

Crema

for coffee-lovers



IM TEST

GRAEF CONTESSA
IM CREMA-CHECK

TERROIR- KAFFEE

Im Trend: Bohnen
vom Stammbaum

UUH! KAFFEE IN ISLAND

LESERWAHL:

Espresso des Jahres

DIE BESTEN LESER DER WELT HABEN  ENTSCIEDEN: DER TOP ESPRESSO

DIE HIGH-
LIGHTS DER

IFA

DIE NEUEN MASCHINEN
FRISCH AUS BERLIN

Oktober/November 2016
Deutschland 4,80 €
Österreich 4,80 € / CH 5,80 sfr.
Belgien/Lux 5,65 € / ITES 6,50 €
Ausgabe 05/2016



Der Espresso des Jahres 2016

Über 100 crema-Leser haben intensiv getestet und den
„Espresso des Jahres 2016“ auserwählt.

... und der Gewinner ist:
Água Limpa Espresso





Die Ergebnisse:

Eine kurze Vorstellung der Teilnehmer findet Ihr noch mal auf der nächsten Seite.



▼ KATEGORIEN ▲ DIE TEILNEHMER

Bohne

Maximal konnten 10 Punkte pro Espresso und Kategorie vergeben werden

Aussehen (Röstgrad; Bohnenbild)	7,32	7,48	7,68	7,87	7,84	8,09
Sensorik (Geruch: Frisch oder muffig?)	6,92	7,67	7,38	7,58	7,58	7,72
Espresso						
Crema (Dauer; Inten- sität, Farbe)	7,42	7,16	7,48	7,65	7,62	7,73
Sensorik (Wie riecht der frische Espresso?)	6,96	7,22	7,20	7,44	7,51	7,50
Aromen (Vielfalt; Intensität)	6,89	7,22	7,34	7,23	7,41	7,62
Geschmack (Wie gut trifft der Espresso meinen Geschmack?)	6,72	6,78	7,21	7,32	7,42	7,53
Gesamtergebnis:	7,04	7,27	7,38	7,52	7,56	7,70

Platzierung:	6. Platz	5. Platz	4. Platz	3. Platz	2. Platz	1. Platz
--------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

Da ist das Ding! Das Ergebnis unserer jährlichen Leserwahl zum „Espresso des Jahres“. Wir hatten 120 Testboxen verschickt und anschließend über 100 Fragebögen zurückbekommen. Zur Wahl standen die jeweiligen Heftsieger unserer Rubrik „Bohnen, die lohnen“ aus den letzten sechs Ausgaben. Jeder Espresso war also schon ein kleiner Sieger, bevor er in die Endauscheidung ging.

Bevor wir etwas zum Sieger sagen, noch ein Wort zu Salimbene, sechster Platz:

Unglaublich! Dieser Espresso spaltete die Nation: von 1 Punkt (Plörre) bis 10 Punkte (göttlich) war alles vertreten. Dass dieser dunkle Geselle aus Neapel nicht jedermanns Geschmack trifft, dachten wir uns schon, aber solche Unterschiede waren dann doch beachtlich. Das ist der Cristiano Ronaldo der Espresso: Love him or hate him.

OBENAUF IST OBENAUF

And the winner is:

Der Água Limpa Espresso von der Obenauf Rösterei aus Bürsstadt bei Worms. Kein Blend, sondern ein waschechter Single Estate Coffee. Ein Espresso, der es meisterhaft versteht,

den modernen Trend zu fruchtig-beerigen Noten mit Gewürztönen zu kombinieren. Der erste fruchtige Eindruck kippt bei den Água Limpa nicht etwa – wie bei vielen Third-Wave-Espressi – ins Säuerliche um, sondern öffnet damit nur die Türe für eine wahre Geschmacksreise. Damit lag der Espresso in fast allen Bereichen vorne. Nur bei der Sensorik musste er sich dem zweitplatzierten, dem Espresso Cremissimo von Cafésito, geschlagen geben.

Zur nächsten Wahl zum Espresso des Jahres wird in unserer Ausgabe 03/2017 aufgerufen.

Der Espresso des Jahres 2016

So lief der crema-Magazin-Lesertest zum Espresso des Jahres:



SCHNELL SEIN:

Die ersten 120 Leser, die sich online bei uns angemeldet hatten, nahmen am Espresso-Lesertest teil.



ERWARTUNG:

Wenig später erhielten sie ein Paket mit den sechs Originalpackungen Espresso (natürlich ganze Bohnen).



PORTEMONNAIE:

Das Paket wurde gegen eine Schutzgebühr von 29 Euro (auf Rechnung) verschickt.



GETESTET, WAS DAS ZEUG HÄLT:

Mahlen, Tampen, ab in den Siebträger und wieder von vorne ...



WEISE UND GERECHT:

Mit den Espresso wurden Bewertungsbogen verschickt. Die Kriterien waren für alle Tester gleich.

Diese sechs Espresso hatten es in die Finalrunde geschafft:



Aus dem Heft: Mai-Juni 2015
Espresso-Superbar
Röster: Salimbene
 80/20-Mischung vom neapolitanischen Kaffeeguru Carlo Greci. Der Blend aus acht Bohnen-Varietäten aus Zentral- und Südamerika, Äthiopien und Indien nimmt keine Gefangenen. Er schießt sofort in den Espresso-Kortex und entfacht eine absolute Fülle an dunklen, vollen Aromabomben. Dunkle Schokolade, Tabak, Kandis.



Aus dem Heft: Juli-Sept. 2015
Äthiopien Yirgacheffe Aramo Natural
Röster: van Gölpen
 Der fruchtige Geruch schon beim Öffnen der Packung verspricht einiges. Der fertige Espresso überzeugt uns durch wunderbar fruchtige Noten von Kirsche, Himbeere, Melone und Zuckersirup und leichter angenehmer Säure. Die erstklassigen Provenienzen haben sich bei diesem Espresso bezahlt gemacht.



Aus dem Heft: Okt.-Nov. 2015
Água Limpa Espresso
Röster: ObenAuf
 Ganz oben auf unser Treppchen hat es diesmal diese besondere Espresso geschafft. Die Bohnen der Varietät Catucaí 785/Pulped Natural (Honey Process) entwickeln eine goldene feste Crema. In der Tasse treffen sich die Aromen von Stachelbeere und Nelken. Diese Frucht- und Gewürztöne sind gekonnt mit einer angenehmen Süße kombiniert.



Aus dem Heft: Dez.-Jan. 2016
Espresso Cremissimo
Röster: Cafésito Kaffeerösterei
 Sehr cremiger Espresso? Da schauten wir doch einmal sehr genau hin. Und wir wurde keinesfalls enttäuscht. Der Blend aus 75 Prozent Arabica und 25 Prozent Cane-phorabohnen lieferte eine schöne Haselnusscrema. Ebenso überzeugte uns der kräftige Geschmack mit feinen nussigen und schokoladigen Nuancen.



Aus dem Heft: Feb.-März 2016
Brasil San Rafael
Röster: Die Kaffee
 Ein schönes Bohnenbild und ein Geruch wie Noisette erfreuten uns schon beim Öffnen. Eine volle, schöne Crema, die uns an Toffee erinnerte, zeigte sich uns. Ein wunderbar nussiger Geruch. Der Espresso überzeugte uns durch vollen Körper und angenehme Aromen von Nuss und Mandel. Ein sehr ausgewogener Genuss mit wenig Säure.



Aus dem Heft: April-Mai 2016
Großer Bruder Espresso
Röster: L-Kaffee-Rösterei
 80/20 Mischung aus Indien, Thailand, Äthiopien und Honduras. Das Bohnenbild macht großen Spaß, da die Vielzahl der unterschiedlichen Bohnen ausnahmslos von guter Qualität ist. Die Crema ist wunderbar dunkel mit perfekter Mustering. Supervoller Körper mit Bitterschokolade, Gewürzen, Kakao, leichter Säure. Rauchiger Abgang mit Pralinen.