener Milchschaumschlürfer bin, auf die meisterhaften Schichtwerke a la Latte macchiato oder Cappuccino getrost verzichten kann. Aber, und das war nicht immer so, heute liefern mir selbst Kaffee-Vollautomaten einen morgendlichen Espresso in Siebträgerqualität. Na ja, beinahe jedenfalls: höllisch heiß, sündhaft stark und mit wunderbarer Crema. Das sage nicht nur ich, sondern auch alle Baristi, mit denen ich regelmäßig für KAFFEE+ Interviews führe. Und ich muss dafür morgens nicht erst das Wetter draußen checken, um meine Kaffeemühle bestens einzustellen ...

Das Schöne ist: Bei den Vollautomaten ist für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel was dabei. Tchibo hat jetzt

1 | Espresso (fast) in Siebträger-Qualität? Kein Problem für moderne Vollautomaten.

2 | Bei Top-Geräten mittlerweile Standard: Steuerung per App.



1



2



1 | Kompaktes Multitalent: ENA 8 von Jura in Massive Aluminium.

2 | Klaviatur des Genusses inklusive künstlicher Intelligenz: Z6 von Jura.

3 | Kaffee oder vielleicht doch lieber Tee? 16 Kaffeespezialitäten und Heißwasser für Tee lassen sich per Fingertipp im Miele Kaffeevollautomat CM 7750 CoffeeSelect zubereiten.

4 | Großer Komfort: Für den optimalen Kaffeegenuss bringt der Miele CM 7750 CoffeeSelect bis zu drei unterschiedliche Blends in seinen separierten Bohnenkammern unter.

mit dem „Esperto Caffè“ einen Vollautomaten zum Kampfprijs von 199 Euro auf den Markt gebracht. Der kann zwar nur Espresso & Co, Milchschaumschlürfer bleiben also außen vor, aber das, was aus dem Auslauf kommt, ist von erstaunlicher Güte. Zudem ist das Gerät (wie vergleichbare Modelle von Severin und Caso, letzterer stellt auch die Milch-Fraktion zufrieden) gertenschlank und tres chick! Noch vor wenigen Jahren hätte man für Vollautomaten im Preiseinstieg Geräte in der Plastik-Klasse bekommen, heute punkten auch die „low budget“-Varianten mit Design und Anfass-Qualität.

Ultrakompakt können andere natürlich auch: Der Eintassen-Vollautomat ENA 8 von Jura bleibt bei seinen äußerlichen Abmessungen sehr bescheiden. Damit steht das Format aber in absolutem Gegensatz zum Potenzial der ENA 8, denn hier trumpft sie ganz groß auf.

Wenn der Automat für Sie mitdenkt ...

Wer gut das Zehnfache ausgeben mag, landet beim Top-Modell Z6 von Jura. Dafür bekommt aber auch Dinge geboten, die ihren Preis wert sind. Das gilt für das Kaffee-Finish in der Tasse wie für den Bedienkomfort des „mitden-

kenden“ Vollautomaten. An Bord des Jura-Spitzenmodells sind nicht nur eine Aromasteigerung von satten 12,2 Prozent und 22 Kaffeespezialitäten auf Knopfdruck, sondern auch jede Menge künstliche Intelligenz: Die Z6 erkennt die Genusspräferenzen, die bei ihnen im Haushalt vorherrschen, und passt den Startscreen automatisch daran. Damit geht der Vollautomat ganz und gar auf „seinen“ Genießer ein, erlaubt eine noch intuitivere Bedienung und sorgt für einen im wörtlichen Sinn „einzigartigen“ Service.

Der Vollautomat ist und bleibt unsere Alltagsliebe, er bietet Kaffee für alle: Es gibt durchaus passable Maschinen ab 200 Euro, wenn „Kaffee pur“ der Anspruch ist. Die Mittelklasse beginnt dann irgendwo zwischen 400 und 600 Euro und reicht inzwischen bis über die 1.000 Euro-Schwelle. Für diesen Preis bekommt man dann auch nicht nur zur Cyberweek Premium-Vollautomaten vergangener Jahre, ohne beim Komfort im Vergleich zu den heutigen Top-Modellen allzu viele Abstriche machen zu müssen. Nach oben, im Premium-Segment, sind dann kaum Grenzen gesetzt. Für den ein oder anderen Vollautomaten wechselt auch schon mal die Summe eines gebrauchten Kleinwagens über den Tresen. Dafür bekommt man Komfort satt und ein Design-Statement für die Küche erster Güte.

Technik Vollautomaten

Liebe auf den ersten Blick



Er ist ultrakompakt und bereitet einen Espresso in Siebträgerqualität zu. Der neue Design-Kaffee-Vollautomat „Café Crema One“ von Caso aus dem sauerländischen Arnsberg ist auch bei Milchspezialitäten erste Wahl. Für uns Liebe auf den ersten Blick und eine der Kaffee-Entdeckungen in diesem Spätherbst.

Etwa 1000 verschiedene Aromen stecken in einer Kaffeebohne. Damit jede Tasse zu einem besonderen Genussmoment wird, kommt es bei der Zubereitung sowohl auf die Kaffeesorte als auch auf Temperatur, Zeit und die Wasserqualität an. Der neue Kaffeevollautomat Café Crema One von Caso setzt mit sei-

nem durchdachten Heizsystem und der Vorbrüh-Funktion sowie einem schlanken Design mal wirklich neue Maßstäbe in Form und Funktion. Das Gerät lässt sich zudem über das intuitive Sensor-Touch Display kindereinfach bedienen. Das ist Kaffee-Genuss pur ohne Schnickschnack!

Kaffee pur! Ein Genussserlebnis.

Kaffee ist das Lieblingsgetränk der Deutschen. Durchschnittlich 162 Liter trinkt jeder Bundesbürger im Jahr. Um ein möglichst intensives Aroma zu erreichen, kommt es auf die Zubereitung an. Der Genuss-Verstärker Café Crema One im Handumdrehen startbereit, gefühlt dauert das keine Minute. Die Kaffeebohnen werden mit Hilfe eines extra leisem Edelstahl-Kegelmahlwerks schonend gemahlen. Die Vorbrüh-Funktion sorgt dafür, dass sich das Aroma der gemahlenden Bohnen optimal entfalten kann und jede Tasse zu einem einzigartigen Genussserlebnis wird.

Auch die Zubereitung von Milchkaffee, Cappuccino oder Latte Macchiato ist für den Kaffeevollautomaten von Caso kein Problem. Dank integrierter Dampfdüse lässt sich die Milch schnell und bequem erwärmen und aufschäumen. Der höhenverstellbare Kaffeeauslauf kann dabei bis auf 160 mm Glas- oder Tassenhöhe eingestellt werden. Zusätzlich kann eine Heißwasserfunktion über das Sensor-Touch Display angewählt werden.

Ein echtes Komfortmerkmal ist die leichte Reinigung der wirklich einmal einfach zu entnehmbaren Brühereinheit. Dieses Herzstück des Vollautomaten sorgt dafür, dass die Kaffeequalität gleichbleibend hoch bleibt. Darüber hinaus ist der Kaffeesatzbehälter von vorne entnehmbar. Was uns angenehm überrascht:



Der Kaffeesatz ist beinahe knochentrocken, dadurch wunderbar zu entsorgen.

Ein Blickfang für die Küche

Durch das besonders schlanke und kompakte Design findet der Kaffeevollautomat von Caso selbst in der kleinsten Küche als echtes Schmuckstück seinen Platz. Gerade mal 18,5 x 34 x 42 cm misst der Café Crema One. Mit den hochglänzenden schwarzen Oberflächen und den eleganten Edelstahl-Applikationen ist der Café Crema One auch ein optisches Highlight in jeder Küche.

Hinter Caso Design steckt übrigens eines der am schnellsten wachsenden Unternehmen in der Branche für Küchengeräte. „Mit Leidenschaft, hoher Leistung und Kreativität kochen“ – mit dieser Philosophie steht Caso von Anfang an für hochwertige wie innovative Produkte, die den Alltag im Lebensraum Küche erleichtern und mit Genusspotenzial bereichern. Zur DNA des Unternehmens gehören ein puristisches, hoch ästhetisches Design, ein hoher Qualitätsanspruch an die Geräte sowie selbsterklärende, intuitive Bedienkonzepte.

Die Caso-DNA

Groß geworden ist Caso mit mobilen Induktionskochfeldern. Hier nimmt das junge



1 | Ultrakompakt mit einem Top-Design: Café Crema One™ von Caso.

2 | Der Bohnenbehälter fast 160 Gramm und hat einen Aroma-Schutzdeckel.

3 | Kinderleicht: Display mit intuitiver Sensor-Touch-Bedienung.

4 | Kein Hexenwerk: Die Brühgruppe ist einfach herauszunehmen und leicht zu reinigen.

Unternehmen eine marktführende Position ein. Das gilt auch für Vakuumiersysteme und Weintemperierer. Nicht mehr aus dem Portfolio wegzudenken sind zudem die Design-Mikrowellen. Abgerundet hat Caso sein umfangreiches Sortiment in den vergangenen Jahren mit Genuss-Verstärkern wie Kaffee- und Tee-Automaten, Entsaftern und Power Mixern.

Roter Faden für alle Produktentwicklungen ist das Design und die intuitive Bedienung. Da bleibt sich Caso treu. Eben Produkte zu kreieren, die mehr Bedienkomfort und Freude in der Küche bieten und mit starken Mehrwert-Funktionen ausgestattet sind. Café Crema One ist dafür ein Beispiel par excellence!

Lauter Pluspunkte

- platzsparend durch besonders schlankes Design
- Vorbrüh-Funktion für Top-Kaffee Aroma
- Display mit intuitiver Sensor-Touch-Bedienung
- im Handumdrehen startbereit
- integrierte Tassenbeleuchtung
- leichte Reinigung

Technik Vollautomaten


Auch für Miss IFA ein Lieblingsstück: Die ENA 8 von Jura setzt neue Maßstäbe unter den kompakten Kaffeevollautomaten. Foto: Messe Berlin

Ein Lieblingsstück

Kleines Format, intuitive Bedienung, perfekter Kaffeegeschmack: Seit Jura vor gut acht Jahren den ultrakompakten Vollautomaten ENA 7 auf den Markt brachte, gehört die ENA-Linie zu unseren Lieblings-Kaffe-Geschmacksverstärkern der Schweizer Premium Marke. Und unsere Liebe wird in diesem Herbst mit der neuen ENA 8 noch einmal verstärkt.

Klein. Schön. Einfach: Dabei ist es geblieben. Denn die drei Worte sagen (fast) alles aus, wenn es um die neue ENA 8 von Jura geht. Der ultrakompakte Eintassen-Vollautomat bleibt bei seinen äußerlichen Abmessungen in jeder Dimension sehr bescheiden. Damit steht das Format in absolutem Gegensatz zum Potenzial der ENA 8, denn hier trumpft sie ganz groß auf. Schweizer Ingenieurskunst trifft aktuellste Technologien, die Ausstattung ist für diese Klasse enorm und die Optik ein Statement in punkto Ästhetik. Ein echtes Lieblingsstück eben!

Zehn Spezialitäten auf Knopfdruck

Mit 27,1 (Breite) x 44,5 (Tiefe) x 32,3 (Höhe) cm findet die ENA 8 praktisch überall Platz. Maßgeblicher für die Freunde höchster Kaffeekultur und Ästheten ist jedoch, dass sie in für höchstmöglichen Genuss steht. Groß ist zum Beispiel die Auswahl: Zehn verschiedene Spezialitäten bietet die ENA 8 auf Knopfdruck an. Den einfachen Weg zum persönlichen Favoriten weist das 2,8 Zoll große Farbdisplay mit seiner intelligenten, komfortablen Bedienführung.

Bei der Zubereitung kommt dann für Jura ebenso bewährte wie „state of the art“-Technologie zum Einsatz: vom AromaG3-Mahlwerk, das für feinstes, frisch gemahltes Kaffeepulver sorgt, bis hin zum Puls-Extraktionsprozess, der mit einer durchdachten Brühtechnik vor allem kurze Kaffee-Spezialitäten zur exquisiten Genuss Erfahrung macht.



1

Großer Genuss im Kompakt-Format

Die Rundum-Linienführung der ENA 8 vereint Klarheit und subtile Spannung. Zur Krönung des Designs bietet „Juras Kleine“ ein Highlight, das dem Vollautomaten einen beeindruckenden Auftritt verschafft: ein zylindrischer Wassertank mit einer komplexen Oberflächentextur, die an eine edle Kristallkaraffe erinnert. Der 1,1 Liter fassende Tank kommt je nach Farbvariante in zwei unterschiedlichen Ausprägungen. Dass aber nicht nur außen, sondern auch innerhalb des Behälters höchste Qualitätsstandards herrschen, dafür steht neben dem „Intelligent Water System“ mit Filtertyp-Erkennung die spezielle Filtervariante Claris Smart mini. Sie wurde eigens auf die Charakteristika des Vollautomaten abgestimmt und stellt somit sicher, dass stets der optimale Filtertyp über die Wasserqualität wacht.

Großer Genuss im Kompakt-Format ist die unverwechselbare DNA der ENA 8. Deshalb gibt es neben den regulären Ausführungen auch eine Signature Line mit Premium-Charakter. Ihr Erkennungszeichen ist neben dem fein irisierenden Rauten-Design des Wassertanks das gebürstete Aluminium als dominierendes Material – stolze zwei Kilogramm des eleganten Metalls wurden hier verwendet. Damit ist die ENA 8 nach Unternehmensangaben der weltweit erste Kaffeespezialitäten-Vollautomat mit massivem Aluminium-Gehäuse überhaupt.



2

1 | Mit ihren charakteristischen Farbausführungen in Sunset Red fügt sich die ENA 8 stilsicher in jede Umgebung ein. Fotos: Jura

2 | Ein echter Hingucker: In der Signature Line ist die ENA 8 in einem besonders edlen Design erhältlich.



3

Drei Millimeter ist das Aluminium stark, das den Vollautomaten umhüllt, wobei die Seitenwände im 4000er-Radius geformt sind und die akkurat gebrochenen Kanten an die Schmiedekunst erfahrener Traditionshandwerker erinnern. In insgesamt sechs Schritten wird der Werkstoff so aufbereitet, dass er den Vollautomaten wie eine Haute-Couture-Kreation einkleidet.

3 | Ein aufwändiger Aluminium-Herstellungsprozess kennzeichnet die ENA 8 in der besonders hochwertigen „Signature Line“.

Mit dem Smartphone zum Genuss

Nicht zuletzt bleibt die ENA 8 auf Wunsch immer in Verbindung mit dem Kaffeeingenieur – ganz einfach über die Jura App J.O.E. und den Sender Smart Connect. Das heißt: Über das Smartphone lassen sich Bedienfunktionen bequem von überall im Haus aus wahrnehmen, sodass jeder Kaffeewunsch schnellstmöglich und exakt so bereitsteht, wie er sein soll.



1 | Ungemein bequem: Die Kaffee-Spezialitäten werden per Fingertipp auf das TFT-Farbdisplay oder in Interaktion mit der „Coffee Link“-App ausgewählt.

2 | Das neue Meisterstück von De'Longhi: italienisches Design pur!

Blickfang für die Küche, „state of the art“ in der Kaffeezubereitung: „Maestosa“ von De'Longhi.

Ein Meisterwerk

Ob Maserati, Ferrari oder Gucci: Italienische Produkte stehen für Design und Ästhetik, drücken ein Lebensgefühl aus. Bestes Beispiel hierfür ist der neue Kaffee-Vollautomat „Maestosa“ von De'Longhi - authentischer, italienischer KaffeeGenuss.

Hier ist schon der Name Programm: Maestätisch – auf Italienisch „maestosa“ – hat De'Longhi seinen neuen Premium-Kaffee-Vollautomaten getauft. Das neue Meisterwerk des italienischen Marktführers für Vollautomaten setzt in puncto Kaffeegeschmack und vor allem Optik ganz neue Maßstäbe.

Was zunächst auffällt: das ist italienisches Design pur: Eine schlichte, hochglanzpolierte Front aus edlem Glas wird an den Seiten von hochwertigem, wellenförmig gestanztem Edelstahl im „Stripe Design“ umrahmt. Das ist „tres chic“.

Innere Werte

Uns interessieren natürlich vor allem die inneren Werte: Absolutes Novum für De'Longhi sind zwei voneinander unabhängige, elektronisch steuerbare Mahlwerke mit einer so genannten „Adaptive Grinding“-Technologie, die für einen hochpräzisen Mahlvorgang mit automatischer Mahlgradanpassung sorgt. Über das in die puristische Front integrierte und in zwei Positionen kippbare 5-Zoll-Sensor-Touch-TFT-Farbdisplay – nach Unternehmensangaben größer als jedes andere auf dem Markt – lässt sich der Mahlgrad individuell, für jeden Bohnenbehälter einzeln und auf die Kaffeeröstung abgestimmt einstellen. Das ist perfekt! Denn am Ende zählt nur eines: einzigartiger KaffeeGenuss, ganz nach Maestosa-Devise: „It's all about your coffee.“

Das leise Surren der Mahlwerke, der kräftig-aromatische Geruch – Kaffee gilt es nicht

nur zu genießen, man muss ihn erleben und mit allen Sinnen spüren. Grundvoraussetzung hierfür sind frisch gemahlene Bohnen, die in einem ausgewogenen wie intensiven Kaffee ihre Vollendung finden. Die Maestosa verspricht nicht weniger als „KaffeeGenuss der Extraklasse“.

Das präzise Mahlen der Kaffeebohnen ist dabei die Grundlage für ein vollmundiges Kaffeearoma. Dank der „Adaptive Grinding“-Technologie wird der Mahlgrad immer genau auf die jeweilige Kaffeebohnenart und den persönlichen Geschmack abgestimmt. Der präzise, automatische Anpassungsmodus der Scheibenmahlwerke aus gehärtetem Stahl stellt dabei sicher, dass die Bohnen sehr fein und in der richtigen Dosierung gemahlen werden.

Purer italienischer KaffeeGenuss

Ristretto, Long Coffee oder Latte Macchiato – die „Maestosa“ hat mit mehr als 20 verschiedenen warmen wie kalten Kaffeespezialitäten die gesamte Klaviatur des Kaffeegeschmacks zu bieten. Per Fingertipp auf das TFT-Farbdisplay oder in Interaktion mit der „Coffee Link“-App werden die Getränke ausgewählt. Ganz neu: der schwenkbare Dispenser an der edelstahlummantelten Thermo-Milchkaraffe. Mit ihm können zeitgleich zwei Kaffee-Milch-Getränke zubereitet werden. Das

„LatteCrema“-System wird bei der Maestosa ebenfalls über das Display gesteuert. Man kann darüber sowohl die Milchmenge als auch – eine weitere Neuerung – die Milchschaumkonsistenz einstellen und individuell für jedes Getränk abspeichern. Das System mischt dann wie gewohnt Milch, Luft und Dampf für jede Spezialität im gewünschten Verhältnis und erzeugt einen dichten, feinporigen wie cremigen Milchschaum.

Aber auch Tee- und TrinkschokoladenFans kommen nicht zu kurz. Für die Umsetzung kreativer Kaffeerezepte wurde eine Karaffe mit Aero- oder Schoko-Rührstab konzipiert. So geht der KaffeeGenuss weit über klassische Variationen hinaus.

Keine Kompromisse

Viele weitere technische Raffinessen runden den Auftritt der Maestosa ab. Sowohl der Milchbehälter als auch der Wassertank lassen sich während der Kaffeezubereitung über die neue „Easy Refill“-Öffnung auffüllen. Ein jeweils integrierter Sensor meldet akustisch den Auffüllbedarf. Ebenfalls weitergedacht: Die neue Kaffeekannenfunktion sichert die gleichzeitige Versorgung von bis zu sechs Kaffee-Liebhabern. Und eine beheizte Tassenabstellfläche sowie ein höhenverstellbarer Kaffee- und Milchauslauf für Lieblingsglas oder die Tasse plus sechs programmierbare Benutzerprofile runden das überzeugende Kaffeepaket ab.

Technik Vollautomaten


Black Beauty: Das Modell NICR 960 punktet mit edlem Schwarz.

Großes Genuss-Kino

Es ist schon ein paar Jahre her, aber die Nachbarn ziehen mich immer noch auf: Der Kaffee-Vollautomat war neu und bei mir bis dahin einzig auf Espresso und Cafe Crema „abonniert“. Dann stand Besuch in der Küche und orderte einen Latte Macchiato. Ähm, kann es auch einfach frische Milch aus dem Kühlschrank sein? Das hat mich gewurmt, denn wer hat schon Zeit für lange Bedienungsanleitungen, wenn der Besuch bereits in der Küche sitzt? Und wer hat morgens um 5.30 Uhr schon Lust, sich durch diverse Untermenüs zu kämpfen, bevor der Kaffee mit einem sonoren Brummen in die Tasse fließt? Mit der neuen 9er-Baureihe von Nivona wäre mir das wohl nicht passiert.

Wer einen der beiden neuen Genussverstärker aus der 9er Baureihe von Nivona zum ersten mal bedient, merkt schnell, die Nürn-

berger haben sich richtig Gedanken gemacht. Gute Gedanken, denn jedes Detail wurde an die Bedürfnisse der Kaffee-Liebhaber angepasst, jeder Aspekt scheinbar neu durchdacht. Und das alles stets mit dem Anspruch, den Kaffee in Barista-Qualität zu liefern. Nur eben noch komfortabler, noch einfacher, noch selbsterklärender.

Kaffee in Barista-Qualität

Natürlich ist der erste Eindruck mitentscheidend. Punkt für Nivona, denn die beiden neuen Modelle NICR 970 und NICR 960 kommen mit einem 5-Zoll großen Touch-Display daher. Während der Kaffeezubereitung zeigen verschiedene Animationen, was der Kaffeevollautomat derweil so in seinem tiefsten Inneren hinter der stylischen Fassade so treibt. Großes Genuss-Kino eben. Und natür-



1



2

lich ist hier auch der bereits bekannte „Barista in a box“ mit im Spiel. Dieser kleine Helfer arbeitet im Inneren der Maschine mit dem Aroma Balance System und nimmt damit direkten Einfluss auf den Brühvorgang.

Zudem haben die Kaffee-Experten von Nivona Aroma Pre-Select entwickelt, exklusiv für die Nivona-App und die 9er-Baureihe. Damit lassen sich die vom Barista empfohlenen Einstellungen für die neuen Kaffeesorten von Nivona direkt auf die Maschine übertragen. Die kommen dann immer so wie vom Barista gemacht in die Tasse. Das Schönste ist: Die Zukunft der Kaffeezubereitung ist ziemlich still. Zumindest bei den beiden Neunern.

Problemlose Reinigung

Zudem hat das Nürnberger Coffee-Startup seinem neuen Flaggschiff ein besonders leises Kegelmahlwerk spendiert. Lassen Sie sich im Fachhandel die Maschine doch mal vorführen, machen Sie die Probe aufs Exempel: So ruhig wie die beiden neuen Top-Modelle von Nivona arbeiten die wenigsten Kaffeevollautomaten. Und natürlich haben die beiden Neuen alles mit an Bord, wie man



3

1 | Mit der Nivona-App lassen sich die vom Barista empfohlenen Einstellungen direkt auf die Maschine übertragen.

2 | Blaue Stunde: Die Wassertankbeleuchtung setzt den Genuss auch optisch in Szene.

3 | Mit LED beleuchteter Tassenauslauf

es von den Nürnbergern so kennt: Die Reinigung läuft so einfach wie möglich und so gründlich wie nötig ab, die Brüheinheit lässt sich praktischerweise herausnehmen. Dazu setzt die Wassertankbeleuchtung den Genuss auch optisch in acht verschiedenen Farben ins rechte Licht. Eben ganz nach Geschmack und Ausstattung der Küche.

Technik Vollautomaten


Das rockt: Kaffee pur!

Beim Vollautomaten „Esperto Caffè“ kommt die Kaffee- wie die Maschinenkompetenz aus einem Haus.

Ein Vollautomat zum Einführungspreis von 199 Euro? Kaum vorstellbar, dass uns dieser unvergessliche Genuss-Momente beschern kann, zahlen wir doch für aktuelle Top-Modelle das Sieben- bis Achtfache und in der Premium-Klasse noch deutlich darüber. Natürlich gibt es auch Geräte, die für unter 500 Euro zu haben sind. Das sind aber in der Regel eher Modelle von gestern und vorgestern. Der erste Vollautomat von Tchibo („Esperto Caffè“) indes ist ganz neu auf dem Markt und erst seit dem 5. November zu haben. Das Erstaunliche selbst für einen kritischen Kaffee-Kenner: Er hält, was die Werbung verspricht, nämlich „perfekter Kaffeegenuss und komfortable Zubereitung“.

Dies vorweg: Milchschaumslürfer bleiben außen vor. Aber für Puristen, die echten Fans von Espresso oder Caffè Crema, ist der Vollautomat von Tchibo erste Wahl. Und das hat viele Gründe: Der Preis ist erschwinglich, das Design ultrakompakt und tres chic, das

Handling spielend einfach. Ideal, wenn morgens die Zeit fehlt, man auf einen Espresso zum Start in den Tag aber nicht verzichten möchte. Für Applaus sorgt aber vor allem das „Finish“ in der Tasse. Mein Espresso hatte eine stabile Crema, war höllisch heiß und sündhaft stark, wofür die von mir bevorzugte „intense“-Funktion maßgeblich beitrug. Wer Kaffee pur und ohne Schnickschnack mag und die Küche nicht nur als Showroom für Statussymbole nutzt, der wird den Vollautomaten „Esperto Caffè“ lieben.

Kaffee pur, ohne Schnickschnack

Mehr als ein Drittel der Kaffeetrinker in Deutschland genießen ihren Kaffee regelmäßig aus einem Vollautomaten (Quelle: Tchibo Kaffeereport 2018). Da darf man sich schon ernsthaft fragen, warum Kaffeemarktführer Tchibo erst jetzt seinen ersten eigenen Vollautomaten herausbringt. Dieser ist – das ist legi-



1

tim - für Tchibo Kaffees abgestimmt. Aber natürlich sind Tchibo-Bohnen kein Muss. Meine Erfahrung auch hier: Je hochwertiger die Bohnen, desto überzeugender, verführerischer der Kaffee in der Tasse. Die kompakt-designte Maschine bereitet Espresso, Caffè Crema sowie Americano, ein mit heißem Wasser verlängerter Espresso, zu. Sonst nichts. Wer aber kein Milchschaumslürfer ist, braucht eben auch nicht mehr.

Der Vollautomat überzeugt optisch wie technisch: Das Kegelmahlwerk aus Edelstahl mahlt die Bohnen vor jeder Tasse frisch. Bis zu 19 bar Brühdruck sorgt für eine samtige Crema und wunderbaren Kaffeegenuss. Das Touchdisplay ist einfach zu bedienen und dank der entnehmbaren Brüheinheit lässt sich die Maschine leicht reinigen.

Mein Fazit: Tchibo macht den bislang eher elitären Vollautomaten zum Genussverstärker für alle. In den letzten Jahren haben wir bei Tchibo Unterwäsche, Pullover und Besteck gekauft. Jetzt lohnt – endlich! – auch die Kernkompetenz Kaffee wieder den Besuch einer Filiale. Viel Kaffee (Normalpreis 269 Euro) für vergleichsweise kleines Geld.



2

1 | Kann „nur“ Kaffee, aber das verdammt gut: „Esperto Caffè“ von Tchibo.

2 | Der Kaffeebohnenbehälter mit Aromaschutz-Dichtung lässt sich auf 300 Gramm Füllmenge erweitern.

3 | Die herausnehmbare Brüheinheit ist leicht zu reinigen.



3

„Esperto Caffè“ auf einen Blick

- kann Espresso, Caffè Crema und Americano
- einfache Touchdisplay-Bedienung
- 19 bar Brühdruck
- programmierbare Getränkemenge (25 bis 250 ml)
- Intense+ Taste für stärkeres Aroma
- Edelstahl-Kegelmahlwerk
- höhenverstellbarer Auslauf
- Tassenbeleuchtung
- platzsparendes Design: 18 cm x 31,5 cm x 40 cm

Technik Vollautomaten


Wie gemacht für den urbanen Lifestyle: Kaffee-Vollautomat Philips 5000 mit LatteGo.

Die Revolution der Kaffeevielfalt

Kaffeevielfalt vielleicht so leicht gemacht wie noch nie. Der Kaffee-Vollautomat „Philips 5000 mit LatteGo“ ermöglicht mit sechs aromatischen Kaffeespezialitäten aus frischen Bohnen genussvolle Kaffeemomente zu Hause. Durch die Möglichkeit, unterschiedliche Einstellungen wie das Aroma und den Mahlgrad zu modifizieren, steht individuellem Kaffeegenuss nichts mehr im Wege.

Das neue „LatteGo“-Milchsystem wurde speziell für den täglichen Gebrauch entwickelt. Es besteht aus nur zwei Teilen, keinen Schläuchen und ist somit das am schnellsten zu reinigende Milchsystem im Philips-Portfolio. Und: Die Pflege der herausnehmbaren Brühgruppe geht ebenfalls leicht von der Hand.

„Die zahlreichen Einzelteile herkömmlicher Milchkaraffen zu reinigen, war immer ein unangenehmes Thema. Mit LatteGo geht es nun viel einfacher – denn sie hat weder Schläuche noch andere Kleinstteile. Ganz einfach unter fließendes Wasser halten oder im Geschirrspüler platzieren und in kürzester Zeit ist hygienische Sauberkeit garantiert“, schwärmt Florian Schumann, Marketing Direktor für Coffee bei Philips. Und weiter: „Das hochwertige Design mit Edelstahl ist zudem ein echter Hingucker in jeder Küche.“

Samtig cremiger Milchschaum

Und so geht's ins Glück für Milchschaumschlürfer: Über eine Öffnung an der Seite des



zweiteiligen Milchsystems wird die Milch mithilfe von Unterdruck in die Aufschäumkammer geleitet. Dort angelangt, wird diese unter hoher Geschwindigkeit mit Luft vermischt. So entsteht ein cremiger Schaum, der in optimaler Temperatur in die Tasse fließt – ganz ohne Spritzer. Lästige Milchüberreste in den Schläuchen handelsüblicher Karaffen sind somit passé. Binnen weniger Sekunden können die zwei Teile des Milchsystems einfach und hygienisch gereinigt werden. Und der Aufbewahrungsdeckel für die LatteGo hält sie auch im Kühlschrank anhaltend frisch.

Lieblingskaffee auf Knopfdruck

Gerade morgens zählt jede Minute, daher ermöglicht die „Philips 5000 mit LatteGo“ den beglückenden Kaffeemoment auf Knopfdruck. So bleibt lediglich die Entscheidung, welche der sechs aromatischen Spezialitäten für den morgendlichen Genuss sorgen soll – Espresso, Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Café au lait oder Americano. Die Memo-Funktion ermöglicht es, die Füllmenge und Stärke für jedes der Getränke zu speichern, um so seine Lieblingskreation schnell abzurufen.



1



1 | Keep it simple: das Milchsystem besteht aus nur zwei Teile und kommt ohne Schläuche aus.

2 | Die Philips 5000 mit LatteGo Milchsystem verspricht cremigen Milchschaum so einfach wie noch nie.

Kaffeevollautomat Philips 5000 mit LatteGo in Kürze

- sechs Kaffeespezialitäten auf Knopfdruck
- LatteGo Milchsystem: Zwei Teile, keine Schläuche für einfachste Reinigung
- individuelle Einstellung von Aromastärke, Füllmenge und Mahlgrad
- „AquaClean“-Filter für bis zu 5.000 Tassen ohne Entkalken
- leichte Abrufbarkeit der individuellen Kaffeespezialitäten durch Memo-Funktion
- herausnehmbare Brühgruppe für bequeme Reinigung
- vollautomatisches Reinigungs- und Entkalkungsprogramm

Technik Vollautomaten

Wickelt
Sie um
den
Finger...



Für Miss IFA ist der Vollautomat von Krups ein Messe-Highlight in diesem Herbst.



Verspricht Kaffee in Barista-Qualität: „EvidencePlus“ von Krups.

Ein Kaffee in Barista-Qualität auf Knopfdruck versprechen ja mittlerweile (fast) alle. Aber ein Genuss-Verstärker mit OLED-Farbdisplay? OLED und TV, das ist gelernt. Denn mit der OLED Technologie wird das Bild auf die nächste Stufe gehoben.

Versprochen wird ein helleres Leuchten und ein wirklich schwarzes Schwarz. Klingt gut, wenn man denn Kaffee auch am liebsten sündhaft Schwaz mag ...

Eine frisch gebrühte Tasse heißer Kaffee ist für die meisten Deutschen von größter Bedeutung, wenn es um einen guten Start in den Tag geht. Dabei hat jeder Kaffeeliebhaber andere Präferenzen: Viele Frühstarter lieben einen kräftigen Espresso als täglichen Koffeinkick.

Langschläfer, die den Tag ganz entspannt angehen, genießen am Morgen gerne einen Latte Macchiato mit cremigem Milchschaum – das ist dann fast schon eine halbe Mahlzeit.

19 Variationen: Kaffeeglück

Damit der Genuss-Moment perfekt wird, machen die Details den Unterschied. Krups

hat dafür beispielsweise den Kaffeevollautomaten „EvidencePlus“ entwickelt, der auf einem extragroßen OLED-Display mit Farbsymbolen maximalen Bedienkomfort verspricht. Und in der Tat kann man auf Fingerdruck zwischen insgesamt 19 Getränkevariationen auswählen, darunter auch – eine Premiere! – Espresso Macchiato, Caffè Latte und Flat White.

Für das ideale Kaffeearoma setzt Krups auf das Zusammenspiel aller Komponenten, vom Edelstahl-Mahlwerk über den Anpressdruck (Tamping) per Hydrauliksystem, die Wassertemperatur bis zum Brühvorgang. Dafür hat Krups professionellen Baristas über die Schulter geschaut und die Erkenntnisse in der „Barista Quattro Force“-Technologie gebündelt. Klingt gut, schmeckt gut: Denn das Ergebnis ist geschmacksintensiver Kaffee, der alle Liebhaber des schwarzen Elixiers um den Finger wickelt.

Verzicht auf Plastik

Das Herz der Kaffeevollautomaten ist die Brühgruppe, die Krups nach eigenen Angaben als einziger Hersteller komplett aus Metall und Edelstahl fertigt. Dadurch wird auf jeden Fall eine perfekte Wärmeleitung garantiert, für heißen Kaffee von der ersten bis zur letzten Tasse. Zusätzlich erreicht die Brüh-



1 | Kernkompetenz: Köstliche Milchschaum-Schichtwerke.

2 | Ein extragroßes OLED-Displaysorgt für ein kontrastreiches Bild aus jedem Blickwinkel.

gruppe durch sein Hydrauliksystem einen Anpressdruck des Kaffeepulvers (Tamping) bis zu 30 kg. Durch diese besonders hohe Pressung werden mehr Aromen aus dem Kaffeepulver gelöst, so dass ein perfekter Kaffee mit haselnussbrauner Crema entsteht.

Der Verzicht auf Plastik in der Brühgruppe sorgt dafür, dass sich die feinsten, intensivsten Geschmacksnuancen ungehindert entfalten können. Durch das geschlossene Brühsystem ist auch die Reinigung ein Leichtes: mühevoll, tägliches Entnehmen der Brühgruppe und die manuelle Reinigung entfallen. Für die optimale Hygiene reinigt sich das System vollautomatisch.

Vier Schritte zum Genuss

Zurück zur „Barista Quattro Force“-Technologie: Inspiriert von den Profis hat Krups die vier wichtigsten Schritte der Zubereitung analysiert und perfektioniert. Da der perfekte Kaffee schon mit dem Mahlen der Kaffeebohnen beginnt, hat die Marke ein neues Edelstahl-Kegelmahlwerk entwickelt, dass die Bohnen zu einem feinen, gleichmäßigen Kaffeemehl verarbeitet. Im zweiten Schritt sorgt das Tamping-System in Zusammenspiel mit der Metall-Brühgruppe dafür, dass durch eine besonders ebenmäßige und dichte Pres-

sung des Kaffeemehls mehr Aromen und Geschmackstoffe aus dem Kaffee extrahiert werden.

Im dritten Schritt wird der Kaffee gebrüht. Damit der Kaffee von der ersten bis zur letzten Tasse optimal temperiert ist, verwendet Krups einen patentierten Aluminium-Thermoblock. Im vierten Schritt folgt die vollautomatische Reinigung. Wie man es von einem Vollautomaten erwarten kann, entsteht dank des geschlossenen Brühsystems kein manueller Pflegeaufwand. Die Reinigung erfolgt unkompliziert wie die Kaffee-Zubereitung – auf Knopfdruck.

Für die ganz Starken ...

Über die großen Farbsymbole kann eine von 19 Getränkevariationen auf intuitive Weise direkt ausgewählt werden. Alle Kaffeespezialitäten im Direktbezug lassen sich sogar doppelt und gleichzeitig zubereiten – selbst Cappuccino und Latte Macchiato – für die schönsten Genussmomente zu Zweit. Zwei weitere exklusive Funktionen runden den neuen Kaffeevollautomaten ab: Bei der Wahl von „Extra Shot“ wird ein Schuss Espresso zu jedem Getränk hinzugegeben und mit dem Menüpunkt „Dark“ wird der Kaffee gleich in der stärksten Variante gebrüht. Sündhaft stark eben.

Wissen



Mit Filter

Filterkaffee? Irgendwie langweilig. Mit Filterkaffee verbinden wir den Sonntagnachmittagskaffee bei der Schwiegermutter, vor sich hin röchelnde Kaffeemaschinen aus den tiefen 1980er-Jahren, das nichtssagende, gefärbte Wasser im ICE-Speisewagen und miserable Kaffeequalität am Flughafen. Also nichts, womit wir uns eigentlich über eine längere Zeit beschäftigen wollten.

Was für ein Quatsch! Filterkaffee ist seit den Nuller-Jahren wieder trendy, schmeckt prima und ist obenrein auch noch gesund. Und trotz Vollautomaten-Boom und Siebträger-Hype sind wir immer noch eine Nation der Filterkaffee-Trinker. In einer Tasse Filterkaffee vereinen sich also Trend und Tradition. Gourmets haben den Filterkaffee wiederentdeckt. Das immer größer werdende Angebot von sortenreinen Spezialitätenkaffees aus ausgewählten Lagen belebt das Interesse am schwarzen Klassiker wieder neu. Hier unsere neuen Lieblinge.



Für Individualisten

Um die einzelnen Charakteristika bei den schonend von Hand geernteten und verarbeiteten Kaffeebohnen heraus zu kitzeln muss das komplette Kaffeemehl gleichmäßig durchgefeuchtet werden. Die „Design Brew Advanced“ Filtermaschine von Gastroback gewährleistet durch einen 8-Loch Wasserdurchlauf die größtmögliche Benetzung des Pulvers. Genauso garantiert die Wassertemperatur von 96 Grad Celsius eine optimale Extraktion der Aromastoffe des Kaffees, ohne dass er zu säurehaltig wird oder unangenehm bitter schmeckt. Aber nicht alle Kaffeesorten wollen gleichbehandelt werden. Mit der Regulation der Durchlaufzeit des Wassers hat der Fan bei der „Design Brew Advanced“ die Möglichkeit, individuell zu reagieren. Das Ergebnis ist ein vollmundiger, aromatischer und unverfälschter Kaffee!



Für Traditionalisten

Technivorm, der Hersteller von Moccamaster, entwirft und produziert seit fast 50 Jahren Filterkaffeemaschinen und Kaffeemühlen, handgefertigt im niederländischen Amerongen. In diesem Jahr wurde der Meilenstein von 10.000.000 Filterkaffeemaschinen erreicht und mit einem limitierten Jubiläumsmodell gefeiert, der Moccamaster Model 68. Geschäftsführerin Ina ten Donkelaar: „Das Revival-Modell entspricht voll und ganz die Anforderungen des modernen Konsumenten. Wir haben viele Aspekte des ursprünglichen Modells beibehalten. Die Technik sorgt dafür, dass Temperatur und Brühzeit perfekt sind und dass der Geschmack der Tasse Kaffee immer optimal ist.“ Benutzerfreundlichkeit, Qualität und Zuverlässigkeit stehen bei den Moccamaster-Filterkaffeemaschinen seit jeher im Mittelpunkt. Die durchschnittliche Lebensdauer einer Maschine? Bis zu unglaublichen 20 Jahren.

Für anspruchsvolle Genießer

Hippe Kaffeebar, traditionelle Kaffeerösterei oder moderne Mikrorösterei – der Filterkaffee erfreut nicht nur an diesen Orten immer mehr Kaffeegenießer, die sich wieder bewusst Zeit für den Genuss eines frisch aufgebrühten Kaffees fast wie zu Omas Zeiten nehmen. Vollmundiger Geschmack und maximale Aromaextraktion – ein Kaffeeerlebnis, das man mit der neuen stylischen Filterkaffeemaschine Clessidra von De'Longhi genießen kann. Die Premium-Filterkaffeemaschine im Look einer überdimensionalen Sanduhr aus elegantem Glas und silberfarbenen Elementen besticht nicht nur durch ihr Können und die inneren Werte, sondern auch durch das Design.

Die sanduhrähnliche Form der Kaffeemaschine – Sanduhr heißt auf Italienisch „clessidra“ – hat ihren Ursprung im klassischen Aufbrühverfahren, bei dem man per Hand Wasser durch einen auf die Kaffeekanne aufgesetzten Kaffeefilter gießt. Für die Zubereitung des schwarzen Goldes mit der Clessidra stehen zwei Möglichkeiten zur Auswahl: Kaffeeliebhaber können zwischen dem Schwallbrühverfahren und der Kaffe Zubereitung nach den anerkannten Standards des European Coffee Brewing Centers wählen, denn die Clessidra ist ECBC-zertifiziert und erfüllt somit nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich die Erwartungen anspruchsvoller Kaffeefans.



Gut zu wissen! Maximales Aroma

Das standardisierte ECBC-Verfahren bestimmt die Zubereitung nach den festgelegten Parametern – 7 Gramm Kaffee auf 125 Milliliter Wasser, eine Wassertemperatur von 92 bis 96 °C und eine Brühzeit von 4 bis 6 Minuten. Die Clessidra ist auf diese Anforderungen bestens vorbereitet: So ist die edle Kaffeekanne mit einem Fassungsvermögen von 1,25 Litern für 10 Tassen ausgelegt. Ein präziser Thermostat im gläsernen Wasserbehälter gewährleistet eine konstant hohe Brühtemperatur. Diese ist wichtig für eine maximale Aromaextraktion. Abgesehen vom Kaffeegeschmack und dem formschönen Design, punktet die Clessidra auch in Sachen Komfort und Hygiene. Die Abschaltfunktion der Warmhalteplatte greift nach 40 Minuten automatisch, die Tropfstoppfunktion stellt sicher, dass kein heißes Wasser auf die versiegelte Warmhalteplatte tropft, sobald die Kaffeekanne entnommen wird.

Wissen



Die Schweizer Brewers
Cup Meisterin Emi Fukahori. Fotos: Durgol

... weil er schmeckt

Eine aktuelle Kaffeestudie im Auftrag von Durgol, Schweizer Spezialist für Entkalkungsmittel, zeigt, was den perfekten Kaffee für die Deutschen ausmacht, warum sie ihren Kaffee lieben und blickt zu den Gewohnheiten und Vorlieben der Österreicher und Schweizer. Warum eigentlich trinken die Deutschen Kaffee und wie unterscheiden sich die Gewohnheiten und Vorlieben zu Österreich und der Schweiz?

69 % der Deutschen trinken Kaffee, weil er ihnen schmeckt. Neben dem genussvollen Moment muntert er sie zudem auf (45 %), entspannt (36 %) und hebt die Stimmung (27 %). Für die Zubereitung nutzen 46 % immer noch (oder wieder) eine Filterkaffeemaschine. Bereits mehr als jeder Dritte (36 %) greift zu einem Kaffee-Vollautomaten sowie jeder Vierte (25 %) zur Padmaschine, dicht gefolgt von Kapselmaschinen mit 22 %. Espressomaschine (4 %), French Press (5 %) und Bialetti (6 %Prozent) kommen eher selten zum Einsatz.

Hochwertige Bohnen

Was den perfekten Kaffee ausmacht, darüber sind sich die Deutschen einig. Die Basis bilden hochwertige Bohnen (95 %) und die richtige Brühtemperatur (94 %), bei der sich die rund 800 Kaffeeöle für ausgereifte und vollmundige Aromen erst richtig entfalten können. Mit 87 % ist sich die Mehrheit der Deutschen darüber einig, dass auch die Qualität der Kaffeemaschine zu den entscheidenden Kriterien für einen perfekten Kaffee zählt. Jedem Fünften (22 %) ist eine hochwertige Kaffeemaschine zwischen 100 und 500 Euro wert. Diese Anmerkung sei erlaubt: Ein hochwertiger Vollautomat ist in diesem Preissegment selten bis nie zu bekommen.

„Allerdings reichen auch die teuerste Kaffeemaschine und die besten Kaffeebohnen alleine nicht aus, um ein ideales Geschmackserlebnis zu kreieren. Als Barista-Experten weiß ich, dass dieses nur mit einer kalkfreien



Maschine erzeugt werden kann“, so die aktuelle Schweizer Barista-Meisterin Emi Fukahori. Dass Kalk schadet, das ist bekannt. Leitungen verstopfen, Wärme kann nicht optimal übertragen werden und Wasser wird nicht ausreichend aufgeheizt. Folglich bleibt der vollmundige Geschmack aus, der Energieverbrauch steigt. Und so wissen 88 % der Befragten, dass nur eine kalkfreie Maschine guten Kaffee brüht.

Entkalken? Einmal monatlich.

Fast jeder Dritte (29 %) in Deutschland entkalkt seine Kaffeemaschine monatlich. Dass aber die falsche Reinigung auch schaden kann, wissen die wenigsten. Zwar greifen bereits 47 % auf professionelle Entkalker für Kaffeemaschinen zurück, doch noch immer erfreuen sich Hausmittel wie Essig (26 %) oder Zitronensäure (20 %) großer Beliebtheit. Dabei bieten professionelle Entkalker eine mühelose, effiziente und zugleich materialschonende Reinigung während essighaltige Produkte meist einen unangenehmen Geschmack hinterlassen und – schlimmer noch – Weichmacher aus Kunststoffen lösen.

Ein Blick zu den Kaffee-Nachbarn in Österreich und der Schweiz zeigt, dass sich die Alpen-Anrainer darüber einig sind, dass es für den perfekten Kaffeegeschmack neben hochwertigen Bohnen (A: 96 %, CH: 95 %), der richtigen Brühtemperatur (A: 90 %, CH: 90 %) und einer guten Kaffeemaschine (A: 86 %, CH: 87 %) auf die regelmäßige Entkalkung (A: 89 %, CH: 82 %) ankommt.



Genau wie hierzulande trinken übrigens Österreicher (72 %) und Schweizer (64 %) ihren Kaffee vor allem, weil er ihnen gut schmeckt. Erstaunlich dabei ist, dass in den Nachbarländern das beliebte Getränk deutlich seltener konsumiert wird, weil es wach macht (A: 28 %, CH: 36 %), entspannt (A: 21 %, CH: 17 %) oder die Stimmung hebt (A: 18 %, CH: 16 %).

Und auch bei der Frage, wie Kaffee zubereitet werden sollte, unterscheiden sich die drei Länder: Während in Deutschland Kaffee meist als Filterkaffee oder mittels Kaffee-Vollautomaten zubereitet wird, nutzt mehr als jeder zweite Schweizer (56 %) eine Kapselmaschine. Die Österreicher greifen mit 46 % vor allem auf Kaffeevollautomaten zurück.





Wissen

60 | Kaffee+

Auf der Kaffee-Welle

1 | Cold Brew, ein mit kaltem Wasser zubereitetes Kaffeegetränk, war nicht nur im Jahrhundert-Endlos-Sommer 2018 ein Hit. Fotos: Deutscher Kaffeeverband, Archiv

Rund 162 Liter des beliebten Heißgetränkes konsumiert jeder Bundesbürger durchschnittlich pro Jahr. Keine Frage: Kaffee liegt im Trend! In Expertenkreisen spricht man derzeit von der „Third Wave of Coffee“. Was das bedeutet und mit welchen weiteren Fachbegriffen Kaffeeliebhaber punkten können, haben wir auf dieser Seite zusammengestellt:

i Blend vs. sortenrein/ Single Origin

Ein Blend ist eine Mischung aus verschiedenen Kaffees. Je nach gewünschtem Geschmack und Aroma werden für einen Blend Kaffees unterschiedlicher Herkunft, Sorte und Qualität aufeinander abgestimmt. Das kennt man übrigens auch von vielen (Rot-)Weinen aus dem Bordelais oder vom Champagner. Kaffees, die nicht gemischt wurden, bezeichnet man hingegen als sortenrein oder Single Origin.

i Cold Brew und Nitro Coffee

Cold Brew ist ein mit kaltem Wasser zubereitetes Kaffeegetränk. Hierfür wird grob gemahlenes Kaffeepulver in ein Gefäß mit Wasser gegeben, gut durchgerührt und nach



einer längeren Ruhephase von bis zu 24 Stunden gefiltert. Cold Brew wird meist kalt, z.B. auf Eis, genossen und/oder mit Milch bzw. Tonic verfeinert.

Einen mit Stickstoff versetzten Cold Brew nennt man in der Kaffeesprache Nitro Coffee. Dieser wird – wie Bier – aus dem Schankhahn gezapft und besitzt eine feinperlige, cremige Konsistenz und ein leicht süßliches Aroma.

i Direct Trade

Wird ein Kaffee als „Direct Trade“ gekennzeichnet, handelt es sich nicht um ein offiziell anerkanntes Gütesiegel, sondern vielmehr um eine Information, wie der Kaffee eingekauft wurde. Dabei steht die Idee des fairen Handels im Fokus: So sollen z.B. ungerechte Zwischenhandelsstufen im Anbaugebiet um-



gangen werden. „Direct Trade“-Kaffee wird zumeist von einem Einzelröster oder einer Röstergemeinschaft direkt vom Kaffeebauern erworben, ohne dass dabei Händler oder Exporteure involviert sind.

i Microlot

Microlots sind kleine Lieferungen von hochwertigen Kaffees aus räumlich sehr eng begrenzten Kaffeeanbauflächen. Oftmals herrschen in diesem Terrain spezielle klimatische Bedingungen. Faktoren wie Bodenqualität, Luftfeuchtigkeit und Sonneneinstrahlung verleihen dem Kaffee, der dort wächst, sein charakteristisches Profil. Viele Microlot-Kaffees gelten aufgrund der geringen jährlichen Erträge als besonders exklusiv und werden daher mit besonderer Sorgfalt geerntet und aufbereitet.

i Third Wave of Coffee

In den 1950er-Jahren entwickelte sich der Filterkaffee in Deutschland mit der ersten Welle des Kaffeegenusses zum Volksgetränk. Die seit den 1980er-Jahren einsetzende Popularität von italienischen Kaffeeklassikern wie Cappuccino, Latte Macchiato und Co. ist kennzeichnend für die sogenannte zweite Welle.

Derzeit befinden wir uns mitten in der Third Wave of Coffee, also der dritten Welle. Diese ist durch ein neues Bewusstsein für den

Kaffee+ | 61



Kaffeegenuss geprägt. Im Fokus stehen Themen wie Anbau, Sorten, Bohnenqualität, Röstung, Verarbeitung, Nachhaltigkeit, Gesundheit und die Art der Kaffeezubereitung. Die dritte Welle manifestiert sich u.a. in der Zubereitung von Kaffee mit besonderer Sorgfalt und Aufmerksamkeit für das Produkt. Dazu gehört beispielsweise der bewusste Einkauf von Kaffee aus bestimmten Ländern.

i Washed natural und pulped natural

Die Kaffeebohne ist der Samen der Kaffeekirsche. Kurz nach der Ernte werden die Bohnen vom sie umgebenden Fruchtfleisch getrennt. Hierfür gibt es verschiedene Methoden, die geschmacksprägend sind und sich auf Charakter, Aroma und Qualität des Kaffees auswirken.

Traditionell unterscheidet man zwischen der trockenen und nassen Aufbereitung. Trocken aufbereiteter (natural) Arabica-Kaffee zeichnet sich je nach Kaffeesorte häufig durch eine angenehme Süße und ausgeprägte Vollmundigkeit aus, während nass aufbereitete (washed) Rohkaffees eine feine, geschmacklich gewünschte Säure und ein edles Aroma entwickeln können. Kaffees, die halbtrocken aufbereitet wurden, nennt man in der Fachsprache pulped natural oder auch honey processed.

2 | Microlot-Kaffees gelten aufgrund der geringen Erträge als besonders exklusiv und werden mit großer Sorgfalt geerntet und aufbereitet.

3 | Kenner schöten inzwischen auch wieder auf den Filterkaffee.

10mal Kaffee kurios

Kaffeeblüten

Kaffee ist in aller Munde, Kaffee ist Lifestyle und Kult. Wir haben für Sie ein paar kuriose Fakten aus der Kaffeehistorie zusammengetragen. Glänzen Sie mit Ihrem Wissen beim nächsten Kaffeeklatsch!

01 Ziegen haben den Kaffee entdeckt.

Um die Entdeckung des Kaffees ranken sich gewiss viele Legenden. Eine erzählt, dass einige seiner Ziegen einem Hirten viel Arbeit bereiteten, weil sie auch nachts ständig herum sprangen. Der Hirte klagte sein Leid einem Mönch im nahe gelegenen Kloster. Neugierig geworden entdeckte dieser, dass die aktiven Ziegen regelmäßig von einem Baum mit roten Früchten naschten. Er sammelte diese Früchte, bereitete daraus einen Sud und trank seinen ersten Kaffee.

02 Friedrich der Große setzte Kaffeeschnüffler ein.

Friedrich der Große führte ein staatliches Kaffeemonopol für Preußen ein und verhängte 1781 den so genannten „Brennzwang“. Dieser verbot Privatleuten, Kaffeebohnen zu besitzen oder zu rösten. Zur Kontrolle, dass Kaffee nur in den royalen Röstereien gebrannt wird, setzte Friedrich der Große im gesamten Land „Kaffeeschnüffler“ ein, die am charakteristischen Geruch des gerösteten Kaffees ungehorsame Bürger entlarven sollten.

03 Kaffeetrinken war Spiegel der Gesellschaftsschicht.

Im 18. Jahrhundert war es in feinen Kreisen noch üblich, den Kaffee aus der Untertasse zu schlürfen, damit er schneller abkühlte. Der zu heiße Kaffee hätte nämlich die empfindliche Schminke der Herrschaften zerlaufen lassen. Arbeiter- und Bauernfamilien dagegen hatten in der Regel kein Kaffeegeschirr. Sie löffelten ihren Kaffee stattdessen vom Suppenteller. Heute sind „Coffee-to-go“ und chic designte Kaffeemaschinen Ausdruck für modernen Lifestyle.

04 Kaffee ist der „Wein des Orients“.

Mitte des 15. Jahrhunderts trank man in Arabien mit Vorliebe „Quahwa“, den „Wein des Orients“. Der anregende Kaffee war im Koran nicht verboten, im Gegensatz zum alkoholhaltigen Wein. Über die Städte Mekka und Medina gelangte der Kaffee dann nach Kairo und Kleinasien und von dort aus eroberte er Syrien und schließlich Europa. Heute wird Kaffee weltweit getrunken. Deutschland ist dabei das drittgrößte Konsumland der Welt.

05 Kaffee war ursprünglich ein Heilmittel.

Ursprungsland für den Anbau von Kaffee ist Äthiopien. Bis ins 12./13. Jahrhundert wurden die wertvollen Bohnen



1



2

1 | Kaffeegenuss in heutiger Zeit ist Ausdruck eines individuellen Lebensgefühls.

2 | „Coffee to go“ ist heute Lifestyle bei Pendlern – schon bald ohne Plastikstrohhalm. Foto: Asa

hauptsächlich zu Heilzwecken angebaut, erst danach wurde Kaffee auch zum Genussmittel. Heute belegen wissenschaftliche Studien, dass Kaffeegenuss positive Wirkungen auf die Gesundheit haben und beispielsweise vor Diabetes oder Alzheimer schützen kann.

06 Die Industrialisierung wäre ohne Kaffee undenkbar gewesen.

Kaffee hat in Deutschland und in Großbritannien die Industrialisierung vorangetrieben. Gab es im 17. Jahrhundert noch Biersuppe oder sogar Wein zum Frühstück, kam bald am Morgen Kaffee auf den Tisch. Statt träge und müde zu sein, gingen die Arbeiter von da an hellwach in die Fabriken, was die Produktivität erheblich verbesserte. Heute sind Büros ohne Kaffee undenkbar.

07 Die Französische Revolution entflammte in einem Kaffeehaus.

Im Juli 1789 sprang der französische Journalist Camille Desmoulins im Palais Royal Café in Paris auf einen Tisch und forderte die Anwesenden auf, gegen die Aristokratie und für „Freiheit und Gleichheit“ zu kämpfen. Heute sind die Kaffeehäuser, Cafés und Coffeeshops eher unpolitisch.

08 Die arabische Welt hatte lange ein Handelsmonopol auf Kaffee.

Lange Jahre hatte die arabische Welt ihr Kaffeeanbau- und Handelsmonopol streng gehütet. So wurden die rohen Bohnen mit heißem Wasser übergossen, damit sie nicht keimen konnten und keiner der Handelspartner in der Lage war, eigenen Kaffee anzubauen. Doch der Siegeszug der aromatischen Bohnen war nicht aufzuhalten. Im 16. und 17. Jahrhundert entwendeten die Niederländer Kaffeepflanzen und bauten sie in ihren Kolonien an. Im Laufe des 18. Jahrhunderts wurde Kaffee dann rund um den Erdball angebaut und war weltweit zu einem bedeutenden Handelsgut geworden.

09 Dank Goethe wurde das Koffein entdeckt.

Goethe riet seinem Bekannten, dem Chemiker Friedlieb Ferdinand Runge, Kaffeebohnen zu destillieren. Dieser entdeckte daraufhin das Koffein.

10 In der DDR war Kaffeersatz als „Erichs Dröhnung“ verschrien.

In der DDR war reiner Röstkaffee unerschwinglich. Die Parteiführung führte schließlich einen Kaffeemix aus Kaffee und Getreide, Zuckerrüben und Erbsen ein. Dieser Kaffeersatz schmeckte den Bürgern nicht und wurde in Anlehnung an westliche Produkte als „Erichs Dröhnung“ verschmäht.

Gesundheit

Neues aus
der Medizin

Kaffee wirkt!

Frauen, die täglich nur eine Tasse Kaffee trinken, sollen häufiger aktiv sein als solche, die darauf verzichten.

Dass Kaffee anregend wirkt, ist hinlänglich bekannt. Und das Kaffee positiv auf die Flüssigkeitsbilanz des menschlichen Körpers einzahlt mittlerweile auch. Aber wussten Sie, dass schon eine Tasse Kaffee am Tag die Sportlichkeit fördert?

Zu müde oder zu energielos für sportliche Aktivitäten? Wissenschaftler der University of Queensland haben jetzt herausgefunden, dass Kaffee helfen kann, in Schwung zu kommen. Frauen, die täglich nur eine Tasse Kaffee trinken, sollen häufiger aktiv sein als solche, die darauf verzichten. Eine Studie der School of Human Movement and Nutrition Sciences der University of Queensland ergab, dass Frauen, die eine oder zwei Tassen Kaffee pro Tag trinken, häufiger das empfohlene Level an moderatem bis intensivem Sport absolvieren als jene, die diese Getränke seltener konsumieren.

Dr. Tina Skinner berichtet, der Koffeinkonsum durch Kaffee (und Tee) kann sportliche Aktivitäten von Frauen im mittleren Alter fördern, weil er die Müdigkeit wie die Energielosigkeit reduziert. „Sportliche Aktivität ist wichtig, um gesund alt zu werden. Müdigkeit und Energielosigkeit halten mittelalte bis alte Frauen oft davon ab, das notwendige Pensum zu schaffen“, so Dr. Skinner. Und weiter: „Der Konsum von dem natürlich und reichlich in Kaffee und Tee vorkommenden Alkaloid Koffein wurde schon mit verschiedenen gesundheitlichen Nutzen in Verbindung gebracht, etwa einem reduzierten Anstrengungsgefühl bei Bewegung und einer selbstgewählten erhöhten Intensität von sportlichen Übungen“. Mehr noch: „Koffein wird auch damit in Verbindung gebracht, das Risiko für Typ-2-Diabetes, Demenz und einige Krebsarten zu reduzieren“.

In der Studie wurden die Gewohnheiten von 7.580 Frauen untersucht, die zwischen 1946 und 1951 geboren wurden und an einer australischen Langzeitstudie zur Frauengesundheit teilnehmen. Die Teilnehmerinnen wurden gebeten, nicht nur ihren durchschnittlichen Tee- und Kaffeekonsum der letzten zwölf Monate zu dokumentieren, sondern auch ihr Bewegungs- und Sportverhalten aus der Vorwoche zu erfassen.

Mit Kaffee seltener müde

„Kaffee- und Teetrinkerinnen fühlen sich seltener müde und haben mehr Energie“, analysiert Dr. Skinner. „Für diejenigen, die eine oder zwei Tassen Kaffee am Tag trinken, ist die Wahrscheinlichkeit 17 Prozent höher, dass sie das empfohlene Level an Bewegung erreichen. Bei denen, die ein bis zwei Tassen Tee am Tag trinken, lag der Wert bei 13 bis 26 Prozent. Sportliche Aktivität ist in jedem Abschnitt des Lebens wichtig. Besonders bei Menschen mittleren Alters sorgt sie für körperliche Funktionalität und Unabhängigkeit und hilft, das Risiko für Altersschwäche möglichst gering zu halten.“ Die Studie wurde im „International Journal of Environmental Research and Public Health“ veröffentlicht.

Zudem kann Kaffee möglicherweise dazu beitragen, das Darmkrebsrisiko zu senken. Wissenschaftler stellten jetzt fest, dass Personen aus der Provinz Mekka (Saudi-Arabien) ein geringeres Darmkrebs-Risiko hatten, wenn sie bestimmte Mengen an Milchprodukten, Hülsenfrüchten, Blattgemüse, Olivenöl, schwarzen Tee und Kaffee zu sich nahmen.

Dass sich manche Lebensmittel auf das Risiko für Darmkrebs auswirken können, ist bereits hinlänglich bekannt. Vollkorn, Obst, Gemüse und Milchprodukte können einen schützenden Effekt haben, während sich bei-

Hintergrundbild: Der Konsum vom natürlich in Kaffee vorkommenden Alkaloid Koffein wird mit verschiedenen gesundheitlichen Nutzen in Verbindung gebracht.

spielsweise rotes und verarbeitetes Fleisch negativ auf das Darmkrebs-Risiko auswirkten. Forscher aus Saudi-Arabien und Jordanien leisteten nun einen weiteren Beitrag zu dieser Thematik. Die Wissenschaftler bezogen 137 Patienten mit Darmkrebs aus der Provinz Mekka in ihre Studie mit ein. Zum Vergleich wurden 164 gesunde Personen herangezogen.

Schon eine Tasse Kaffee reicht

Die Wissenschaftler befragten die Studienteilnehmer mithilfe spezieller Fragebögen zu ihren Essgewohnheiten. Das Ergebnis: Einige Lebensmittel standen mit einem geringeren Darmkrebs-Risiko im Zusammenhang. Bei der Auswertung der Fragebögen stellten die Wissenschaftler fest, dass manche Lebensmittel einen schützenden Effekt bezüglich Darmkrebs hatten. So senkten Milchprodukte (1 bis 5 Portionen am Tag), Hülsenfrüchte (3 bis 5 Portionen am Tag), Blattgemüse (1 bis 5 Portionen am Tag), Olivenöl (1 bis 5 Portionen am Tag), und eben Kaffee (mindestens eine Tasse am Tag) das Darmkrebs-Risiko.

Wissen

Wo die braunen Bohnen wachsen

Die Geschichte des Kaffees begann vor über 1.000 Jahren in Äthiopien. Heute werden die braunen Bohnen rund um den Globus in den tropischen Zonen geerntet. Wichtig zu wissen: Die Standorte unterscheiden sich in ihrer Qualität ähnlich stark wie Weinanbaugebiete. Spitzenqualität entsteht nur durch die richtige Kombination von Boden, Klima und Anbautechnik.

Kaffeebäume sind ähnlich anspruchsvolle und empfindliche Pflanzen wie Weinreben. Die Qualität und die Eigenschaften der Bohnen hängen ab von Klima, der Be-

schaffenheit des Bodens, Höhe des Anbaugebiets und den Anbauverfahren.

Gerade einmal zehn Prozent des weltweit angebauten Kaffees fallen in die Kategorie des Gourmet-Kaffees, der sich durch höhere Qualität als normale Kaffeesorten auszeichnet. Es handelt sich um Gebiete, die sich durch eine einzigartige Kombination von Bodenbeschaffenheit, Höhenlage und Klimaverhältnissen auszeichnen. Die idealen Anbaugebiete finden sich häufig in entlegenen Bergregionen, wo Kleinbauern oft nicht mehr als 100 Kaffeesträucher ihr Eigen nennen.



Arabica und Robusta

Obwohl es ähnlich viele Kaffee- wie Weinsorten gibt, unterscheidet die Branche zwei Hauptarten: Coffea Arabica und Coffea Canephora. Der Arabica besteht aus mehr als 200 Unterarten, zu seinen bekanntesten Bohnen zählen die Bourbon- und die Blue-Mountain-Bohnen. Die am häufigsten verwendete Bohne des Canephora, dem circa 50 Unterarten angehören, ist die Robusta.

Der Arabica-Kaffee wächst in Äquatornähe in Höhen von 1.000 bis 2.000 Metern, meist an zurechtgeschnittenen Bäumen. Wegen der kalten Nächte reifen die Bohnen nur langsam. Sie sind hart, länglich, und trotz eines geringen Koffeingehalts ausnehmend aromatisch. Experten erkennen ihn an seiner fruchtigen Note, er enthält mehr Säure als Bitterstoffe.

Allergrößte Sorgfalt

Der gröbere, aber kälteempfindlichere Robusta-Kaffee wächst dagegen am besten im feuchtheißen Tiefland zwischen 100 bis 800 Metern über dem Meeresspiegel. Seine Bohnen sind meist klein, rund und koffeinhaltiger als Arabica. Der aus ihnen hergestellte Kaffee schmeckt intensiv und hat ein holzähnliches Aroma mit vielen Bitterstoffen, kräftigem Kör-



Bild linke Seite | Wo die braunen Bohnen wachsen.

1 | Die erste Kaffee-Ernte erfolgt nach rund 4 Jahren. alle Fotos: Nespresso

2 | Ein geübter Pflücker erntet ein bis zwei 60-Kilo-Säcke am Tag.

3 | Kaffeekirschen

alle Fotos falls nicht anders gekennzeichnet von Nespresso

per und wenig Säure. Ähnlich wie bei der Herstellung von Wein muss allergrößte Sorgfalt bei der Auswahl und der Mischung der besten grünen Kaffeebohnen walten.

Kaffee-Experten ergänzen die von ihnen kreierten Mischungen mit ausgewählten Robusta-Bohnen, ähnlich wie ein Küchenchef, der bei Rezepten ein besonderes Gewürz zur Verfeinerung der Geschmacksnote verwendet. Obwohl die ersten Kaffeesträucher vermutlich in Äthiopien wuchsen und genutzt wurden, werden die braunen Bohnen heute



1

1 | Geerntete Kaffee-
kirschen. Blätter und
unreife Kirschen werden
herausortiert.

2 | Rohkaffeebohne mit
entfernter Schale. Foto:
pixabay

3 | Verschiedene Rohkaf-
feebohnen

4 | Geröstete Kaffee-
bohnen.



3

rund um den Globus in den tropischen Gebieten von mehr als 60 Ländern angebaut. Sogar in den letzten Jahren kamen noch neue Anbauflächen hinzu, etwa in Vietnam. Doch ähnlich wie im Weinbau gibt es auch beim Kaffee besonders wertvolle Anbauggebiete, wo die „Grands Crus“ der Branche wachsen. Die hochwertigen Blends stammen daher in der Regel vor allem aus den Hochregionen Lateinamerikas und Afrikas.

Weinartige Noten

Die lateinamerikanischen Kaffees mit ihren landestypischen Ausprägungen sind für Genießer besonders wichtig. So liefert Brasilien sanft schmeckende Arabica-Sorten konstant guter Qualität. Sie dienen den meisten Mischungen als verlässliche Grundlage. Kolumbiens günstige klimatische Bedingungen erlauben zwei Ernten im Jahr. Guatemala überzeugt mit einem kleinen Anbau von erle-



2



4

senem, aber außergewöhnlichem Kaffee mit weinartigen Noten.

Die afrikanischen Kaffees, vor allem die aus den Hochlandgebieten, verfügen über ganz eigene Noten. So besitzt der Kaffee aus Kenia eine ungewöhnliche Zitrusfruchtnote, die der Mischung einen fruchtig-herben Geschmack verleiht. In Äthiopien, dem Ursprungsland der braunen Bohnen, gedeihen feine Hochlandkaffees, die sich durch eine sanfte und blumige Note auszeichnen, die an Jasmin erinnert. Auf den Hochebenen Togos wachsen Robusta-Bohnen überdurchschnittlicher Qualität.

So wichtig die Herkunft auch ist, ihr volles Potenzial entfalten die Bohnen nur dann, wenn alles stimmt: die Anbaumethoden, die Ernte, die Weiterverarbeitung bis hin zum Rösten, Mahlen, Verpacken und die Zubereitung in den eigenen vier Wänden.

Magazin



Klasse statt Masse

Begeisterte Besucher, internationales Flair und die neuesten Trends: Auf der „COTECA Coffee, Tea, Cocoa Global Industry Expo“ präsentierten sich Mitte Oktober in Hamburg 200 Aussteller aus 40 Nationen mit ihren Produkten und Dienstleistungen aus den Bereichen Kaffee, Tee und Kakao. Rund 3.600 Fachbesucher trafen sich auf dem Gelände der Hamburg Messe zum Networking und Business-Making.

Die Partnerschaft mit dem Kaffee Campus der Deutschen Röstergilde trug dabei maßgeblich zum Erfolg der der Messe bei – übrigens Europas einzigem Business-Treff, der die Branchen Kaffee, Tee und Kakao unter einem Dach vereint. Neben zahlreichen Produktinnovationen spiegeln die Aussteller das steigende Interesse an fair gehandelten Waren.

Arabica verliert, Robusta gewinnt

Seit der letzten Coteca vor zwei Jahren hat sich der Markt für Kaffee stark gewandelt. Weltweit wurden im Erntejahr 2017/2018 rund 159 Millionen Sack Kaffee erzeugt, das sind 1,2% mehr als im Vorjahr. Während die Arabica-Produktion mit 97,43 Millionen Sack um 4,9% sank, stieg die Robusta-Produktion auf 62,24 Millionen Sack und damit um starke 12,1% an.

Insgesamt steigerten acht der zehn größten Kaffeeanbauländer ihre Kaffeeproduktion, lediglich Südamerika lieferte 6,1% weniger Kaffee als im Vorjahr. Deutschland importierte allein im April 2018 rund 105.580 Tonnen Kaffee, weltweit wurden im Erntejahr 2017/2018 rund 128,9 Millionen Sack Kaffee exportiert. Auf dem Weltmarkt lag der Preis für Kaffee in diesem Zeitraum trotz gutem Ange-



Fotos: Hamburg
Messe und
Congress/Katrin
Neuhauser

bot und Nachfrage niedriger als erwartet und erreichte im Mai dieses Jahres seinen tiefsten Stand seit 2007. Experten prognostizieren aber eine Stabilisierung des Kaffeepreises.

Fair geht vor

Der faire Handel mit Kaffee verändert spürbar den globalen Markt. Im Jahr 2017 wurden in Deutschland laut TransFair 18.367 Tonnen Fairtrade-Kaffee verkauft. Dies ist ein Plus von 8%, wobei der Marktanteil am Kaffeemarkt insgesamt bei 4,1% liegt. Dabei ist Kaffee das wichtigste Konsumgütersegment im fairen Handel. Und FairTrade zieht häufig auch weitere Zertifizierungen nach sich: Rund drei Viertel (77%) des in Deutschland verkauften Fairtrade-Kaffees stammen aus ökologischem Anbau. Carola Muschke, Referentin für Handel und Investition des Wirtschafts- und Handelsbüro Peru: „Der Trend geht in Richtung Qualität statt Masse. Zertifizierte Produkte und ausgewählte Spezialitätenkaffees sind die Stärke Perus.“ Zertifizierungen wie UTZ Certified Good inside, Rainforest Alliance Certified, Fairtrade, Cup of Excellence oder EU-Öko dienen dem Verbraucher als Erkennungszeichen. In Deutschland setzen besonders kleinere Händler und Röstereien auf fair und direkt gehandelte Rohstoffe für Spezialitätenkaffees.



INFOBOARD.de
LEB Dein Elektrogerät

Sie
wollen
mehr
über
Kaffee
erfahren?

Sie wollen alles über die neuesten
Kaffeevollautomaten lesen, mehr über
Technik, Trends wissen, in **Testberichten** stöbern, dann
besuchen Sie uns auf

www.infoboard.de