

Crema

for coffee-lovers

Espresso
des Jahres

AND THE WINNER IS...

Cold
Brew
NEUE REZEPTE

DIE 99% ZUTAT,
DIE ZU 100%
UNTERSCHÄTZT WIRD:

Iran
Paris
Kuba
Einbeck

Oktober/November 2019
Deutschland 5,00 €
Österreich 5,00 € / CH 6,00 sfr
BenLux 5,85 € / ITES 6,70 €
Ausgabe 05/2019



Wasser

BOHNEN, DIE LOHNEN

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

ESPRESSI:

SO HABEN WIR GETESTET:

Warum diese Bohnen lohnen.

Eines vorab: Alle hier vorgestellten Kaffees haben uns geschmeckt. Ins Heft schaffen es nur die besten. Der Testsieger hat einen Button, der Rest ist alphabetisch geordnet. Wir testen Espresso mit einer La Marzocco „Linea Mini“, die Mühle ist von Mahlkönig („E65S“) und der Tamper von TamperBell (Prorista). Röstkaffees werden gepuppt.

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



Hansebrand Röster: Union Kaffee

Diese relativ junge Bremer Rösterei gilt es auf dem Zettel zu haben. In der Tasse ist ein Blend aus Brasilien, Sumatra und Indien. Ausgesucht schöne Bohnen, auf den Punkt geröstet. Der Mahlgrad ist schnell im mittelfeinen Bereich gefunden. Die Crema anschließend honigfarben, fest und leicht getigert. Erster Eindruck: oha, interessant! Zarte Säure, würzige, herbe Noten mit dunkler Schokolade, etwas Kakao im Abgang. Testsieger. > unionroesterei.de



Classico Monaco Röster: San Lucas

Weder die Packung noch das Internetz verraten uns etwas über die Herkunft der Bohnen. Das Bohnenbild verrät uns jedoch, dass wir es hier mit dem öligen Espresso seit Jahren zu tun haben. In etwa so, als hätte Jr. Ewing mit Cliff Barnes um die Wette geröstet. Die Crema ist gelungen. Das Aroma teerig, dunkel, etwas Marzipan, rauchig, ohne Säure. Der Abgang hält stundenlang an, vielleicht auch Tage. > [FB/sanlucaskaffeewirtschaft](https://www.facebook.com/sanlucaskaffeewirtschaft)



De la Casa Röster: Samyju

Blend aus 75% Arabica und 25% Canephora. Varietäten aus Indien, Äthiopien und Mittelamerika. Das Bohnenbild ist mega-ölig, aber von sehr guter Qualität. Der Mahlgrad ist etwas zickig im mittelfeinen Bereich. Die Crema fest und dunkel, hübsch. Etwas wenig Körper, Gewürze, rauchig, Cohiba, etwas Walnuss. Leise ruft uns dieser Espresso zu: „Ich will Latte“. Tatsächlich kann er sich im Cappu auch wunderbar durchsetzen. > www.samyju-coffee.com



Espresso Torino

Röster: Kölner Kaffee-Manufaktur

Die kleine Familienrösterei tritt mit einem 50/50-Espresso aus zwei Indischen Varietäten an: Arabica Monsooned Malabar AA und Canephora Parchment Kaapi Royale. Leicht ölig geröstet. Dunkle Crema, fest. Geschmacklich schwer einzuschätzen. Schmeckt nach Espresso?! Kaum Säure, etwas Bitterschokolade schmecken wir dann doch, gefolgt von einem Hauch Vanille im langen Abgang. Lattes Liebling. > www.koelner-kaffee.de



Gran Bar

Röster: O'CAFFÈ

Der Röster verrät uns, dass die Bohnen aus Brasilien, Äthiopien (Arabicas) und Indien und Uganda (Canephoras) stammen. Heterogen ist auch das Röstbild, von hell bis leicht ölig. Der Mahlgrad ist unkompliziert im mittelfeinen Bereich. Die Crema ist dickflüssig (danke Indien & Uganda). Das Aroma würzig mit einer leicht bitteren Note. Tabak, etwas Anis. Ein „quick and dirty“ Espresso den wir jederzeit in einer kleinen italienischen Lotto-Bar erwarten würden. > www.occaffe.com



No. 1

Röster: Pourista

Die Mannheimer sind ganz neu im Röstergeschäft und überraschen gleich mal mit schicken Verpackungen und breitem Sortiment. Der No. 1 hat 65% Bohnen aus Brasilien und 35% aus Äthiopien intus. Hell geröstet. Die Crema spielt hier keine große Rolle, deshalb gleich zum Geschmack: und der ist mega-modern, heißt fruchtig, Limette, deutliche Säure. Im Abgang kommt dann noch etwas Lakritze dazu. > pourista.bigcartel.com



Verona

Röster: Demmel

Die Rösterei aus Liechtenstein hat mit dem „Verona“ einen Bar-Klassiker im Sortiment. Das Bohnenbild ist ziemlich ölig, dunkel. Der Mahlgrad ist im feinen Bereich. Die Crema ist feinporig, schön gemustert. Es überwiegen zunächst Röstaromen mit einem sehr kurzen Anflug von Säure. Was bleibt sind Schokolade, Honig und etwas Zimt. Im Abgang dann wieder röstig, eben kein moderner Espresso, dafür aber nicht unlecker. > www.demmel.li

DRIP COFFEE BAG



emilo.com

Diese Anzeige gilt als 15%-Online-Gutschein. Aktion gültig bis 31.12.2019. Online einlösbar (emilo.com) ab einem Mindestbestellwert von € 5,-. Gutscheincode für den Onlineshop: „crema2019“ Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen. emilo GmbH | Levelingstr. 18 | 81673 München