

crema

for coffee-lovers



MASCHINEN TEST

Linea Mini von
La Marzocco

IFA NEWS

ALLE NEUEN
MASCHINEN

TERROIR- KAFFEES

Bohnen mit
Stammbaum

Latte Art

LESERWAHL: ESPRESSO DES JAHRES

DIE BESTEN LESER DER WELT
HABEN ENTSCIEDEN:
DER TOP ESPRESSO 2015



Oktober/November 2015
Deutschland 4,80 € / Österreich 5,50 €
CH 5,80 sfr, BeNeLux 5,65 € / IT/ES 6,50 €
Ausgabe 05/2015

ALLES ÜBER MILCH - PROFIS VERRATEN IHRE TRICKS

BOHNEN, DIE LOHNEN

Erst waren wir nächtelang auf, um diese Esspressi für Sie zu testen. Anschließend konnten wir nächtelang nicht schlafen. Und jetzt sind Sie dran:

SO HABEN WIR GETESTET:

Warum diese Bohnen lohnen.

Eines vorab: Alle hier vorgestellten Kaffees haben uns geschmeckt. Ins Heft schaffen es nur die besten. Wir testeten Esspressos mit einem „La Marzocco GS/3“ Dualboiler-Siebträger, die Mühle ist von Mahlkönig („K30 Single Espresso Grinder“) und der Tamper von JoeFrex.

Sie sind Röster und wollen sich der Competition stellen? Bitte schicken Sie uns Ihre Kostproben: BT Verlag GmbH, Aidenbachstr. 52 a, 81379 München.



Água Limpa Espresso

Röster: Obenauf. Ganz oben auf unser Treppchen hat es diesmal dieser 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.
> www.obenauf-kaffee.de

Bewertung: 9,5 von 10



Espresso house blend

Röster: coffeemamas. Coffeemamas sind große Bäume, die den Kaffeepflanzen Schatten spenden und sie so optimal gedeihen lassen. Vier vollmundige Arabica-Hochlandkaffees aus Guatemala, Indien, Costa Rica und Sumatra vereinen sich zu einem runden, kräftigen Espresso fast ohne Säure, mit Tönen von Zartbitterschokolade, Nuss und Krokant mit einer tollen getigerten Crema.
> www.coffeemamas.de

Bewertung: 9 von 10



Espresso „Las Lajas“

Röster: Erste Tegernseer Kaffee-rösterei. Arabicabohnen aus Costa Rica wurden für diesen Espresso im „golden honey“-Verfahren sehr schonend und gänzlich ohne Chemikalien verarbeitet. So wird die Süße der Kaffeebohnen noch unterstützt. Tatsächlich schenkte uns dieser Espresso einen vollen schokoladigen und zugleich fruchtigen Genuss mit Aromen von Himbeere und Erdbeere.
> www.tegernseer-kaffee-roesterei.de

Bewertung: 9 von 10



Cuvée 208

Röster: Mahlwerk Kaffeemanufaktur. Besonders feine Kaffeebohnen wurden für diesen Cuvée-Espresso ausgewählt: 70% Brasil Abelha (Catuai Amarelo, pulped natural) und 30% India Kerkeicoondah SLN 274, Old Paradenia Cane-phora (double washed). Eine runde, ausgewogene Tasse mit Toffee Crema. Mild, nussig und schokoladig mit leichter Säure.

> www.mahlwerk-kaffeemanufaktur.de

Bewertung: 9 von 10



Espresso

Röster: earlybird coffee. Zwei Arabicasorten gesellen sich hier in der Tasse: 30% Santos aus Brasilien und 30% Djimmah aus Äthiopien. Dazu kommen noch 40% Robustabohnen, vor allem aus Kamerun. Mit dieser Mischung lässt sich früh morgens mit dem nötigen Schub Koffein gut in den Tag starten. Ein Aroma von Macadamianüssen und Bitterschokolade versüßt einem das Aufstehen und die leichte Säure gibt den nötigen Frischekick.

> www.earlybird-coffee.de

Bewertung: 8,5 von 10



Zoe

Röster: Florian Steiner. Zoe legt besonderen Wert auf biologischen Anbau, ist leicht spritzig und temperamentvoll, ganz leicht säuerlich aber auch süß und rund im Abgang ... Wir sprechen hier schon noch über Espresso. Genauer gesagt handelt es sich um einen Arabica-Blend aus Kaffeebohnen aus Brasilien, Panama und einem äthiopischen Yirgacheffe. Eine gelungene Kombination.

> www.floriansteiner.com

Bewertung: 8 von 10



Bella Italia

Röster: Kaffeerösterei Fredo. Ein typischer italienischer Barespresso. Relativ dunkel geröstet, jedoch mit gleichmäßigem matten Bohnenbild. Geschmacklich finden wir uns beim Verkosten in einer italienischen Bar wieder. Ein kräftiger Geschmack mit rauchigen Noten in Kombination mit frischer, fruchtiger Säure. Ein wunderbarer Geselle zu Milchschaum und Co.

> shop.kaffee-fredo.de

Bewertung: 8 von 10



Jamaica

Röster: munich coffee company

Eine der teuersten Kaffeesorten der Erde Jamaica blue mountain, traditionell in einem Holzfass gelagert, wurde hier mit India Arabica Malabar Monsun und India Robusta Monsun und ein paar weiteren edlen Bohnen kombiniert. Das dunkle ölige Bohnenbild zeigt aufgebriht eine dichte Crema mit einem runden und kräftigen Aroma mit Tönen von Walnuss.

> www.mcc.ag

Bewertung: 8 von 10



Espresso Italy

Röster: Mäder. Öliges Bohnenbild, dunkel geröstet - ganz klar, es handelt sich um eine italienische Röstung. Nicht ganz, dieser Blend aus 80% Arabica-Bohnen aus Brasilien und 20% Robustabohnen, nimmt sich die Röstkunst des Tessins zum Vorbild. Eine Haselnussbraune Crema zeigt sich. Zartbitterschokolade trifft geschmacklich auf Haselnuss und leichte Fruchtsäure.

> www.maeder-kaffee.de

Bewertung: 8 von 10