

NEWS

**Frage:** Was macht den Kaffee zum Genuss?

**Antwort:** „Es fängt an bei der Auswahl der Bohnen und der Art der Zubereitung“, sagt Timon, der Melitta Barista und Markenbotschafter. Insbesondere handgefilterter Kaffee entwickle sich zu einem neuen Trend.

# KAFFEE IST UNSERE LEIDENSCHAFT

### Timon, Sie sind der neue Markenbotschafter von Melitta. Wie kommt man zu solch einem Job?

Ich arbeite als Barista in einem Café in Prenzlauer Berg. Auf der Suche nach einem neuen Markenbotschafter hat Melitta mich in Berlin besucht. Wir haben uns lange über die große Vielfalt des Kaffees und seinen Aromenreichtum unterhalten. Es wurde schnell klar, dass Melitta und ich sehr gut zusammen passen, denn Kaffee ist nicht nur mein Job, sondern auch meine Leidenschaft. Ich beschäftige mich jeden Tag damit, mit Kaffee kleine Genussmomente zu schaffen. Das hat Melitta überzeugt.

### Woran erkenne ich einen qualitativ hochwertigen Kaffee?

Kaffee ist wie Wein äußerst vielfältig. Ob Sie einen wirklich „großen Jahrgang“ vorsich haben, darüber entscheiden von der Pflanzung über die Ernte bis zur Weiterverarbeitung viele Schritte.

Was aber feststeht, ist: Wer die besten Bohnen will, muss hoch hinaus. Auf Höhen zwischen 900 und 1.500 Metern reifen die Kaffeekörner durch die niedrigeren Temperaturen langsamer und haben mehr Zeit, um ihr köstliches Aroma zu entwickeln. Neben der Qualität der Bohnen sind auch die Art der Röstung und der Mahlgrad für den Geschmack bedeutend. Für einen starken Espresso brauche ich feines Pulver, Filterkaffee entwickelt mit größerem Pulver sein ausgeprägtes Aroma.

### Was macht für Sie Kaffee zum Genuss?

Genuss fängt bei der Auswahl der Bohnen an. Einen Espresso brühe ich am liebsten aus guten Arabica-Bohnen aus, die schmecken einfach elegant und nuanzenreich. In einem Latte Macchiato bilden sie einen wunderbaren Kontrast zum Milchschaum. Auch die Zeremonie der Zubereitung macht Kaffee für mich zu einem besonderen Genuss. Ich mag es gerne, mit Sorgfalt und Ruhe aus

Pulver, Filter und Filtertüte aromatischen Kaffee zu zubereiten. Daher filtere ich oft per Hand.

### Wo sehen Sie die Vorzüge des Filterkaffees?

Ein handgemachter Filterkaffee ist ein bisschen wie Slow Food. Das langsame Aufbrühen mit Filter, Filtertüte und Kaffeepulver ist wie ein Ritual, es entschleunigt den Alltag. Zudem entfaltet sich beim Handfiltrieren ein unahnlich ahmlicher Duft. Da fühlt man sich sofort wohl und entspannt.

### Ist das Aufbrühen von Hand ein neuer Trend?

Ja, in den USA ist frisch aufgebühter Kaffee ein angesagtes Thema. Vor einigen Wochen habe ich mir den Trend, der bei uns in Deutschland ja längst Tradition ist, aus nächster Nähe angesehen. Die Kreativität, mit der meine amerikanischen Kollegen in den Kaffeebars und selbst an kleineren Straßenständen „pour over coffee“ anbieten, gefällt mir sehr. Sie nutzen für die Zubereitung so genannte

„drip bars“. Das sind Gestelle aus Holz oder Edelstahl, in die gleich mehrere Filter nebeneinander passen. Die Barista bauen die „drip bars“ meist selbst und geben ihnen – wie auch dem Filterkaffee – dabei eine ganz persönliche Note.

### Können Sie ein paar Tricks verraten, wie gelingt ein handgefilterter Kaffee?

Einen guten Filterkaffee sollte man nicht in einem Schwall aufgießen, sondern erst das Pulver nur knapp mit heißem Wasser bedecken und vorquellen lassen. Der Geschmack entfaltet sich so besser. Dann gießt man das restliche Wasser in langsamen, kreisförmigen Bewegungen von außen nach innen nach, bis der Kaffee im Filter aufsteigt. Auf diese Weise öffnen sich die Poren des Filters und man kann dem Kaffee seine mehr als 800 Aromen optimal entlocken.

SOLVEIG SCHUSTER  
redaktion.de@mediaplanet.com



TIMON, DER MELITTA BARISTA, liebt die Freude am Kaffee. FOTO: MELITTA, FOTOGRAF: JOCHEN WANZ

## Was den Espresso tipico e italiano macht

Der Espresso, oder kurz „Caffè“ – mit „ff“ und kurzem „è“ – ist Italiens Essenz in der Tasse. Er kam Anfang der 90er Jahre über die Alpen und eroberte die Herzen der deutschen Kaffeegenießer mit südländischem Temperament und Lebensart.



Franz Schwaiger, Geschäftsführer Segafredo Zanetti Deutschland GmbH

Schwarz, stark, vollmundig und besonders cremig – das zeichnet ihn aus, diesen kleinen Italiener. Egal ob Latte macchiato, Cappuccino oder einfach Espresso pur – als Basis aller italienischen Kaffee-Spezialitäten ist er bei Kaffee-Kennern heiß begehrt. Sein Geheimnis ist das harmonische Zusammenspiel von Rohkaffeemischung, Röstung und Zubereitung. Wie die Rezeptur im einzelnen aussieht, bleibt aber zumeist auch geheim, weiß Franz Schwaiger, Geschäftsführer der Segafredo Zanetti Deutschland GmbH, der 1990 im Auftrag von Massimo Zanetti den vero espresso italiano nach Deutschland brachte. „Jede italienische Rösterei – und davon gibt es immerhin rund 1300 – kreiert ihre eigenen Mischungen, deren Röstgeheimnisse streng gehütet und generationsweise überliefert werden“, sagt er.

Arabica- und Robustabohnen besonders wichtig sei ein gewisser Anteil an hochwertiger Robustabohnen. „Die verleihen dem italienischen Kaffee seine typische Note, den Körper, den markanten, kräftigen Geschmack sowie eine dicke Crema“, weiß Schwaiger. An ihrer kräftig dunkelbraunen Farbe sind italienische Mischungen gut zu erkennen. Die Bohnen erhalten

diese durch ihre intensive und lange Röstung bei sehr hohen Temperaturen. Sie verlieren an Säure und gewinnen an Aroma.

### Dichte Crema

„Weil Kaffee ein Halbfertigprodukt ist, wird er erst durch die richtige Zubereitung zum Geschmacksereignis“, sagt Schwaiger. Bei italienischen Mischungen sollte der Kesseldruck der Espressoemaschine 9 bar, die Dosierung des Mahlgutes 7g und die Durchflussdauer rund 25 Sekunden betragen, bis die etwa 25 ml in die vorwegwärme Tasse fließen.

Übrigens ist ein Espresso die gesündeste Art Kaffee zu genießen. Durch den kurzen intensiven Kontakt des Wassers mit dem Kaffeemehl werden alle Aroma- und Geschmacksstoffe gelöst und finden sich in der Tasse wieder, während die Bitterstoffe im Siebträger zurückbleiben.

„Gütezeichen eines perfekten Espresso ist die haselnußbräunliche Crema“, verrät Schwaiger, „so dicht, dass sie den Kristallzucker kurz hält, dann versinken lässt und sich wieder schließt!“ Besteht die Crema den „Zuckertest“, dann schmeckt der Espresso wie er schmecken soll: tipico e italiano!

SOLVEIG SCHUSTER  
redaktion.de@mediaplanet.com



gehört diese Maschine bald Ihnen

### Segafredo Espressoemaschine zu gewinnen

Zum formvollendeten Kaffee-Genuss gehört auch die richtige Espressoemaschine. Die „MZ“ von Segafredo Zanetti ist eine neue Caffè-Lösung auf dem deutschen Markt. Dieses Kapsel-System besticht nicht nur durch Größe und Design, sondern auch durch feinste italienische Espresso-Technologie und konstant gute Qualität. Sie ist einfach zu bedienen und äußerst platzsparend. Produziert wird der sieben Kilogramm leichte und gerade 24 Kubikzentimeter kleine Würfel von der italienischen Traditionsfirma La San Marco, einem der weltweit führenden Hersteller professioneller Espressoemaschinen.

### So gewinnen Sie:

Mit ein bisschen Glück kann dieser moderne Caffè-Automat bald Ihnen gehören. Schreiben Sie eine Mail an [leser-service@mediaplanet.com](mailto:leser-service@mediaplanet.com). Stichwort: Espresso, und gewinnen Sie eine Espressoemaschine „MZ“ inklusive Startpaket, bestehend aus einer Box mit verschiedenen Sorten von Kaffeekapseln und 6 Segafredo Espresso-Setts. Unter allen Einsendungen wird der Gewinner ausgelost.

SOLVEIG SCHUSTER  
leserservice@mediaplanet.com

## PUR PUR holt das Beste aus der Bohne

Dass Kaffee nicht gleich Kaffee ist, ist weitläufig bekannt. Weniger, dass für den guten Geschmack auch die Wahl des Wassers für die Zubereitung eine entscheidende Rolle spielt.



Dr. Antje Wittkopp ist Leiterin Geschäftsfeldentwicklung bei AQUA RÖMER

Der Kaffee ist des Deutschen Lieblingsgetränk. Mit rund 150 Litern pro Jahr wird er hierzulande mehr konsumiert als beispielsweise Wasser oder Bier. Doch während bei der Auswahl der Bohne oder Maschine Genießer auf Qualität bedacht sind, wird dieser Aspekt bei der Wahl des Wassers oftmals vernachlässigt. Und das, obwohl Kaffee zu über 90 Prozent aus Wasser besteht, weiß die Leiterin Geschäftsfeldentwicklung bei AQUA RÖMER, Dr. Antje Wittkopp. Wie das Unternehmen herausgefunden, kann die Wahl des richtigen Wassers beim Aufbrühen des Kaffees den Genuss aber noch deutlich steigern.

### Neutraler Geschmack

„Aus Liebe zum Kaffee“, sagt Dr. Wittkopp, hat sich der Mineralbrunnenbetrieb vor einigen Monaten daran gemacht, die Bedeutung des Wassers näher zu ergründen. „Am Ende einer spannen-

den Entwicklungsphase und einer achtmonatigen Blindverkostung mit 44 führenden Kaffee-Experten stand als Ergebnis das perfekte Wasser, PUR PUR.“ Das Premium Wasser lässt die Kaffee-Aromen optimal zur Geltung kommen und sorgt für einen unverfälschten Kaffeegeschmack. Damit bietet es genau das, was sich Kaffeeliebhaber vom verwendeten Wasser wünschen: einen neutralen Geschmack und konstante Qualität.

beeinflusst, hat auch Thomas Michel festgestellt. Der Inhaber der Kaffeeerösteri Cafe Fino in Mammendorf bei München hat 70 Kunden Kaffees mit unterschiedlichen Wassern verkosten lassen. Das Ergebnis hat ihn überrascht: 97 Prozent der Kunden haben Unterschiede geschmeckt. Experten hat PUR PUR längst überzeugt. Rohkaffeehändler Arthur E. Darboven etwa verwendet das Wasser beispielsweise bei Verkostungswettbewerben oder Jury-Verkostungen.

### Besondere Reinheit

PUR PUR ist ein Wasser, das sich vor allem auch durch seine besondere Reinheit auszeichnet. Es entstammt einer unterirdischen Mineralwasserquelle aus den tiefen Gesteinsschichten des Schwarzwaldes. In 70 Metern Tiefe ist es bestens vor Umwelteinflüssen und Verunreinigungen geschützt und wird von dort auf schonende Art nach oben befördert. Somit behält es seine Frische, seinen Sauerstoffgehalt und eben seine hohe Qualität. Diese wird zudem regelmäßig durch unabhängige Institute überprüft. Das Premium Wasser ist nicht nur für die Zubereitung von Kaffee oder Es-



presso optimal geeignet, sondern bietet sich auch durch seine besondere Reinheit an“, so Kaffeemmelie Dr. Wittkopp. Besonders leicht und sanft im Abgang passt das Wasser perfekt zu dem aromatischen Getränk, eignet sich aber auch als Erfrischung zwischendurch. Zum „Tag des Kaffees“ am 30. September 2011 bietet PUR PUR übrigens im Online-Shop attraktive Angebote zum Probieren und in einigen Städten, wie Berlin oder Hamburg, Verkostungen an. Näheres erfahren Interessierte unter: [www.purpur-premiumwasser.de](http://www.purpur-premiumwasser.de)

Ihr Online-Spezialist für Caffè und Caffè-Tassen!

espressissimo.de

5% Rabatt für Ihren ersten Einkauf mit folgendem Gutscheincode: GHE6FAGC

unter: [www.espressissimo.de](http://www.espressissimo.de)

\* gültig bis 30.03.2012

GRAEF

Feinster Kaffeegenuss!

[www.graef.de](http://www.graef.de)