

BARISTA

Das Magazin rund um Kaffee und mehr

Interview:

Giovanni Meola,
Schweizer Baristameister

Sortiment:

Tassimo, Mocoffee, Turmix,
Merkur Kaffee, La Semeuse,
Chicco d'Oro, Zubehör

Reportage:

Die Herkunft des Kaffees

ALLES WICHTIGE GIBT'S
AUF DER POST.

DIE POST 

DIE POST 

Bestellmöglichkeiten für die Sortimentsprodukte

Sämtliche im Magazin **BARISTA** angebotenen Produkte können Sie bequem über zwei Wege beziehen:



Portofreie Heimlieferung via Poststelle

Produkte am Schalter bestellen, bezahlen und portofrei nach Hause liefern lassen.



postshop.ch

Produkte per angegebenen Web-Code bestellen und portofrei nach Hause liefern lassen.



Alle Preise in diesem Prospekt in CHF, inkl. MWST und VRG. Nur solange Vorrat. Irrtum vorbehalten.

Impressum

Herausgeberin:
Die Schweizerische Post,
Poststellen und Verkauf, Bern

Konzept und Gestaltung:
Spillmann/Felser/Leo Burnett AG, Zürich

Druck:
Swissprinters AG, Zofingen

Redaktionelle Beiträge:
Freudiger Text Konzept, Biel
Patrick Zbinden, Rüslikon

Fotografien:
Martin Graf (Fotograf) und Doris Moser (Styling), Basel (Titelseite, S. 9, 16)
Peter Mosimann, Bern (S. 14/15)

Speziellen Dank an:
Giovanni Meola



Liebe Leserinnen und Leser

Haben Sie sich schon einmal gefragt, was «Barista» eigentlich heisst? Das Wort stammt, wie könnte es anders sein, aus dem Italienischen und bezeichnet zunächst einfach jemanden, der in einer Bar arbeitet oder ein Café besitzt: Der Barista ist derjenige, der hinter dem Tresen steht. Das kann natürlich auch eine Sie sein: Wie bei vielen italienischen Berufsbezeichnungen endet sowohl die männliche wie die weibliche Form auf -a.

In einem etwas engeren Sinn ist mit einer Bar ein Café gemeint, und der Barkeeper ist dann in erster Linie verantwortlich für guten Kaffee, in Italien natürlich in der Regel das, was wir als Espresso trinken. In diesem Sinn wurde das Wort im englischen Sprachraum übernommen, vermutlich, um das Resultat der Arbeit

des Baristas von dem abzugrenzen, was man in England oder Amerika sonst unter dem Namen Kaffee vorgesetzt bekommt.

Erst in jüngster Zeit ist das Wort «Barista» schliesslich aus dem Englischen ins Deutsche gewandert und bezeichnet heute eine Person, die perfekten Kaffee zubereiten kann und oft auch über eine entsprechende Ausbildung verfügt. Es gibt sogar Barista-Weltmeisterschaften. Die erste fand 2000 in Monte Carlo statt. Die Teilnehmenden müssen in kurzer Zeit verschiedene Kaffeekreationen zubereiten. Die Basis dazu bildet aber immer der Espresso.

Um einen wirklich guten Kaffee zuzubereiten, müssen Sie nicht gerade

Weltmeister sein. In unserem Magazin finden Sie auch diesmal jede Menge guter Tipps, Hinweise und Hintergründe rund ums Thema Kaffee. Vor allem aber bieten wir Ihnen das richtige Material in Form von Kaffee, passenden Maschinen und Zubehör. Profitieren Sie von der ausgesprochen einfachen Art der Bestellung: In der Poststelle und unter postshop.ch bestellen Sie Bohnen, Pulver, Pads und Kapseln von bekannten Herstellern, aber auch eine handverlesene Auswahl an Kaffeemaschinen. Das ganze Angebot können Sie portofrei zu sich nach Hause liefern lassen.

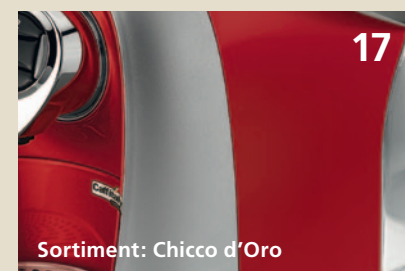
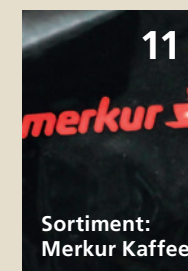
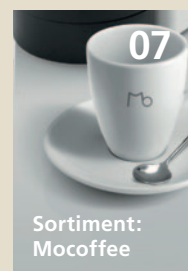
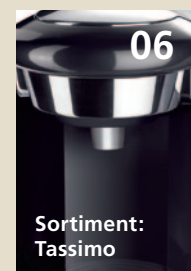
Jetzt aber erst mal viel Vergnügen mit dem neuen **BARISTA!**

Herzlichst

A. Varela

Abel Varela
Product Manager

Inhalt



ROT, GRÜN, MOKKA – KAFFEE VOM STRAUCH BIS ZUR RÖSTUNG

Der Duft, der uns entgegenströmt, wenn wir eine frisch geröstete Packung Kaffee aufmachen, ist unvergleichlich, verführerisch, betörend. Viele Schritte sind nötig, damit dieser geniesserische Moment der Vorfriede stattfinden kann.

Die Kaffeepflanze gehört zur botanischen Familie Rubiaceae mit über 600 Gattungen und rund 12 000 Arten. Die immergrüne Pflanze wird in der Natur bis vier Meter hoch, in den Plantagen schneidet man sie allerdings auf eine Höhe zurück, die das Pflücken erlaubt. Die schönen, an Jasmin erinnernden Blüten sind weiss, die reifen Kirschen purpurrot. Es handelt sich um Steinfrüchte: Das Fruchtfleisch umhüllt zwei Samen – die Kaffeebohnen. Kaffee kann zwar auch durch Pfropfen oder Stecklinge vermehrt werden, meistens geschieht es jedoch mittels Aussäen der Samen. Nach etwa acht Monaten können die Keimlinge in die Plantage

umgepflanzt werden. Im Alter von drei bis fünf Jahren ist der Ertrag optimal und er bleibt es bis zu 20 Jahre lang. Die beiden wichtigsten Arten der Kaffeepflanze sind Arabica und Robusta. Bohnen der Ersteren haben einen gewellten Einschnitt, während Letztere eine gerade Kerbe aufweist. Die Robusta entwickelt doppelt so viel Koffein, die Arabica gilt dafür als aromatischer. Ursprünglich nur in Afrika und Arabien verbreitet, wurde die Pflanze während der Kolonialzeit in die heutigen Anbaugelände im asiatischen und südamerikanischen Raum gebracht. Nach und nach entwickelten sich aber auch afrikanische Länder zu namhaften Anbaugeländen. Heute ist Brasilien mit über zwei Millionen Tonnen der grösste Rohkaffeeproduzent der Welt.

ERNTE

Auf grossen Plantagen wird mit Erntemaschinen gearbeitet. Das Problem dabei ist aber, dass die einzelnen Früchte

an einem Strauch ein unterschiedliches Reifestadium aufweisen: Eine Kaffeepflanze kann ohne Weiteres gleichzeitig unreife und reife Kaffeekirschen und sogar Blüten tragen. Dadurch nimmt man bei maschineller Ernte eine grosse Qualitätseinbusse in Kauf. Hochwertiger Kaffee entsteht nur, wenn Beere für Beere in mühsamer Handarbeit gepflückt wird, was bis zu drei Monate dauern kann! Beim Ertrag schwanken die Angaben extrem. Weltweit liegt er im Schnitt ungefähr bei 500 Kilogramm pro Hektar. Während jedoch in Afrika teilweise weniger als 100 kg/ha geerntet werden, soll es in Brasilien Plantagen mit einem Ertrag von mehr als 4000 kg/ha geben! Einigkeit herrscht bei der Faustregel, dass 100 Kaffeesträucher nötig sind, um einen 60-kg-Sack Rohkaffee zu erzeugen.

AUFBEREITUNG

Um aus den Kirschen Rohkaffee zu gewinnen, muss nicht nur das Fruchtfleisch, sondern auch die Pergamenthülle

und das Silberhäutchen, welche den Samen umgeben, entfernt werden. Bei der Trockenaufbereitung werden die Kaffeekirschen zu diesem Zweck ausgebreitet und in der Sonne getrocknet. Nach mehreren Wochen kann das Fruchtfleisch mechanisch abgeschält werden. Von grösserer Qualität ist allerdings sogenannt gewaschener Kaffee. Die Kirschen werden zunächst in einem Wasserbecken zum Aufquellen gebracht. Anschliessend wird das Fruchtfleisch entfernt. Es folgt ein Gärvorgang, welcher auf den Geschmack der Bohnen einen grossen Einfluss hat. Nach dieser sogenannten Fermentation werden die Bohnen gewaschen und getrocknet; dabei löst sich auch die Pergamenthaut vollständig ab. Am Schluss wird noch einmal von Hand oder elektronisch nach Grösse und Qualität sortiert.

Frischer Rohkaffee, oft grüner Kaffee genannt, besitzt je nach Art und Herkunft eine grüne, blaugrüne, weisslich gelbe oder leicht bräunliche Farbe. Dies ist das Produkt, das gehandelt wird.

HANDEL

Schweizer Firmen spielen dabei eine grosse Rolle, sind sie doch für rund drei Viertel des weltweiten Kaffeehandels verantwortlich. Mit einem Umsatz von über 20 Milliarden Dollar ist Kaffee eines der wichtigsten Handelsgüter der Welt und vor allem für Entwicklungsländer extrem wertvoll. Weltweit dürften rund 100 Millionen Menschen durch Anbau, Verarbeitung und Vertrieb direkt oder indirekt vom Kaffee leben.

Rohkaffee kann problemlos gelagert werden. Ausser Feuchtigkeit kann ihm praktisch nichts etwas anhaben. Grüne Kaffeebohnen halten sich so gut, dass sich daraus auch nach Jahrzehnten noch ein hervorragender Kaffee herstellen lässt!

RÖSTUNG

Die Basis zu hoher Qualität wird schon bei der Ernte und der Aufbereitung zum Rohkaffee gelegt: Aus minderere Ware lässt sich kein guter Kaffee herstellen. Trotzdem ist die Röstung der entscheidende

Schritt. Hier werden gegen tausend verschiedene Geschmacks- und Aromastoffe gebildet. Sie sind es, die Kaffee zu diesem unvergleichlichen Stoff machen, den wir alle so lieben.

Eine Röstung ist ein trockenes Erhitzen, meist unter atmosphärischem Druck. Der Vorgang beginnt bereits bei 60 Grad und endet je nach Verfahren und Röstgrad bei 200 bis 250 Grad. Eine etwas hellere Röstung betont die Säure und die Fruchtigkeit, dunkle Röstungen ergeben einen volleren, süsseren, aber gleichzeitig auch etwas bittereren Geschmack. Espresso-bohnen werden dunkler geröstet als Bohnen für Filterkaffee.

Der erfahrene Hersteller wird die Qualität auch über die Dauer steuern; im Allgemeinen ergibt eine längere Röstdauer bei tieferer Temperatur einen hochstehenden Kaffee. Die Kunst des Röstens besteht darin, für jede Sorte oder Mischung das ideale Gleichgewicht zwischen Säure, Körper und Aroma zu finden. Nach dem Rösten muss der Kaffee möglichst rasch auskühlen, sonst röstet er sich quasi selbst weiter.

Im Gegensatz zum Rohkaffee ist gerösteter Kaffee nicht haltbar. Schon drei Tage nach dem Prozess beginnen nämlich die ersten Oxidationsprozesse, was die Aromen unweigerlich zerstört. Ist der Kaffee einmal gemahlen, führt Luftkontakt sogar nach wenigen Stunden zu Qualitätseinbussen. Das ist auch der Grund, warum der verarbeitete Kaffee vakuumiert in den Regalen steht. ■

WIR SIND WELTSPITZE

Mit mehr als 1000 Tassen pro Jahr und Kopf liegt die Schweiz bei den absoluten Spitzenreitern des Kaffeekonsums. Nur die Finnen und die Norweger trinken noch mehr Kaffee.



01



02



03



04



05

WUSSTEN SIE DAS?

Kaffee zählt in der Schweiz offiziell zu den lebensnotwendigen Nahrungsmitteln. Gemäss Bundesgesetz über die wirtschaftliche Landesversorgung müssen Röstereien für Krisenzeiten ein Pflichtlager unterhalten: Nur wer ein solches Lager unterhält, darf Rohkaffee importieren.

- 01 Kaffeeanbau in Brasilien (Keystone)
- 02 Qualitätsprüfung bei einem Kaffeestrauch (picture alliance)
- 03 Sonnentrocknung von Kaffee (Keystone)
- 04 Überprüfung des Röstvorgangs beim Kaffeerösten (Keystone)
- 05 Verladen von Kaffee (Keystone)



BOSCH Multi-Getränkeautomat

- Vollautomatisch per Knopfdruck
- Grosse Getränkevielfalt
- Schnell und frisch zubereitete Getränke
- Intelligente Getränkeerkennung per Barcode
- Automatische Anpassung der Getränkmenge
- Kurze Brühdauer
- Geringer Energieverbrauch: automatischer Stand-by-Modus



Artikel-Nr. 585097
Web-Code 95526

~~249.-~~ **129.-**

2 Jahre Garantie auf Maschine

Mastro Lorenzo Crema

Der «Caffè Crema» mit intensivem, kräftigem Geschmack und einzigartig cremigem Schäumchen für den besonderen Kaffeegenuss.

35.- 5 Packungen zu je 16 Kapseln



Artikel-Nr. 562619
Web-Code 84777

Mastro Lorenzo Cappuccino

Eine verführerische Komposition aus intensivem Espresso und feinem Milchschaum. Brühen Sie sich zuerst einen Espresso und fügen Sie anschliessend den feinen Milchschaum mithilfe einer Milch-T-DISC hinzu. Zweimal drücken und es ist vollbracht.

35.- 5 Packungen zu je 16 Kapseln



Artikel-Nr. 576604
Web-Code 44358

Mastro Lorenzo Espresso Intenso

Der klassische Espresso mit intensivem, aromatischem Geschmack. Mit einer Crema-Haube, die das intensive Aroma unterstützt – holen Sie sich mit den Mastro Lorenzo T DISCS ein Stück italienische Lebensart nach Hause.

35.- 5 Packungen zu je 16 Kapseln



Artikel-Nr. 562580
Web-Code 36253

Jacobs Latte Macchiato

Verführerische Kombination aus Milchkomposition, Espresso und feinem Schaum in drei Schichten. Einfache Zubereitung:

1. Grosse Milchkomposition TDISC
2. Espresso TDISC

46.75 5 Packungen zu je 16 Kapseln



Artikel-Nr. 567788
Web-Code 65333

Mocoffee



Kaffeeliebhaber können ihren Kaffee nun auch über die einzigartige Mocoffee-Maschine, Ventura XS200 Automatic, geniessen. Sie bringt alles mit, was man sich von einer hochwertigen Kaffeemaschine wünscht. Ihre einzigartige Technologie, gepaart mit dem eleganten und schlichten Design, macht die Ventura XS200 zu einem Unikat. Dank der programmierbaren Tasten und der zweiteiligen Abtropfschale können mit Leichtigkeit verschiedene Tassengrössen zubereitet werden. Das praktische und saubere Kapselsystem wird mit minimalem Stromaufwand von weniger als 0,5 Watt in der Energy-Save-Funktion betrieben. Die Ventura XS200 sowie die Mocoffee-Kaffeekapseln tragen die Handschrift von Eric Favre, dem Erfinder der Kaffeekapsel.

Ventura XS200 Automatic

Die Maschine ist in den Trendfarben Rot, Schwarz und Perlweiss erhältlich und ist mit dem gesamten Sortiment von Mocoffee kompatibel.

Mocoffee-Starterkit, bestehend aus

- 1 Ventura XS200 Automatic Espresso-Maschine
- 72 Gratiskapseln Cremoso, Espresso, Leggero
- 1 Degustationsbox mit den Sorten Fortissimo, Leggero, Deca, Cremoso, Espresso
- 1 Zweier-set hochwertiger Mocoffee-Espresso-Tassen aus Porzellan



rot
Artikel-Nr. 585081
Web-Code 79313

perlweiss
Artikel-Nr. 585082
Web-Code 83899

schwarz
Artikel-Nr. 585083
Web-Code 49159

~~349.-~~ **299.-**

Inklusive Transport,
2 Jahre Garantie auf die Maschine,
5 Jahre Service-Garantie

Espresso

Der authentische Espresso aus Süditalien. Ein kräftiger Geschmack mit leichter Säuerlichkeit und sanfter Lieblichkeit, ein intensives Aroma mit einer holzähnlichen Geschmacksnote. Eine raffinierte Mischung von Arabicas aus Zentralamerika und Brasilien, dazu ein Hauch an Intensität dank gewaschenem Robusta «Indian Parchment».



Artikel-Nr. 575039
Web-Code 79755

28.10 für 72 Kapseln

Deca, koffeinfreier Kaffee

Dieser Kaffee, dessen Koffein auf natürliche Weise entfernt wurde, entfaltet eine runde, cremige Konsistenz im Gaumen. Die fruchtigen Geschmacksnoten sind erstaunlich aromatisch für einen koffeinfreien Kaffee. Eine Mischung aus zentralamerikanischen Prime-Rate-Arabicas, deren Zartheit durch Arabicas aus Kenia weiter hervorgehoben wird.



Artikel-Nr. 579480
Web-Code 47444

28.10 für 72 Kapseln

Cremoso

Ein feiner Schaum krönt diesen Kaffee, dessen leichte Röstung ein zartes, harmonisches Aroma ergibt, mit einer leichten Haselnussgeschmacksnote. Arabicas aus Kolumbien und Brasilien mit einer Prise aus Indien ergeben diese aussergewöhnliche Mischung.



Artikel-Nr. 575040
Web-Code 62145

28.10 für 72 Kapseln

Fortissimo

Ein echter, zarter Ristretto, mit viel Schaum und einem würzigen Schokoladenduft. Im Gaumen entfaltet sich ein beständiger, feiner Geschmack. Eine Mischung von Arabicas aus Zentralamerika und Äthiopien, mit würzigem, afrikanischem Robusta verfeinert.



Artikel-Nr. 579478
Web-Code 37974

28.10 für 72 Kapseln

Das komplette Kapselsortiment finden Sie auf postshop.ch

DER ESPRESSONIST

Die Herstellung eines guten Espressos ist ein Ritual. Perfekt beherrscht dies der dreifache Barista-Meister Giovanni Meola. **BARISTA** hat den Espressonisten getroffen.

BARISTA

Sie servieren Ihren Gästen verführerisch duftende Espressi, die mit feinporiger Crema und harmonischem Geschmack überzeugen. Was ist Ihr Geheimnis?

GIOVANNI MEOLA

Für mich ist ein Espresso der Inbegriff des Kaffees. Ein Konzentrat aus verschiedenen Düften und Geschmäckern, das mit einem guten Parfum vergleichbar ist. Darüber hinaus charakterisiert für mich die Essenz des Kaffees die ganze Schönheit Italiens, das heisst, der Espresso verkörpert die Liebe zum Leben und die Lust am Genuss. Vielleicht beeinflusst diese Einstellung die Qualität meiner Espressi. Schlussendlich verbergen sich hinter einem guten Espresso aber auch weitere sehr wichtige Faktoren, wie z. B. die Qualität der gerösteten Bohnen oder die technischen Details einer Kaffeemaschine.

Wie wird man Barista?

In Italien ist der Barista, also der Meister der Espressozubereitung, ein eigener Lehrberuf. Häufig kommen solche Baristi aus Familienbetrieben, in denen die Kunst der Kaffe Zubereitung von Generation zu Generation weitergegeben wird. In der Schweiz empfehle ich jedem, der sich für diesen Beruf interessiert, zuerst einmal eine Schulung zu absolvieren. Als ich in der Schweiz vor 14 Jahren als Barista angefangen habe, gab es solche Weiterbildungsmöglichkeiten leider nur in sehr beschränkter Anzahl. Unterdessen gibt es professionelle Ausbildungslehrgänge, bei denen man einen zertifizierten Abschluss erlangen kann.

An der Baristameisterschaft haben Sie dreimal den Schweizermeistertitel geholt. Was sind die Voraussetzungen, um den Sieg zu erringen?

Die Meisterschaft ist ein knallharter Wettbewerb, bei dem es neben Können auch viel Nerven braucht. Innerhalb von 15 Minuten muss man vier Espressi, vier Cappuccini und vier Kaffegetränke nach

eigener Kreation zubereiten. Dabei wird man gleichzeitig von mehreren Juroren auf das Genaueste beobachtet. Die einen schauen einem dabei auf die Finger, denn u. a. wird auch das saubere Arbeiten bewertet. Weitere Juroren prüfen beispielsweise die Qualität der Crema, die Dicke des Milchschaums, den Geschmack der Getränke und die Art und Weise der Präsentation. Dem Sieger winkt schliesslich die Teilnahme an der Weltmeisterschaft.

Lässt sich ein perfekter Espresso auch zu Hause zubereiten?

Liebhaber schwören auf Espressi von Siebträgermaschinen. Bei solchen wird das Kaffeepulver in einem Metallsieb mittels Bajonettverschluss unter dem Wasserauslauf befestigt und dann innerhalb von 25 Sekunden zubereitet. Vor dem erneuten Befüllen muss das Sieb ausgeklopft und gereinigt werden – ein Ritual, das viele begeistert, Ungeduldige aber oftmals frustriert. Zudem braucht es Erfahrung, um mit solch sogenannten halbautomatischen Geräten einen guten Espresso zu bekommen. Wer schliesslich nach vielem Üben die Zubereitung beherrscht, kann sich an einer Home-Baristameisterschaft mit anderen messen.

Einen perfekt zubereiteten Espresso bekommt man leider immer noch sehr selten. Gerade in der Spitzgastronomie wird einem häufig ein mangelhafter Espresso serviert. Was sind die schlimmsten Fehler, die bei der Zubereitung passieren?

Häufig werden nicht frische, sondern alte Kaffeebohnen verwendet. Darüber hinaus werden die Kaffeemaschinen leider nicht richtig gewartet. Mit dem

Ergebnis, dass beispielsweise die Wassertemperatur nicht richtig eingestellt ist oder der Wasserdruck bei der Zubereitung nicht stimmt. Wichtig ist auch die Reinigung der Maschine. Wird diese vernachlässigt, schmeckt der Kaffee unangenehm ranzig.

Häufig hört man die Behauptung, dass es in Italien die besten Espressi gibt. Stimmt das?

Es gibt den perfekt zubereiteten Espresso – und den fehlerhaften. Egal, von welcher Qualität: Mit etwas Übung ist der Kaffee objektiv bewertbar. Dann gibt es aber auch die subjektive Bewertung eines Espressos, oder anders ausgedrückt: ob mir persönlich ein Espresso schmeckt oder eben nicht. Mir persönlich schmecken die Espressi in Italien in der Regel am besten und ich freue mich deshalb schon jetzt auf meinen nächsten Besuch in unserem südlichen Nachbarland.

Was ist Ihre Meinung zu Kaffeekapseln und Pads?

Portionen-Kaffeesysteme sind eine gute Alternative zu gemahlenem Kaffee. Man bekommt mit wenig Aufwand in der Regel eine sehr gute Qualität, denn der Kaffee bleibt in der Verpackung lange frisch. Dies ist vor allem praktisch für Leute, die wenig Zeit haben. ■

HERR DER ESPRESSI UND CAPPUCCINI

Giovanni Meola, 35, wurde dreimal (2000, 2001, 2006) als Schweizer Baristameister gekürt. Sein bestes Ergebnis an einer Barista-Weltmeisterschaft war der 19. Rang. Der Solothurner hat ursprünglich Automonteur gelernt. Seine Karriere als Barista begann im Berner «Caffè Roma». Heute betreut er den Ausbildungsbereich bei der Kaffeerösterei «Henauer». Er trinkt bis zu zehn Espressi am Tag.



GIOVANNI MEOLA
DREIFACHER BARISTAMEISTER

Andreas Caminada,
3 Michelin-Sterne,
19 Gault-Millau-Punkte.

«Zu Hause habe ich ihn ganz für mich allein.»
Combi-Steam XSL von ZUG

Ob Andreas Caminada mit seiner ausgezeichneten Kochkunst seine Gäste oder sich selber verwöhnt: Der Combi-Steam XSL von ZUG sorgt für perfektes Gelingen. Erfahren Sie mehr über die einfache Bedienung und die zahlreichen inspirierenden Funktionen: vzug.ch/lifestyle



Führend in Küche und Waschraum

TURMIX

Das Modell Turmix TX 570 ist eine Espressomaschine, die den Kolben und das damit verbundene Ritual ums Brühen wieder in den Mittelpunkt stellt. Der Dreh aus dem Handgelenk weckt Erinnerungen an Kellner, die mit Grandezza hinter der Bar stehen und starken italienischen Kaffee mit dem optimalen Schaumaufsatz zaubern. Die Espressomaschine Turmix TX 570 lässt sowohl in der Kaffeequalität als auch im Design keine Wünsche offen und ist eine Alternative zu Kapselsystemen und Vollautomaten.

Espressomaschine Turmix TX 570

Produktmerkmale

- Kein Siebwechsel: für 1 oder 2 Tassen, für alle gängigen Einzelportionen und gemahlene Kaffee
- Hochwertiges Edelstahlgehäuse
- LCD-Display für Ihren individuellen Kaffeegenuss
- Thermoblock, 18-Bar-Pumpe
- Beheizte Tassenabstellfläche
- Dampf-/Heisswasserdüse
- Entkalkungsprogramm
- Energiesparfunktion: schaltet nach 1 Std. automatisch ab
- Innovation: Siebträger tropft nicht, weil das Restwasser abgesaugt wird



Artikel-Nr. 590945
Web-Code 99997

~~399.-~~ **249.-**

2 Jahre Garantie auf die Maschine

merkur kaffee

Unsere hochwertigen Merkur Kaffees, Röst- oder Mahlkaffee, können Sie ab sofort auch bei Ihrer Poststelle oder unter postshop.ch bestellen. Frisch geröstet und herrlich duftend, wird Ihnen der leidenschaftliche und kräftige Teatro, der herzhaft und liebevoll Heidi Coffee und der rassige, typisch italienische Spettacolo in dem von Ihnen gewählten Aktionsangebot prompt nach Hause geliefert. Sie werden von diesem exklusiven Kaffeegenuss begeistert sein!

Teatro, Heidi Coffee, Spettacolo



Artikel-Nr. 585075
Web-Code 18325

32.- Teatro, Heidi Coffee und Spettacolo, Bohnen, 3 x 500g

Spettacolo

Dunkle Röstung aus dem Hochland der bekanntesten Anbauggebiete Südamerikas, Zentralamerikas, Indiens und Westafrikas. Aromatisch und kräftig im Geschmack.



Artikel-Nr. 585077
Web-Code 35624

31.20 Bohnen, 3 x 500g

Teatro

Dunkle Langzeitröstung, welche in einem schonenden Trommelröstverfahren hergestellt wird. Eine Aromakomposition von erstklassigen Kaffees aus dem Hochland von Zentralamerika sowie auserlesenen Provenienzen von Südamerika, Indien und Indonesien.



Artikel-Nr. 585076
Web-Code 94103

38.90 Bohnen, 3 x 500g

Heidi Coffee

Mittlere bis dunkle Langzeitröstung. Eine erstklassige Komposition der besten Kaffee-Provenienzen aus Brasilien, Indien, Kolumbien und Asien. Dieses herzhaft harmonische Aroma verspricht eine perfekte Harmonie in Geschmack und Aromafülle.



Artikel-Nr. 585078 (Bohnen)
Web-Code 72692

27.60 gemahlen oder Bohnen, 3 x 500g

Artikel-Nr. 585079 (gemahlen)
Web-Code 11661

KAFFEE – JEDE ERNTE SCHMECKT EINZIGARTIG

Sich durch die Kaffees der wichtigsten Anbauregionen zu probieren, ist ein genussvolles Erlebnis. Denn jede Kaffeesorte entfaltet ihr eigenes Profil: in Kenia ein ganz anderes als in Guatemala, auf Java ein anderes als auf Jamaika. Begeben Sie sich mit Patrick Zbinden auf eine Entdeckungsreise in die Welt der Kaffearomen und lassen Sie sich dabei an der Nase herumführen.

Kaffee wird in den subtropischen Zonen auf der ganzen Welt angebaut: auf vier Kontinenten und in mehr als 50 Ländern. Die Hauptanbauregionen liegen in Südamerika, gefolgt von Afrika, Asien und Ozeanien. Aufgrund der Unterschiede in Klima, Anbauhöhe, Bodenqualität, Düngung und Pflanzensorte sowie der von Jahr zu Jahr schwankenden Wetterbedingungen entwickelt der Kaffee in jeder Region seinen ursprungsspezifischen

Geschmack. Grossen Einfluss auf Säure, Bitterkeit und Aroma eines Kaffees hat nicht nur die Herkunft, sondern neben der Aufbereitungsmethode des Rohkaffees auch die Röstung. Folgende geografisch geprägten Geschmacks- und Aromaprofile lassen sich bei Kaffee verallgemeinern:

SÜDAMERIKA

Sowohl der natürliche Wasserreichtum in den Gebirgszügen der Anden als auch die fruchtbaren und mineralreichen Böden von Brasilien prägen das Geschmacksbild südamerikanischer Kaffees. Nicht sonderlich aromaintensiv und eher säurearm schmeckt ein typisch brasilianischer Kaffee. Im Allgemeinen ebenfalls wenig Säure haben Kaffees aus Venezuela. Ganz anders kann der säurereiche ecuadorianische Kaffee schmecken, der

auch für fruchtige und würzige Aromen bekannt ist. Ebenfalls eher säurebetont schmecken für gewöhnlich die Kaffees aus Kolumbien.

ZENTRALAMERIKA

Besonders die fruchtbaren Vulkanböden in den Hochlagen und das ausgewogene, konstante Klima lassen einen Kaffee mit unverwechselbarem Charakter und harmonischem Aroma gedeihen. Typisch für viele zentralamerikanische Kaffees sind deren leicht blumiges Aroma und der süssliche Geschmack.

AFRIKA

Die Äquatorsonne sowie die fruchtbaren und eisenhaltigen Böden des afrikanischen Hochlandes lassen besonders ausdrucksstarke Kaffees reifen. Aus Äthiopien kommen beispielsweise fruchtig-beerige Kaffees, die häufig ein ausgeprägtes Cassisaroma haben. Körperreiche und säurebetonte Kaffees gedeihen vor allem in Kenia. Gewöhnlich weniger Säure haben Kaffees aus Ruanda und Tansania. Bekannt für ihre angenehme Säure sind Kaffees aus dem Jemen, die zusätzlich durch exotische Aromen überzeugen können.

ASIEN UND AUSTRALIEN

In vielen Regionen Asiens bestimmt der Monsun das Klima und somit die Qualität des Rohkaffees. Eine besondere Spezialität diesbezüglich ist der indische Monsun-Kaffee, der durch seine besondere Aufbereitungsmethode üblicherweise sehr wenig Säure aufweist. Aus Indonesien kommen sehr häufig würzige Kaffees mit geringer Säure. Blumige und an Grüntee erinnernde Aromen sind hingegen in Kaffees aus Papua-Neuguinea weit verbreitet. Im Kontrast dazu schmeckt australischer Kaffee in der Regel wenig aromaintensiv. ■



PATRICK ZBINDEN

Patrick Zbinden hat über zehn Jahre die Hörschaft von Schweizer Radio DRS 3 mit spannenden Kochtipps bereichert. Der EU-zertifizierte Kaffee-Experte ist seit 2003 Juror an der Schweizer Baristameisterschaft. Als Sachverständiger für Sensorik ist Zbinden auf das Degustieren von Kaffee spezialisiert.

patrickzbinden.ch

WELCHER KAFFEE SCHMECKT AM BESTEN?

Letztlich entscheidet der persönliche Geschmack. Um herauszufinden, welcher Kaffee der eigene Favorit ist, lohnt sich eine Vergleichsdegustation. Dazu kauft man mindestens drei Kaffees aus verschiedenen Anbauregionen und degustiert sie miteinander. Sie werden überrascht sein, wie schnell Sie lernen, zwischen den verschiedenen Sorten zu unterscheiden – und schliesslich Ihre Lieblingssorte herauszuschmecken.

LA SEMEUSE®
CAFÉS GRANDS CRUS



La Piccola hat ein perfektes Design, ist zu 100% in Italien hergestellt und mit ihren minimalen Abmessungen ideal für Privatpersonen. Dank ihrer Benutzerfreundlichkeit genügen einige Sekunden, um einen ausgezeichneten Kaffee zu geniessen.

Espressomaschine La Piccola

Technische Daten

- Leistung: 500 W
- Stromversorgung: 230 V / 50 Hz
- Temperaturkontrolle: Thermostat 98°C und Sicherheitsthermostat
- Wasserbehälter: 1 Liter
- Grösse (B x H x T): 150 x 250 x 220 mm
- Gewicht: 5 kg
- Idealleistung: bis zu 30 Kaffees/Tag



Artikel-Nr. 591068
Web-Code 65269

450.- **405.-** Einführungsangebot

Gültig vom 1.11. bis 31.12.2011

Il Piacere

Italienische Mischung: Brasilien, Mexiko, Äthiopien, Kamerun. Diese feine Mischung, vom Barista sehr geschätzt, verleiht eine intensive Freude im Gaumen.



40.90 Kompostierbare Pads (Ø 44 mm) 2 x 40 St.

Artikel-Nr. 591066
Web-Code 60408

Soleil Levant

Kaffeemischung aus Guatemala, Peru und Indonesien. Ein Gleichgewicht zwischen Genuss und Gewissen. Bio- und Fair-Trade-zertifizierte Mischung.

Das unabhängige Max Havelaar-Siegel gibt Ihnen die Sicherheit, dass dieses Produkt nach den internationalen Fair-Trade-Standards zertifiziert wurde.



42.90 Kompostierbare Pads (Ø 44 mm) 2 x 40 St.

Artikel-Nr. 591067
Web-Code 34749

44.50 Bohnen 5 x 250g

Artikel-Nr. 591064
Web-Code 60408



47.50 Bohnen 5 x 250g

Artikel-Nr. 591065
Web-Code 34749



CAFÉS DER SCHWEIZ

BARISTA macht sich auf die Suche nach den schönsten, originellsten, besten, verrücktesten, authentischsten, angesagtesten Cafés der Schweiz. In jeder **BARISTA**-Ausgabe stellen wir Ihnen zwei oder drei davon vor. Diesmal waren wir in Zürich, Biel und Genf.

CAFÉ NOIR, ZÜRICH

Mitten im quicklebendigen Kreis 5, mit Blick auf die berühmt-berüchtigte Langstrasse, befindet sich das sympathische



Café Noir. Gerade mal zehn Sitzplätze gibt es im Innern, während des Sommers kommen noch ein paar Tische vor dem Lokal hinzu. Das Café ist gleichzeitig ein Ladenlokal, in dem es den hauseigenen Kaffee in verschiedenen Mischungen und auch sortenrein zu kaufen gibt. Er wurde bis vor Kurzem im Café selbst geröstet.

Und das kam so: Mischa Gubler, von Beruf eigentlich Oberstufenlehrer, der sich aber mit seiner Biermarke Amboss bereits anderweitig einen Namen gemacht hatte, stolperte 2005 per Zufall über eine alte Röstmaschine. «Das Ding hat mich auf Anhieb fasziniert», erzählt er. «Es war ein Nachkriegsmodell und seit 15 Jahren nicht mehr in Betrieb. Wir haben es in Einzelteile zerlegt, wieder

zusammengesetzt und ein bisschen herumgeprübelt. Dabei wuchs die Idee, eine eigene Kaffeemarke zu gründen und diese in einem Café auch anzubieten.» Dieses war dann schnell gefunden, das Café Noir befindet sich nämlich in Gublers ehemaliger Studentenwohnung. «Ich liebe dieses Quartier», sagt er. «Nach der Auflösung der Drogenzone beim Letten begann es wieder zu leben. Es gibt Designläden, neue Industrieclubs, Filmer, Künstler, Alteingesessene, aber auch Geschäftsleute, die zum Apéro kommen.»

Inzwischen röstet man den Kaffee ein paar Häuser weiter. Aber die Qualität – Gubler kauft seinen Rohkaffee bei einem Händler in 60-kg-Säcken – ist dieselbe geblieben. Das gilt auch für die Frische, denn man röstet nicht auf Vorrat. Nach der 18 Minuten dauernden, schonenden Röstung gelangt der Kaffee per Velo in den Laden. Gemahlen wird natürlich erst bei der Zubereitung. «Nicht vakuumierter gemahlener Kaffee oxidiert sehr schnell, wird innert Stunden fett und ranzig, dadurch gehen Aromen verloren», erklärt Gubler. Und tatsächlich schmeckt sein Espresso deliziös, ungemün fruchtig und rinnt mit einer samtigen Cremigkeit über die Zunge.

ODÉON, BIEL

Eine eigene Rösterei gibts auch im Bieler Odéon. Wie es sich für einen Betrieb dieses Namens gehört – ein Odeion war in der Antike eine Art Konzertsaal – blickt das Café auf eine lange Tradition zurück. In den letzten Jahren schien es, als hätte es seine grosse Zeit endgültig hinter sich. Doch nun haben es Rolf Schädeli und seine Partnerin Nathalie Jeanrenaud übernommen und rechtzeitig zum 80. Geburtstag stilgerecht restauriert. «Wir haben alles möglichst originalgetreu

INFO

Café Noir, Neugasse 33, 8005 Zürich, 044 558 34 10, cafe-noir.ch, nur zehn Sitzplätze, dafür eine eigene Rösterei. Und zum Apéro wechselt man aufs hauseigene Bier.

Odéon, Bahnhofstrasse 31, 2502 Biel, 032 323 38 38, odeon-bienne.ch, 1930 von einem Portugiesen gegründet und als erstes Café der Schweiz offiziell als «Bar» eingetragen.

Café du Soleil, Place du Petit-Saconnex 6, 1209 Genf, 022 733 34 17, cafedusoleil.ch, hier trinkt man seinen Kaffee Schulter an Schulter mit dem Personal der internationalen Organisationen.

01/02 Café Noir, Zürich

03/04 Odéon, Biel

05/06 Café du Soleil, Genf



thenumwobenen «Wässerli». Der neue Erfolg basiert aber sehr wohl auch auf dem hervorragenden hauseigenen Kaffee. Die Habitues bestellen ihn übrigens als Mocca (Espresso), als Media (halb gefüllter Kaffee, für mehr Creme) oder als Cappuccino (Milchkaffee).

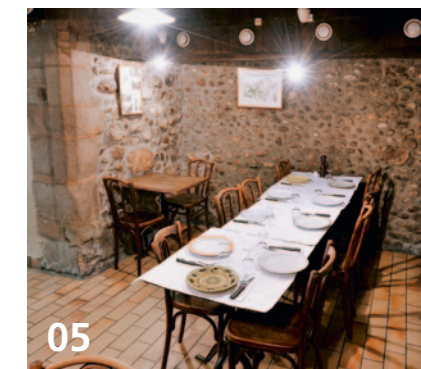
CAFÉ DU SOLEIL, GENF

Noch mehr geschichtsträchtiges Ambiente gibts in Genf, genauer im Quartier Le Petit-Saconnex. Noch vor hundert Jahren war dies eine eigene Gemeinde mit ländlichem Charakter. Das Café vis-à-vis der Kirche gabs damals längst, mindestens seit 1824 ist der Name Café du Soleil belegt. Vorher hiess es Café Renevey – und war ein Treffpunkt für Jäger. Doch langsam wurde der Ort zu einem Teil der Stadt, und mit dem Zugang grossen Organisationen, namentlich der UNO, bekam die Idylle plötzlich einen internationalen Charakter. Trotzdem konnte man sich mit dem Dorfplatz eine grosse Portion Authentizität erhalten, und dazu steuert das Café du Soleil einen wesentlichen Teil bei.

«Die Ursprünge des Cafés reichen in graue Vorzeiten zurück», berichtet Ber-

nard Dumont, Mitbesitzer des Lokals. «Leider gibt es praktisch keine Dokumente; aber dank einer seit Jahrhunderten ansässigen Bauernfamilie und der Studien eines lokalen Lehrers wissen wir, dass es fast vierhundert Jahre alt ist!»

Dumonts Geschäftspartner hat das Café vor 30 Jahren übernommen und legte damit den Grundstein für die Dumont & Dupraz SA, die heute 150 Angestellte hat und in Genf sieben Cafés, Restaurants und sogar eine Diskothek betreibt. «Wir stammen beide aus der Nachbarschaft», erzählt Dumont weiter, «und ich bin noch heute extrem gerne hier. Das «Soleil» hat eine Seele, es atmet Geschichte.» Dass das alles andere als leere Worte sind, ist spürbar, sobald man das Café betritt. Ganz egal, ob man bloss einen (ausgezeichneten) Espresso genießt oder sich zum Apéro einfindet, man fühlt sich pudelwohl im Café du Soleil – und ist sich in keiner Weise bewusst, dass der fremdländische Herr am Nebentisch der Botschafter von Japan ist. Im Übrigen wird nicht nur die Authentizität des Ortes von internationalen Gästen und Quartierbewohnern gleichermaßen geschätzt, auch das Essen ist hervorragend. So zum Beispiel die eigentliche Spezialität des Hauses, ein Fondue aus hundert Prozent Gruyère – und einem Schuss Cognac. ■



DIE NÖTIGE WÄRME IM KALTEN ADVENT

Helfen Sie nach, damit Ihnen in der Adventszeit ganz sicher warm ums Herz wird. Zum Beispiel mit dem würzigen Zimtkaffee und dem süssen Borgio – zwei Kaffee-Kreationen, mit denen Sie sich und Ihre Freunde schon vor Weihnachten beschenken können.



Würziger Zimtkaffee

Für 4 Tassen

Zutaten

- 400ml Milch
- 4 EL Honig
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 4 TL Kakao
- 400ml heisser, starker Kaffee
- 4 Zimtstangen

Zubereitung

Die Milch erwärmen, Honig und Zimt untermischen und kurz aufkochen. Kakao einrühren und auf die Tassen verteilen. Mit Kaffee auffüllen und heiss servieren. Je eine Zimtstange zum Umrühren dazureichen.



Caffè Borgio

Für 4 Tassen

Zutaten

- 400ml heisser Kakao
- 1 Prise Puderzucker
- 200g Rahm, geschlagen
- 400ml heisser, starker Kaffee
- 1 Stück unbehandelte Orangenschale

Zubereitung

Kaffee und Kakao zu gleichen Teilen in die Tassen geben. Den mit Puderzucker geschlagenen Rahm daraufsetzen und mit Orangenzesten verzieren oder mit geriebener Orangenschale bestreuen.

Nach Belieben mit einem Schuss Grand Marnier verfeinern.

CAFFÈ
**CHICCO
D'ORO**

Caffitaly S04 Kaffeemaschine

Chicco d'Oro S04 ist eine kompakte Kapselmaschine mit Abschaltautomatik. Der abnehmbare Wassertank fasst 1,2 Liter, Kapselwurf und Depot für 10 bis 12 Kapseln.

- Grösse: 17 x 29 x 26 cm
- Gewicht: ca. 4,5 kg
- Leistung: 220–230V, 50Hz, 950 W
- Druck: 15 bar
- Cover: ABS plastic



Artikel-Nr. 585106
Web-Code 99877

259.–

Chicco d'Oro Espresso L'Italiano

Eine fein ausgewogene Mischung aus Arabica- und Robusta-Bohnen ausgezeichneter Qualität ist das Geheimnis eines perfekt zubereiteten italienischen Espressos. Das typisch langsame Röstverfahren bringt die Eigenschaften des Kaffees zur Geltung und sorgt für die volle Entfaltung seiner Aromastoffe und einen exotischen, vollmundigen Geschmack. Der bei der Zubereitung entstehende feine Schaum verwöhnt den Gaumen.



Artikel-Nr. 585103
Web-Code 26759

57.60 für 120 Kapseln

Chicco d'Oro Cuor d'Oro

Dank des natürlichen Verfahrens zur Trennung des Koffeins bleibt die Qualität des Kaffees unverändert erhalten. Das schonende Röstverfahren verleiht dem Kaffee seinen weichen, vollen Geschmack. Koffeingehalt: max. 0,1%. Wer nicht auf Kaffee verzichten will, findet hier den typischen Geschmack und das Aroma des traditionellen Espressos.



Artikel-Nr. 585104
Web-Code 86120

57.60 für 120 Kapseln

Chicco d'Oro Espresso Long

Eine spezielle Auswahl an hochgelegenen Plantagen in Mittelamerika bildet die Basis für diese feine aromatische Mischung. Die alten Ernte- und Verarbeitungsmethoden des Ursprungslandes harmonieren perfekt mit den modernen Röstprozessen.



Artikel-Nr. 585105
Web-Code 54879

57.60 für 120 Kapseln

Chicco d'Oro Schwarzteekapseln

Intensiver und aromatischer Schwarztee, eine Infusion für einen köstlichen und anregenden Teegenuss zu jeder Tageszeit.



Artikel-Nr. 585725
Web-Code 61664

57.60 für 120 Kapseln

RUND UM KAFFEE

Hier stellen wir Ihnen nützliche, edle oder ausgefallene Produkte rund um Kaffee vor. Diese und viele weitere können Sie jetzt bequem auf postshop.ch bestellen.



Artikel-Nr. 590927
Web-Code 62003

Melitta Kaffeemaschine Look De Luxe

900 Watt, für 10 Tassen,
Aroma-Selector, Auto-Off-
Funktion

79.90



Artikel-Nr. 590930
Web-Code 77722

Bialetti Kaffezubereiter Moka Express

Für 6 Espresso-Tassen,
aus Aluminium

39.90



Artikel-Nr. 590933
Web-Code 66335

EMSA Isolierkanne Diplomat 1,8l

Spülmaschinenfest, rostfrei, Quick-
Press-Verschluss 100% dicht,
5 Jahre Garantie, aus Edelstahl

~~109.-~~ **99.-**



Artikel-Nr. 590931
Web-Code 16601

Bialetti Kaffezubereiter- Set Dama

Für 3 Tassen, mit Tablett und
3 Becher aus Porzellan

59.90



Artikel-Nr. 590935
Web-Code 96374

EMSA Tablett Cup 40 x 31 cm

Kratzfest und widerstandsfähig,
5 Jahre Dekorgarantie, aus
hochwertigem Melamin

19.90



Artikel-Nr. 590932
Web-Code 82538

Bialetti Tassenset Mokine

6 Espressotassen mit
Unterteller, aus Porzellan

39.90



Artikel-Nr. 590934
Web-Code 90695

EMSA Pumpenkrug President 3,0l

Hält bis zu 12 Stunden warm
und 24 Stunden kalt, Pumpkopf
abnehmbar, 5 Jahre Garantie,
aus Edelstahl

149.-



Artikel-Nr. 590918
Web-Code 49549

EMSA Isolierkanne Value 1,0l

Edelstahl-Aussenkörper, Quick-
Tip-Verschluss 100% dicht,
portionsgenaue Bedienung,
5 Jahre Garantie

89.90

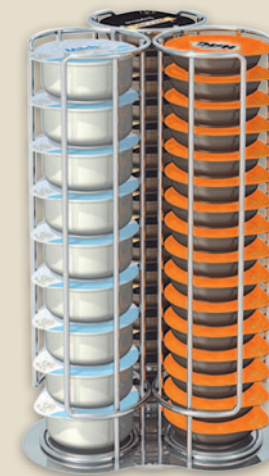


Artikel-Nr. 590923
Web-Code 31049

EMSA Isolierbecher City Mug 0,36l

Hält bis zu 4 Stunden warm und
8 Stunden kalt, Power-Loc-Ver-
schluss 100% dicht, passt in
gängige Autohalterungen, zer-
legbar für optimale Reinigung,
5 Jahre Garantie

35.90



Artikel-Nr. 590928
Web-Code 83478

Kapseldispenser CAPstore Giro Tassimo

Für 40 Tassimo-Kapseln,
drehbar

49.90



Artikel-Nr. 590929
Web-Code 36600

Espresso CUPStore-Set

Aus Edelstahl, mit 6 Espresso-
tassen aus Keramik und Unter-
teller Edelstahl

79.90



Artikel-Nr. 580377
Web-Code 82728

Wasserkaraffe

Intelligenter Giessmechanismus,
Eiswürfel oder Zitronenscheiben
verbleiben in der Karaffe, Glas,
Edelstahl, spülmaschinenfest,
1,3 Liter

~~84.-~~ **69.-**

Über 2 Mio. Produkte auf
postshop.ch