postshop.ch Nr. 1 / August 2011

BARISTA

Das Magazin rund um Kaffee und mehr

Interview: Eric Favre, Erfinder der Nespresso-Kapsel – Seite 8

Sortiment: Mocoffee, Chicco d'Oro, Merkur, Tassimo, Zubehör – Seiten 7/11/13/17/18 Special: Cafés der Schweiz – Seite 14



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 angegebenem 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, Rüschlikon

Fotografien: Neil Barclay, Zürich (Titelseite / S. 6) Peter Mosimann, Bern (S. 14/15)

Speziellen Dank an: Eric Favre



Liebe Leserinnen und Leser

Herzlich willkommen bei **BARISTA**, dem neuen Kaffeemagazin, lanciert von der Schweizerischen Post in Zusammenarbeit mit verschiedenen Kaffeeanbietern. Ab sofort servieren wir Ihnen regelmässige röstfrische News und heisse Geschichten rund um die wichtigste Bohne der Welt: Kaffee.

Damit Ihnen der Kaffee nie ausgeht, können Sie ab sofort auf allen Poststellen oder über postshop.ch Bohnen, Pulver, Pads und Kapseln von Mocoffee, Chicco d'Oro, Tassimo und Merkur bestellen. Unser Angebot bauen wir fortlaufend aus. Ihre Bestellung liefern wir innert 48 Stunden portofrei vor Ihre Haustüre. Das ist Service. BARISTA hält Sie natürlich auch in Sachen Spezialsorten, Kaffeemaschinen und Kapselsysteme auf dem Laufenden.









Grüezi

Es freut uns sehr, dass wir in unserer ersten Nummer eine Kaffeelegende für ein exklusives Interview treffen konnten: Eric Favre. Der Erfinder der Nespresso-Kapsel lüftet auf Seite 8 das Geheimnis hinter dem Erfolg von Nespresso. So viel sei hier verraten: Es ist weder die Kapsel noch der präzise Druck. Zudem stellt Favre sein neustes Kapselsystem Mocoffee vor, das auch auf postshop.ch oder in jeder Schweizer Poststelle erhältlich ist.

Ein guter Kaffee hat seinen Preis. Doch nicht jeder hochpreisige Kaffee ist automatisch von guter Qualität. Was einen perfekten Espresso ausmacht, verrät der Kaffeeexperte Patrick Zbinden auf Seite 12 in seinem BARISTA-Beitrag «Der perfekte Kaffee». Für Hörerinnen und Hörer von DRS 3 ist Patrick Zbinden als Ernährungstrainer längst eine gestandene Institution.

Dass Millionen von Kaffeegourmets ihren Genuss einer Ziege zu verdanken haben, lesen Sie ab Seite 4 in unserer Geschichte zur Entdeckung des Kaffees. Die Legenden führen ins Afrika des 9. Jahrhunderts.

Zur Inspiration bietet Ihnen **BARISTA** immer auch saisonale Zubereitungstipps. Für heisse Spätsommertage beispielsweise empfehlen wir Ihnen erfrischende Eiskaffees. Die beiden Rezepte zu den süss-würzigen Kreationen «Iced Macchiato» und «Limoncè» finden Sie auf Seite 16.

Auf Seite 14, in der Rubrik «Cafés der Schweiz», finden Sie die schönsten, originellsten und authentischsten Cafés. Dieses Mal führt die Reise nach Baden, Locarno und Freiburg.

Doch jetzt viel Spass bei der Lektüre der allerersten Ausgabe **BARISTA** – am besten mit einer Tasse frischem Kaffee.

Herzlichst

C. Daiho

Kathrin Däniker Marketingleiterin Poststellen und Verkauf

Inhalt













TANZENDE ZIEGEN, DREISTE DIEBE – SPANNENDES AUS DER GESCHICHTE DES KAFFEES

Während sich die Tradition des Teekonsums weit über zweitausend Jahre zurückverfolgen lässt, ist die Kaffeekultur vergleichsweise jüngeren Datums. Die Legenden um die Entdeckung des Kaffees führen uns aber immerhin ins 9. Jahrhundert und in den Nordosten Afrikas, nach Äthiopien.

Ein ansonsten unbekannter Mönch namens Antonio Faustus Naironus hat im Jahr 1671 als Erster ein Buch über die Geschichte des Kaffees veröffentlicht. Laut seiner Erzählung wurde dieser von Ziegenhirten in der Provinz Kaffa im abessinischen Hochland Äthiopiens entdeckt.

Sie hatten beobachtet, dass ihre Ziegen jeweils nach dem Verzehr der kirschenartigen Früchte eines bestimmten Strauchs ganz besonders aktiv waren und auch nachts kaum Ruhe gaben. Als sie selbst diese Frucht versuchten, schmeckte

sie bitter, und so spuckten sie sie ins Feuer. Durch die Hitze wurden die «Bohnen» geröstet und verbreiteten einen herrlichen, nie gekannten Geruch...

EIN KERN WAHRHEIT

So weit die bekannteste Legende. In anderen Versionen der Geschichte waren es Geistliche eines nahen Klosters, die aus den Bohnen einen Sud bereiteten. Weitere Erzählungen schreiben die Entdeckung des Kaffees dem Propheten Mohammed zu, und wieder andere wollen bereits in der Bibel Hinweise darauf finden.

Belegt ist nur, dass in der Region Kaffa tatsächlich bereits vor 1000 Jahren «qahwa» gebraut wurde, eine Mischung aus Wasser und dem vergorenen Saft der Kaffeekirsche. Vermutlich waren die Bohnen vorher getrocknet und zerstossen worden. Vielleicht wurden sie auch mit Fett vermischt und so als Muntermacher genossen.

Erst im 14. Jahrhundert hat man begonnen, Kaffeebohnen zu rösten. Wer diese Idee hatte und was dabei den Ausschlag gab, wird wohl für immer ein Geheimnis bleiben.

Die Kaffeepflanze gehört zur botanischen Gattung Coffea aus der Familie der Rubiaceae. Damit ist Kaffee ein entfernter Verwandter des Enzians! Mit Bohnen hingegen hat die Pflanze nichts zu schaffen. Der Strauch produziert vielmehr Steinfrüchte, eine Art Kirsche, deren Schale sich am Schluss dunkelrot verfärbt. Der Kern dieser Kirsche ist das, was wir irrtümlich «Bohne» nennen.

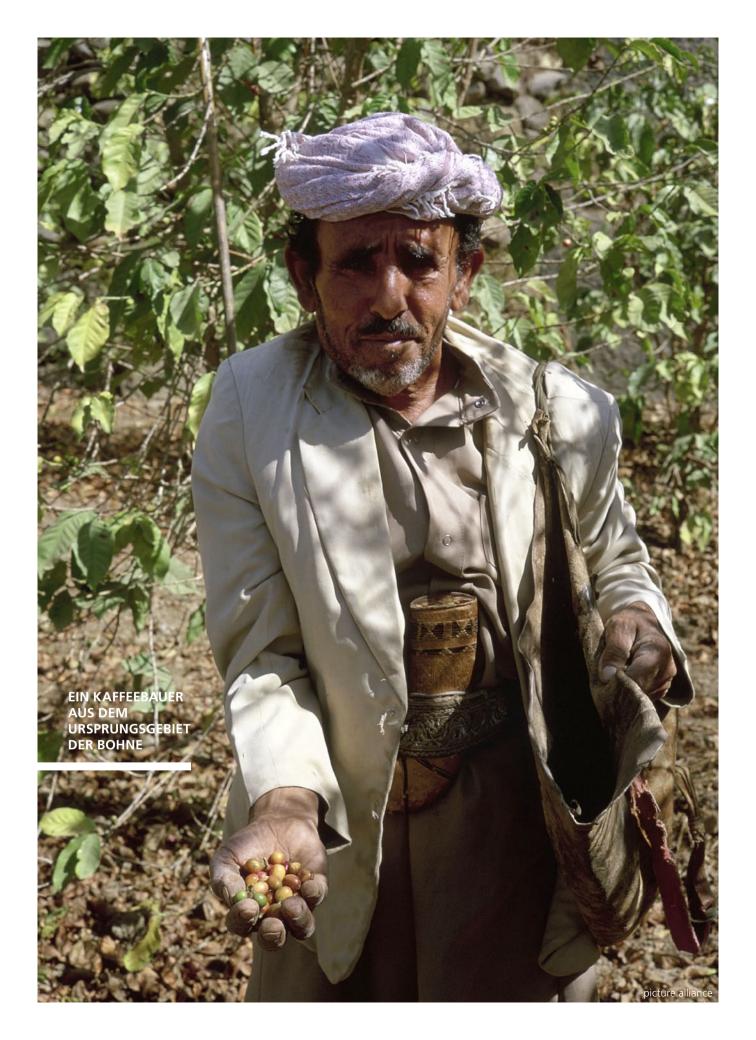






EINE KANTATE

Die Kritik am Kaffeekonsum wurde in der bürgerlichen Welt schon früh auch musikalisch verarbeitet. Carl Gottlieb Hering (1766–1853) etwa komponierte einen Kanon mit den Anfangstönen C-A-F-F-E-E und dem offenbar ernst gemeinten Text: «Trink nicht so viel Kaffee! Nichts für Kinder ist der Türkentrank, schwächt die Nerven, macht dich blass und krank. Sei doch kein Muselman, der ihn nicht lassen kann!» Mit etwas mehr Ironie ging Johann Sebastian Bach die Sache in seiner Kaffeekantate (1734) an. Ein Herr Schlendrian versucht mit wütenden Drohungen (und letztlich vergebens) seiner Tochter die Unsitte des täglichen Kaffeetrinkens abzugewöhnen. Berühmt geworden ist deren Arie «Ei! Wie schmeckt der Coffee süsse».



DAS MONOPOL DER TÜRKEN

Vermutlich etwa zur selben Zeit brachten Sklavenhändler über den jemenitischen Hafen Mocha (oder Mokka) den Kaffee von Afrika nach Arabien, wo er sich rasch ausbreitete. Wegen seiner Wirkung war er bei der geistlichen Obrigkeit keineswegs gern gesehen. Das arabische Wort «qahwa» bedeutet auch Wein – in der muslimischen Welt ebenfalls verboten.

Trotzdem setzte sich das Getränk durch. Und als das arabische Territorium zum Osmanischen Reich wurde, bedeutete das den endgültigen Siegeszug des Kaffees. Denn ab jetzt trugen die Türken das Getränk in alle Winkel der von ihnen beherrschten Welt. Die ersten Kaffeehäuser öffnen in Damaskus (1530) und Aleppo (1532).

In Europa hielt der Kaffee vermutlich 1595 dank holländischen Händlern erstmals Einzug. Verbürgt ist, dass 1624 eine bedeutende Kaffeelieferung in Venedig eingetroffen ist. Dort und in anderen Hafenstädten, wie Amsterdam, London oder Marseille, entwickelten sich erste Kaffeezentren. Das Geschäft mit dem Rohstoff aber blieb fest in türkischer Hand.

DIEBE AM WERK

Und es war ein gutes Geschäft. Kaffee war ausserordentlich teuer und in Europa konnten sich nur Bessersituierte das Getränk leisten. Doch voraussichtlich 1690 gelang es einem Holländer, eine Pflanze aus dem Hafen von Mokka zu schmuggeln. Spätestens 1714 begannen die Holländer damit, Kaffee in der neuen Welt anzubauen, etwa im heutigen Surinam, in Sri Lanka und auf Java. Dies erwies sich sofort als Johnendes Geschäft und wurde mit ein Grund für die wirtschaftliche Vormachtstellung der Holländer in jener Zeit. Ein erneuter Diebstahl veränderte die Situation dann noch einmal, und zwar nachhaltig: Im Jahr 1723 gelang es einem französischen Marineoffizier, den Holländern einen Setzling zu stehlen. Von dieser einen Pflanze sollen 90% des heute weltweit angebauten Kaffees abstammen!

SKEPSIS

Wie alles Neue, traf der Kaffee in Europa einerseits auf begeisterte Anhänger und andererseits auf Skepsis und Ablehnung. Gustav III., seit 1771 König von Schweden, war von der gesundheitsschädigenden Wirkung des Kaffees derart überzeugt, dass er ein Experiment anordnete: Von zwei eineiligen Zwillingen, die beide zum Tode verurteilt worden waren, sollte der eine täglich Kaffee, der andere täglich Tee trinken. Der Regent war sich sicher, dass der Kaffeetrinker bald sterben würde. Doch es kam anders.

Als Erstes nämlich verstarben die beiden Ärzte, die das Experiment überwachen sollten. 1792 fiel der König einem Attentat zum Opfer. Seine beiden Gefangenen erfreuten sich nach wie vor bester Gesundheit. Der Teetrinker verstarb schliesslich im hohen Alter von 83 Jahren. Der Kaffeetrinker aber überlebte alle.





Mocoffee

Kaffeeliebhaber können ihren Kaffee nun auch über die einzigartige Mocoffee-Maschine, Ventura XS200 Automatic, geniessen. Sie bringt alles mit sich, 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.

Profitieren Sie von unserem Einführungsangebot.

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-Espresso-Tassen aus Porzellan



299.— Einführungsangebot

Inklusive Transport, 2 Jahre Garantie auf die Maschine, 5 Jahre Service-Garantie, gültig von 22.8. bis 31.10.2011, solange Vorrat

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».

BY MONODOR CLUB



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.



BY MONODOR CLUB

28.10 für 72 Kapseln

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. BY MONODOR CLUB



Leggero

Ein Kaffee, der speziell für eine mittlere Tasse entwickelt wurde. Dank der 6,5 g Kaffee entfaltet sich ein reiches, fruchtiges Aroma mit einem Hauch von gebrannten Mandeln. Dieser Arabica aus der Gegend von Medellín in Kolumbien entwickelt seine ganze Feinheit in einer grossen Tasse. BY MONODOR CLUB



28.10 für 72 Kapseln

Das komplette Kapselsortiment finden Sie auf postshop.ch

28.10 für 72 Kapseln

DIE NEUERFINDUNG DES ESPRESSO

Noch sind die bei der Post angebotene Marke Mocoffee und ihre Kapseln zu wenig bekannt. Das dürfte sich jedoch rasch ändern. Denn hinter dieser Marke verbirgt sich einer der innovativsten Köpfe der Schweiz.

Sein Name ist Eric Favre, niemand Geringeres als der Erfinder der Nespresso-Kapsel. Anders als in der Öffentlichkeit oft kolportiert, ist er mit seinem ehemaligen Arbeitgeber keineswegs zerstritten. «Wir stehen in gutem Einvernehmen: Als mir 1991 meine zweite wichtige Erfindung gelang, das System der Monodor-Kapseln, habe ich sie Nespresso sogar angeboten», erzählt er.

MEHR ALS EINE WEITERENTWICKLUNG

Monodor, das ist die Firma, die Favre nach seiner Zeit bei Nestlé und Nespresso gegründet und rasch zum Erfolg geführt hat. Basis dieses Erfolgs ist die Formel für die Monodor-Kapsel, welche weit mehr ist als eine Weiterentwicklung des Nespresso-Systems. «Neben einigen wichtigen technischen Änderungen ist meine Kapsel wesentlich umweltfreundlicher. Sie besteht aus Polypropylen, das zusammen mit dem Kaffeesatz ohne jeden Rückstand verbrannt werden kann», erläutert Favre.

TEE!

Die Kapselidee wurde bei Monodor für verschiedene Getränke durchgespielt. Es gibt Schokolade, Milch und sogar Suppe. Die neuste Entwicklung aber ist ein eigenständiges System für die Herstellung von Tee. Für diese Neuheit liessen Favre und seine Frau extra Tassen herstellen und sogar eine spezielle Karaffe, in die der Tee dekantiert wird. Tpresso heisst das Ganze und die Aromen sind tatsächlich verblüffend. Wird es also demnächst sogar Tee geben in der Poststelle? «Nein, nein», winkt Favre ab. «Wir führen Tpresso vorläufig nur in China ein. Dort wollen wir die traditionelle Teezeremonie um eine moderne Variante ergänzen.»

AUF DEN SPUREN DES PERFEKTEN ESPRESSO

Die Grundidee jedoch bleibt bei beiden Kapselversionen dieselbe. «Ich hatte damals die Vision, dass es möglich sein müsste, dass auch Private einen perfekten Espresso herstellen können», erzählt Favre. Seine Frau, eine gebürtige Italienerin, habe ihn erst ausgelacht und dann auf eine Reise nach Italien mitgenommen. «Den alles entscheidenden Hinweis fanden wir dann in Rom, bei einem Barista namens Eugenio. Sein Espresso war heiss begehrt, vor seiner Bar auf der Piazza di Sant'Eustachio stand halb Rom Schlange.» Favre und seine Gattin liessen keine Ruhe, bis sie das Geheimnis dieses Espressos erkundet hatten. Es bestand darin, dass der Barista nicht nur beste Zutaten verwendete, sondern den Prozess optimierte: Ohne sich dessen bewusst zu sein, führte er dem Kaffee Luft zu und ermöglichte so, dass sich die Aromen entwickeln konnten, erzählt Favre: «Das Geheimnis von Nespresso ist weder die Kapsel noch der präzise Druck. Es ist der Sauerstoff!»

EIN LANGER WEG

Natürlich war es von dieser Erkenntnis bis zum Durchbruch noch ein langer Weg. Er umfasste ja nicht nur die Entwicklung einer funktionierenden Kapsel und dazugehöriger Kaffeemaschinen, sondern es musste zusätzlich ein Weg gefunden werden, das System als Ganzes zu kommerzialisieren.

«Mein Vater war schon Erfinder, und von ihm habe ich gelernt, dass die beste Erfindung nichts nützt, wenn man nicht weiss, wie man sie verkaufen kann», erzählt Favre. «Aber ich hatte zum Glück diese Idee mit dem Club.» Der Rest ist Geschichte.

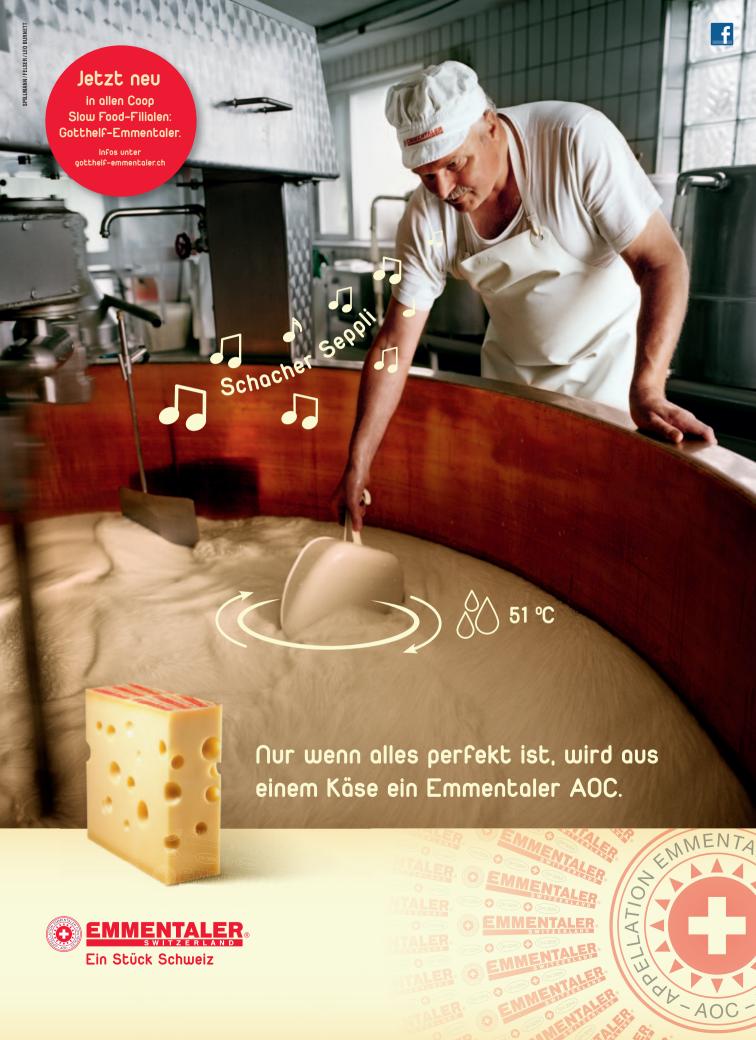
WICHTIGE PARTNER

Doch mit seinem neuen System rund um die Monodor-Kapsel macht sich Favre erneut daran, Kaffeegeschichte zu schreiben. Denn auch dieses System hat rasch grosse Erfolge erzielt. In der Schweiz vertreibt Migros mit der Eigenmarke Delizio® Kapseln des Monodor-Systems. Vor allem aber ist mit Lavazza Blue ein global agierender Partner schon früh als Lizenznehmer eingestiegen; die Kapsel verkauft sich weltweit millionenfach.

Dennoch wird das Unternehmen bereits diesen Herbst nicht mehr aktiv sein. «Monodor ist eine technische Firma, die für die Entwicklung des Systems zuständig gewesen ist. Nun wird das neu gegründete Unternehmen Mocoffee die Aktivitäten übernehmen und kommerzialisieren», sagt Favre. Er selbst werde diesem neuen Unternehmen mit aller Kraft als Berater zur Verfügung stehen.

Die Post sei der erste bedeutende Partner des jungen Unternehmens und es sei für Mocoffee wichtig, auf dem Schweizer Markt mit einem absolut vertrauenswürdigen Partner aufzutreten. «Auch diese neue Marke muss zuerst einmal Abnehmer finden. Und wenn Sie mit etwas Neuem kommen, dann brauchen Sie Vertrauen. Genau das bietet die Post.»





CHICCO D'ORO°

Caffitaly S04 Kaffeemaschine

Chicco d'Oro 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 cmGewicht : ca. 4,5 kg

• Spannung: 220–230 V, 50 Hz, 950 W

Druck: 15 barCover: ABS plastic



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, ein exotischer vollmundiger Geschmack. Der bei der Zubereitung entstehende feine Schaum verwöhnt den Gaumen.

57.60 für 120 Kapseln



Artikel-Nr. 585103 Web-Code 26759

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.

57.60 für 120 Kapseln



Artikel-Nr. 585105 Web-Code 54879

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 Espresso.

57.60 für 120 Kapseln



Artikel-Nr. 585104

Chicco d'Oro Schwarzteekapseln

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



57.60 für 120 Kapseln

Artikel-Nr. 585725 Web-Code 61664

DER PERFEKTE KAFFEE

Bekanntlich führen viele Wege nach Rom, doch nur einer zu gutem Kaffee. Wenn Sie sich an einige der folgenden Tipps von Patrick Zbinden halten, wird Ihr Kaffee daheim immer besser. Testen Sie den Unterschied!



PATRICK ZBINDEN

Patrick Zbinden ist EU-zertifiziertei Kaffeeexperte. Als Ernährungstrainer verrät Zbinden seine Küchentipps jeweils freitags zwischen 11 und 12 Uhr auf Schweizer Radio DRS 3.

patrickzbinden.ch

Ein guter Kaffee hat seinen Preis. Doch nicht jeder hochpreisige Kaffee ist automatisch von guter Qualität. Ein sehr tiefer Preis für Kaffee ist hingegen meist ein Hinweis auf minderwertige Ware.

Innert kürzester Zeit verliert ein frisch gerösteter Kaffee an Aroma. Deshalb sollten Sie möglichst kleine Mengen an Kaffee einkaufen und diese dann schnell verbrauchen.

Zur Aufbewahrung sollten Sie den Kaffee dem Aroma zuliebe nicht in eine Blechdose umfüllen. Am besten bewahren Sie Kaffee in der Originalverpackung auf. Nach dem Öffnen der Kaffeeverpackung sollten die Bohnen bzw. das Pulver möglichst kühl, dunkel und gut verschlossen gelagert werden. In den Bohnenbehälter der Kaffeemaschine nie mehr Kaffeebohnen einfüllen als nötig, denn je länger die Bohnen im Behälter lagern, desto mehr verlieren diese an Aroma. Der Bohnenbehälter sollte nicht mit Abwärme der Kaffeemaschine in Berührung kommen, denn dies beeinträchtigt die Bohnenqualität nachhaltig.

Optimalen Aromaschutz bieten Kaffeekapseln und -pads. Solche Portionen-Kaffeesysteme sind besonders gut geeignet für Singles oder generell für Haushalte mit geringem Kaffeekonsum.

Es gibt unzählige Methoden, guten Kaffee zuzubereiten. Für welche man sich letztendlich entscheidet, hängt einzig und allein von der eigenen Geschmacksvorliebe ab. Der einfache Filteraufguss hat genauso seine Qualitäten wie professionell zubereiteter Espresso oder die praktischen Kapselsysteme.

Niemals einen Kaffee mit kochendem Wasser zubereiten. Die optimale Brühtemperatur liegt je nach Mahlgrad bzw. Zubereitungsart zwischen 88 und 96° Celsius. Liegt die Wassertemperatur darunter, tendiert der Kaffee dazu, sauer zu werden. Liegt sie darüber, verflüchtigen sich die Aromastoffe und der Kaffee kann bitter bzw. verbrannt schmecken.

Über längere Zeit bleibt frisch gebrühter Kaffee am besten in der Thermoskanne oder in einem isolierten Trinkgefäss warm. Um Geschmacksbeeinträchtigungen zu vermeiden, sollte Kaffee nie länger als 30 Minuten auf der Wärmeplatte stehen.

Kaffee enthält Öl, welches schnell ranzig wird, deshalb müssen Sie die Kaffeemaschine und falls vorhanden den Bohnenbehälter und die Mühle regelmässig reinigen. Darüber hinaus verstopft Kalk die Wasserleitungen, was die Wärmeübertragung verschlechtert. Dies führt nicht nur zu erhöhtem Energieverbrauch, sondern auch der Geschmack des Kaffees leidet dabei. Beim Kauf des Entkalkers darauf achten, dass er für die Maschine geeignet ist.

Entkoffeinierter Kaffee kann eine gute Alternative sein für alle, die Koffein nicht vertragen. Bei entkoffeiniertem Kaffee von guter Qualität ist kein Unterschied zu herkömmlichem Kaffee feststellbar.

WASSER: DIE GRUNDLAGE FÜR GUTEN KAFFEE

Da Kaffee zu 98% aus Wasser besteht, hat die Wasserqualität einen wesentlichen Einfluss. Massgeblich beeinträchtigt abgestandenes Wasser den Kaffee; deshalb sollten Sie bei der Kaffeemaschine den Inhalt des Wasserbehälters täglich erneuern. Bei zu viel Kalk und Chlor im Wasser können geeignete Filtersysteme die Geschmacksbeeinträchtigungen vermeiden und Kalkablagerungen verringern.

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 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, 3×500 g

Spettacolo

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



31.20 Bohnen, 3×500g

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.



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 Aromafülle.

27.60

gemahlen oder Bohnen, 3 × 500 g



Artikel-Nr. 585078 (Bo Web-Code 72692

Artikel-Nr. 585079 (gemahlen)

SCHONEND GERÖSTET



Traditionen vermitteln ein Gefühl von Heimat und Identität. Sie spielen deshalb bei Merkur Kaffee eine wichtige Rolle. Seit fast 100 Jahren setzt sich das Unternehmen für das Wohl seiner Kunden ein. Täglich sind in der ganzen Schweiz elf versierte Kaffeeberater unterwegs, um die Kunden aus Hotellerie, Gastronomie, Cafeterien, Spitälern und Altersheimen kompetent zu beraten.

MODERNSTE PRODUKTION

Täglich verlässt frisch gerösteter, herrlicher Kaffee die Merkur-Rösterei im bernischen Zollikofen. Hier wird mit modernsten Trommelröstanlagen und schonenden Röstverfahren gearbeitet. Der Prozess dauert je nach Sorte zwischen 17 und 20 Minuten. Dieses Langzeitröstverfahren reduziert die Säure und der Kaffee fällt harmonischer, aromatischer und bekömmlicher aus.

Erfahrene Röstmeister verarbeiten schonend den besten Rohkaffee zu qualitativ hochwertigen und exklusiven Produkten wie zum Beispiel den italienisch-temperamentvollen Caffè Teatro oder den stilvollen und leidenschaftlichen Spettacolo-Kaffee.

BIOLOGISCH PRODUZIERT, FAIR EINGEKAUFT

Die Stärke der Merkur-Rohkaffeebeschaffung basiert nicht nur auf einem mehrstufigen Qualitätssicherungskonzept, welches die Rückverfolgung der Kaffee-Chargen ermöglicht, sondern auch darauf, biologisch produzierten und fair gehandelten Kaffee aus den besten Anbauregionen der Welt einzukaufen. Nur so können hochwertige Kaffeemischungen

Mehr Informationen über Merkur Kaffee erhalten Sie unter **merkurkaffee.ch**

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 Baden, Locarno und Freiburg.

«FRAU MEISE», BADEN

Das originellste aller Badener Cafés befindet sich am Rand der Altstadt an der Unteren Halde. Sein origineller Name hat sich angeboten, denn das Haus, in dem es sich befindet, heisst «Haus zur Meise». «Es stammt aus dem Jahr 1520; sein Name bezieht sich wohl auf die Meisen in den Bäumen am Limmatufer», erklärt Claudia Nabholz.

Die Inhaberin und Geschäftsführerin des in jeder Hinsicht liebevoll eingerichteten Cafés hatte ursprünglich Wirtschaftspsychologie studiert und war danach auch auf diesem Gebiet tätig. Geschäftlich viel im Ausland, lernte sie unterschiedliche Brunch-Kulturen kennen. Die Idee reifte, ein eigenes Café zu eröffnen und dieses mit anderen Themen zu kombinieren, die sie interessierten, nämlich Kultur und Mode. Sie erstellte einen Businessplan und fand kurz darauf das passende Lokal. Das war im April 2009. Und bereits im August wurde «Frau Meise» eröffnet.

Die Vogelwelt ist allgegenwärtig, als Dekoration, an den Tapeten, in den Namen des Angebots. Das gesamte Interieur bis hin zum Geschirr ist überaus geschmackvoll zusammengewürfelt. Sei es auf dem Vintage-Sofa oder an einem der alten Tischchen, man fühlt sich auf Anhieb daheim. «Alle finden hier etwas, das sie an zu Hause erinnert: Mütter mit ihren Kindern, Studenten, ältere Damen», berichtet Claudia. Zudem wird bei «Frau Meise» ausnahmslos geduzt.

Bekannt ist das Café aber auch für seine kulturellen Aktivitäten. Es gibt regelmässig Kunstausstellungen und – mehrheitlich stromlose – Konzerte. Aber auch die Mode kommt zum Zug. Junge Designer aus der Schweiz und aus dem Ausland präsentieren ihre Kollektionen, die sehr unterschiedlich sein können – auch im Preis

01/02 «Frau Meise», Untere Halde 15, Baden **03** Cantina Canetti, Piazza Grande 13, Locarno **04/05** Café Belvédère, Grand-Rue 36, Fribourg



Was das Gastronomische betrifft, legt Claudia grössten Wert darauf, dass alles selbst gemacht ist. Das trifft auf den Kuchen ebenso zu wie auf den Risotto oder die Pasta. Und natürlich auf die Leckereien rund um den Brunch, den man bis 16 Uhr geniessen kann. Ganz besonders beliebt seien das Spatzen-, Meisen- und das Schwanen-«Zmorge». Der Kaffee, welcher mit einer online ersteigerten, altehrwürdigen Gaggia bereitet wird, schmeckt hervorragend. Er stammt von einer nahen Rösterei in Dietikon.



CANTINA CANETTI, LOCARNO

Ein ganz und gar anderes Ambiente herrscht im letzten authentischen Locarneser Café, der Cantina Canetti. Obwohl an der Piazza Grande gelegen, verirren sich selten Touristen hierher. Vielmehr hört man fast ausschliesslich den typischen Locarneser Dialekt. Ebenso authentisch wirkt die Einrichtung. Alles sieht aus, als sei es immer schon so gewesen. Die Bewohner des Städtchens kommen rasch auf einen Espresso vorbei (ein Gedicht!), genehmigen sich ein Glas Merlot oder einen Corretto. Am Mittag kann man lokale Gerichte bestellen. Am schönsten ist das auf der gemütlichen Terrasse, die sich hinter dem Lokal befindet.

«Die muss man halt finden», sagt Walter Haenggi verschmitzt. Er ist trotz seines deutschschweizerisch anmutenden Namens ein echter Ticinese, und ihm gehört das fünfzig Jahre alte Café seit neun Jahren. «Wir sind die Einzigen auf der Piazza Grande, die keine Tische vor dem Lokal haben. Manche nehmen uns deshalb gar nicht wahr, aber das macht nichts »

Wichtig sei ihm die Authentizität. Und das schätzen auch die Touristen, die das «Canetti» entdecken. Vor allem aber wird das Café von der lokalen Bevölkerung besucht, ältere Herren spielen hier Karten. Freitag- und Samstagabend schaue aber auch die Jugend rein, nicht zuletzt wegen der Konzerte, die Haenggi ab und zu organisiert. Da verwandelt sich die Cantina dann schon mal in eine wilde Jazz-Bar. «Wir haben aber unterschiedliche Stilrichtungen, neulich gabs katalanische Musik», berichtet Haenggi. Zubereitet wird der Kaffee auf einer museumsreifen Maschine: «Die hat schon ihre Macken», verrät Haenggi, «aber der Techniker kennt sich aus, er hat sie noch jedes Mal flicken können.»

CAFÉ BELYÉDÈRE, FRIBOURG

Noch einmal eine ganz andere Szenerie bietet das «Belvédère» in der Freiburger Altstadt. Nur wenige Schritte von der Kathedrale entfernt, besticht das Lokal nicht nur durch eine äusserst gemütliche, altehrwürdige und doch jugendliche Atmosphäre, sondern vor allem durch eine spektakuläre Terrasse, von der aus man einen atemberaubenden Blick auf die Saane und die unteren Teile der Altstadt geniesst. Das Haus hat eine lange Geschichte, die bis ins Mittelalter zurück reicht. Lange Zeit konnte man im «Belvédère» das «Jeu de quilles» spielen, ein uraltes Spiel, das man sich als Mischung zwischen Bowling und Pétanque vorstellen kann. Die lange Bahn ist noch heute zu erahnen und bildet einen der Räume im Innern.

Dort gibt es auch loungeartige Ecken und versteckte Nischen. In der Mitte steht ein eher chaotisch anmutendes Bücherregal. Sein Zustand belegt indes nur, dass das «Belvédère» lebt. Bisweilen werden denn auch kulturelle Veranstaltungen aller Art durchgeführt, aber auch Spiel-



abende. Insgesamt fasst das Café je 100 Plätze im Innern und auf der Terrasse. Die drei jungen Geranten, die das Lokal vor Kurzem übernommen und liebevoll renoviert haben, legen Wert darauf, die Geschichte freizulegen, Aktualität und Tradition zu verbinden. So ist bei den Renovationsarbeiten ein uraltes Wörterbuch zum Vorschein gekommen. Einige der darin enthaltenen Definitionen finden sich nun an den Wänden wieder. Auch das von einem der Geranten gestaltete Logo ist eine gelungene Mischung zwischen Moderne und Tradition. Der Kaffee des Hauses stammt vom im neuenburgischen Cortaillod beheimateten Unternehmen Centaure und wurde bei einer Degustation eruiert. Neben den Klassikern wie Espresso oder «Renversé» (s. Box) sind im «Belvédère» aromatisierte Kaffees besonders beliebt. Denn zu den Spezialitäten des Hauses gehören unzählige

Sirups eines lokalen Herstellers. Die damit aromatisierten Kaffees, beispielsweise mit Zimt, Haselnuss, Macadamia oder Kastanie, sind echte Verkaufs-Hits.

WAS IST EIN «CAFÉ RENVERSÉ»?

Diese Bezeichnung ist in der Romandie recht verbreitet. Worum es sich dabei aber genau handelt, darüber gehen die Meinungen auseinander. Klar ist, dass es sich um einen Milchkaffee handelt. Aber was soll dabei verkehrt (renversé) sein? Des Rätsels Lösung: Bei einem normalen Milchkaffee ist das Verhältnis vielleicht 80% Kaffee und 20% Milch. Beim Renversé ist es gerade umgekehrt. Auf diese Weise kann man den Kaffee übrigens auch in den Niederlanden geniessen. Man bestellt dann einen «koffie verkeerd».







ERFRISCHT DURCH DEN SPÄTSOMMER

Bei heissen Temperaturen sind Eiscafés die ideale Erfrischung und Wachmacher. Die beiden süss-würzigen Kreationen Iced Macchiato und Limoncè bringen Sie garantiert erfrischt durch den Spätsommer.







Iced Macchiato Für zwei hohe Gläser von 2 dl Inhalt

Zutaten

2 Discs TASSIMO Jacobs Latte Macchiato (Espresso) à ca. 25 ml 2 Discs TASSIMO Jacobs Latte Macchiato (Milch) à ca. 0,8 dl 5 EL Holunderblütensirup Eiswürfel

Zubereitung

- 1. TASSIMO-Espresso und die Milchkomposition mit der TASSIMO-Maschine getrennt zubereiten. 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.
- 2. Milch mit dem Holunderblütensirup mischen. Eiswürfel in die Gläser verteilen, Milch darübergiessen und den Espresso vorsichtig in die Mitte des Glases dazugiessen.



Limoncè Für zwei Gläser von 1dl Inhalt

Zutaten

1 doppelter Mocoffee-Espresso à 60 ml

2 TL Zucker

1/2 Bio-Zitrone

4-6 Eiswürfel

Zubereitung

- 1. Von der Zitrone mit einem Schäler 2 Stück Schale dünn abschälen. Mit Zucker und Eis in den Shaker geben. Espresso dazugiessen und kräftig schütteln, so, dass reichlich Schaum entsteht.
- 2. Getränk in die Gläser giessen, dabei die Eiswürfel und die Schale zurückhalten. Mit einem Stück frischer Zitronenschale garnieren.



BOSCH Multi-Getränkeautomat

- 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

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

RUND UM KAFFEE

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

Turmix Milchschäumer TX 40

Perfekter Milchschaum und heisse Milch, automatische Abschaltung, doppelt isolierte Kanne für bessere Wärmespeicherung. Masse: 15 × 20,5 cm, Füllmenge max. 250 ml, 650 W, 2 Jahre Garantie

79.–



Artikel-Nr. 575029 Web-Code 48646

Wasserkaraffe

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

84.-69.-



Artikel-Nr. 580377 Web-Code 82728

Café del Mar – immer wieder ein Highlight an erstklassiger Chillout-Musik

Das Café del Mar auf Ibiza steht auf fast perfekte Art und Weise für die Fusion von Licht, Wasser, Gefühlen und Musik. Das Café del Mar hat es mit dieser Compilation-Reihe geschafft, seinen ganz eigenen, unverkennbaren Chill-Sound zu prägen. Die Stücke kommen aus der ganzen Welt und viele davon sind exklusiv für die Café-del-Mar-Compilations produziert worden. Neben vielen bekannten Café-del-Mar-Künstlern gibt es immer auch viele neue interessante Talente zu entdecken.



Café del Mar Dreams Vol. 1

Artikel-Nr. 101290440 Web-Code 62511

29.90



Café del Mar Vol. 5

Artikel-Nr. 999573 Web-Code 96630

16.90



Café del Mar 20th Anniversary

Artikel-Nr. 101290523 Web-Code 31427

44.90



Café del Mar 30 Years of Music

Artikel-Nr. 109745357 Web-Code 54227

32.90 **29.90**

Über 2 Mio. Produkte auf

postshop.ch



Besuchen Sie eine unserer rund 2000 Filialen. Oder finden Sie über 2 Millionen weitere Produkte auf postshop.ch – portofreie Heimlieferung innert 48 Stunden inklusive.



