

# Bohnen, die lohnen

**Erst waren wir nächtelang auf, um diese Espressi für Sie zu testen.**

Anschließend konnten wir nächtelang nicht schlafen. Und jetzt sind Sie dran:

**01. Mocambo – Suprema:** Diese Mischung erzeugt eine wahre Betoncrema. Die Bohnen sind relativ hell geröstet und nicht sehr ölig. Geschmacklich handelt es sich um einen typisch würzig-rauchigen Barespresso mit dem man nichts falsch machen kann. Der Espresso ist leicht bitter (Robusta?) *Der Espresso für den Besuch der italienischen Schwiegereltern.* > [dragomocambo.com](http://dragomocambo.com) **02. Mayas Kaffeerösterei – Wiener Röstung:** Die Arabica-Robusta-Mischung erzeugt eine wahnsinnig feste, dicke Crema. Der Espresso besitzt einen schönen vollen Körper. Geschmackliche Nuancen von Karamell und Kakao sind erkennbar. *Ein Espresso so entspannend wie eine Kutschfahrt im Wiener Prater.* > [mayas-roesterei.de](http://mayas-roesterei.de) **03. Suite au chocolat – Je t'aime:** Eine Mischung aus vier Arabicas und einem Robusta erzeugt eine stabile haselnussbraune Crema. Der Espresso besitzt einen leichten Körper und schmeckt ein wenig fruchtig. Der Geschmack ist aber sehr schokoladig bis hin zur Bitterschokolade. *Der Espresso für Champagnertrüffeliebhaber.* > [suite-au-chocolat.de](http://suite-au-chocolat.de) **04. Mensch & Natur – Cavallo Nero NO1:** Die Betoncrema macht es einem fast unmöglich, den Zucker unterzurühren. Der kräftige Espresso schmeckt fruchtig-würzig (Rosmarin) und rauchig mit einer leichten Kakaonote. Ein öliger Espresso mit tollem Körper. *Der Espresso für den Cappuccinotrinker in der Lufthansa 1st-Class-Lounge.* > [menschundnatur.de](http://menschundnatur.de) **05. Dauner Kaffeerösterei – Espresso Altura Verde:** Ein schön öliges homogenes Bohnenbild finden Sie in der Packung. Der Espresso braucht wenig bis keinen Zucker. Er ist relativ mild und schmeckt irgendwie sahnig. Eine leichte Säure rundet den 100 Prozent Arabica Espresso ab. *Ein optimaler Espresso für Diabetiker.* > [dauner-kaffeeoesterei.de](http://dauner-kaffeeoesterei.de)

**Bewertung:** 10 – 9 = genau unser Geschmack, 8 – 7 = immer noch sehr gut, mit kleinen Abweichungen, 6 – 5 = gut, 4 – 3 = gewöhnungsbedürftig für unsere Gaumen, vielleicht etwas für Liebhaber, 2 – 0 = für Hardcore-Koffeinjunkies



07/10



8,5/10



08/10

# BLACK SWAN

( ELEGANCE IS AN ITALIAN ATTITUDE )

04



7,5/10

05



07/10

www.hobben.it - Ph. Mauro Fregnan



ITALIAN ESPRESSO COFFEE MACHINES SINCE 1947



MODERN T-8  
2 GRUPPI AUTOMATICA. NERO PERLATO  
2 UNIT AUTOMATIC. PEARL BLACK

## ELEKTRA®

Elektra srl - Via A. Volta, 18  
31030 Dosson di Casier (Treviso) Italia  
Tel. +39 0422 490405 r.a. - Fax +39 0422 490620  
info@elektrasrl.com - www.elektrasrl.com

# Kaffee- Könner

**Fünf auf einen Blick.** Diese Kaffees haben uns in den letzten Wochen gut geschmeckt.

**01 bonamia – Crema grande:** Die Bohnen bestehen aus einem Mix aus Lateinamerika, Ostafrika und Indien. Frisch gemahlen riecht der Kaffee zunächst sehr süßlich. Es handelt sich um eine helle Röstung. Der Kaffee selbst ist extrem würzig, der Abgang ebenso. Die Mischung wird für die Verwendung im Vollautomaten empfohlen. Gerade für Kaffee-Milch-Getränke sind diese Bohnen ideal. *Ab ca. 9,35 Euro bei > [frischer-kaffee.com](http://frischer-kaffee.com)*

**02 Wildkaffee – Guatemala:** 100 Prozent Arabicabohnen aus Guatemala. Dieser etwa 20 Minuten lang geröstete Kaffee besitzt einen rauchigen Abgang. Zu Beginn schmeckt er allerdings sehr fruchtig. Die leichte Säure erzeugt das angenehm fruchtige Aroma. *Ab ca. 21,90 Euro pro kg bei > [wild-kaffee.de](http://wild-kaffee.de)*

**03 Schreyögg – Caffè Crematic:** Das ist eine spezielle Kaffeemischung, gedacht für die Zubereitung in einem Vollautomaten. Die helle Röstung erzeugt einen milden, aromatischen Geschmack. Durch die schonende Langzeitröstung sind diese Bohnen vor allem für einen Verlängerten geeignet. Und tatsächlich findet man nach der Zubereitung mit einem Vollautomaten eine ansehnliche Crema in der Tasse. *Ab ca. 19,20 Euro bei > [schreyoegg.com](http://schreyoegg.com)*

**04 Jacora – Jamaica High Mountain Supreme:** Bei diesen Bohnen handelt es sich um Früchte aus den Blue Mountains auf Jamaika. Allerdings liegt das Anbaugebiet bei diesem Kaffee etwas tiefer als bei den extrem teuren Jamaica-Blue-Mountain-Bohnen. So sind die klimatischen Verhältnisse und Bodenbedingungen aufgrund der anderen Höhenlage beim Reifen unterschiedlich. Der Kaffee selbst schmeckt sehr ausgewogen und ein wenig süßlich. Eine milde Säure rundet den edlen braunen Saft ab. *Ab ca. 23,99 Euro bei > [jacora.com](http://jacora.com)*

**05 Barista Club – 100 Prozent Arabica:** Frisch gemahlen duftet dieser Kaffee süßlich – frisch gebrüht handelt es sich um einen sehr intensiven Kaffee mit einer leicht rauchigen Note, der durchzogen ist von feinen, fruchtigen Nuancen. Der Kaffee ist im schonenden Trommelverfahren geröstet. *Ab ca. 6,99 Euro bei > [barista-club.de](http://barista-club.de)*





## Tamper der Profi-Barista

- geneigte Passform, kein Klopfen mehr notwendig
- ergonomische Form, passt für jede Handgröße
- viele Durchmesser, passend für fast jede Maschine
- weit über 10.000 optische Varianten möglich
- auch in exklusiven Hölzern, jeder Tamper ein Unikat
- sehr hohes Gewicht und niedriger Schwerpunkt für dynamischeres ergonomisches Arbeiten

# TAMPERBELL

by **PROFLISA**

