

crema

for coffee-lovers

DIE IFA HIGHLIGHTS

Die besten Vollautomaten für jeden Geldbeutel



KAFFEE AUS DEM KNAST

Wie böse Mädchen gute Bohnen rösten

BAR-ESPRESSO ZU HAUSE

Im Test: Elektra T1 Deliziosa

SINNLICHER KAFFEE

Die wichtigsten Tipps rund um Kaffee-Sensorik



Oktober bis November 2011
Deutschland 4,80 € / Österreich 5,50 € / Schweiz 9,60 CHF
Belgien 5,60 € / Italien/Spanien 6,50 €
Ausgabe: 04/2011



DER UMWELT ZULIEBE

Philips präsentiert die erste Senseo-Padmaschine aus Recyclingmaterial. Sie nennt sich „Senseo Viva Café Eco“. Ein echter Hingucker in einer Zeit, in der gerade das Thema Nachhaltigkeit und Recyceln ein sehr wichtiges geworden ist. Wenn dann trotz Wiederverwendung das Design noch schick aussieht, hat man zwei Fliegen mit einer Klappe geschlagen. Nebenprodukte aus der CD- und DVD-Herstellung bilden die Grundlage für die Wellenstruktur, ebenso bestehen die Edelstahlteile zu 45 Prozent aus Recyclingmaterial. In nur 30 Sekunden wird Ihr Kaffee gebrüht. Ein höhenverstellbarer Auslauf bietet Platz für Ihre Lieblingstasse. Ab ca. 119 Euro bei > senseo.de



CREMA HAT EINE EIGENE COMICZEICHNERIN

Unsere Comiczeichnerin Veronika Mischitz wurde 1980 in Düsseldorf geboren. Sie lebt und arbeitet mittlerweile seit Ende 2008 in der Nähe von Stuttgart als freischaffende Illustratorin und Comiczeichnerin. Seit 2006 veröffentlicht sie regelmäßig mehrere Kurzcomics pro Jahr bei diversen Herausgebern. Sie liebt Kaffee über alles. Was wäre also naheliegender, als zwei Leidenschaften zu verbinden und einen Kaffee-Comic für crema zu zeichnen? Veronikas skizzenhafte Zeichnungen mit ausdrucksstarker Linienführung laden den Leser ein, in ihre Welt der großen kleinen Geschichten einzutauchen und sich berühren zu lassen. Sie arbeitet sowohl analog (Zeichnungen, Collagen, Malerei auf diversen Materialien) als auch digital und experimentiert gerne mit Materialien und Methoden. Mehr über unsere Künstlerin erfahren Sie unter > kirschvogelkantine.de



GLANZSTÜCK

Die Qualität des Kaffees ist wichtig, ebenso wichtig ist die Maschine, mit der er zubereitet wird, das Wasser, aber vor allem auch der Mahlgrad in dem die Bohne zerkleinert wird. Je nach Kaffee und Zubereitungsart muss man diesen individuell anpassen. Die neue Kaffeemühle CM 95 der Firma Graef hilft Ihnen dabei. Eine programmierbare Dosierung für eine oder zwei Tassen Kaffee/Espresso ist möglich. Sie können zwischen 24 Mahlgradstufen wählen. Ein Kegelmahlwerk und ein langsam laufender Motor verhindern das zu starke Erhitzen der Bohnen beim Mahlen. Doch nicht nur technisch, sondern auch optisch ist die Aluminiumdruckguss-Mühle dank der Hochglanzoptik ein funkelndes Highlight. Im Lieferumfang ist auch noch einiges an Zubehör enthalten wie zum Beispiel eine Reinigungsbürste.

Ab ca. 229 Euro bei > graef.de



AUFGEOSSEN

Auf Reisen, beim Zelten oder im Büro, mit diesem Brühsystem genießen Sie einen leckeren reinen Arabica-Kaffee aus Honduras oder El Salvador. 25 g reichen für etwa drei Tassen. Die Verpackung ist Filter und Kaffeekanne zugleich. Das mitgelieferte Plastikgestell hilft beim Ausschütten in die Tasse. Sie brauchen nur heißes Wasser. Der Mikrofilter beendet den Extraktionsprozess nach dem ersten Ausschütten. Ab ca. 36 Euro für 10 Stück bei > proidee.de





LAVAZZA KAPSELKAFEE AUS einer AEG-Maschine. Möglich macht dies die A Modo Mio Favola LM 5200 Plus. Hier wurde auf die Thermoblocktechnologie gesetzt. Die elektronische Temperaturkontrolle und der Pumpendruck von 15 bar zaubern Ihnen den Kaffee in die Tasse. Die „Favola“ besitzt eine manuelle Milchschaumdüse sowie eine Heißwasserfunktion, sodass auch dem Cappuccino oder dem Tee keine Grenzen gesetzt sind. Optisch erinnert uns die kleine „Favola“ mit ihren futuristischen Formen ein wenig an einen Beamer aus „Raumschiff Enterprise“ – Beam me up Coffee. Die Tassenbeleuchtung unterstützt diese Illusion noch zusätzlich. Außerdem finden Sie dank der Tassenbeleuchtung und den beleuchteten Knöpfen auch in dunklen Räumen frühmorgens ihren Weg zu dem leckeren, dampfenden Wachmacher, der sich Kaffee nennt.

Die Maschine ist in der Farbe frostet almond erhältlich. Die „Favola“ gibt es in einer weiteren Ausführung noch in anderen Farbkombinationen. Der Wassertank hat ein Volumen von 0,9 Liter und in den Sammelbehälter passen 12 Kapseln, bevor er entleert werden muss. Die Tassenfüllmenge lässt sich manuell oder automatisch handhaben. Wie man es lieber hat.

Mehr Infos unter > aeg.de, > lavazzamodomio.de, Preis: ca. 219 Euro

DIE FIRMA GRAEF stellte auf der IFA den neuen Siebträger ES 85 in einem klassischen Silber oder wahlweise die ES 86 in edlem Weiß vor. Es handelt sich um einen Einsteigersiebträger mit Profiausstattung. Die ES 85 spannt Sie nach dem Einschalten nicht lange auf die Folter. Eine kurze Aufheizzeit verhindert dies.

Das Innenleben der neuen Graef-Maschine ist folgendermaßen bestückt: Der Thermoblock besteht aus Aluminium und besitzt Edelstahlleitungen. Außerdem ist ein Druckmanometer integriert, damit man den Wasserdruck ablesen kann. Die installierte Espresopumpe erzeugt einen Druck von 15 bar. Neu bei der ES 85 ist die Pre-Infusions-Technologie. Dabei wird der Kaffee vor der eigentlichen Extraktion schon befeuchtet. Bedient wird der Siebträger durch die fünf Tasten an der Maschinenfront. Mit diesen lassen sich unter anderem auch die Dampf- und Wassertemperatur sowie die Wassermenge oder das Reinigungsprogramm einstellen. Die Milchschaum- und Heißwasserdüse ist um 360 Grad schwenkbar und ein Panarelloaufsatz für ansehnlichen Milchschaum wird gleich mitgeliefert. Also, ran an die Tassen!

Mehr Infos unter > graef.de Preis: ca. 429 Euro

