

KAFFEE & CO.

DAS GETRÄNKE-FACHMAGAZIN FÜR HORECA, OFFICE-COFFEE-SERVICE UND BÄCKEREIEN

↓ Espresso

HELLE FREUDE

Kaffee- & Tee-Drinks ↓

ICED SUMMER



↓ Unique, Weggis

STANDORT MIT
ZUKUNFT



#Varietäten



#Verarbeitung



#Sensorik

Ausbildung zum CoffeeSensorist

Die erste Ausbildung zum CoffeeSensorist bietet Ihnen ein exklusives Schulungsprogramm, das vom **Montag, dem 18. November bis Samstag, dem 23. November** bei Coffee Consulate in Mannheim stattfindet.

Diese Ausbildung richtet sich an **Cuptaster, Rohkaffeehändler, Röster** und sensorisch interessierte **Baristi**.

Was ist ein CoffeeSensorist?

Ein CoffeeSensorist zeichnet sich durch die präzise Beschreibung und Identifikation folgender Bereiche aus:

Kaffeearten und -varietäten:

Erkennen und Differenzieren der verschiedenen Kaffeespezies und ihrer Varietäten.

Aufbereitungen:

Verständnis der unterschiedlichen Verarbeitungsmethoden und deren Einfluss auf das Geschmacksprofil.

Defekte:

Identifikation und Beschreibung von Kaffeedefekten nach internationalen Klassifikationen.

Warum ist die Ausbildung wichtig?

Cuptaster:

Erweitern Sie Ihre Fähigkeiten, um Kaffee präzise zu beschreiben und zu analysieren.

Rohkaffeehändler:

Treffen Sie fundierte Entscheidungen basierend auf detaillierten sensorischen Analysen.

Röster:

Verstehen Sie die Nuancen des Rohkaffees, um perfekte Röstprofile zu entwickeln.

Baristi:

Vertiefen Sie Ihr Wissen und Ihre sensorischen Fähigkeiten, um Ihre Kunden besser zu beraten.

Termine und Anmeldung auf der Website

Wir bieten die unterschiedlichsten Workshops, Fortbildungen und Ausbildungen rund um das Thema Kaffee an. Die Workshops lassen sich später zu Fort- und Ausbildungen zusammenfassen, für die auch Zertifikate abgelegt werden können.

Coffee Consulate | Hans-Thoma-Str. 20 | 68163 Mannheim | Tel. +49 621 4017 10-73

#appliedcoffeescience

Zur Anmeldung besuchen Sie einfach unsere Webseite:
www.coffee-consulate.com





Michael Teodorescu, Chefredakteur

EDITORIAL

→ ITALIENISCH, BITTE

Nennen Sie mich oldschool, aber ich mag ihn bitter, schokoladig, nussig; dunkle Röstung, ein bisschen Robusta-Anteil. Die Rede ist vom Espresso – also dem italienischen. Ich kann mit all den modernen floralen und fruchtigen Noten nichts anfangen – nicht pur, nicht in meinem Cappuccino, nicht in meinem Flat White. Was man aber schon seit einiger Zeit aus der Filterkaffee- und Cold Brew-Szene kennt, „droht“ wohl auch dem Espresso: heller geröstete Bohnen.

Ich wollte es aber ganz genau wissen und habe mir von mehreren Experten eine Einschätzung eingeholt. Diese – meiner Meinung nach – sehr spannende Aromenanalyse können Sie in dieser Ausgabe nachlesen. So viel sei schon mal verraten: wie so oft läuft es natürlich darauf hinaus, dass es zu keinem Entweder-Oder kommt, sondern darauf, dass wir uns auf eine bunte Aromenvielfalt freuen

können. Wobei langfristig der Klimawandel und der damit verbundene Wandel in der Kaffeepflanzenbotanik auch noch ein Wörtchen mitzureden hat. Doch damit befassen wir uns ein anderes Mal.

Was Italiener so alles aus einem Espresso zaubern können, lesen Sie im Artikel zur Caffetteria-Bistrot del Chioistro del Bramante in Rom – nur eines unserer hier vorgestellten, internationalen Kaffee-Konzepte. Neben Rom geht's nämlich auch nach Wien und Bukarest. Also von Kaffeehauskultur zum Coffeeshop, von Wiener Klassikern zum Unicorn Latte – und dazwischen ein Caffè Marocchino.

Und bei heißen Kaffeespezialitäten soll es nicht bleiben: mit welchen Kaffee- und Tee-Drinks Sie (auch im Herbst) so alles Ihre Gäste erfrischen können, haben wir auf den folgenden Seiten ebenfalls zusammengetragen. Viel Inspiration beim Lesen!

Warum wir nicht gendern

Als eine sehr diverse Redaktion lehnen wir Benachteiligung aufgrund von Sexismus, Homophobie usw. strikt ab. Dennoch haben wir uns bewusst gegen das Gendern in unseren Texten entschieden. Wörter wie Kund/innen, Verbraucher*innen, Besucher_innen, Mitarbeiter:innen und die Formulierung Leser und Leserinnen behindern in erster Linie den Lesefluss, verlängern den Text unnötig und lenken von den Inhalten ab. Dazu kommt, dass die Zeichen den Unterschied zwischen den Geschlechtern eher betonen, als ihn – im Sinne einer Gleichberechtigung – auszugleichen. Darüber hinaus sollen die Zeichen angeblich nonbinäre Geschlechtsidentitäten einbeziehen; sie bewirken jedoch genau das Gegenteil, nämlich die Zweigeschlechtlichkeit hervorzuheben und die Geschlechter (optisch) zu trennen. Übrigens vertritt nur der Genderstern * das „dritte Geschlecht“. Und: Der weibliche Part rückt dadurch an zweite bzw. dritte Stelle – das ist sexistisch. Begriffe wie „Studierende“ sind annehmbar, aber nun mal nicht auf alle Personenbezeichnungen übertragbar. Da dieses substantivierte Partizip Präsens Handlungen beschreibt, die im angesprochenen Moment passieren, ist diese Lösung auch noch grammatikalisch falsch.

Sobald eine tatsächlich diverse und inkludierende Schreibweise gefunden wird, nutzen wir diese gerne.

Wir hoffen auf Ihr Verständnis für unseren Umgang damit, freuen uns aber über Ihre Rückmeldung dazu unter muc@blmedien.de.



Zum Titel
 Thermoplan-CEO
 Adrian Steiner ist
 stolz auf das neue
 Unique-Werk in Weggis.
 Bild: [Thermoplan](#)



INHALT 3/24

Heiße News

Aktuelles aus der Heißgetränke-Branche	5
Kaffee lernen: Barista-Kurse und mehr	8

Espresso

Helle Freude	12
--------------	----

Filterkaffee

Dr. Steffen Schwarz: Die Evolution des Filterkaffees (Teil 2)	20
--	----

Drinks

Iced Summer	22
-------------	----

Markt und Trend

Neue Produkte	32
---------------	----

Kaffee-Konzepte

... im Unique/Thermoplan, Weggis/CH Standort mit Zukunft	10
... in der Caffetteria-Bistrot del Chioistro del Bramante, Rom/I Kunst, Kuchen und Kaffee	16
... im 5 to go, Bukarest/RO More Coffee, Less Bucks	28
... im Kaffeehaus Daniel Moser, Wien/A Tags Kaffeehaus, nachts Bar	30

Bild: nerudol - adobe.stock.com

Der Umwelt zuliebe auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Der Versand dieses Heftes erfolgt CO₂-neutral mit dem Umweltschutzprogramm GoGreen der Deutschen Post.

Impressum

KAFFEE & CO.

06. Jahrgang 2024

Verlag:

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
 Verlagsniederlassung München
 Postadresse: Postf. 21 03 46, D-80673 München
 Hausadresse: Garmischer Str. 7,
 D-80339 München
 Tel. (089) 370 60-0, Fax: (089) 370 60-111
 Internet: www.blmedien.de, www.kaffeeund.co
 E-Mail: muc@blmedien.de

Verlagsleitung München:

Bernd Moeser -200
 Basak Aktas (Stellvertretung) -270

Chefredakteur und verantwortlich (i.S.d.P.):

Michael Teodorescu -175

Anzeigenverkauf:

Sebastian Lindner (verantwortlich)
 Gerhild Burchard
 Fritz Fischbacher
 Concetta Herion
 Rocco Mischok
 Bernd Moeser
 Kilian Roth

Gültige Anzeigenpreisliste:

Nr. 6 vom 1.1.2024

Anzeigenabwicklung:

Felix Hesse -261
 Layout:
 Liane Rosch -258
 Rita Wildenauer -254

Abonnentenbetreuung:

Basak Aktas (verantwortlich) -270
 (b.aktas@blmedien.de)
 Roland Ertl (r.ertl@blmedien.de) -271

Bezugspreis:

Erscheint 4 x im Jahr.

-215
 -205
 -230
 -240
 -220
 -200
 -246

Abonnementpreis: Inland jährlich 37 Euro, Ausland
 jährlich 39 Euro. Einzelpreis: Inland 9,50 Euro,
 Ausland 11 Euro, Jahrespreis im Koppelabonne-
 ment mit „24 Stunden Gastlichkeit“ 48 Euro, mit
 GVMANAGER 108 Euro, mit first class 72 Euro
 (alle Preise inkl. Versandkosten und MwSt.).
 Kündigungsfrist: Schriftlich 4 Wochen vor Ablauf
 des Bezugsjahres.

Druck:

RADIN PRINT doo, Zagreb, Gospodarska 9,
 10431 Sveta Nedelja, Kroatien

Bankverbindung:

Commerzbank AG, Hilden
 IBAN: DE 58 3004 0000 0652 2007 00
 BIC: COBADEFFXXX
 Gläubiger-ID: DE 13ZZZ00000326043

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte
 übernimmt der Verlag keine Gewähr. Namentlich
 gekennzeichnete Beiträge geben nicht immer die
 Meinung der Redaktion wieder. Nachdruck und
 Übersetzung veröffentlichter Beiträge dürfen, auch

auszugsweise, nur mit vorheriger Genehmigung
 des Verlages erfolgen. Im Falle von Herstellungs-
 und Vertriebsstörungen durch höhere Gewalt
 besteht kein Ersatzanspruch. Für den Inhalt der
 Werbeanzeigen ist das jeweilige Unternehmen
 verantwortlich.

Geschäftsführer der

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG,
 40724 Hilden:
 Harry Lietzenmayer, Stephan Toth, Björn Hansen

Gerichtsstand: Hilden

ISSN: 2627-7859

Der Informationsgemeinschaft
 zur Feststellung der
 Verbreitung von
 Werbeträgern angeschlossen.



CAFÉ-JUBILÄUM

Codos Coffee feiert das zehnjährige Jubiläum unter dem Motto „Connection. Comfort. Coffee.“ Vor einem Jahrzehnt haben Özlem und Cihan Sögüt mit der Vision, frisch gebrühten Kaffee in einer einladenden Atmosphäre anzubieten, ihr erstes Café in Hamburg eröffnet. Aus einem Zwei-Personen-Unternehmen, in dem selber gebrüht und gebacken wurde, sind inzwischen sechs Cafés in Hamburg, Berlin und Hildesheim sowie eine eigene Rösterei und eine Bio-Bäckerei entstanden.



KAFFEEWELT IN GENÈVE

Die World of Coffee Geneva findet vom 26. bis 28. Juni 2025 im Palexpo Exhibition and Convention Center statt. Es ist das erste Mal, dass eine World of Coffee in Genf, Schweiz, stattfinden wird. Mit einer langen Geschichte der Kaffeehauskultur, die bis ins 17. Jahrhundert zurückreicht, sorgen die Mischung aus europäischen Kulturen und die internationale Bevölkerung Genfs für eine vielfältige Cafészene, die Innovation, Handel und Reisende unterstützt. Das Palexpo wird Schauplatz für exklusive World of Coffee-Show-Features und Lernmöglichkeiten sein, darunter Roaster Villages, SCA-Vortragsreihen, Workshops, eine erweiterte Ausstellungsfläche, die Best New Product und Coffee Design Awards, ein umfangreicher Kalender mit Gemeinschafts- und sozialen Veranstaltungen, die SCA Community Lounge und vieles mehr. „Genf ist der perfekte Gastgeber für die World of Coffee 2025 und bietet ein lebendiges, zukunftsorientiertes Umfeld“, erklärt Yannis Apostolopoulos, CEO der Specialty Coffee Association. „Die Beziehung der Schweiz zum Kaffee begann mit den großen europäischen Kaffeehäusern des 17. Jahrhunderts und setzt sich heute mit einer florierenden Lebensmittel- und Getränkeindustrie, dem Gastgewerbe und der Technologiebranche fort, die die gesamte Wertschöpfungskette des Kaffees prägen. Als Stadt, die für ihre Innovation und globale Vernetzung bekannt ist, bietet Genf eine ideale Plattform, um Fortschritte in der Spezialitätenkaffeeindustrie voranzutreiben.“

Bild: Specialty Coffee Association



DIE NEUE KUNST DER KAFFEEKREATION, PERFEKTION IN JEDER WIEDERHOLUNG.



WMF espresso NEXT Um immer wieder perfekten Kaffee zuzubereiten, benötigt es Leidenschaft und exakte Wiederholbarkeit. Eine Kunst, die die WMF espresso NEXT mit Leichtigkeit beherrscht. Wie eine Weltklasse-Athletin überzeugt die halbautomatische Siebträgermaschine durch eine mühelos wirkende und fehlerfrei ausgeführte Choreografie: Mahlen, Tampern, Milch aufschäumen – Tasse für Tasse Kaffee in Barista-Qualität. Durch die automatisierten Zubereitungsschritte schafft sie zudem mehr Zeit für die Interaktion mit Ihren Kund*innen. Entdecken Sie jetzt höchste Prozesssicherheit mit maximalem Bedienkomfort und Perfektion in jeder Wiederholung mit der WMF espresso NEXT.

DESIGNED TO PERFORM

wmf-espresso-next.com

VIER MAL GOLD

Bei der jährlichen Verkostung der Deutschen Röstergilde hat Rafaels schon öfters gut abgeschnitten. Diesmal wurde die kleine Rösterei aus Hausham am Schliersee gleich viermal mit der Goldmedaille ausgezeichnet. „Ich freue mich, dass unsere Arbeit auch in diesem Jahr wieder mit Gold honoriert wird“, freut sich Rafaels-Röstmeisterin Anna Schmid. „Ich weiß genau, wie viel Arbeit tatsächlich in einer Tasse qualitativ-hochwertigen und köstlichen Kaffees steckt. Dass die Tester:innen in diesem Jahr gleich vier unserer Rafaels Kaffeemischungen mit der Höchstwertung ausgezeichnet haben, macht mich sehr stolz.“ Ausgezeichnet wurden die Röstungen Madame Coco, Schwarzes Gold, Max-Josef und Lost in Paradise.



ERFOLGREICH KAFFEE VERKAUFEN

Deutsche verbinden ihren Besuch an Tankstellen oft mit einem Kaffee zum Mitnehmen. Die Sprint Tank GmbH möchte davon profitieren und ist nun eine Partnerschaft mit Costa Coffee eingegangen. Der Kaffee ist ein Signature Blend aus nachhaltigem Anbau und mit einer schonenden Trommelröstung. Hinter dem mehrstufigen Partnerkonzept stecken aber auch ein umfangreicher Kundenservice entlang des gesamten Prozesses sowie Unterstützung im Marketing. „Costa Coffee ist eine dynamische, mutige Marke, die das ganze Paket mitbringt, was es braucht, um in Zukunft an der Tankstelle erfolgreich Kaffee zu verkaufen: maximaler Genuss zu einem attraktiven Preis mit impulsstarken Werbemitteln und einem unvergleichlichen Service“, erklärt Duraid El Obeid, Geschäftsführer der Sprint Tank GmbH.



KAFFEE-FEST

„Das Fest“ hat Ende Mai in den Räumen und auf dem Gelände von Espresso Prego die Kaffee-Community in Hamburg versammelt: von Röstworkshops (zum Beispiel mit den Betreibern der 55 degrees coffee roasters) über Cuppings bis hin zu Tech Talks mit Jerry Stanislaw und Sensorik-Sessions. Auf dem Hof präsentierten Röstprofis an drei Brew Bars ihren Kaffee und drinnen diskutierten alle über aktuelle Interessensgebiete. Auch mit unter den Talks war der Sponsor Brita. Thomas Rochow von Brita hat sich prominente Barista-Unterstützung für seinen Vortrag geholt: Anna Schättgen demonstrierte, wie Wasser den Geschmack des Kaffees beeinflusst. „Gefiltertes Wasser kann den entscheidenden Unterschied machen“, erklärte Thomas Rochow, während Anna Schättgen den praktischen Teil übernahm und die Gäste damit verblüffte, wie sehr ein Hauch mehr oder weniger Mineralien das Kaffeeerlebnis verändern kann.



Bilder: Kaffeerösterei Rafaels, Coca-Cola, Brita/Paul Klings



MIETEN SIE FLEXIBILITÄT mit dem Bartscher KV2 Premium

- Keine Kaffeebindung
- Keine Mindestverbräuche
- Keine Wartungs- / Reparaturkosten



Mich kann man
MIETEN
ab 159 € / Monat



Weitere Infos | www.bartscher.com/de/vermietung

BARTSCHER KAFFEEVOLLAUTOMATEN FÜR JEDEN BEDARF:

Entdecken Sie unser breites Sortiment an Kaffeevollautomaten - vom kompakten Einstiegsmodell bis zu voll ausgestatteten High-End-Geräten.



EASY BLACK 250
Art-Nr: 190080



KV1 CLASSIC
Art-Nr: 190052



KV1 COMFORT
Art-Nr: 190031



KV1 DELUXE
Art-Nr: 190033



KV2 PREMIUM
Art-Nr: 190086

HÖCHSTER GENUSS AUF KNOPFDRUCK:

Ob cremiger Espresso, aromatischer Latte Macchiato oder ein Café Crème – unsere Kaffeevollautomaten bieten Ihnen die Vielfalt, die Sie sich wünschen. Mit innovativer Technik und hochwertigen Materialien garantieren wir Kaffeegenuss in höchster Qualität, Tasse für Tasse.

Weitere Informationen sowie passende Handelspartner finden Sie unter bartscher.com



PDF Broschüre



KAFFEE LERNEN

Seminare und Schulungen helfen nicht nur, Arbeitsabläufe zu optimieren, sondern werden von den Mitarbeitern oft auch als Benefit des Jobs angesehen. Hier ein paar Vorschläge, wo es was zu lernen gibt.



OKTOBER ← 10.-11.

09:00-17:00

Cuptaster Grundlagen

Mannheim, Coffee Consulate

Die CuptasterFortbildung vermittelt die sensorischen Fertigkeiten im Kaffeebereich. Die Grundlagen setzen sich zusammen aus den zwei Workshops Kaffeensensorik und Cuptasting. So können Cuptaster, Rohkaffeehändler, Röster und Baristi Kaffees genauer beschreiben und Rückschlüsse auf die Röstung und den Rohkaffee ziehen.

NOVEMBER ← 18.-22.

12:00-18:00

Barista Intensiv Ausbildung

*Fürstenfeldbruck,
German Barista School*

Im theoretischen Unterrichtsteil erfährt man viel Wissenswertes rund um das Thema Kaffee. Nachdem man im Umgang mit professionellen Siebträgermaschinen und Mühlen vertraut gemacht wurde, lernt man die ersten Grundtechniken der Kaffeezubereitung kennen: das Extrahieren eines perfekten Espresso sowie die Herstellung des perfekten Barista-Milchschaums. Die Präsentation klassischer und moderner Kaffeegetränke und deren Verkostung runden die Barista-Ausbildung ab.

NOVEMBER ← 11.-16.

09:00 - 17:00

CoffeeCraftsman

Mannheim, Coffee Consulate

Die CoffeeCraftsmanAusbildung bildet die Bereiche der Baristatätigkeiten, der Zubereitung von Espresso, Cappuccino (mit Latte Art) und Kaffeegetränken ab, ebenso vermittelt sie Wissen über Grundzüge des Röstens und dem Betrieb von Kaffeebars. Die Ausbildung richtet sich an Baristi, Shopmanager, Entwickler, Trainer und Marketingverantwortliche aus der gesamten Kaffeeindustrie.

Die CoffeeCraftsman Ausbildung besteht aus den sechs Workshoptagen Kaffeezubereitung, Espresso, LatteArt-Gießen, Kaffeegetränke, Kaffeebar-Grundlagen und RöstGrundlagen

NOVEMBER ← 23.

10:00 - 13:00

Kaffeeseminar

Ulm, Seeberger Genusswelt

In diesem Seminar werden die Sinnesorgane der Teilnehmer auf Kaffee geschult. Sie werden Kaffee mit verschiedenen Zubereitungsarten zubereiten und verkosten, z. B. Chemexkanne, French Press, Karlsbader Kanne und Arca X-Tract.

DEZEMBER ← 14.

13:00-17:00

Barista-Seminar

Ulm, Seeberger Genusswelt

In diesem eintägigen Workshop erlernen Teilnehmer als potenzielle Barista alles rund um die Kaffeebohne, wichtige Handgriffe an Mühle und Siebträger sowie Grundkenntnisse der Latte Art.



Die perfekte Verbindung. Staatl. Fachingen und Kaffee.

Ob als Espresso, Cappuccino oder Latte macchiato – Kaffee ist das Lifestyle- und Trendgetränk schlechthin. Doch seine Gerbsäuren werden nicht von jedem gleichermaßen gut vertragen. Daher sollte Staatl. Fachingen als Begleiter nicht fehlen: Es neutralisiert und bereitet den Gaumen so optimal auf den Geschmackseindruck vor. Staatl. Fachingen erlaubt den vollkommenen Genuss und ist somit die perfekte Kombination zu allen Arten von Kaffee.

**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.



Zum 50. Geburtstag machte sich Thermoplan selbst ein besonderes Geschenk: das neue Werk unique.

Die Reise des Thermoplan Gründerehepaars Esther und Domenic Steiner begann einst mit der Herstellung von Schlagrahmautomaten und Milchsäumern. Dies ebnete dem Familienunternehmen den Weg, einer der erfolgreichsten Entwickler und Produzenten von Kaffeevollautomaten zu werden. Heute, 50 Jahre später, feiert Thermoplan nicht nur das

goldene Jubiläum, sondern pünktlich dazu auch die Eröffnung des Neubaus unique.

Wer nach Weggis fährt, dem fällt das imposante Gebäude sofort ins Auge. Geleitet in eine elegante Glasfassade, beeindruckt der sechsstöckige Bau nicht nur von außen. Im Inneren empfängt ein weitläufiger, lichtdurchfluteter Eingangsbereich die Besucher, der das unterneh-

menseigene Café unique beherbergt. Hier können Gäste und Mitarbeitende im Atrium die erstklassigen Kaffeespezialitäten von Thermoplan genießen.

Die modernen Produktionsräume zeugen von Präzision und Innovation, während ein hauseigenes Fitnessstudio für das Wohlbefinden der Mitarbeitenden sorgt. Die großen, einladenden Büroräumlichkeiten bieten viel Raum für Kreativität und Zusammenarbeit. Die innovative Architektur und das durchdachte Design lassen tief in die Welt von Thermoplan eintauchen und spiegeln die fortschrittliche Denkweise des Unternehmens wider.

Der Neubau wurde in einer Rekordzeit von knapp zweieinhalb Jahren fertiggestellt. Es ist bereits das fünfte Werk, das Thermoplan am Hauptsitz in Weggis errichtet hat. Durch das kontinuierliche Branchenwachstum und die weltweit steigende Nachfrage nach Thermoplan-Kaffeemaschinen stieg der Bedarf nach mehr Platz. Mit dem Neubau konnten die Produktionsflächen verdoppelt und zusätzliche Logistikeinrichtungen geschaffen werden. Ende Juni fand die offizielle Einweihung statt, die mit einem Tag der offenen Tür gefeiert wurde. Über 5.000 Menschen nutzten die Gelegenheit, um das beeindruckende Werk zu besichtigen.



Innovation und Nachhaltigkeit

Mit dem Werk unique drückt das Familienunternehmen auch seine Offenheit gegenüber neuen innovativen Technologien aus und rückt den Fokus in Richtung Nachhaltigkeit. „Das unique steht für das starke Engagement aller Beteiligten, um gemeinsam bestmögliche Erfolge zu erzielen. Der Neubau gehört zu den ersten nachhaltigen Bauprojekten in der Schweiz, welcher nach dem global anerkannten LEED®-Standard zertifiziert ist“, erklärt Adrian Steiner, CEO von Thermoplan. Für die Versorgung des Gebäudes werden ausschließlich regenerative Energien genutzt.

Mit der Erweiterung des eigenen Standorts in Weggis bleibt Thermoplan dem Produktionsstandort Schweiz treu. Adrian Steiner ist besonders stolz darauf und sagt: „Wir glauben an den Industrie- und Produktionsstandort Schweiz. Thermoplan ist in Weggis daheim, aber in der Welt zuhause. Von hier aus können wir unseren Kunden die bestmögliche Qualität bieten und garantieren. Zudem sind wir eingebettet in eine fabelhafte Berg- und Seelandschaft. Wer würde schon von hier wegziehen wollen?“

HELLE FREUDE

Werden die dunkel gerösteten, „italienischen“ Espresso von den modernen, hellen und fruchtigen Bohnen verdrängt? Eine Aromenanalyse.

Setzen wir uns mal mit dem Espresso im Detail auseinander. Zunächst einmal: was genau ist er? „Rein technisch betrachtet ist Espresso eine bestimmte Form der Extraktion“, erklärt Joachim Kühne, Innovationsmanager & Trainer bei J.J. Darboven. Diese basiert auf einen mechanisch erzeugten Brühdruck, der zumeist bei rund 8-9 bar liegt und durch eine Pumpe erzeugt wird. Durch den Brühdruck wird ein erhöhter Prozentsatz an extrahierfähigen Stoffen aus der Bohne an das Wasser übertragen (Extraktion). „Das führt dazu, dass bei einem Espresso in der Regel eine Lösestoffkonzentration von ca. 7,5-9,5 % vorliegt – Filterkaffee liegt im Vergleich bei lediglich 1,25-1,45 %“, weiß der Experte.

Für die Zubereitung von traditionellem Espresso wird meistens ein Blend verwendet, also eine Bohnenmischung, häufig aus Arabica und Robusta. „Dieser Blend ist in der Regel relativ dunkel geröstet, um das gewünschte Geschmacksprofil eines traditionellen Espresso zu erreichen: nussig, schokoladig mit einer leichten bis dominanten Bitternote“, erklärt Stefanie Heidemann, Managerin Training bei Melitta Professional und internationale Jurorin der Specialty Coffee Association (SCA). „Die Definition des klassischen espressos ist nicht leicht zu vereinheitlichen und wird sicherlich nicht durch eine Mischung aus Coffea arabica und Coffea canephora (Robusta) definiert; für einige Röstereien mag dies zutreffen, aber nicht für alle“, ergänzt dazu Moreno Faina, Director der illy University of Coffee. Joachim Kühne bestätigt, dass es auf der sensorischen Ebene für Espresso eigentlich keine Definition gibt: „Nüchtern betrachtet darf ein Espresso also jegliche Noten – von fruchtig-enzymatisch bis würzig-dunkel – haben.“ Nichtsdestotrotz gibt es an Espresso eine geschmackliche Erwartungshaltung. Diese ist oftmals an kulturelle Faktoren gebunden. „Daher verwundert es nicht, dass ein klassischer Espressotrinker aus Deutschland, der tendenziell einen eher harmonischen, abgemilderten Espressogeschmack sucht, andere geschmackliche Vorlieben bei einem Espresso entwickelt, als ein Espressotrinker aus Südtalien“, erklärt er. Der klassische italienische Espresso besticht durch würzige und schokoladige Noten, gepaart mit einem samtig-schweren Mundgefühl. Heraus kommt ein bittersüßes Geschmacksprofil auf der Zunge. „Diese Geschmacksprofile bilden wir zum Beispiel durch unsere Alfredo-Espresso-Range ab. Durch das Zusammenspiel von feinen nussig-schokoladigen brasilianischen Arabicas und körperbetonten Robustas entsteht eine klassische Basis für ein Espressogetränk, das sowohl pur als auch in Kombination mit Milch perfekt harmoniert. Ergänzt wird dieses Zusammenspiel durch gewaschene Arabicas, die den Kaffees zusätzlich eine aromatische Multidimensionalität und einen individuellen Anstrich verleihen“, geht der Kaffeeexperte ins Detail.

Den „italienischen Aspekt“ zum klassischen Espresso will auch Julia Nordhaus, Head of Portfolio Home & Away from Home bei Lavazza Deutschland, nicht unerwähnt lassen: „Kaffee ist nicht nur ein Getränk, sondern steht vor allem für

Bild: nerudal - adobe.stock.com



einen Lifestyle. Italianità spielt dabei eine anhaltend wichtige Rolle. Italienischer Caffè zeichnet sich traditionell durch eher schokoladige Noten sowie einen kräftigen, aber dennoch ausbalancierten Körper aus – die meisten unserer Lavazza-Mischungen sind daher mittelkräftig geröstet.“

Warum hell?

Die traditionelle Vorstellung von Espresso wird aber zunehmend um komplexere und spannende Varianten erweitert. „Der Trend weg von den klassischen dunklen Espresso-Röstungen, hin zu hell gerösteten Arabica-Kaffees wird von Specialty Coffee Genießern schon lange geschätzt“, erklärt Gunnar Willipinski, Head of Marketing bei Azul. Da mehr und mehr Menschen in die Welt der Spezialitätenkaffees einsteigen, käme diese Entwicklung nun auch im Mainstream an.

Umso heller ein Kaffee geröstet ist, desto mehr bleiben die fruchtigen Aromen im Ge-

schmack präsent und werden nicht von Röstaromen überlagert. Das erhöht die aromatische Vielfalt und macht das Geschmackserlebnis spannender. „Lediglich von Arabica-Bohnen zu sprechen, greift für diese komplexen Kaffees zu kurz. Die Kunden erwarten genauere Angaben über die verschiedenen Arabica-Varietäten – ganz ähnlich wie bei den verschiedenen Rebsorten von Wein“, weiß Gunnar Willipinski. Kaffees mit deutlichen Noten von Beeren, Steinobst oder tropischen Früchten erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Viele Kaffee-Liebhaber entdecken so die enorme geschmackliche Vielfalt von hellen Espresso-Röstungen für sich – „eine tolle Entwicklung, wie wir finden“.

„Den Trend hin zu helleren Röstungen und feineren Geschmacksprofilen mit viel Frucht- und Floralnoten, welcher seinen Ursprung in den skandinavischen Ländern hat, verfolgen wir bei Tchibo Coffee Service bereits seit einigen Jahren“, erklärt Björn Dietrich, Kaffeetrainer & Barista, Tchibo Coffee Service. „Unser Sortiment ist dahingehend vielfältig aufgestellt.“

Wenn hellere Röstungen für die Espressozubereitung verwendet werden, wird auch die Crema beim Espresso heller, feinporiger, glänzender, aber auch etwas weniger dick. „Das heißt, der Kunde darf sich auf einen Espresso mit feinerer, aber etwas dünnerer und weniger lang beständiger Crema einstellen“, beschreibt Angelika Galas, Kaffee-Expertin bei Julius Meinl und Head of Julius Meinl Academy.

Damit die beschriebenen Aromen letztlich auch den Geschmack des fertigen Espressos prägen, ist zum Beispiel die Röstung entscheidend. Umso länger bzw. dunkler ein Kaffee geröstet wird, desto mehr sind schokoladige Noten sowie Bitterkeit präsent und die fruchtig, floralen Nuancen werden überdeckt. Um die Qualität von Spezialitätenkaffees optimal zur Geltung zu bringen, werden diese also heller geröstet.

Herkunft

Neben der Röstung und der damit verbundenen Röstaromen spielt also auch die Herkunft der Bohnen eine wichtige Rolle. „Moderne Espresso sind häufig sogenannte Single Origin Kaffees, die Bohnen kommen also aus einer Anbauregion oder von einer Farm“, erklärt SCA Jurorin Stefanie Heidemann. Hier geht es darum, die speziellen Geschmacksprofile der einzelnen Herkünfte, verschiedener Varietäten oder unterschiedlicher Aufbereitungsformen zu betonen und auch durch ein helles Röstprofil zu erhalten. „Diese Art moderner Espresso-Röstungen verfügen eher über säurebetonte Geschmacksprofile, wie Aromen von Zitrusfrüchten, Beeren oder Steinobst, oder auch florale Aromen wie Jasmin oder Bergamotte und schwarzer Tee, je nachdem, wo der Kaffee herkommt, wie genau er aufbereitet und dann geröstet wurde“, weiß die Expertin. Bei traditionelleren, dunklen Mischungen und Röstungen finden sich eher Aromen von getrockneten Früchten wie Dattel oder Pflaume, mehr nussige Charaktere wie Haselnuss, Mandel oder Walnuss und schokoladige Noten in Richtung Zartbitterschokolade.

Angelika Galas von der Julius Meinl Academy sieht die Tendenz, heute Espressos mit hellerer Röstung zuzubereiten, speziell dann, wenn man als Röster weniger den Geschmack der entwickelten Röstung in den Vordergrund stellen möchte, sondern den Geschmack, den die Bohne vom Ursprung aus mitbringt, von einem Lagenkaffee, dessen feine Nuancen in helleren Röstungen besser hervorgehoben werden können. „So wird mit helleren Röstungen in Zukunft mehr Geschmacksvielfalt möglich sein“, prognostiziert sie. „Seit einigen Jahren haben Gäste ein steigendes Interesse daran, zu erfahren, aus welchen Ländern die Kaffeebohnen stammen und wie sie angebaut und aufbereitet werden“, bestätigt auch Christin Grabka, Coffee

Master und SCA-zertifizierte Barista im Seeberger Competence Center. Neben der Herkunft sind auch die Art und Weise beziehungsweise die Parameter der Zubereitung immer wieder ein Thema, nach dem Gäste fragen. Die meisten bevorzugen nach wie vor kräftige Espresso mit schokoladigen und nussigen Aromen und wenig Säure. „Insgesamt kann man feststellen, dass der Qualitätsanspruch an die Bohnen und auch die Zubereitung noch weiter zugenommen hat.“

Das bestätigt auch Angelika Galas von der Julius Meinl Academy: „Es geht bei den Gästen global gesehen weniger um die Veränderung des Geschmacks im Laufe der letzten Jahre, sondern eher um das Bewusstsein, was einen perfekten Espresso ausmacht.“ Baristi bereiten heute Espresso präziser zu, auf Grund der SCA Barista Ausbildungen, der Kaffeemeisterschaften, aber auch auf Grund der maschinellen Verbesserungen, die technisch erlauben, präziser zu arbeiten und mögliche Fehler in der Zubereitung zu vermeiden. Auch Konsumenten machen diese Erfahrung bei Kaffeemaschinen für den Haushaltsgebrauch. „Dies bedeutet, dass heute oftmals gefiltertes Wasser verwendet wird, um den Kaffee richtig zu extrahieren, und die Einstellungen sich internationalen SCA Standards für die Espresso Zubereitung annähern, die 7-10 g Kaffee pro Portion beinhalten und in Relation zur Espresso-Länge gewählt werden. Je größer die servierte Espressoportion, desto mehr Kaffee wird pro Portion verwendet, um eine richtige Espressoextraktion zu erzielen“, weiß die Expertin.

Vielfalt

„Vergleicht man die Alfredo-Espresso mit unserer J. Hornig Espresso-Ränge, dann wird schnell deutlich, wie unterschiedlich Röstgrade und Rohkaffeezusammensetzungen bei Espresso sein dürfen“ erklärt Joachim Kühne, Innovationsmanager & Trainer bei J.J. Darboven. So auch mit dem doppelt zertifizierten Café Intención-Espresso. Durch seine peruanischen und honduranischen Arabicas besticht sein Geschmacksprofil durch süßliche Aromen von Karamell, Rohrzucker und karamellisierstem Steinobst. Es wird ergänzt durch einen indischen Robusta, der mit würzigen Noten von Malz und Pfeffer das Geschmacksbild abrundet. Damit spricht dieser Kaffee jüngere Kaffeetrinker und all diejenigen an, die auf der Suche nach neuen, modernen Geschmäckern sind – ohne allzu weit vom Bekannten entfernt zu sein. Robustas bzw. Canephoras bieten mitunter hochwertige Qualitäten und sind besser als ihr Ruf. „Wer sich davon überzeugen möchte, sollte unseren J.J. Darboven Classics Origins India probieren: Ein nass aufbereiteter indischer Robusta mit einem nougat-artigen Geschmacksprofil“, empfiehlt der Kaffeetrainer.

„Der Mischungsprozess ist ein kritischer Punkt, um die Konsistenz des Endprodukts zu gewährleisten“, erklärt Moreno Faina. Bei illycaffè erfolgt die Mischung immer vor der Röstung, da nur so die Ausgewogenheit und Harmonie der Mischung gewährleistet werden kann. Der Röster hat drei verschiedene Röstprofile entwickelt, die jeweils ein einzigartiges sensorisches Profil ergeben: Classico, mit zarten Noten von Karamell, Orangenblüten und Jasmin, mit einem süßen Nachgeschmack, Intenso, mit einnehmenden Noten von Kakao und Nüssen und einem reichen, vollmundigen Nachgeschmack, sowie Forte, mit einem intensiven Aroma von geröstetem Brot und einem lang anhaltenden Nachgeschmack von dunkler Schokolade. Die unterschiedlichen Röstprofile wirken sich auch auf die Extraktionsmethoden für den Espresso aus. Das ideale Volumen in der Tasse beträgt 23-25 ml für Classico, 18-20 ml für Intenso und 13-15 ml für Forte.

Für Julia Nordhaus, Head of Portfolio Home & Away from Home bei Lavazza Deutschland, geht es um eine Erweiterung der Geschmacksprofile: „Um der großen Bandbreite an Geschmäckern gerecht zu werden, haben wir neben den klassischeren Espresso-Blends mit Robusta-Anteil, welche für eine besonders schöne Crema sorgen, auch 100 % Arabica-Mischungen sowohl für den LEH als auch für den Außer-Haus-Markt im Sortiment.“ Im

Gastrobereich zählen dazu beispielsweise die beiden Bio-Mischungen La Reserva de ¡Tierra! Selection als ganze Bohne und La Reserva de ¡Tierra! Colombia gemahlen für den aktuellen Filterkaffee-Trend. Auch innerhalb der neuen Range Tales of Italy bietet Lavazza Gastro-Partnern mit Galleria Milano einen 100 % Arabica-Blend: 30 % davon sind Cereja Apassita – eine Arabica-Sorte, bei der die Kaffeekirschen besonders lang reifen, was sich geschmacklich durch süßliche Noten von getrockneten Früchten und Honig widerspiegelt.

Tchibo Coffee Service bietet unter der Marke G.C.Breiger Kaffees aus nachhaltigen Anbaumethoden mit 100 % Arabica und schonender Trommelröstung. Es sind eher hellere Röstungen mit einem süßen, spritzigen, fruchtigen, säurebetonten (feine Zitrus säuren), schokoladigen, nussigen Geschmacksprofil mit floralen Noten. Bei der Marke Piacetto gibt es mit Nord- und Süditalien zwei Linien. „Norditalien geht mehr in Richtung G.C.Breiger und Spezialitätenkaffee, enthält aber auch einen Robustanteil“, erklärt Björn Dietrich von Tchibo Coffee Service. Beide Linien sind Rainforest Alliance zertifiziert und wurden für den Markt als klassische italienische Marke entwickelt. Die Linien Süditalien enthält eher dunklere Röstungen im Heißluft-Röstverfahren und ist ein Blend aus Asien und Südamerika. Das Geschmacksprofil ist hier von einem sehr vollen Körper geprägt, das kräftig-intensiv ist und keine Säure enthält.

Perfekt?

Doch was genau ist nun der „perfekte Espresso“? „Der perfekte Espresso ist der, der perfekt zubereitet wurde“, bringt es Angelika Galas von Julius Meinl auf den Punkt. Generell kann man nicht sagen, dass ein bestimmtes Geschmacksprofil dem perfekten Espresso zuzuordnen ist, weil es von

der Bohne und den Vorlieben des Konsumenten abhängt. „Was perfekte Espresso aber gemeinsam haben, ist ein reichhaltiges Aroma, eine harmonische Balance aus Süße, Säure, Bitterkeit und ein langanhaltender positiver Nachgeschmack, dessen Geschmack man gerne noch etwas länger im Mund behalten möchte und dessen Mundgefühl als angenehm empfunden wird“, erklärt die Expertin.

„Für mich sollte ein perfekter Espresso eine ausgewogene Balance aus Säure, Süße und Bitterkeit haben“, bestätigt Christin Grabka, Coffee Master und SCA-zertifizierte Barista im Seeburger Competence Center. Abgerundet wird er durch angenehme Aromen wie Frucht, Nuss oder dunkle Schokolade.

Inwieweit verändert sich diese „klassische“ Vorstellung? „Es kann generell gesagt werden, dass der Espresso weiterhin intensiv, aber die fruchtige Säure ausgeprägter ist, die Süße höher und die Bitterkeit eindeutig geringer“, erklärt Angelika Galas. Dazu kommt ein langanhaltender aromatischer Nachgeschmack, der weniger bitter ist, eher fruchtig und süß. Dennoch kann je nach Kaffeesorte auch ein nussiger oder schokoladiger Espresso dabei sein. Diese werden allerdings weniger Körper haben und weniger bitter sein. Ein moderner Espresso mit hellerer Röstung wird oftmals mit mehr Gramm Kaffee zubereitet, um die positiven Eigenschaften des Kaffees noch hervorzuheben und den Körper zu betonen.

Dass jedes Element der Espressozubereitung wichtig ist, um ein hervorragendes Ergebnis zu erzielen, betont Moreno Faina von illy: „Die Qualität der Espressoemaschine, die Mühle, die Wasserqualität und die Wartung sind entscheidende Faktoren. Und dann ist da noch der mächtige Faktor des Barista, der alle Variablen steuern und koordinieren muss, um eine exzellente Espressozubereitung zu gewährleisten.“ Michael Teodorescu

Bild: nerudol - adobe.stock.com

ANZEIGE

IRM Coffee Roasting Machines

P Cad Constructions wurde 1998 in Thessaloniki gegründet und hat sich auf die Entwicklung und Herstellung innovativer Maschinen für das Handwerk und die Kaffeindustrie spezialisiert. Mit Hilfe modernster 3D-Konstruktionssoftware und einem erfahrenen Team von Ingenieuren liefern wir qualitativ hochwertige, langlebige und zertifizierte Produkte.

Unsere Kaffeeröster der IRM-Serie sind führend in nachhaltiger Technologie. Sie zeichnen sich durch fünf Weltneuheiten aus, die dafür sorgen, dass bis zu 50% weniger Energie verbraucht wird und Acrylamidwerte deutlich unter denen vergleichbarer Hersteller liegen. Die aus Edelstahl gefertigten Maschinen sind langlebig und wartungsarm und gewährleisten eine effiziente, hochwertige Röstung bei minimaler Umweltbelastung. Das einzigartige Design verkürzt sowohl die Aufheiz- als auch die Abkühldauer, so dass ein 24-Stunden-Dauerbetrieb möglich ist.

Unsere Innovation ist eine Kombination aus:

• Pure Lufttechnologie

bringt uns fünfmal mehr Luft, fünfmal mehr Geschwindigkeit und fünfmal mehr Volumen als vergleichbare Röstmaschinen.

• Hybride Struktur

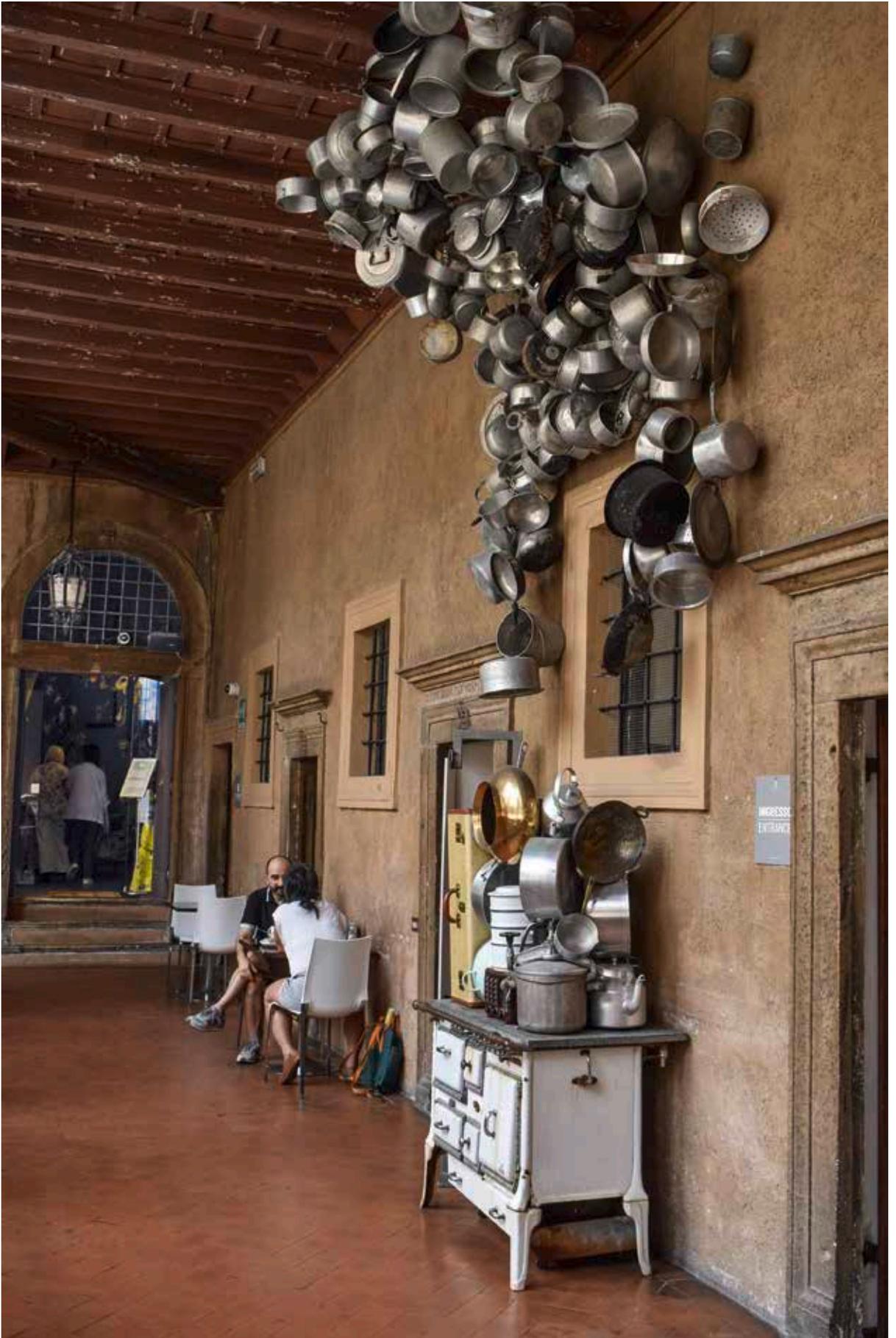
Das System besteht aus einer robusten stehenden Trommel mit Mischgeometrie und innenliegenden Rührflügeln. Es verfügt über eine einzigartige Heißluftführung.



Unsere Vorteile:

- -50% Energieeinsparung
- 8 Minuten zum Aufheizen
- 8 Minuten zum Abkühlen
- Hohe Langlebigkeit
- Feste Mischgeometrie Trommel
- Fünf globale Innovationen
- Einfache Handhabung
- Einfache Wartung
- Schnell auf Luftvolumen
- Voll Edelstahl
- Wenig Acrylamid
- Besserer Geschmack

KUNST, KUCHEN UND KAFFEE





Eine einzigartige Atmosphäre mit atemberaubenden Ausblicken erwartet die Gäste der „Caffetteria“ im Chiostro del Bramante in Rom zu Espresso-Spielarten und hausgemachten Leckereien.

Die „Caffetteria-Bistrot del Chiostro del Bramante“ befindet sich im ersten Stock des Chiostro del Bramante, einem Renaissance-Gebäude, das um 1500 vom Architekten Donato Bramante entworfen wurde. Seit 1996 dient der Palast dem Kulturzentrum DART – heute geführt von drei Frauen: Laura de Marco, Giulia de Marco und Natalia de Marco – als Räumlichkeit für internationale Kunstausstellungen, Tagungen und Konzerte. Die Location kann auch für Events bis 160 Personen, inklusive Restauration, gemietet werden. Eine Buchhandlung ist ebenfalls im ersten Stock des Gebäudes untergebracht. Highlight ist das Fresko „Die Sibyllen“ von Raffael, das sich in der benachbarten Kirche Santa Maria della Pace befindet, das von der gleichnamigen „Sala delle Sibille“ im ersten Stock aus zu sehen ist. Die Sala delle Sibille ist allein schon einen Besuch wert. Sobald der Gast den farnefrohen Raum betritt, taucht er in einen Strudel aus Farben und lebendigen Bildern ein. Während einer Mahlzeit lässt es sich kontemplativ an der detailverliebten Raumgestaltung sattsehen. Ihr ganz besonderes Ambiente erhält sie seit 2021 durch das Kunstwerk „Trappola d'Amore a Pleasure Palace“ von Fallen Fruit, das als Tapete die Wände bedeckt und das Mobiliar des Raumes ziert. Produziert und in Auftrag gegeben von dem Kulturzentrum wurde das florale Gesamtkunstwerk von David Allen Burns und Austin Young geschaffen.

Alles bis zum Abend

Der auch bei Römern beliebte Treffpunkt kann für Frühstück über Mittagessen, Brunch bzw. Lunch, Tee und Aperitifs von Montag bis Freitag 10 bis 20 Uhr sowie Samstag und Sonntag 10 bis 21 Uhr bei freiem Eintritt – unabhängig vom Besuch der Kunstausstellungen – genutzt werden. Hier trifft man auf Ausstellungsbesucher ebenso wie Touristen, Liebespärchen, Familien, Studenten und Geschäftsleute.

Wie in Italien üblich wird 1,50 Euro für den Tischservice berechnet. Die Bestellung wird an der Bar am Tresen aufgenommen, dann wählt sich der Gast einen Platz entweder in der eigentlichen Cafeteria mit ca. 14 Sitzplätzen sowie rund 40 Sitzplätzen an Zweier- und Dreiertischen in dem Säulengang der oberen Loggia mit Blick auf den Innenhof des Chiostro del Bramante, der die Cafetteria mit der Buch-





handlung verbindet. Die klimatisierte Sala delle Sibille bietet weitere 30 Sitzplätze in bequemen Couchmöbeln und Sesseln, auch für größere Gruppen.

Reiche Kaffeekarte

Die Karte ist reichhaltig: Vom Espresso, der koffeinfreien Variante und einem Caffè Macchiato für je 2 Euro beinhaltet sie neben dem italienischen Standard-Repertoire von Caffè Corretto bis Milchkaffee-Spezialitäten auch Malzkaffee und Ginseng-Kaffee. Es handelt sich hierbei um einen Espresso, dem das Aroma der asiatischen Wurzel zugefügt wird. Auch weniger bekannte Spezialitäten wie Caffè Marocchino stehen für 3 Euro auf der Karte. Getrunken wird er aus einem kleinen Glas, das sich nach oben hin verbreitert. Die Variation stammt aus dem Piemont, sieht wie ein kleiner Cappuccino aus, hat aber eine unverwechselbare Note aufgrund eines geschmolzenen Stücks Schokolade, das an den Innenseiten des Glas durch Schwenken vor dem Einfüllen des Espresso verteilt wird. Nach der Schokoschicht kommt eine Espresso-Schicht, dann eine dünne Schicht Kakaopulver und schließlich Milchschaum.

In Mode, bei uns aber nahezu unbekannt, ist auch der „Macchiato in tazza grande“ (ein Espresso mit Milchschaum, der in einer Cappuccino-Tasse serviert wird). Diese Spezialität stammt aus dem Veneto und ist der Mittelweg zwischen Caffè Macchiato und Cappuccino und liegt preislich mit 2,60 Euro etwas unter dem Cappuccino für 3 Euro. Er enthält statt den für einen Cappuccino üblichen 125 ml Milch nur 25 bis 35 ml Milch. Die Kaffees zaubert das Barista-Team an einer dreigruppigen, halbautomatischen Siebträgermaschine von La Cimbali mit der Intenso Röstung 100 % Arabica von Illy.

Daneben gibt es sommerliche Spezialitäten wie Pfefferminzmilch (2,20 Euro) oder Caffè Shakerato, der auf der Karte mit Iced Coffee übersetzt wird. Die „geschüttelten“ Espresso bereitet der Barista im Shaker mit Zucker und ein paar Eiswürfeln zu und serviert sie in einem kalten Glas. Vor der Zubereitung der neapolitanischen Spezialität fragt er die Gäste, wie viel Löffel Zucker gewünscht sind. Die Spezialität des Hauses jedoch ist der Caffè Bramante, der mit viel Kakao, Milch – auf Wunsch gibt es Sojamilch – und Schlagsahne zubereitet wird.

Ausgesuchte Leckerbissen

Darüber hinaus locken hausgemachte Kuchen, Tiramisu, Brownies, Muffins und Kekse für 70 Cent das Stück bis hin zur Torte für 6,50 Euro, etwa der Käsekuchen – je nach Saison mit Waldfrüchten oder Esskastanien. Hervorzuheben sind die exakten Zutatenlisten auf der Kuchenkarte, die für Menschen mit Unverträglichkeiten hilfreich sind. Besonders ist auch die vielfältige Teekarte zum „Afternoon Tea“ mit einer Auswahl an (prämierten) Schwarz- und Grüntees, aber auch Früchte- und Bio-Kräutertees. Hinzu kommen ausgesuchte Spirituosen. Auch auf frisch gepresste Säfte kann keine italienische Bar verzichten. Neben Snacks und klassischen italienischen Antipasti wie das Suppli, ein frittiertes Reisbällchen mit einem Käsekern, gibt es auch eine Auswahl an Gourmet-Vorspeisen wie das Tris di Pinse (Margherita, Zucchini Blüten und Sardellen, Crostino).

Die monatlich wechselnde Karte bietet Klassiker wie Schinken-Käse-Toast, Pommes und Mini-Beef-Burger. Dazu kommen saisonale Risottos, Nudelgerichte, Gnocchi und Suppen, aber auch internationale Gerichte wie Gemüsetempura mit Soja-Mayonnaise. Auf der Speisekarte stehen sommerliche Salate mit Thunfisch und Meeresfrüchten, aber auch Gerichte wie das römische Risotto Cacio e Pepe (Käse und Pfeffer) oder Rindercarpaccio mit Apfeltataki-Chips und Barbecue-Sauce.

Verena Wagner

Bilder: Wagner

☰ Menü
Shop
Logout
Mein Konto
🔍 Suche ...
 B&L MedienGesellschaft

KAFFEE &co.

Registrieren Sie sich hier als Abonnent auf blgastro.de!

Wissen
Konzepte
Branchenköpfe
Industrie ▾
Events
 #spürbargrün

Kaffeemanufaktur

Aufblühen im Café Beans & Leaves

Gäste des Beans & Leaves kommen in den Genuss von selbstgeröstetem Kaffee und Tee-Zeremonien – zwischen Palmen und Farnen, aber in Oberbayern ...

e-paper

Kaffee & Co. 01/2023 lesen →

Jetzt Abo abschließen!

Energieverbrauch, Nachhaltigkeit

10 Tipps zum Energiesparen bei Kaffeefullautomaten

Energiesparen wird immer wichtiger – auch im Café. Unsere zehn Tipps senken den Stromverbrauch bei Kaffeefullautomaten...

Markt

Geschäftserwartungen im Gastgewerbe verbessern sich

Wie eine aktuelle Umfrage des Dehoga zeigt, gehen die Umsatzverluste in der Branche zurück...

Messe

Alle Highlights der Internorga 2023 im Überblick

Immer in Bewegung: Die Internorga, internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt, findet vom 10. bis...

kaffe Zubereitung

Welche Temperatur darf Kaffee haben?

Temperatur ist der unterschätzte Faktor des Kaffeegenusses. Warum heißer Kaffee kein heißer Tipp ist, erklärt Dr. Steffen Schwarz...

Anzeige

KAFFEE &co.

Jetzt im Mini-Abo
probelesen!

Mehrweg

Das Mehrweg-Einmaleins

Die Mehrwegangebotspflicht ist da – und mit ihr noch viele offene Fragen. Das Mehrweg-Einmaleins sorgt für Klarheit. ...

Marktforschung

Ernährungstrends: Was werden wir essen & trinken?

Mintel hat Verbraucherdaten aus 36 globalen Märkten ausgewertet und zeigt vier prägende Faktoren für Ernährungstrends auf...

Kaffe Zubereitung

Kaffee unter Druck

In einer vierteiligen Serie geht Dr. Steffen Schwarz auf Zubereitungsmethoden von Kaffee ein – dieses Mal: das Druckverfahren...

DIE EVOLUTION DES

Dr. Steffen Schwarz wagt einen tiefgreifenden Blick auf die Geschichte und Innovation des Filterkaffees. Im ersten Teil ging es um die Ursprünge. Im zweiten Teil blicken wir auf das Hier und Jetzt.

Teil 2: Die Moderne



Der Filterkaffee, ein Grundpfeiler der globalen Kaffeekultur, hat eine lange und vielseitige Geschichte in Bezug auf die Art und Weise seiner Zubereitung. Der erste Teil des Artikels (Ausgabe 2/24) hat sich mit dessen Ursprüngen befasst. Was passierte jedoch ab der Mitte des 20. Jahrhunderts?

Mit dem wachsenden Interesse an hochwertigem Kaffee begannen Enthusiasten und Fachleute, spezielle Filtermethoden zu entwickeln, die das Potenzial des Kaffees noch besser ausschöpfen

konnten. In den 1980er-Jahren führte die japanische Firma Hario den V60 Kaffeefilter ein. Dieser Filter, bekannt für seine konische Form und die einzigartige Rippenstruktur, ermöglicht eine verbesserte Extraktion und hat sich in der Third-Wave-Kaffeekultur quasi als Standard etabliert. Fast zeitgleich mit den japanischen Innovationen erlangte die 1941 von Peter Schlumbohm entwickelte Chemex-Kaffeekaraffe Kultstatus. Ihr elegantes Design und die spezielle Glasform, die eine gleichmäßige Extraktion fördert, machten

die Chemex nicht nur zu einem beliebten Werkzeug für Kaffee-Aficionados, sondern auch zu einem Objekt moderner Kunst (Bild oben).

Im 20. Jahrhundert werden Nylonfilter (Nylon wurde 1935 von Wallace Hume Carothers und seinem Team bei DuPont entwickelt) eingeführt, als synthetische Materialien in der Fertigung üblicher wurden. Sie bieten eine Alternative zu natürlichen Stofffiltern und zeichnen sich durch ihre Langlebigkeit und einfache Reinigung sowie eine höhere Geschmacksneutralität

FILTERKAFFEEES

gegenüber Papier-, Stoff- und Metallfiltern aus. In den späten 1980er-Jahren wurden Goldfilter populär, als die Verbraucher begannen, nach hochwertigen und langlebigen Filteroptionen zu suchen. Diese Filter sind typischerweise aus einem feinen, vergoldeten Edelstahlnetz gefertigt, das den Geschmack des Kaffees nicht beeinträchtigt.

Im Jahre 2012 wurde mit dem RS16 eine moderne Form der Kaffeefiltration geboren, die eine sehr tiefe und zugleich hochgradig reproduzierbare Extraktion ohne Filterpapier erlaubt. Diese Filter werden aus verschiedenen Materialien wie Glas, Metall, POM (Polyoxymethylen) und Tritan, angeboten, die jeweils eine optimale Filtration mit unterschiedlicher Geschmacksbetonung zulassen. Das Konzept besteht darin, Filtrations-effizienz und Geschmacksreinheit zu maximieren, während gleichzeitig umweltfreundliche Materialien verwendet werden.

Jedes dieser Filtrationsverfahren trägt auf seine Weise dazu bei, das Kaffeetrinkerlebnis zu verbessern und zu personalisieren. Sie spiegeln den technischen Fortschritt sowie kulturelle Präferenzen im Laufe der Zeit wider und zeigen, wie vielfältig und anpassungsfähig die Methoden der Kaffe Zubereitung sein können.

Menge vs. Qualität

Neben der Entwicklung der verschiedenen Filtertypen veränderte sich ebenfalls die Verfügbarkeit, Qualität und Wahrnehmung des Filterkaffees. Nachdem der Filterkaffee zunächst liebevoll zuhause in kleinen Mengen frisch gebrüht wurde, erlaubte die immer weiter fortgeschrittene und ausgereifere Zubereitungstechnik die Herstellung von Filterkaffee in großen Mengen, die dann über die Zeit ausgedient wurden, wodurch sich die Produktqualität verschlechterte und die damit verbundene Qualitätswahrnehmung abnahm.

So geriet der Filterkaffee in den 1980er- und 1990er-Jahren in eine Phase, in der er weitgehend als Alltagsgetränk galt, das mehr durch seine Verfügbarkeit, als durch seine Qualität beeindruckte. Diese Periode zeichnete sich durch eine weit verbreitete Nutzung von automatischen Filterkaffeemaschinen (Mengenbrüher) aus, die eine schnelle und bequeme Lösung für den Kaffeekonsum boten. Die Qualität des Kaffees war oft zweitrangig; Hauptsache, das Getränk war heiß und koffeinhaltig. Doch die Kaffeekultur stand an der Schwelle zu einer bedeutenden Transforma-

tion, angeführt durch das Aufkommen des Café Crème, den man anfangs in Deutschland (vor allem im Süden) noch als Schümli-Kaffee bezeichnete. In den späten 1980er-Jahren begann der Café Crème sich als „frisch gebrühter, aromatischer Qualitätskaffee“ durchzusetzen, vor allem in europäischen Cafés. Dieser, auf einem Druckverfahren basierende Kaffee (Kolbenkaffee), der mit mehr Wasser als ein Espresso zubereitet wurde, um eine milde, aber reichhaltige Tasse zu kreieren, setzte neue Standards für Qualität und Geschmack. Der Café Crème wurde schnell zum Maßstab für Kaffeegenuss und drängte den herkömmlichen Filterkaffee in die Rolle eines veralteten Produkts.

Während dieser Zeit litt der Ruf des Filterkaffees unter seiner Assoziation mit Massenproduktion und mangelnder Frische. Meist wurde er aus bereits vorgemahlenem Kaffee zubereitet und stand nach dem Brühen lange Zeit ab. Viele Kaffeetrinker sahen ihn als ein notwendiges Übel an, statt als eine Möglichkeit, echten Geschmack zu genießen. Doch wie so oft in der Gastronomie, ebnete gerade diese Phase den Weg für eine Gegenbewegung, die den Filterkaffee neu definierte.

Dritte Welle

Mit dem Aufkommen der Third-Wave-Kaffeebewegung zu Beginn des 21. Jahrhunderts begannen Kaffee-Enthusiasten und professionelle Baristi, den Filterkaffee neu zu entdecken. Sie erkannten, dass die präzise Kontrolle des Brühprozesses – einschließlich der Brew-Ratios, der definierten Wasser- und Kaffeemengen, der Temperatur, des Mahlgrads und der Brühzyklen – es ermöglichte, aus jeder einzelnen Bohne das Maximum an Geschmack herauszuholen. Nun entstand ein unmittelbar frisch gemahlener und handwerklich direkt für den Konsum gebrühter Filterkaffee.

Professionelle Baristi experimentierten mit verschiedenen Methoden der Kaffe Zubereitung wie Pour-Over, AeroPress (Bild rechts) und Clever Dripper, um nur einige zu nennen. Jede dieser Methoden hat ihre eigenen Feinheiten und Eigenschaften, die es ermöglichen, den Geschmack und das Aroma des Kaffees auf einzigartige Weise hervorzuheben. Diese Art der Kaffe Zubereitung wurde schnell von Kaffeekennern entdeckt, die die subtilen Unterschiede im Geschmack und Aroma zu schätzen wussten, die durch unterschiedliche Filtrationsmethoden hervorgebracht wurden.

Die wachsende Anerkennung der Qualität und der handwerklichen Fähigkeiten, die in der Zubereitung von Filterkaffee stecken, führte zur Einführung von nationalen und internationalen Wettbewerben, in denen Baristi ihre Fertigkeiten und ihre Kreativität unter Beweis stellen können. Wettbewerbe wie die Brewers Cup bieten eine Plattform, auf der die Kunst der Filterkaffe Zubereitung gefeiert wird und Experten aus der ganzen Welt zusammenkommen, um ihre Techniken und Innovationen auszutauschen.

Die Geschichte des Filterkaffees ist also eine Geschichte der Transformation und Erneuerung. Von einem exotischen Luxusgut über ein Massenprodukt, das in den Hintergrund gedrängt wurde, hat sich der Filterkaffee zu einer hoch-



geschätzten Spezialität entwickelt, die das Können und die Leidenschaft der Baristi und Röster widerspiegelt und es erlaubt, einzelne seltene Spezialitätenkaffees ideal in ihren Flavourprofilen herauszuarbeiten. Diese Entwicklung unterstreicht die dynamische Natur der Kaffeekultur und ihren fortwährenden Einfluss auf die Art und Weise, wie wir Kaffee erleben bzw. genießen und mit jeder technischen Veränderung neu entdecken und neue Konsummomente und -räume schaffen.

Dr. Steffen Schwarz

ICED SUMMER

Spritzige, leichte Sommercocktails mit und ohne Alkohol bringen den nötigen Schwung. Mit Kaffee und Superfoods von A wie Açaibeere bis Z wie Zichorienkaffee entstehen spannende Kreationen.

Ob Kaffee, Tee oder Kakao – fast jeder nimmt täglich Koffein zu sich. Die beliebteste psychoaktive Substanz ist in wesentlich geringerer Menge sogar in Schokolade enthalten.

Haben Sie gewusst, dass der Placebo-Effekt von Kaffee enorm ist? Schon allein der Duft von Kaffee weckt die Lebensgeister.

Kaffee im Sommer kann kalt und iced sein oder als Cocktail verführen. Besonders spannend sind auch Tee- und Kaffeedrinks, die andere Power-Zutaten mit ins Spiel bringen – oder eine koffeinfreie Alternative wie Zichorienkaffee. Das Trendgetränk aus den Wurzeln der Wegwarte beschert Kaffeegenuss ganz ohne Koffein. Wie wäre es also diesen Sommer mit ein paar prickelnden Experimenten, die so munter machen wie eine Tasse Kaffee? Erfrischend sind sie oben

drein – je nach Anlass mit oder ohne Alkohol. Latte Macchiato serviert auf Crushed Ice ist zum Beispiel eine kühle Alternative an heißen Sommertagen. Cold Brew eignet sich dagegen hervorragend zur Zubereitung kalter Kaffeespezialitäten, etwa für einen Affogato, der Kugel Vanilleeis im Espresso.

Cold Brew-Eiswürfel eignen sich zudem zum Verfeinern aller hier vorgeschlagenen Rezepte. Am besten sofort Reserven für die Folgetage anlegen – das geht auch mit Kaffeeresten. Cold Brew-Extrakt lässt sich übrigens problemlos bis zu zwei Wochen im Kühlschrank lagern. Statt kleiner Eiswürfel sind Riesen-Eiswürfel im Iced Coffee à la Whiskey on the rocks optische Hingucker. Weil der nur langsam schmilzt, wird verhindert, dass die Drinks schnell wässrig schmecken.



English Espresso Shot

30 ml Tee-Basis Meßmer Classic Moments English Breakfast (eisgekühlt), 10 ml Espresso (eisgekühlt), 1 TL Amarettosirup, 1 TL Sahne (eisgekühlt), Eiswürfel

10 Teebeutel mit 1 Liter sprudelnd kochendem Wasser 3-5 Minuten ziehen lassen, abkühlen und die Tee-Basis kaltstellen. Die Basis mit Espresso, Sirup und Sahne verrühren. In ein Shot-Glas mit einem Eiswürfel füllen und servieren.





Ice Macchiato

1 Espresso,
(z. B. Melitta Terra
Attiva Espresso),
Crushed Ice,
Milch, Milchschaum

Espresso in ein Glas
geben und Crushed
Ice hinzufügen.
Mit Milch und Milch-
schaum auffüllen.



Spicy Ginger Cold Brew Limonata

Frischer Zitronensaft, 100 ml Sprudelwasser, 20 ml Rohrzuckersirup,
Eiswürfel; Cold Brew Caffè (zubereitet mit La Reserva de ¡Tierra!
Colombia Filterkaffe), 1 Minzweig; 5 g Ingwer, frisch gerieben

In den Shaker 4-5 Eiswürfel hineingeben. Eine Zitrone auspressen
und über dem Shaker abseihen. Etwas frisch geriebenen Ingwer
sowie Rohrzuckersirup, 50 ml Cold Brew und einen Minzweig mit
in den Shaker geben und kräftig schütteln, um die Zutaten gut zu
vermischen.

In das Glas 4-5 Eiswürfel geben. Zitronenzeste über dem Glas aus-
drücken und für ein intensives Zitrusaroma entlang des Glasrands
streifen. Einen Minzweig in das Glas setzen. Ein paar Scheiben vom
frischen Ingwer und der Zitrone hinzu geben. Den Inhalt des Shakers
mithilfe eines Strainers in das vorbereitete Glas gießen und
mit Sprudelwasser auffüllen.

Filterkaffee Cassis

80 ml gekühlten Filter-
kaffee (z. B. Prodomo von
Dallmayr), 20 ml Cassis,
10 ml Limettensaft,
60 ml Tonicwater

Ein Glas mit Eiswürfeln
füllen. Cassis gleichmäßig
über den Eiswürfeln ver-
teilen. Limettensaft und
Filterkaffee hinzugeben.
Mit Tonicwater auffüllen.



Coconut Water Coffee

30 ml Espresso (z. B. Ethiopia Bombe
von Azul), 150 ml rosa Kokoswasser,
1 TL Kokosnusszucker, Eiswürfel

Ein Glas mit Eiswürfeln füllen. Kokos-
wasser dazugeben. Espresso zusammen
mit dem Kokosnusszucker vermischen
und dazu gießen.

Eis & Tee

Eistee-Cocktails sind perfekt als Erfrischung. Der fruchtige Samova High Darling Eistee etwa wird mit frischem Zitronensaft und Gin im Handumdrehen zum Tee-Cocktail. Um die Zubereitung von Teedrinken einfacher zu gestalten, hat Samova, Teepartner von Seeberger Professional, ein Bag-in-Box-System erfunden: fertige, handgebrühte Bio-Teemix-Varianten zum direkt ins Glas zapfen – ob klassisch auf Eiswürfeln serviert oder als Sparkling-Drink mit Sprudelwasser.

Energieschub Grüntee



Mit dem Grüner-Tee-Konzentrat von Giffard steht eine konzentrierte Getränkebasis mit Grüntee-Extrakten und geringem Zuckergehalt zur Verfügung für unzählige Eistee-Variationen nach dem Schema: 20 ml Konzentrat plus 10 ml Sirup nach Wahl, etwa Ananassirup, Fruit for Mix Mango

oder Weißer-Pfirsich-Sirup. Dann das Glas mit Wasser auffüllen.



High Darling Gin

9 cl Eistee-Konzentrat (z. B. Samova High Darling Eistee), 7 cl Gin, 1 cl Zitronensaft, Schale einer halben Bio-Zitrone, 5 Eiswürfel, Thymian für die Dekoration

Eiswürfel in ein Glas geben. Mit High Darling, Gin und Zitronensaft auffüllen. Direkt mit Zitronenschale und Thymian servieren.

Tipp: Orangenschalen oder andere Kräuter wie Rosmarin passen gut zu dem erfrischenden Cocktail.



Fresh Lemon

1 Teebeutel Fresh Lemon, (z. B. von Cilia), Crushed Ice, 1 bis 2 Kugeln Zitronensorbet, 40 ml Bitter Lemon, Zitronenmelisse

Teebeutel mit 100 ml kochendem Wasser aufgießen und 8 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen. Den heißen Tee über einige Eiswürfel in ein Glas geben. Das Zitronensorbet in einem Glas anrichten, vorsichtig Bitter Lemon und Eistee aufgießen und mit Zitronenmelisse verzieren.



Tea on the Rocks

Cocktail von Sherine John, Passion F&B, Dubai

20 ml Grüner Tee-Konzentrat, 20 ml Vanille-Sirup, 100 ml Orangensaft, Soda, 1 Zitronengras-Stick und 2-3 Kaffernlimettenblätter

Zutaten in einen Mixer geben und shaken. Das Glas mit Soda auffüllen und mit einem Zitronengras-Stick und Limettenblättern dekorieren.



Kakao & Schokolade

Nur etwas für den Winter? Fehlanzeige! Schokolade und Kakao-Rituale braucht der Mensch das ganze Jahr über. Kakao enthält jede Menge Vitamine, Calcium, Eisen und vor allem Magnesium und ist reich an lebenswichtigen Antioxidantien. Den Arriba Nacional Kakao von Paccari gibt es als Raw Kakaopaste à 200 g, Raw Kakao Nibs (Kakaobohnensplitter) à 200 und 454 g und als Raw Kakaopulver – immer frei von Zucker und anderen Süßungsmitteln.

Summer Kiss

1 Glas dunkle Schokolade, 1 bis 2 Kugeln Erdbeereis, frische Erdbeeren

Erdbeereis in ein Glas geben und mit der dunklen Schokolade auffüllen. Mit frischen Erdbeeren dekorieren.



Schokoladen-Frappé

(für 4-5 Portionen)

500 ml Mandelmilch, 500 ml Kokosmilch, 65 g Raw Paccari Kakaopulver 100% (ungesüßt), 100 g brauner Zucker, 1 TL Zimt, Vanilleessenz nach Geschmack (optional), Sahne zum Garnieren (optional)

Die Gläser, in denen der Frappé serviert wird, in den Gefrierschrank stellen, damit sie gut gekühlt sind. Mandelmilch in Eiswürfelformen verteilen und einfrieren, bis sie zu Eis geworden ist. Die Eiswürfel anschließend in das Gefäß eines leistungsstarken Mixers oder in den Zerkleinerer desselben geben und die Kokosmilch darübergießen. Mixen bis beide Zutaten vollständig vermischt sind und das Eis komplett zerkleinert ist. Es sollte die Konsistenz eines „Granizados“ haben.

Kakaopulver, Zimt (die Menge kann nach Geschmack angepasst werden) und braunen Zucker hinzufügen. Weitermixen bis alle Zutaten vollständig integriert sind. Zum Schluss die Vanilleessenz hinzufügen und alles gut vermischen. Gläser aus dem Gefrierschrank nehmen und den Schokoladen-Frappé darin verteilen. Mit einem Strohhalm und ggfs. steif geschlagener Sahne garnieren und sofort gut gekühlt servieren.



Unvergessliche Kaffeemomente: mit Lotus Biscoff®

Das köstliche Biscoff®-Karamellgebäck mit seinem knusprigen Biss begeistert seit Generationen Menschen auf der ganzen Welt. Gerade im Außer-Haus-Markt ist Lotus Biscoff® nicht wegzudenken. Überall dort, wo Kaffee serviert wird, ist der Biscoff®-Keks der Perfect-Fit. Warum ist das so?

Das karamellisierte Gebäck harmoniert perfekt mit dem bitteren Aroma von Kaffee. Das Geheimnis dieser Erfolgskombination belegen wissenschaftliche Untersuchungen: Kaffee und Biscoff® haben ein sich ergänzendes Profil, das außergewöhnlich ist. Die Lotus Biscoff® Kekse überdecken nicht den Geruch oder das Aroma des Kaffees. Im Gegenteil, sie verstärken sich gegenseitig und bilden ein perfektes Gleichgewicht,



indem sie ein gleichmäßiges Aroma und einen ausgewogenen Geschmack bewahren. Der „kleine rote Keks“ bietet daher ein intensiveres Geschmackserlebnis, ohne den Geschmack des Kaffees zu verfälschen.

Ob klassischer Kaffee, Latte Macchiato oder Cappuccino –

serviert mit einem Lotus Biscoff®, wird jedes Kaffeevergnügen zu einem Genuss-Highlight.

Serviere auch du deinen Gästen unvergessliche Kaffeemomente!

Unsere Produkte findest du hier:



Mit Alkohol

Die Geschichte des wohl berühmtesten Kaffee-Drinks Espresso Martini reicht zurück in die 1980er-Jahre. Er besteht aus ein bis zwei Shots Espresso, zwei Shots Wodka und ein Shot Kaffeeликör, (z. B. Café du Honduras von Giffard) sowie Eiswürfeln. Der Name rührt von den Martini-Gläsern her, in die der Cocktail-Mixer Dick Bradsell, damals Barkeeper im Londoner Soho-Club Barping und Erfinder des Kultgetränks, seine Kreation auf den Wunsch einer Kundin hin füllte. Die wurde in Bars auf der ganzen Welt kopiert und in den 1990er-Jahren zum Trendgetränk. Wie die ganze Epoche ist er heute wieder in Mode und im Standardrepertoire vieler Bars und Restaurants. Im

Flat-White-Martini sorgt Baileys, Vanille- oder Nuss-Likör statt Kaffeeликör für extravagante Noten. Auch mit Cognac oder Whisky, Rum, Sherry, Gin und Tee lässt sich experimentieren. Dallmayr bringt den Cocktail-Klassiker nun als praktischen Pre-Mix im 3-l-Stand-up-Pouch auf den Markt. Ob im Barshaker oder mit Nitro-Gerät – der Cocktail lässt sich so in kürzester Zeit zubereiten. Dallmayr Espresso Martini schmeckt und riecht typisch nach Kaffee und hat einen Alkoholgehalt von 15,3 Vol-%. Das Getränk enthält Wodka, hauseigenen Espresso-likör sowie Cold Brew Espresso und Rohrzuckersirup. Als Dekoration eignen sich Kaffeebohnen.



Coffee Aperol Spritz

5 bis 6 Eiswürfel, 20 ml Aperol, 40 ml Kaffee (z. B. Cold Brew), 40 ml Soda, 40 ml Sekt

Eiswürfel in ein Glas geben und die Zutaten hinzufügen.



Sunny Gin Fizz

50 ml Gin, 150 ml Früchtetee-Basis (z. B. Meßmer Finest Moments Sunny Fruits), 30 ml frisch gepresster Zitronensaft, 15 ml Zuckersirup, 1 Eiweiß (optional, für die Schaumigkeit), Eiswürfel, frische Mangostücke oder Zitronenzeste als Garnitur

10 Teebeutel mit 1 l kochendem Wasser übergießen und 5 bis 7 Minuten ziehen lassen, abkühlen und kaltstellen. Ein großes Glas mit Eiswürfeln füllen, um es gut zu kühlen. In einem Shaker 50 ml Gin, 30 ml frisch gepressten Zitronensaft, 15 ml Sirup und 150 ml abgekühlten Früchtetee zusammenfügen. Evtl. etwas Eiweiß hinzufügen. Shaker gut verschließen und für etwa 15 bis 20 Sekunden kräftig schütteln. Den Cocktail vorsichtig über die Eiswürfel in das vorbereitete Glas gießen. Einen Shaker-Löffel verwenden, um den Schaum aus dem Shaker auf die Oberseite des Cocktails zu geben. Den Aperitif mit einer Zitronenzeste garnieren.



Coffee Limoncello Spritz

60 ml Espresso (z. B. Röstkunst Espresso India Parchment Robusta von Dallmayr oder Costa Rica Las Lajas Black Honey von Azul), 20 ml Limoncello, 100 ml Tonic Water Eiswürfel, Zitronenscheibe zum Garnieren

Glas mit einer Handvoll Eiswürfel füllen und Limoncello hineingeben. Dann mit Tonic Water auffüllen. Einen doppelten Espresso vorsichtig hineingeben und mit einer Zitronenscheibe garnieren.

Royal Bubble

2 Teebeutel ‚Orangencreme‘ von Julius Meinl, Bitterorangenlikör (z. B. Aperol), Sekt, 2 Blutorangenspalten, Eiswürfel, Minzblätter und Orangenscheiben oder Zesten zum Garnieren

Die Teebeutel mit etwa 200 ml kochendem Wasser übergießen. 5 Minuten ziehen lassen. Das Glas mit Eiswürfeln und Stücken der Blutorange füllen. 2 Teile Tee, 1 Teil Orangenlikör und 2 Teile Sekt dazu gießen. Das Glas mit Orangenscheiben (Schale) und einigen Minzblättern dekorieren.



Ohne Alkohol

Alkoholfreie Varianten beliebter Trend-Cocktails sind willkommene Erfrischungen an heißen Arbeitstagen. Der brasilianische Caipirinha mit fruchtig-frischen Limettengeschmack ist aus keiner Bar mehr wegzudenken. Ergänzend zur klassischen Variante mit Zuckerrohrschnaps empfiehlt Seeberger Professional die alkoholfreie Variante mit Espresso.

Chaquito

1 Tassenbeutel Pfefferminze (z. B. von Cilia), Crushed Ice, frische Minze, 1 Limette, 1 TL Rohrzucker

Teebeutel mit 150 ml kochendem Wasser aufgießen und 8 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen. Limette vierteln und im Glas mit Stößel auspressen, Rohrzucker und Crushed Ice dazu geben. Mit Pfefferminztee aufgießen und mit Minze verzieren.



Pink Espresso Tonic

1 bis 2 große Eiswürfel, 150 ml Thomas Henry Pink Grapefruit, 25 bis 35 ml Espresso (z. B. La Reserva de ¡Tierra! Selection von Lavazza), 1 bis 2 Zweige Rosmarin, Grapefruitscheibe und 1-2 Zweige Rosmarin

Glas mit Eiswürfeln füllen und Thomas Henry Pink Grapefruit ins Glas gießen. Um dem Cocktail eine aromatische Note zu verleihen, ein paar Nadeln frischen Rosmarin ins Getränk geben. Einen frisch gebrühten Espresso Shot vorsichtig über die Eiswürfel gießen.

Tipp: Für eine präzise und langsame Eingießtechnik einen Löffelrücken verwenden, um sicherzustellen, dass der Espresso sanft in das Glas fließt.

Um dem Cocktail den letzten Schliff zu verleihen, ein bis zwei Zweige Rosmarin und eine Scheibe Grapefruit am Glasrand platzieren.



Superfoods im Glas

Superfoods wie (exotische) Beeren à la Goji oder Acerola-Kirsche, Nüsse oder Samen wie Chia, Mohn oder Sesam und natürlich Gewürze wie Ingwer und Kurkuma machen einen erfrischenden Shake zum Muntermacher. Der „Superfruitea“ von Keo enthält Açai-Beere, Granatapfel und Heidelbeere. Inspiriert durch nährstoffreiche Frühstücksbowls mit Beeren-

topping, haben die Tee-Experten einen Superfood-Früchtetee kreiert. Die Açai-Beere wächst auf Kohlpalmen im Amazonasgebiet und gilt durch ihren hohen Nährstoffgehalt als südamerikanische Wunderfrucht. In Kombination mit Granatapfel aus dem Nahen Osten und heimischer Heidelbeere leuchtet der Tee tiefrot und begeistert mit beerigem Geschmack.

Berry Energy Shake

160 ml Tee-Basis Meßmer Finest Moments Berry Wow, 1/4 Banane, 100 g gefrorene Beerenfrüchte, 50 ml Granatapfelnektar, 40 g Sahne-Joghurt (ersatzweise pflanzlicher Joghurt), 2 EL Honig, frische Beerenfrüchte z. B.: Himbeeren, Erdbeeren, Blaubeeren, aber auch Samen und Nüsse

10 Teebeutel mit 1 Liter sprudelnd kochendem Wasser 5 bis 8 Minuten ziehen lassen, abkühlen und kaltstellen.

160 ml der Tee-Basis mit Banane, gefrorenen Beerenfrüchten, Granatapfelnektar, Joghurt und Honig in einem Mixer fein pürieren. Beerenfrüchte auf einen Spieß stecken und als Garnitur auf dem Shake platzieren.



Campfire Latte

30 ml Espresso (z. B. Röstkunst Peru Amazonas Fairtrade/Bio von Dallmayr), 1 Zimtstange, Zimtpulver, 200 ml Milch nach Wahl

Die Zimtstange vorsichtig anzünden und das Glas darüberstülpen, sodass sich der Rauch darin sammelt. Milch aufschäumen und ins Glas füllen. Für intensiveren Zimtgeschmack die Milch vorher mit einer Messerspitze Zimt vermischen. Espresso hinzugeben. Die Milchschaumkrone mit einer Prise Zimt bestreuen.



MORE COFFEE, LESS BUCKS

Das Konzept „5 to go“ wurde 2015 gegründet – mittlerweile hat es die 550-Einheiten-Marke überschritten. Es ist die größte Café-Kette in Osteuropa und das beliebteste Franchise-Unternehmen in Rumänien.



Lucian Bădilă (l.)
und Radu Savopol (r.)

Radu Savopol und Lucian Bădilă sind die Gründer von „5 to go“. Sie brachten damit das innovative Konzept eines einzigen Preises für alle verkauften Produkte auf den rumänischen HoReCa-Markt. Das waren ursprünglich 5 RON (Währung: Rumänischer Leu), so ist auch der Name entstanden. Aufmerksamkeit erregte die Kaffeehaus-Kette mit der Werbekampagne „More coffee, less bucks“ als Seitenhieb auf eine große, amerikanische Coffeeshop-Kette.

Unter dem Slogan „Smile, there's coffee!“ bietet die Coffeeshop-Kette den Verbrauchern einen warmen und freundlichen Raum, in dem der Kaffee der Hauptdarsteller ist. Der verwendete Kaffee hat einen intensiven, vollmundigen und cremigen Geschmack und ist eine einzigartige Mischung, die speziell für die 5 to go-Kette entwickelt wurde.

Derzeit umfasst das 5 to go-Netz 120 Städte in Rumänien, weitere 35 sollen in diesem Jahr in die Entwicklungskarte aufgenommen werden, und

zählt 280 Unternehmer, die die Werte der Marke weitertragen und durch die erfolgreiche Leitung eines oder mehrerer Standorte wesentlich zur massiven lokalen Entwicklung beitragen.

Bis Dezember 2024 sollen rund 120 neue 5 to go-Cafés eröffnet und die Präsenz auf den ausländischen Märkten verstärkt werden, wobei die Geschäftsausweitung von einer Analyse der bisherigen Ergebnisse und der Besonderheiten der einzelnen Länder abhängt. Realistische Prognosen, die Anpassung der Strategie an die Marktentwicklung und ein effizientes Management der externen Faktoren gehören zu den Schlüsselfaktoren für die Ergebnisse, die 5 to go bisher erzielt hat.

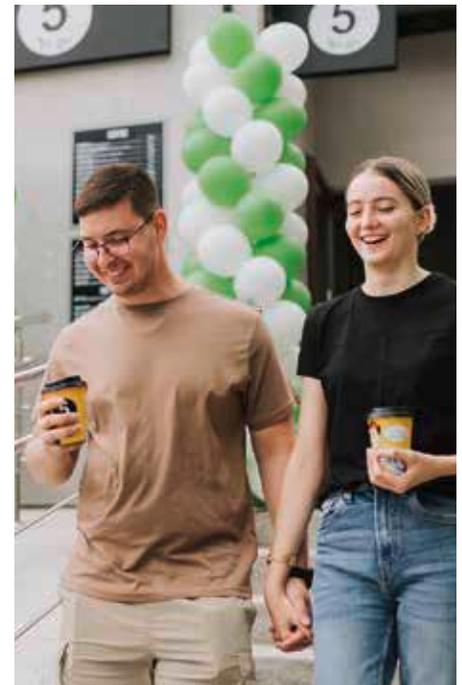
„Wir werden unsere Präsenz weiter ausbauen, insbesondere in den großen Städten Rumäniens wie Cluj, Iași, Brașov und Suceava“, erklärt Mitgründer Radu Savopol. „Sowohl vor Ort als auch in den Nachbarländern testen wir den Markt, analysieren die Trends und passen unsere Markenstrategie und Preispositionierung gegebenenfalls an, um auf die spezifischen Bedürfnisse der Kunden einzugehen und ihnen ein möglichst angenehmes und ihren Erwartungen entsprechendes Erlebnis zu bieten. Ich freue mich, dass die Eröffnung der ersten 5 to go-Standorte in Bulgarien zustande kommt. Das ist ein Ziel, das wir seit einiger Zeit verfolgen. Und in Ungarn ist geplant, bis Ende des Jahres mit zehn Cafés präsent zu sein“.

Der Roll-out hat mit der Eröffnung von zwei neuen 5 to go-Cafés in Budapest begonnen, zusätzlich zu den vier bereits in Ungarn bestehenden. Gleichzeitig bereiten sie sich auch auf den Eintritt in den bulgarischen Markt vor, wo sie die Papiere für zwei Standorte unterzeichnet haben.

Das Geld wert

Bei 5 to go hat eine Analyse gezeigt, dass 85 Prozent der von der Kette verkauften Kaffeespezialitäten auf Milchbasis zubereitet werden, wobei der 475-ml-Cappuccino der Favorit der Gäste ist. Diese Vorliebe unterstreicht die Bedeutung der Milch im Geschäftsmodell. Die Betreiber haben dafür seit einiger Zeit die Latte Art Factory von Cup&Cino im Einsatz. „Die fortschrittliche Milchschaumtechnologie der Cup&Cino Latte Art Factory ist zweifelsohne ein bedeutender Vorteil für jedes Café“, erklärt Radu Savopol dazu. „Einerseits ist der auf diese Weise zubereitete Milchschaum ein Faktor für die Zufriedenheit der Gäste, andererseits ist er ein wichtiges Element, das dem Unternehmen Rentabilität bringt und zu einem überragenden Geschmackserlebnis beiträgt“.

Bereits nach einer kurzen Schulung sind die Mitarbeiter in der Lage, mit der Milchlösung die ideale Milchtextur zu erzeugen. Das spart Zeit:



Es gibt mehr als 550 5 to go-Betriebe, die von rund 280 Unternehmern geleitet werden. Die Marke zählt zu den beliebtesten Coffeeshops in Rumänien.

„30 Prozent mehr Kaffeespezialitäten auf Milchbasis können an einem Tag zubereitet werden, das verbessert die Effizienz des Personals“, freut er sich.

„Ich gebe zu, dass ich anfangs etwas skeptisch war“, erklärt Lulia, Inhaberin eines 5 to go Coffeeshops. „Aber es ist das Geld wert. Es ist eine echte Hilfe während der Stoßzeiten, ohne Qualitätsverlust bei der Zubereitung des Milchschaums durch neue Mitarbeiter. Und der

Milchverbrauch ist bei uns zurückgegangen.“ Für Mihai Dadiloveanu, Inhaber der Eroilor-Filiale in Bukarest, war die Einführung der automatisierten Milchschaumlösung ein echter Wendepunkt. Innerhalb eines Jahres konnte er einen Umsatzanstieg von 54 Prozent verzeichnen. „Viele Kunden kommen speziell wegen der mit der Latte Art Factory zubereiteten Kaffeespezialitäten in mein Café“, freut sich der Inhaber.

Michael Teodorescu



TAGS KAFFEEHAUS NACHTS BAR

Im Wiener I. Bezirk wissen die Stammgäste im Kaffeehaus Daniel Moser die gleichbleibende Qualität der Kaffeespezialitäten wie auch bei den abendlichen Drinks seit fast vier Jahrzehnten zu schätzen.



Die Adresse Rotenturmstraße 14 ist geschichtsträchtig: Das erste Kaffeehaus in Wien wurde 1685 an der Stelle eröffnet, wo sich heute das Café Daniel Moser befindet: Im Wien des 17. Jahrhunderts trafen sich im Viertel um den Schwedenplatz Händler und Reisende aus ganz Europa. Im sogenannten Hachenbergischen Haus, direkt gegenüber dem Mauthaus, in dem man ausländische Waren abfertigte, eröffnete Owanes Astouatzatur alias Johannes Diodato 1685 das erste Kaffeehaus Wiens – dank dem Privileg Kaiser Leopolds I. für öffentlichen Ausschank des „Thürkischen Gethranks Chava“. Ausgestattet mit einfachen Holzbänken und kleinen Tischen wurde das Zimmer zur Attraktion. Nach einer Spionageaffäre rund um die Belagerung Belgrads unter dem Oberbefehl Prinz Eugens übersiedelte der Armenier nach Venedig. Vier Landsleute übernahmen das Kaffeehausgeschäft. Die Wiener Kaffeehauskultur nahm ihren Anfang.

Liebe zum Kaffee

Just an diesem Ort befindet sich seit den frühen 1980er-Jahren das Kaffeehaus Daniel Moser. Konstant gute Kaffeequalität, die viele der Stammkunden bestätigen, resultiert aus der seit vier Jahrzehnten bestehenden Kooperation mit Daniel Moser Kaffee.

Der Showroom des Kaffeerösters ist mit seinem altherwürdigen Gewölbe und der zeitlosen Kaffeehaus-Einrichtung bis heute ein lässiger Treffpunkt geblieben. Das charmante Café mit seinen 20 Sitzplätzen innen und weiteren 12 Plätzen im kleinen Schanigarten auf dem Gehweg vor dem Lokal gehört heute anteilig Gründer Roman Schärf sowie den Gastronomen Ibrahim Cisse und Selcuk Cukaci, stadtbekannt unter dem Namen Sergiö. Die beiden Geschäftsführer leiten zusammen das operative Geschäft. Während Sergiö für das Bargeschäft firmiert, ist Ibrahim Cisse seit 2017 zuständig für das Kaffeehaus und

das Tagesgeschäft. Begonnen hat er 2014 als Barkeeper, doch schnell ist seine Liebe zum Kaffee erwacht.

Von der Kaffeemanufaktur Daniel Moser bekam er seine Barista-Ausbildung und sein Know-how. Heute schult der Quereinsteiger seine Mitarbeiter selbst an der komplett mechanischen, dreigruppigen Hebelmaschine, eine individuelle Anfertigung, die sie über ihren Röster bezogen haben. „Kaffeezubereiten ist wie Kochen“, beschreibt Ibrahim Cisse die hohe Sensibilität des Prozesses. Alles spielt eine Rolle, ob die Tassen vorgewärmt sind ebenso wie der Durchlauf – mit 15 Kilogramm verarbeiteten Bohnen pro Woche liegt der hier hoch. „Kaffee ist ein Prozess und der muss stimmen – von der Bohne bis in die Tasse“, betont er. „Nur eine gute Bohne, eine gute Maschine, ein guter Barista – das reicht nicht.“ Sein Lieblingsgetränk ist ein Espresso, denn hier zeige sich dieses Zusammenspiel extrem deutlich.

Prozess in einer Hand

Das Besondere an der Kaffeemanufaktur Daniel Moser: Ein Teil des verarbeiteten Kaffees stammt von den eigenen Anbauflächen in Mittelamerika. Verarbeitet werden ausschließlich Arabicas, die in Ländern zwischen 23° nördlicher und 25° südlicher Breite beheimatet sind. Im Hochland zwischen etwa 1.000 und 1.800 Metern entwickeln die Bohnen je nach Anbaug Gebiet ihren charakteristischen vorzüglichen Geschmack. Die reifen Kaffeekirschen werden händisch gepflückt („picking“-Methode) und das Fruchtfleisch schonend, mittels nasser Aufbereitung, entfernt. Danach erfolgt die Sontrocknung und das händische Verlesen der grünen Kaffeebohnen.

Kathrin Schärf-Hönig ist die Röst-Expertin des Hauses und betreut das sortenreine Rösten und die Veredelung der Rohkaffeesorten im schonenden Langzeitröstverfahren. 15 bis 20 Mi-

nuten dauert es, bis der Rohkaffee sein unvergleichliches Aroma entwickelt und Säuren abgebaut werden. Anschließend werden die Bohnen mit Luft abgekühlt; auch dieser Vorgang ist sehr schonend und nicht auf Tempo und Produktionsmaximierung ausgelegt.

Danach wird der Kaffee, immer noch sortenrein, in speziell gefertigten Silos kurz zwischengelagert. Die verschiedenen Sorten stehen nun für die Weiterverarbeitung zur Verfügung.

Ziemlich viele Stammgäste

Die meisten der 85 Prozent Stammkunden kommen wegen dem Kaffee. Es kommen trotz der zentralen Lage vorwiegend Einheimische, bunt gemischt von jung bis alt. Cappuccino und Espresso sind die USPs, der Durchschnittsböner liegt bei 10 Euro. Beliebt sind auch die hausgemachten Bagels, die bis ca. 22 Uhr frisch von der Barkraft zubereitet werden.

Schon in den 1980er-Jahren war das Lokal ein Place to Be von Sängern, Schauspielern und VIPs. Stars wie Falco gingen hier ein und aus.

„Die interessierten sich aber damals weniger für den Kaffee sondern mehr für Spirituosen“, bemerkt Sergiö. Dementsprechend umfangreich ist bis heute die Getränkekarte mit Bieren, einer reichhaltigen Sekt- und Champagnerauswahl, Whiskeys, Wodka, Longdrinks und Cocktails.

Ihr achtköpfiges Kaffeehausteam arbeitet in zwei Schichten pro Tag. Jeweils eine Person arbeitet von 8 bis 16 Uhr und von 16 Uhr bis Ende hinter der Bar bzw. im Service. Donnerstags bis samstags ist bis 2 Uhr geöffnet, die restlichen Wochentage bis Mitternacht.

Der Platz zwischen dem mit Lichteffekten hinterlegtem Tresen der Bar und den Tischen an der Wand mag dicht gedrängt voll sein, Stammgäste bekommen aber immer ihren Kaffee. Neben den Wiener Klassikern gibt es den Kleinen Moser, ein Espresso mit gesüßter Milch und Milchschaum.

Verena Wagner





MILCHVIELFALT

Mit der Markteinführung des Milchsystems WMF MultiMilk macht WMF Professional Coffee Machines es einfacher, eine Vielzahl an veganen Kaffeedrinks auf Knopfdruck anzubieten. Gastronomen sind damit in der Lage, bis zu fünf verschiedene Milchangebote und pflanzenbasierte Drinks mit der Spezialitätenmaschine WMF 5000 S+ sortenrein zu dosieren. Während das integrierte Milchsystem des Vollautomaten eine festgelegte Sorte verarbeitet, werden die Pflanzendrinks über ein Lanzensystem direkt aus der Verpackung in die Maschine geleitet. Das Reinigungskonzept spült alle relevanten Maschinenteile nach jedem Milchwechsel. www.wmf.com



MILCHAUFSCHÄUMEN LEICHT GEMACHT

Die Nuova Aurelia wurde entwickelt, um Ketten, Röstereien und Cafés einen Arbeitsablauf zu garantieren, der die Vorgänge und den Abfall bei der Zubereitung reduziert. E-Milk zum Beispiel ist eine neue Milchtechnologie von Nuova Simonelli, die die Arbeit automatisiert und vereinfacht. Es ermöglicht das automatische Aufschäumen von Milch oder Getränken auf pflanzlicher Basis mit der im Rezept festgelegten Temperatur und Menge. Die E-Milk-Technologie speichert nicht nur bis zu neun verschiedene Rezepte für Milch- oder Pflanzengetränke, sondern automatisiert auch einige Arbeitsschritte. Der Charakter dieser neuen Technologie liegt in den Sensoren, die automatisch die Dampfdüse aktivieren, und in der Auswahl des Rezepts direkt auf dem Display des Haupt-Touchscreen geändert werden müssen. Die E-Milk-Technologie umfasst Sensoren für die Position der Sonde und das Vorhandensein von Milch: Wenn sich die Sonde in der Ruheposition befindet, kann beispielsweise die automatische Reinigung eingestellt werden, während sie, wenn sie in die Kanne mit der Milch eingetaucht ist, mit dem Aufschäumen beginnen kann, indem das Hauptrezept aktiviert wird. www.nouvasimonelli.com

INGWER TRIFFT ZITRONE

Teekanne erweitert sein Gastronomie-Sortiment „Teekanne Selected“ um die neue Sorte „Ginger Lemon Affair“ – mit 100-prozentigen Bio-Rohwaren und in modernem Design. Der Tee wird im Pyramidenbeutel aus biologisch abbaubarem Material vorportioniert angeboten. Mit der Kombination aus würzigem Ingwer, erfrischender Zitrone und goldenem Kurkuma bietet die Sorte einen spritzig-würzigen Geschmack.

www.teekanne.de



SOMMERLICHE MACARONS

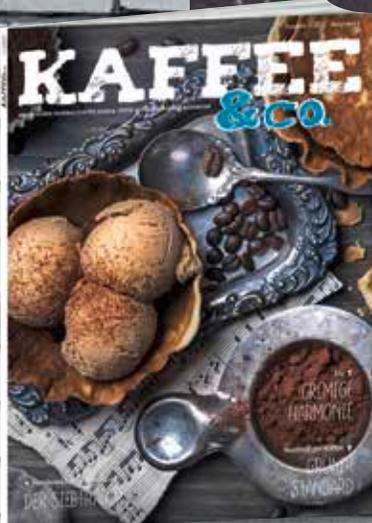
Die Macarons aus der Kollektion „Die Köstlichkeiten“ von Bridor sorgen für Sommerfeeling: Orangenblüte, Erdbeere, schwarze Johannisbeere, Kokosnuss, Aprikose und Rose – sie verbinden traditionelle Rezepte mit kreativen Innovationen. Sie eignen sich als Dessert oder zum Kaffee, zum Frühstück oder auf dem Seminarbuffet. Verpackt sind die Macarons in Trays zu 48 Stück mit je sechs Geschmacksrichtungen. www.bridor.com

Jetzt im Mini Abo erhältlich!

10 € für 2 Ausgaben

KAFFEE & CO.

COFFEE
is always
A
GOOD
idea



089/37060-271 | abo@blmedien.de
www.blmedien.de/kaffee/miniabo

Das Abo endet nach Erhalt der
2. Ausgabe automatisch.



HEISS UND KALT

In nur 17 Sekunden bereitet die neue Jacobs Cafitesse Hot & Cold Maschine einen Cold Latte zu und liefert dabei immer gleichbleibende Qualität. Mit über 21 heißen und eiskalten Kaffeespezialitäten bietet das Unternehmen mit der Maschine eine große Vielfalt an. Insgesamt 14 Heißgetränke und 7 verschiedene Kaltgetränke stehen zur Verfügung – mit zusätzlichen Möglichkeiten zur persönlichen Anpassung von Stärke und Milchmenge. Das einfache Handling ermöglicht es jedem Mitarbeiter, Besucher und Kunden die Maschine zu bedienen.

www.jacobsdouweegberts.com



SPICY SIRUP

Der Pumpkin Spice Latte ist ein moderner Klassiker zur Herbst- und Halloweenzeit. Der Pumpkin Spice Sirup von Monin verbindet den Geschmack von Kürbis mit kräftigen Noten von Zimt und Nelken. Der Sirup enthält keine künstlichen Aromen und passt nicht nur in Kaffee, sondern auch in Tee, heiße Schokolade oder auch als Topping auf Crêpes oder Waffeln.

www.monin1912.com



PFLANZLICHE PRALINEN

Die Maitres Chocolatiers von Neuhaus haben vier vegane Pralinen entwickelt. Sie sind palmölfrei und werden aus 100 % nachhaltig erzeugtem Kakao hergestellt. Für eine pflanzliche Milch-Schokoladenalternative wurde das Milchpulver durch ein Kichererbsenproteinkonzentrat ersetzt. So umhüllt zum Beispiel eine reichhaltige dunkle Schokoladenhülle eine fruchtige vegane Yuzu- und Ingwer-Ganache. Oder

eine Hülle aus Zartbitterschokolade, gefüllt mit einer Ganache aus duftendem Earl Grey Tee und Zitrusfrüchten in Mandarinenform. Veganes Karamell und Pekannüsse werden bei einer weiteren Sorte von dunkler Schokolade umhüllt. Eine Hülle aus Zartbitterschokolade umgibt auch die Füllung mit veganem Karamell und Kaffee. www.neuhauschocolates.com



KLEIN UND FLINK

Slayer Espresso Machines stellt das Modell Steam Single vor. Die neue eingruppige Espressomaschine mit geringer Stellfläche ist das dritte Mitglied der Steam-Linie und baut auf ihren Vorgängermodellen Steam EP und Steam LP auf. Der Frischwassertank im Inneren ermöglicht es den Nutzern, die Maschine zügig einzurichten und den Brühvorgang bereits kurz nach der Installation zu starten. Dank dem kompakten und intuitiven Barista-Dashboard können bevorzugte Einstellungen manuell vorgenommen werden, um die gewünschten Kaffeeshots abzuspeichern und den ganzen Tag bei vollem Umfang zu wiederholen. Baristas haben außerdem die Möglichkeit, ihren Kaffee vor der Extraktion zu tranken, was zu einer gleichmäßigeren Verteilung während dem Brühvorgang führt. www.slayerespresso.com



COOLER TEEGENUSS

Während viele Erfrischungsgetränke wie Saft und Limonade häufig viel Zucker enthalten, bieten die Meßmer Cold Teas eine fruchtige und zugleich zucker- und kalorienfreie Alternative. Dafür den Beutel in eine Flasche oder Karaffe für 500 ml geben, mit kaltem Wasser übergießen, ziehen lassen – fertig ist der Durstlöcher. Der Beutel in Pyramidenform ohne Faden und Etikett kann bis zu vier Stunden im Wasser bleiben. Mit dem Thekendisplay von Meßmer Foodservice können sechs Sorten unkompliziert zum Beispiel im Meetingraum angeboten werden. Das Thekendisplay ist ein nachhaltig konzipiertes Steckbausystem: Die verwendeten Rohstoffe stammen aus nachhaltig zertifizierter Produktion, sind leicht voneinander zu trennen und zu recyceln. www.messmer.de





DIE HACCP APP
FÜR LEBENSMITTELUNTERNEHMEN

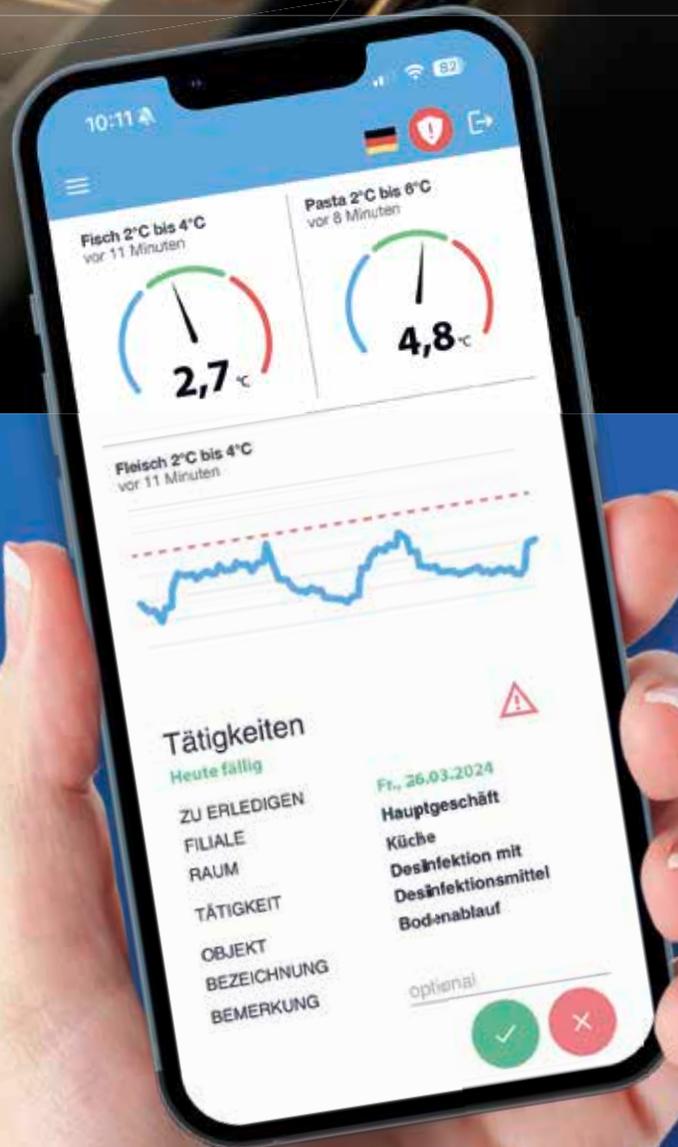


**HACCP
TEMPERATUR
SENSOREN**

2,7°C

- ✓ Einfachste Installation!
- ✓ Sofort einsatzbereit!
- ✓ Funktioniert überall!

**Automatische
Temperatur-
überwachung und
HACCP-Checklisten
in einer App!**



Kostenlose Beratung & Infos unter:
www.diehaccpapp.de



Ultimative Selbstbedienung

CONVENIENCE, TANKSTELLE, HOTEL ODER BÜRO – MÜHELOSE SELBSTBEDIENUNG

Maximierter Thekenplatz – dank Untertisch-Kühlschrank und Flavourmodul mit bis zu vier Aromen

Abschliessbare Bohnenbehälter – garantieren Sicherheit und Sauberkeit

Automatischer Auslauf & Tassenerkennung – für das ideale «bring your own cup»-Konzept

Smarte Maschine – mit Bohnenerkennung und Füllstandüberwachung

Innovatives Touchdisplay – für Ihr Wunschgetränk in wenigen Klicks

Remote Access – ortsunabhängiger und effizienter First-Level-Support spart Kosten und Zeit



www.thermoplan.ch

Black&White|4