

Bestellmöglichkeiten für die Sortimentsprodukte

Sämtliche im Magazin BARISTA angebotenen Produkte können Sie beguem 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 Angebote gültig vom 27.2. bis 12.5.2012.

Impressum

Herausgeberin: Die Schweizerische Post, Poststellen und Verkauf, Bern

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

Swissprinters AG, Zofingen

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

Martin Graf (Fotograf) und Doris Moser (Styling), Basel (Titelseite, S. 9, 13) Peter Mosimann, Bern (S. 4, 16/17)

Speziellen Dank an: Gloria Pedroza

Grüezi



Liebe Leserinnen und Leser

Im neuen BARISTA finden Sie die Fortsetzung unserer Reportage über den Weg des Kaffees von der Pflanze in die Tasse. Ein Interview mit der Cup-Tasting-Weltmeisterin Gloria Pedroza. Daneben wie immer viele Tipps und Hintergründe aus der Welt des schwarzen Goldes. Und natürlich berichten wir wieder über drei ausgesuchte Cafés der Schweiz. Unter anderem waren wir diesmal in Davos, im legendären KaffeeKlatsch. Dorthin fliehen viele Gäste aus der klirrenden Kälte des Bündner Winters zu einer wärmenden, duftenden Tasse Kaffee.

Überhaupt hilft uns Kaffee in vielen Lebenslagen über die Runden. Denn er wärmt nicht nur den Bauch, sondern auch die Seele. Und schon bald werden sich die ersten Boten des Frühlings bemerkbar machen. Wir werden ihn im nächsten BARISTA mit sommerlichleichten Kaffeethemen feiern.

Für die letzten Winterwochen bestellen Sie Ihre Bohnen, Pulver, Pads und Kapseln von bekannten Herstellern, aber auch eine handverlesene Auswahl an Kaffeemaschinen ganz einfach direkt am Schalter Ihrer Poststelle oder unter postshop.ch. Sie können sich das ganze Angebot portofrei zu sich nach Hause liefern lassen.

Jetzt aber erst mal viel Vergnügen mit dem neuen BARISTA.

Herzlichst

A. Varela **Abel Varela**

Product Manager

BARISTA Wie viele Kaffees trinken Sie pro Tag?

STEFAN WIESNER

Wann vor allem?

Morgens, kurz vor 9 Uhr, zwei Cappuccino und kurz nach 11 Uhr einen Espresso, nach meinem Mittagessen.

Wie trinken Sie Ihren Kaffee?

Mit einem Stück Würfelzucker.

Erinnern Sie sich an Ihre erste Tasse?

Als Jugendlicher macht man im Entlebuch früher oder später Bekanntschaft

Haben sich Ihre Kaffeegewohnheiten im Lauf der Zeit geändert?

Da fallen mir einige wunderbare Momente in Italien ein, aber die beste Tasse ... Jedenfalls weiss ich die teuerste: auf dem Markusplatz in Venedig

IN DER KAFFEEMÜHLE: STEFAN WIESNER

Siebzehn-Punkte-Koch Stefan Wiesner, der «Hexer aus dem Entlebuch», leitet nicht nur das für seine experimentelle Küche bekannte Rössli in Escholzmatt, er ist auch Buchautor. Unlängst erschien «Avantgardistische Naturküche», dort verrät er einige Geheimnisse neuer Geschmackskombinationen.



Genau drei.

mit dem Kaffee Luz...

Wie die meisten anderen auch, habe ich erst nach und nach die Bitternoten schätzen gelernt.

Was war die beste Tasse Ihres Le-

Welche Sorte bevorzugen Sie?

Italianità!

Ich habe mehr und mehr entdeckt, dass es einen kleinen Prozentsatz Robusta braucht. Sie steuert eine spannende Aromatik bei und hilft, eine schöne Crema zu bilden.

Wo gibts den besten Kaffee der Welt?

In Italien, da ist das einfach Teil der Kultur. Hervorragende Kaffeegualitäten,

lange Röstzeiten, manuell betriebene

Maschinen, perfekt vorgewärmte Tassen:

Bauen Sie Kaffee in Ihre Kreationen

Sicher! Für Desserts natürlich oder Orangensalat, aber auch für Saucen verschiedenster Art: zu Fleisch und sogar zu Fisch.

Erinnern Sie sich an ein spezielles Erlebnis bei einer Tasse Kaffee?

Ein Espresso gehört für mich als Abschluss zu jedem schönen Essen, es ist eine Zeremonie.

stefanwiesner.ch

Inhalt



Winteraktivitäten







6/7

11

Kaffee-Experte:

Die Vielfalt des



EINE REISE ZU TAUSEND AROMEN – KAFFEE VON DER RÖSTUNG BIS IN DIE TASSE

Bereits der Weg vom zarten Pflänzchen bis in die Rösterei ist lang. Aber auch wenn die heissen Bohnen die Rösttrommel verlassen, ist es noch weit bis zur Tasse.

Beim Rösten durchlaufen die allmählich dunkler werdenden Kaffeebohnen eine Vielzahl von chemischen und physikalischen Prozessen, bei denen sich unter anderem Zuckerstoffe und Proteine zu neuen Verbindungen zusammensetzen. Das Ergebnis sind bis zu tausend verschiedene Geschmacks- und Aromastoffe.

KÜHLEN!

Wenn der Kaffee auf den Punkt genau geröstet ist, verlässt er die Hitze der Trommel und muss so schnell wie möglich gekühlt werden. Typischerweise werden die Bohnen in ein mit Kaltluft angeblasenes Kühlsieb mit rotierendem Rührwerk entladen. Innerhalb von zwei Minuten sollten sie nur noch handwarm

Bevor der Kaffee abgefüllt werden kann, muss er noch vollständig «ausgasen», weil austretendes Kohlendioxid die Packung nach kürzester Zeit zum Platzen bringen würde. Gleichzeitig werden in dieser Phase ätherische Öle, die eigentlichen Aromenträger, sozusagen in den Bohnen eingeschlossen.



DIE FEINDE: SAUERSTOFF, FEUCHTIGKEIT, LICHT

Aber auch die Bohnen selbst müssen eingeschlossen werden. Denn unter Lufteinfluss beginnt der Kaffee unweigerlich, an Qualität einzubüssen. Auch Feuchtigkeit und Licht schaden den Bohnen. In luftund lichtdichten Verpackungen können sie ihr Aroma bis zu zwei Monaten bewahren. Einmal geöffnete Packungen sollten gut verschlossen an einem trockenen, dunklen und kühlen Ort aufbewahrt werden

Gar nur halb so lang überlebt gemahlener Kaffee. Sauerstoff kann ihm in nur drei Stunden bis zu 40% seiner Aromastoffe entziehen! Etwas verzögern lässt sich dieser Prozess, wenn man ihn im Kühlschrank oder gar im Eisfach aufbewahrt. Diese Methode ist allerdings umstritten.

SELBER MAHLEN

Kaffee-Enthusiasten mahlen ihren Kaffee in aller Regel selber. Die richtige Mahlstufe hängt dabei von der beabsichtigten Zubereitungsart ab. Für eine Stem-

pelpressmaschine etwa muss der Kaffee grobkörnig gemahlen werden, die einzelnen Partikel sollten deutlich zu erkennen sein. Für Filterkaffee wählt man eine etwas feinere, für die so genannte Espressokanne noch feinere Mahlstufen. Lediglich noch spürbar sollten Kaffeepartikel für Espresso aus der Siebträgermaschine sein.

Ein falscher Mahlgrad führt zu Über- oder Unterextraktion. Bei einer Überextraktion werden zu viele Substanzen ausgelöst, der Kaffee schmeckt zu intensiv und bitter, beim Espresso zeigt sich eine sehr dunkle und am Rand schwarze Crema. Eine Unterextraktion wiederum ergibt einen dünnen, flachen und uninteressanten Kaffee, dem es an Körper fehlt.

DAS MAHLWERK

Nicht zu unterschätzen ist dabei die Rolle des Mahlwerks. Küchenmaschinen, die mit Messern arbeiten, zerschmettern die Bohnen nur und sind nicht in der Lage, die eingebundenen Aromastoffe zu lösen. Wesentlich besser sind Kegel- oder Scheibenmahlwerke. Wichtig ist dabei,





dass man nicht mit zu hoher Drehzahl arbeitet, sonst erhitzt sich das Mahlwerk und damit der Kaffee – und röstet nach.

DIE ESPRESSOMASCHINE ZU HAUSE

In der klassischen privaten Espressomaschine wird Wasser auf rund 90°C erhitzt und unter etwa 9 bar Druck durch das Espressomehl geleitet. Ist der Mahlgrad richtig und die Maschine gut eingestellt, bildet sich die Crema, jener dichte, goldbraune Schaum, der Kenner schwärmen lässt. Er besteht aus Ölen, Proteinen und Zuckerarten und bindet einen grossen Teil des Espresso-Aromas.

DAS WASSER UND DIE TASSE

Optimales Kaffeewasser sollte frisch, mineralisch und sauerstoffhaltig sein und eine nicht zu hohe Wasserhärte aufweisen. Seine Temperatur sollte knapp unter dem Siedepunkt liegen: Ist sie höher, wird der Kaffee bitter: ist sie tiefer, erhält man sauren, faden und dünnen Kaffee. Kalte Tassen entziehen dem frisch zubereiteten Kaffee sofort bis zu 10 °C. Wenn noch zusätzlich kalter Rahm und Zucker zum Espresso hinzugefügt und mit einem kalten Löffel umgerührt wird, fällt die Temperatur um weitere 10 °C. Deshalb ist es ratsam, namentlich Espresso und Ristretto nur in vorgewärmten Tassen zu servieren.

FILTERKAFFEE UND PADS

In der typischen Filterkaffeemaschine fliesst heisses Wasser tröpfchenweise



durch das zuvor in eine Filtertüte gegebene Kaffeemehl. Nachweislich aromatischer wird Filterkaffee allerdings, wenn das Wasser schwallweise über den Kaffee gegossen wird. Da Kaffeemehl und Wasser so besser miteinander in Kontakt kommen, werden weniger Bitterstoffe gelöst.

Ein Mittelding zwischen Filterkaffee und Espressomaschine bilden die Kaffeepads. Die praktischen Ein-Portionen-Beutel lassen eine «saubere» Art der Kaffeezubereitung zu, sind jedoch nur mit den entsprechenden Kaffeemaschinen verwendbar.

WEITERE KLASSIKER

Pressstempelkannen (auch Chambord oder French Press genannt) haben eine lange Tradition und sind in letzter Zeit durch formschöne Design-Varianten, etwa von Bodum, wieder in Mode gekommen. Da man hier das Wasser direkt auf den Kaffee gibt, braucht man grob gemahlenen Kaffee, um den Satz ohne Rückstände von der Flüssigkeit trennen zu können. Mit ein wenig Übung und vor allem der richtigen Wartezeit lassen sich recht intensive Ergebnisse erzielen.

Nicht vergessen sei auch die Espressokanne, die zwar nichts mit Espresso zu tun hat, aber in unzähligen WGs unersetzliche Dienste leistet. Das in Italien schlicht Caffettiera, andernorts Mokkakanne genannte Utensil wird direkt auf den Kochherd gestellt und ist praktisch unverwüstlich. Auch hier entscheidet



nicht zuletzt der richtige Mahlgrad über Erfolg und Misserfolg.

WUSSTEN SIE DAS?

Für eine Tasse Kaffee braucht es rund 8 Gramm Kaffee. Das entspricht 70 gerösteten Kaffeebohnen. Dafür wiederum müssen auf der Plantage ungefähr 40 Gramm Kaffeekirschen gepflückt werden. Sie enthalten übrigens jeweils ein Zwillingspärchen Bohnen.

Quelle: academy.jura.com

- **01** Von Brasilien angelieferte Kaffeebohnen
- 02 Frisch geröstete Kaffeebohnen
- **03** Klassische Espressokanne (auch Caffettiera, Mokkakanne oder Espressokocher genannt; der Erfinder Alfonso Bialetti nannte sie 1933 Moka Express)
- **04** Kaffeemühle
- **05** Pressstempelmaschine (French Press, Chambord)

Tassimo | 06 Mocoffee | 07

COSSIMO

BOSCH Multi-Getränkeautomat Tassimo T42

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







_{249.} 129. –

2 Jahre Garantie auf Maschine

Twinings Chai Latte

Geniessen Sie Twinings Chai Latte, eine verführerische indische Teespezialität mit aufgeschäumter Milchkomposition und exotischen Gewürzen.

46.75 5 Packungen zu je 16 Kapseln

Neu im Sortiment



Jacobs

Köstlicher Latte macchiato mit Karamellgeschmack. Eine verführerische Kombination aus Milchkomposition mit Karamellgeschmack, Espresso und feinem Schaum in drei eindrucksvollen Schichten.

Caramel Macchiato

46.75 ^{5 Packungen} zu je 16 Kapseln

Neu im Sortiment



Artikel-Nr. 596207 Web-Code 56039

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.

5 Packungen zu je 16 Kapseln



Jacobs Latte Macchiato

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

46.75 ^{5 Packungen} zu je 16 Kapseln



Artikel-Nr. 567788

Mocoffee ()

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 Zweierset hochwertiger Mocoffee-



349.- **299.**-

Inklusive Transport, 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».



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.

28.10 für 72 Kapseln



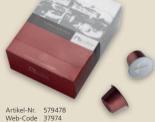
Deca, koffeinfreier Kaffee

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.

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.



28.10 für 72 Kapseln

Das komplette Kapselsortiment finden Sie auf postshop.ch



schwarz Artikel-Nr. 585083 Web-Code 49159

DIE KAFFEEPRÜFERIN

Die professionelle Verkostung von Kaffee braucht viel Erfahrung und geschulte Sinne. World Cup Tasting Champion Gloria Pedroza hat beides. BARISTA hat die Weltmeisterin im Kaffeedegustieren getroffen.

BARISTA

Sie verkosten im Durchschnitt 100 bis 120 Tassen Kaffee pro Tag. Auf was genau achten Sie bei der Beurteilung von Kaffee?

GLORIA PEDROZA

Die Qualität des Kaffees fängt beim Rohkaffee an. Solchen kontrolliere ich zuerst einmal mit meiner Nase. Ungerösteter Kaffee sollte nicht muffig, schimmlig oder erdig riechen. Solche Fehlgerüche entstehen meist durch schlechte Verarbeitung und unsachgemässe Lagerbedingungen. Schliesslich sind diese Fehler auch im trinkfertigen Kaffee wiederzufinden. Optisch kontrolliere ich den Rohkaffee, indem ich unter anderem nach Frassspuren von Insekten Ausschau halte. Ganz schlecht für das Kaffeearoma sind schwarze und braune Rohkaffeebohnen, welche durch Überfermentation entstanden sind.

Wie kommt diese Überfermentation beim Rohkaffee zustande?

Wird Rohkaffee mit Hilfe des nassen Verfahrens im Ursprungsland aufbereitet, gären die Kaffeekirschen zusammen mit Fruchtfleischresten in einem Wasserbecken. Bei diesem Prozess laufen chemisch-biologische Veränderungen ab, welche die Geschmacksbildung des Kaffees positiv beeinflussen. Typisch für einen gewaschenen Kaffee sind beispielsweise blumige, beerige und schokoladenartige Aromen. Wird dieser Gärprozess nicht genau überwacht, entstehen überfermentierte Rohkaffeebohnen, die nach faulen Früchten schmecken und die man deshalb auch «Stinkerbohnen» nennt.

Nebst der nassen Aufbereitung gibt es noch eine zweite wichtige Art der Rohkaffeebehandlung, nämlich die

trockene Aufbereitung. Welche Aromen sind für diese Aufbereitungsart typisch?

Eine süsse oder fruchtige Aromatik ist typisch für Kaffee, bei welchem die Kaffeekirschen mit Hilfe von mechanischen Heisslufttrocknern oder mit Sonnenwärme getrocknet worden sind. Die trockene Aufbereitung ist übrigens die älteste und kostengünstigste Methode zur Gewinnung von Rohkaffee und kommt vor allem dort zur Anwendung, wo nur wenig Wasser zur Verfügung steht

Nach der Prüfung des Rohkaffees beurteilen Sie die Qualität des gerösteten Kaffees. Wie gehen Sie dabei vor?

Der grob gemahlene Kaffee wird mit heissem Wasser in einem Glas aufgegossen. Bei diesem Schritt wird zuerst einmal der Duft des an der Oberfläche schwimmenden Kaffees beurteilt. Nach etwa drei Minuten wird der Aufguss umgerührt und der Duft dabei erneut beurteilt. Der Kaffee muss dann auf ca. 65 °C abkühlen, damit man ihn degustieren kann. Mit Hilfe eines Löffels wird der Kaffee schlürfend eingesogen. Dabei wird der Kaffee nicht runtergeschluckt, sondern jeweils in Spucknäpfe ausgespuckt.

Dabei schlürfen Sie den Kaffee ziemlich laut vom Löffel. Wozu ist das nötig?

Durch das Schlürfen wird der Kaffee auf der Zunge versprüht. Diese Technik erlaubt einem professionellen Kaffeeverkoster, einen möglichst umfassenden Duft-, Aroma- und Geschmackseindruck der Proben zu bekommen. Denn schliesslich muss ich bei einem Kaffee Säure, Fülle, verschiedene Geschmacksnuancen und Aromen, aber auch die Defekte beschreiben können.

Wie neutralisieren Sie Ihren Gaumen?

Ab und zu spüle ich den Mund mit warmem Wasser aus. Ebenfalls empfehlenswert ist es, zwischen einzelnen Proben ein kleines Stückchen Brot zu essen.

Welche Zubereitungsart empfehlen Sie jemandem, der die Qualität eines Kaffees zu Hause prüfen möchte?

Bei der Kaffeezubereitung in der French-Press-Kanne kommen die Aromen am besten zur Entfaltung. Wichtig ist dabei, dass man grob gemahlenen Kaffee verwendet und dass das Kaffeepulver nicht mit kochendem, sondern nur mit 90 bis 95 °C heissem Wasser übergossen wird. Nach zwei Minuten wird der Kaffee umgerührt und das Filterelement runtergedrückt. Damit sich kleinere Kaffeepartikelchen absenken können, wartet man weitere zwei Minuten. Schliesslich lässt sich der Kaffee in einer möglichst grossen Tasse sehr gut beurteilen.

Welches ist Ihr Lieblingskaffee?

Eigentlich habe ich keinen bestimmten Favoriten. Es gibt so viele spezielle Kaffees aus den unterschiedlichen Anbauländern, die ich gerne trinke. Darunter ist natürlich auch ein Kaffee aus Guatemala. Es handelt sich dabei um einen gewaschenen Arabica aus der Region Fraijanes. Dieser Kaffee wächst auf über 1200 Meter über Meer auf bestem Vulkanboden. Ein Kaffee, der mich durch seine ausgewogene Säure und Fülle überzeugt und ein wunderbares süsses, blumiges Aroma hat und auch noch nach Schokolade schmeckt.

QUALITÄTSSUCHERIN MIT FEINEM GAUMEN

Gloria Pedroza, 33, ist in Guatemala aufgewachsen und lebt seit 7½ Jahren in der Schweiz. Sie wurde 2006 SCAE World Cu Tasting Champion, zu Deutsch Weltmeisterin im Kaffeedegustieren. Als Qualitätsmanagerin arbeitet sie bei der Firma Berr hard Rothfos Intercafé AG, ein Unternehmen der Neumann Kaffee Gruppe, einem der grössten Rohkaffeehändler der Welt. I ihrer Freizeit trinkt sie drei Tassen am Tag.





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

INSERAT

- Kein Siebwechsel: für 1 oder 2 Tassen, für alle gängigen Einzelportionen und gemahlenen 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



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 herzhafte und liebliche Heidi Coffee oder 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

Teatro, Heidi Coffee und Spettacolo Bohnen, 3 × 500 g

Spettacolo

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



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.



38.90 Bohnen, 3×500g

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 Aroma-

> gemahlen oder Bohnen, 3 × 500 g Web-Code 1166



Artikel-Nr. 585079 (gemahlen)

DIE VIELFALT DES KAFFEES

Die einen lieben Kaffee pur in unverfälschter Qualität, die anderen mögen das Kultgetränk eher milchiq-süss, aufgepeppt mit irgendeinem Aroma oder gar eiskalt. Die beliebtesten Kaffeespezialitäten unserer Nachbarländer und deren Bezeichnungen hat Patrick Zbinden für Sie zusammengestellt. Der Eröffnung einer eigenen Kaffeebar in den eigenen vier Wänden steht somit nichts mehr im Wege.



Bicerin: Lesen Sie bitte dazu das Rezept auf der nächsten Seite.

Caffè: Espresso

Caffè con panna: Ein Lungo mit geschlagenem Rahm.

Caffè corretto: Espresso mit etwas Grappa.

Caffè freddo: Kalter Kaffee mit Eis.

Caffè latte: Italiens Version des Milchkaffees.

Caffè macchiato: Espresso, aufgefüllt mit Milchschaum und oft in einem Glas serviert.

Caffè nero: Schwarzer Kaffee.

Cappuccino: Espresso mit heisser, aufgeschäumter Milch aufgegossen und häufig mit Kakaopulver bestäubt.

Cappuccino scuro: Cappuccino mit wenig Milch.

Cappuccino chiaro: Cappuccino mit mehr Milch.

Cappuccino freddo: Cappuccino auf Eis.

Doppio: Doppelter Espresso.

PATRICK ZBINDEN

Doppio ristretto: Doppelter extrastarker Espresso.

Latte macchiato: Ein grosses Glas aufgeschäumte Milch, auf die vorsichtig ein Espresso gegossen wird, ohne dass er sich vermischt. Es bilden sich drei Schichten: unten heisse Milch, in der Mitte Espresso, zum Schluss Milchschaum.

Lungo (caffè americano): Mit doppelter Menge Wasser verlängerter Espresso.

Marocchino macchiato: Ein Latte macchiato mit Kakaopulver.

Ristretto: Extrastarker Espresso (die Hälfte eines Espresso).



SCHWEIZ

Äntlibuecher Kafi: Lesen Sie bitte dazu das Rezept auf der nächsten Seite.

Café crème: Kaffee mit Kaffeerahm.

Café complet: Milchkaffee, im Kännchen serviert, begleitet von Brötchen, Croissants, Butter, Marmelade oder Ho-

Schale: Kaffee mit Milch.

Schümli Pflümli: Schwarzer Kaffee und Zucker mit Pflaumenschnaps und Haube aus Schlagrahm.

Kafi fertig: (Instant-)Kaffee mit Schnaps.

Kafi Luz: (Instant-)Kaffee mit Schnaps nach Luzerner Art.



DEUTSCHLAND

Tasse Kaffee: Eine Tasse schwarzer Filterkaffee.

Rüdesheimer Kaffee: Kaffee mit Weinbrand, Zucker und einer Haube aus Schlagrahm.



FRANKREICH

Café allongé: Schwacher Espresso, oft mit heissem Wasser serviert.

Café au lait: Französischer Milchkaffee. bei dem der Milchanteil überwiegt.

Café brûlot: Kaffee wird über eine Mischung aus Cognac oder Rum, Gewürzen und Zucker gegossen und manchmal

Café crème: Espresso mit Milch, ähnlich dem Cappuccino.

Café granité: Starker, gesüsster, gefrorener und anschliessend in kleine Splitter zerstossener Kaffee.

Café nature: Schwarzer Kaffee.

Café orange: Kaffee mit Zucker, Schlagrahm und aufgefüllt mit Orangenlikör.

Café serré: Espresso, mit sehr wenig Wasser zubereitet.

Noisette: Schwarzer Kaffee, manchmal Espresso, mit einem Spritzer Milch.

ENERGIE FÜR WINTERAKTIVITÄTEN

Das Entlebuch und Sestriere sind nicht nur für ihre Skigebiete bekannt, sondern auch für ihren hervorragenden Kaffee. Für all Ihre Winteraktivitäten empfehlen wir deshalb den von innen wärmenden Äntlibuecher Kafi und den kraftspendenden Bicerin aus Turin.



Äntlibuecher Kafi (Entlebucher Kaffee)

Zutaten

5 dl Wasser

2 TL grob gemahlenes Kaffeepulver kleines Stück Tannenchries

Würfelzucker

ca. 160 ml Träsch (Schweizer Kernobstschnaps) nach Belieben

Zubereitung

Das Wasser mit dem Kaffeepulver und dem Tannenchries erhitzen, bis es fast kocht. Die Pfanne beiseitestellen und so lange warten, bis der Kaffeesatz auf den Pfannenboden gesunken ist. Das Tannenchries herausnehmen. Drei bis vier Würfelzucker in die Gläser verteilen und den Kaffee darübergiessen. Nach Belieben den Träsch dazugiessen. Der Kaffee sollte so dünn sein, dass man durch das gefüllte Kaffeeglas hin-



Bicerin aus Turin

Für 4 Gläser à 1,5-2 dl

Zutaten

2 dl Rahm

100 g Schokolade mit 70% Kakaoanteil

1,5 dl Milch 100 g Zucker Espressi

Rahm steif schlagen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Schokolade in kleine Stücke brechen. Zusammen mit Milch und Zucker in einer Pfanne bei schwacher Hitze langsam zu einer dickflüssigen Masse schmelzen. Die Masse auf vier Gläser verteilen. Je einen Espresso darübergiessen und den Schlagrahm darauf verteilen. Sofort servieren

Chicco d'Oro | 15 La Semeuse | 14

LA SEMEUSE CAFÉS GRANDS CRUS

Espressomaschine La Piccola

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. Geeignet für alle Portionen Easy Servings Espresso (E.S.E. Pads).

Technische Daten

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

Artikel-Nr 591068



450.- **350.**-

Il Piacere

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

Kompostierbare Pads (Ø 44 mm)



Soleil Levant

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

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

Pads (Ø 44 mm)



Web-Code 34749



47.50 Bohnen 5×250 q

Artikel-Nr. 591065





Caffitaly S04 Kaffeemaschine

Caffitaly S04 ist eine kompakte Kapselmaschine mit Abschaltautomatik. Der abnehmbare Wassertank fasst 1,2 Liter, Kapselauswurf und Depot für 10 bis 12 Kapseln.

• Grösse: 17 × 29 × 26 cm • Gewicht: ca. 4.5 kg

• Leistung: 220-230 V, 50 Hz, 950 W

• Druck: 15 bar • Cover: ABS plastic



259.- **129.**-

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.

57.60 für 120 Kapseln

Dank des natürlichen Verfah-

rens zur Trennung des Koffeins

bleibt die Qualität des Kaffees

nende 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.

57.60 für 120 Kapseln

unverändert erhalten. Das scho-

Chicco d'Oro

Cuor d'Oro



Chicco d'Oro **Espresso Long**

Eine spezielle Auswahl an hoch gelegenen 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.



57,60 für 120 Kapseln



44.50 Bohnen 5×250 g

Artikel-Nr. 591064



CAFÉS DER SCHWEIZ

BARISTA macht sich auf die Suche nach den schönsten, originellsten, besten, verrücktesten, authentischsten, angesagtesten Cafés der Schweiz. Jedes Mal stellen wir Ihnen zwei oder drei davon vor. Diesmal waren wir in Davos, Neuenburg und Bern.





KAFFEEKLATSCH, DAVOS

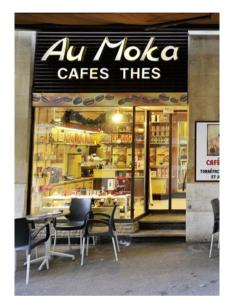
Direkt an der Promenade, einer Hauptachse von Davos Platz, befindet sich das von aussen unscheinbare KaffeeKlatsch. Wer es betritt, spürt sofort, dass er an einem ganz besonderen Ort ist. Alles ist mit extrem viel Liebe eingerichtet, nichts dem Zufall überlassen, das Personal trotz beträchtlicher Hektik entspannt und von ausgesuchter Freundlichkeit. Mittendrin die Chefin, gelassen, souverän, aber auch anpackend: Svea Meyer, zusammen mit ihrem Partner, dem Hotelier Orlando Caeiro Fernando. Besitzerin des Ladens. «Authorized Trainer (SCAE)» steht auf ihrer Visitenkarte, eine echte Barista also. Und das merkt man auch. Nicht weniger als 24 verschiedene Kaffees hat sie im Angebot, von den Klassikern über verschiedene mit Sirup aromatisierte Köstlichkeiten bis hin zu verführerischen

gen unserem Cappuccino», erzählt Svea Meyer. Die Basis dafür sei ein Espresso aus einer hauseigenen Mischung (Arabicas aus Peru. Mexico und Indonesien), welche sie vom Zuozer Röster Badilatti herstellen lässt. Der Espresso wird mit 14 bar erzeugt, dazu kommt korrekt geschäumte Milch, die 50% des Cappuccinos ausmacht, und natürlich das kunstvoll gezeichnete Schaumherz, welches die köstlich duftende Tasse krönt. Ebenso schön sieht der Milchkaffee aus, den eine filigrane Feder ziert. «Korrekt heisst dieses Bild Rosetta», erläutert die Barista, welche das KaffeeKlatsch seit neun Jahren betreibt. Es hat sich längst als eines der besten Kaffeehäuser im gesamten Alpenraum etabliert, sein Ruf dringt weit ins umliegende Ausland. Touristen gehören ebenso zu den Stammgästen wie Einheimische. Dazu kommen die Davoser Kurgäste, namentlich im Sommer, und natürlich auch Prominenz. «Bill Clinton wird demnächst auch wieder reinschauen», erzählt Svea Mever. Sie freut sich über die Anerkennung. «Wichtig ist dafür nicht einfach nur guter Kaffee, sondern, dass der Ort eine Seele hat, dass alles mit einem Lächeln serviert wird, dass man Menschlichkeit und Leidenschaft spürt.»

AU MOKA, NEUENBURG

Eine gänzlich andere Atmosphäre herrscht im Au Moka, am Rande der Neuenburger Altstadt. Die Familie Facchinetti - mit dem Gründer des Fussballklubs Xamax ist man verwandt – führt es bereits in der vierten Generation. Es sind Habitués, die hier für eine Tasse Kaffee und ein Croissant vorbeikommen oder die Zeitung lesen. «Unsere Kunden sind praktisch alle Stammgäste. Manche haben das Au Moka mit ihren Eltern kennen gelernt und kommen nun selber schon seit Jahren», erzählt Rose-Marie Facchinetti, «es sind Anwälte, Journalisten, das Who's who der Neuenburger Wirtschaft. das war schon immer so.» Als Verwalterin ist sie heute eine Angestellte ihrer eigenen Kinder, «eine ausserordentliche Rolle», wie sie scherzhaft anmerkt.





Zum Restaurant, dessen Gründung auf ihre Grosseltern und aufs Jahr 1949 zurückgeht, gehört ein Laden, in dem neben Kaffeespezialitäten auch ausgesuchte Tees verkauft werden, sowie eine eigene Rösterei. Diese produziert weit mehr als den hauseigenen Bedarf. Es wird vielmehr in die ganze Region geliefert. «Wir bestellen Arabicas aus Zentral- und Südamerika, Indien und Äthiopien und stellen damit unsere eigenen Mischungen zusammen, die wir nach unseren Vorstellungen rösten.» Zu den Kunden gehören diverse Restaurationsbetriebe. aber auch die Laufkundschaft im kleinen Laden direkt neben der Kaffee-Bar. Sie können zwischen verschiedenen Mischungen wählen, und es gibt den Kaffee Au Moka auch in Pads. «Diese Dosettes produzieren wir seit 15 Jahren». berichtet Rose-Marie Facchinetti. Ansonsten hat sie für Moden nicht viel übrig. «Cappuccino, Latte macchiato, das ist jetzt in aller Munde, aber das gabs doch schon immer. Viel wichtiger ist, dass man auf den Kunden eingeht. Bei uns bestellt man den Renversé so, wie man ihn gerne hat: clair, foncé oder

moitié-moitié. Es kommt drauf an, dass ein guter Kaffee die Basis bildet, ein Kaffee mit Seele, kräftig und doch rund.»

CESARY BAR E PIADINA, BERN

Seele, das hat auch das Cesary, eine angesagte kleine Kaffee-Bar am Berner Kornhausplatz. Die beiden Brüder Telemaco und Inor Mosé Cesari haben sich mit dieser Bar vor sieben Jahren einen Traum erfüllt. Sie sind zwar beide hier geboren, fühlen sich aber ihrer Heimat Apulien verbunden. Und das ist auf Schritt und Tritt zu spüren. Alles atmet eine moderne und stilsichere Italianità, von der Möblierung über den Wandschmuck bis hin zum Angebot. Letzteres umfasst neben Kaffee auch eine Reihe von hervorragenden Weinen sowie Panini und Piadine, eine Spezialität aus der Emilia-Romagna.

Hinter dem einen Tresen steht Telemaco, ein Gastronomie-Quereinsteiger, dessen Panini herrlich italienisch schmecken. «Authentizität ist wichtig», sagt er trocken. Man nimmt sie ihm ab, obwohl er in einem breiten Berndeutsch spricht. Drüben an der Kaffee-Bar hantiert Inor Mosé, der in Italien eine Hotelfachschule absolviert und dann in verschiedenen Berner Gastro-Betrieben gearbeitet hat. Bei ihm dringt die Muttersprache immer wieder durch – und das klingt ungemein

charmant. Einen Cappuccino mit Herz aus Schaum beherrscht er selbstverständlich, doch ein gelernter Barista ist er nicht. «Wir haben aber einen sehr begabten Mitarbeiter, der nächstes Jahr an den Schweizer Meisterschaften teilnehmen wird. Sein Können ist eine Bereicherung für unsere Bar», sagt Inor Mosé Cesari.

Den Kaffee beziehen die beiden Brüder von einem Betrieb in der Nähe von Varese. Sie hätten auch andere Röstereien geprüft, aber diese habe sie einfach überzeugt. Neben den klassischen Kaffees machen sie daraus auch eine Reihe von Spezialitäten. Den Macchiatone etwa, einen Espresso macchiato mit nur wenig Milch, oder den Marocchino, den Inor Mosé in Mailand entdeckt hat: Auf den Schaum eines Espressos im Glas kommt Schokopulver, darüber Milchschaum – eine kleine Geschmacksexplosion.

Geschätzt wird das Cesary nicht nur von Heimwehitalienern und andern Secondos, sondern immer mehr auch von Berner Kaffee-Enthusiasten aller Art.





INFU

KaffeeKlatsch, Promenade 72, 7270 Davos, 081 413 30 16. Süsse Köstlichkeiten, deftige Suppen und schmackhafte Salatteller runden das strikt saisonale und regionale Angebot ab. **kaffee-klatsch.ch**

Au Moka, Rue du Concert 4, 2000 Neuenburg, 032 725 54 24. Hier ist die Zeit auf ungemein einnehmende Weise stehen geblieben: welscher Charme à discrétion. **aumoka.ch**

Cesary Bar e Piadina, Kornhausplatz 11, 3011 Bern, 031 318 93 83. Ab und zu finden hier auch kleine Konzerte mit Strassenmusikern oder Weindegustationen statt. **cesary.ch**

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.





Web-Code 62003

Melitta Kaffeemaschine Look De Luxe

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

79.90 **65.90**



EMSA Tablett Cup 40×31 cm

Kratzfest und widerstandsfähig, 5 Jahre Dekorgarantie, aus hochwertigem Melamin

19.90



Artikel-Nr. 590! Web-Code 663:

EMSA Isolierkanne Diplomat 1,81

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

_{109:-}89.-



Bialetti Kaffeezubereiter- Set Dama

Für 3 Tassen, mit Tablett und 3 Bechern aus Porzellan

59.90



Bialetti Kaffeezubereiter Moka Express

Für 6 Espresso-Tassen, aus Aluminium

39.90 29.90



Bialetti Tassenset Mokine

6 Espressotassen mit Unterteller, aus Porzellan

39.90



Web-Code 90695

EMSA Pumpenkrug President 3.01

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

149:- 129.-



Artikel-Nr. 590918 Web-Code 49549

EMSA Isolierkanne Value 1,0 l

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

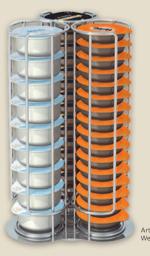
89:90 71.90



EMSA Isolierbecher City Mug 0,361

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

35.90 **28.70**



Kapseldispenser CAPstore Giro Tassimo

Für 40 Tassimo-Kapseln, drehbar

49.90



Espresso CUPStore-Set

Aus Edelstahl, mit 6 Espressotassen aus Keramik und Unterteller Edelstahl



Web-Code 82

Wasserkaraffe

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

79.90 65.90

84.-69.-