

Unsere Partner

LA SEMEUSE
CAFÉS GRANDS CRUS



MoCoffee



CAFFÈ
CHICCO
D'ORO

TASSIMO

KÖENIG

rotel

Lucaffé
...e vive la vita

postshop.ch

Nr. 4 / Dezember 2012

BARISTA

Das Magazin rund um Kaffee und mehr

Reportage:

Brasilien – Luxemburg – Vietnam
Eine Kaffeereise in Zahlen

Sortiment:

Tassimo, Lucaffé, Turmix, Chicco
D'Oro, MoCoffee, La Seumeuse,
Koenig, Rotel, Zubehör

Interview:

Chahan Yerezian,
Chemiker und Kaffeespezialist

ALLES WICHTIGE GIBT'S
AUF DER POST.

postshop.ch

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 auf postshop.ch 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 1.12.2012 bis 16.12.2012.

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, 22)
Peter Mosimann, Bern (S. 16/17)

Speziellen Dank an:
Silvio Galizzi, Chahan Yeretzian

Grüezi



Liebe Leserinnen und Leser

Die neue **BARISTA**-Nummer beginnt mit einer Reise durch die Welt des Kaffees anhand einiger verblüffender Zahlen und Statistiken. Wussten Sie, dass die Luxemburger die absoluten Weltmeister im Kaffeetrinken sind? Oder stimmt das etwa doch nicht?

Weiter gehts mit einem spannenden Interview mit Prof. Chahan Yeretzian von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften. Der Mann könnte mit gutem Grund auch Dr. Kaffee genannt werden, erforscht er unser Lieblingsgetränk doch auf alle Arten und Weisen. Erfahren Sie, warum Fair-Trade-Kaffee sehr wohl gut schmecken kann, wovon die Höhe der Crema abhängig ist, ob Maschinen Kaffee degustieren können und vieles mehr.

Interessantes hat auch Patrick Zbindens Kaffeexikon zu bieten, von AA über Blend und Cupping bis Single Origin und Stripping – nur wenn Sie diese Fachausdrücke kennen, können Sie unter Kaffeefreaks mitreden.

Und schliesslich entführen wir Sie, wie immer, in drei Cafés, diesmal in Luzern, Basel und Visp. Sie könnten unterschiedlicher nicht sein – und doch verbindet sie das eine: die Liebe zum Kaffee.

Viel Spass

A. Varela

Abel Varela
Product Manager

Inhalt



Produkt-Tipp



Wasserkaraffe

Intelligenter Giessmechanismus, Eiskwürfel oder Zitronenscheiben verbleiben in der Karaffe. Glas, Edelstahl, spülmaschinenfest

49.– 0,8 Liter

IN DER KAFFEEMÜHLE: SILVIO GALIZZI

Nach Lehrjahren in grossen Hotels von Malaysia bis New York kehrte Silvio Galizzi ins Tessin zurück, zunächst ins Al Portone, Lugano, wo er 17 Gault-Millau-Punkte und einen Michelin-Stern erhielt. Seit Kurzem ist er Gastgeber im Canvetto di Silvio Galizzi, B & B Vallombrosa, Castelrotto TI.



BARISTA
Wie trinken Sie Ihren Kaffee und wie viele Tassen pro Tag?

SILVIO GALIZZI
Das ist unterschiedlich. Meistens sind es zwei Tassen Latte macchiato oder Cappuccino zum Frühstück. Den Tag durch können es dann bis zu sieben Espresso sein. Aber eigentlich trinke ich Kaffee, wann immer ich Lust habe, das kann auch spätabends sein.

Welches war Ihre beste Tasse?
Ich erinnere mich an eine Bar an einem Strand in Ligurien. Wichtig ist ja, dass eine Maschine nicht stillsteht, sondern ständig läuft. Und die haben da sicher 2000 Tassen am Tag gemacht. Es muss natürlich eine gute Maschine sein, ein guter Barista, der Kaffee, das Wasser – es muss alles stimmen und zusammenpassen.

Was bedeutet Ihnen Kaffee?
Kaffee ist für mich Genuss. Einen klei-

nen Moment lang nicht zu hetzen und für ein paar Sekunden ganz bei sich selbst zu sein.

Was für Kaffee gibts im Canvetto?
Ich arbeite mit einer Nespresso-Profi-Maschine. Die Qualität ist konstant hoch und ich habe bisher nur positives Feedback gehabt.

Sie haben einmal ein ganzes Kaffeemenü kreiert, richtig?
Ja, das war fürs Finale des «Bocuse d'Or». Da gabs zum Beispiel eine Suppe aus schwarzen Bohnen, darin waren Würfel aus geliertem Espresso. Oder einen Raviolo, gefüllt mit in Kaffee mariniertem Scampi.

Bauen Sie auch im Canvetto Kaffee in Ihre Menüs ein?
Ab und zu würze ich rotes Fleisch oder Lachs mit Kaffeepulver. Die Kaffeernote darf aber nicht überwiegen.

vallombrosa.ch

BRASILIEN – LUXEMBURG – VIETNAM EINE KAFFEEREISE IN ZAHLEN

Das schwarze Gold betört unsere Sinne, beflügelt unseren Geist und lässt unsere Konzentration wachsen; doch als wichtiges Handelsgut ruft Kaffee auch regelmässig Statistiker und andere Zahlenliebhaber auf den Plan. Und das ist spannender, als man denkt.



01

Da ist zunächst der einzelne Kaffeebaum: Sein Wurzelsystem kann bis zu 25 Kilometer lang sein. Es hilft ihm zu blühen und Kirschen hervorzubringen; im Schnitt 5 bis 8 Kilogramm pro Jahr. Aus ihnen lässt sich ein knappes Kilo exportfähiger Rohkaffee herstellen. Da dieser bei der Röstung bis 20 Prozent seines Gewichts verliert, wird vielleicht ein gutes Pfund Röstkaffee bleiben. Und damit etwa 60 Tassen Kaffee. 1 Baum, 60 Tassen Kaffee – ein solches Zahlenspiel mag illustrativ sein, faktisch ist es in extremem Ausmass fehlerbelastet: Allein die Erntemenge variiert von Jahr zu Jahr beträchtlich und der mögliche Ertrag kann in einer industriell betriebenen Grossplantage in Brasilien ohne weiteres 50 Mal höher sein als bei einer Handlese in Angola. Doch selbstverständlich gibt es auch harte Fakten: Weltweit wachsen auf etwa 10 Millionen Hektar Anbaufläche rund 15 Milliarden Kaffeebäume. Sie werden von rund 25 Millionen Bauern gepflegt. Wenn man alle Beteiligten einrechnet, leben rund 100 Millionen Menschen vom Kaffee. Die Weltproduktion dürfte im Kaffeejahr 2012/2013 knapp 90 Millionen Sack Arabica und rund 60 Millionen Sack Robusta betragen; zusammen sind das 9 Millionen Tonnen.

DAS RÄTSEL LUXEMBURG

Dass es überhaupt halbwegs verlässliche Zahlen gibt, verdanken wir der ICO (International Coffee Organization). Die Unterorganisation der UNO wurde 1963 gegründet und versucht, eine gewisse Koordination des Kaffeemarktes zu gewährleisten. Die ICO repräsentiert heute praktisch alle Erzeuger- und über 80 Prozent der Verbraucherländer. Der Website der ICO lassen sich nun sehr spannende Zahlen entlocken. So möchte man zum Beispiel wissen, wer von den weltweit täglich konsumierten 2,5 Milliarden Tassen Kaffee am meisten trinkt.

Die verblüffende Antwort lautet: die Luxemburger!

Statistisch gesehen trinken sie nämlich pro Kopf und Jahr um die 28 Kilogramm, das wären pro Luxemburger und Tag rund 9 Tassen – absoluter Weltrekord. Des Rätsels Lösung dürfte darin zu finden sein, dass relevante Mengen an Kaffee von den Endkonsumenten ausser Landes gebracht beziehungsweise

von den Bewohnern umgebender Länder hier eingekauft wird: Die ungewöhnlich hohe Kaffeesteuer in Deutschland lässt grüssen.

Aber auch die wirklichen Weltmeister sind nicht ganz die Erwarteten. Denn in den meisten Statistiken taucht Finnland zuoberst auf, mit satten 12 Kilo pro Kopf und Jahr, also 4 Tassen pro Tag und Person. Auch alle anderen skandinavischen Länder sind ganz vorne dabei. Mitten unter ihnen auf Rang 5: die Schweiz. 2,5 Tassen Kaffee trinkt jeder Einwohner des Landes pro Tag, vom Säugling bis zum Greis. Natürlich sind auch unsere Nachbarländer in den Top 20.

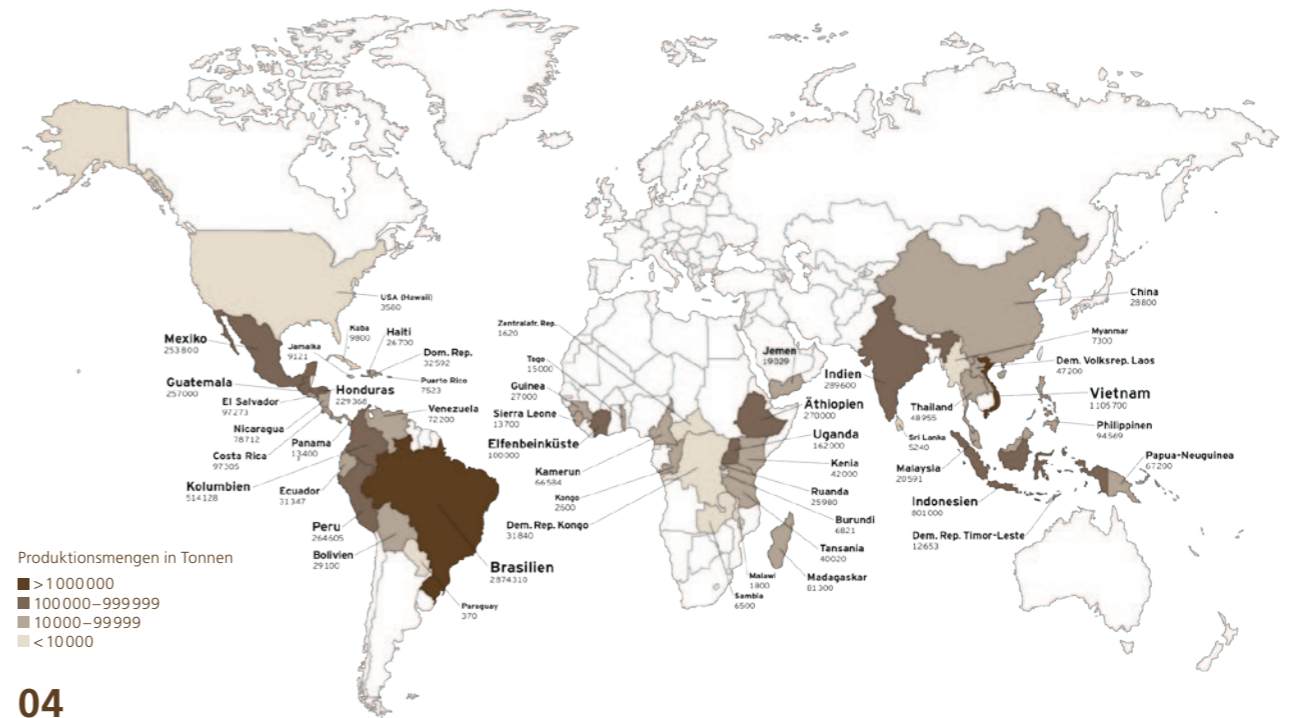
Aus den grossen Anbauländern hingegen schafft es einzig Brasilien in diese Liga. Vietnam, immerhin der zweitwichtigste Produzent der Welt, konsumiert gerade mal gut 1 Kilo pro Kopf und Jahr. Der durchschnittliche Vietnameser würde demnach alle 3 Tage 1 Tasse Kaffee geniessen; für viele von uns eine grauenhafte Vorstellung. Das ist aber noch gar nichts gegen die Zu-



02



03



04

rückhaltung der Inder: Sie trinken lediglich 9 Tassen – pro Jahr. Doch dies dürfte sich ändern: In den nächsten Jahren wird Indien seinen Anbau nämlich vervielfachen ...

BEEINDRUCKENDE PRODUKTION

Brasilien ist mit grossem Abstand der grösste Kaffeeproduzent. Das riesige Land produziert jährlich 2,9 Millionen Tonnen Rohkaffee, wofür über 3 Milliarden Kaffeepflanzen nötig sein dürften. Rund 8 Millionen Brasilianerinnen und Brasilianer arbeiten im Kaffeegeschäft.

Auf Rang zwei folgt Vietnam, das 1,1 Millionen Tonnen produziert. Das erste afrikanische Land auf dieser Liste ist die Nummer 6 der Welt, Äthiopien. Dort sind es noch rund 270 000 Tonnen, die mit weniger als 600 Millionen Pflanzen produziert werden.

Wie schnell die Dinge sich ändern können, hat das aktuelle Kaffeejahr gezeigt. Gemäss einer Nachricht der ICO könnte Äthiopien in der nächsten Statistik auf Rang 3 erscheinen. Grund dafür ist eine sehr gute Ernte, während beispielsweise in Kolumbien schlechtes Wetter mit viel Regen und wenig Sonne die Ernterträge zurückgehen liess. Schädlinge verschlimmerten diesen Zustand noch, sodass die kolumbianische Kaffeeproduktion

auf ein Rekordtief fiel – wovon nun Äthiopien profitieren könnte. Brasilien, Vietnam, Äthiopien, sie alle liegen im sogenannten Kaffeegürtel zwischen dem 23. Breitengrad im Norden und dem 25. im Süden. Ausserhalb dieser Zone ist es nicht möglich, Kaffee zu produzieren; also auch nicht in Europa.

UND DIE SCHWEIZ?

Alle grossen Kaffeehändler der Welt haben ihren Sitz oder zumindest eine Niederlassung in der Schweiz, daher laufen drei Viertel des weltweiten Kaffeehandels – mindestens virtuell – über unser Land.

Viel interessanter aber ist, dass die Schweiz Kaffee-Exportweltmeister ist! Wir importieren pro Jahr über 100 000 Tonnen Rohkaffee. Etwa 50 000 Tonnen werden in der Schweiz veredelt und als Röstkaffee oder in löslicher oder entkoffeinierter Form wieder exportiert. Gemäss Statistik der Eidgenössischen Oberzolldirektion ist Kaffee damit das wichtigste Exportgut der Schweiz. Ausserdem liegt unser Land damit an der Spitze der Exportländer von geröstetem Kaffee. 2009 zum Beispiel betrug der Exportumsatz nicht weniger als 942,6 Millionen Dollar.

QUELLEN

Die Website der ICO ist eine Fundgrube: ico.org. In und bezüglich der Schweiz hat allerdings auch procafe.ch einiges zu bieten. Desgleichen das Schweiz-Sonderheft des Magazins «crema», Ausgabe 2011/12.

Und schliesslich sei auf die Publikation des Wirtschaftsmagazins «brandeins» hingewiesen: «Kaffee in Zahlen – der 1. deutsche Kaffee-report», der unterhaltende Report steht unter wissen.brandeins.de zum kostenlosen Download bereit.

- 01 Kaffeebaum mit Kirschen.
- 02 Rohkaffee wird in Säcke abgefüllt.
- 03 Für den Export bereitgestellter Rohkaffee.
- 04 Anbauländer nach Produktionsmenge im Jahr 2010; in Tonnen Rohkaffee.



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



Artikel-Nr. 585097
Web-Code 95526

~~169.-~~ **129.-**

2 Jahre Garantie auf Maschine

Twinnings Chai Latte

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

46.75 5 Packungen
zu je 16 Kapseln



Artikel-Nr. 596183
Web-Code 86500

Jacobs Caramel Macchiato

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

46.75 5 Packungen
zu je 16 Kapseln



Artikel-Nr. 596207
Web-Code 56039

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
Web-Code 65333

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

Bestellmöglichkeiten siehe Seite 2.



Die Bezzera BZ10 aus dem 111-jährigen Familienunternehmen Bezzera ist ein Massstab für Qualität und Professionalität und wird in Italien produziert. Das bewährte 2-Kreis-System erlaubt die gleichzeitige Zubereitung von Espresso und Milchschaum. Die Maschine lässt sich mit Kaffeepads sowie mit frisch gemahlenem Kaffee betreiben. Erfüllen Sie sich den Traum eines perfekten italienischen Espresso oder Cappuccino zuhause.

Espressomaschine Bezzera BZ10

Technische Daten

- Masse (B x H x T): 25 x 37,5 x 42,5 cm
- Gewicht: 19 kg
- Leistung/Anschluss: 220–240 V / 1400 W
- Kesselinhalt: 1,5 Liter
- Tankinhalt: 3 Liter
- Boiler und Verrohrung aus Kupfer
- Gehäuse aus Edelstahl
- Idealeistung: empfohlen bis 50 Tassen/Tag



Artikel-Nr. 610129
Web-Code 36943

1499.-

2 Jahre Garantie auf Maschine

Lucaffé Classic

Die Mischung, bestehend aus 80% Arabica- und 20% hochwertigen Robusta-Bohnen, verleiht dem Kaffee ein dichtes Aroma mit einer nussigen Note. Er ist von cremig-weicher Konsistenz und eignet sich auch ausgesprochen gut für Vollautomaten. Seine überzeugenden Geschmacksnoten, die dieser Kaffee offenbart, machen ihn allseits beliebt.

34.90 1 kg Bohnen



Artikel-Nr. 610130
Web-Code 15110

Lucaffé Classic Lungo

59.90 E.S.E Pads
150 St.

Artikel-Nr. 610137
Web-Code 10148

Lucaffé Classic Espresso

59.90 E.S.E Pads
150 St.

Artikel-Nr. 610133
Web-Code 65996

Lucaffé Mr.Exclusive (100% Arabica)

Die Bohnen stammen aus Südamerika, Asien und Afrika. Mit dem Mr.Exclusive röstet Lucaffé eine weiche, schokoladige Kaffeeoffenbarung mit vollem Körper. Nur ganz wenige Arabica-Kaffees behaupten sich in einem Cappuccino so gut wie Mr.Exclusive. Eine Mischung für Liebhaber von mildem, vollmundigem, schokoladigem Kaffee.

39.90 1 kg Bohnen



Artikel-Nr. 610131
Web-Code 63722

Lucaffé Mr.Exclusive Lungo

69.90 E.S.E Pads
150 St.

Artikel-Nr. 610139
Web-Code 77603

Lucaffé Mr.Exclusive Espresso

69.90 E.S.E Pads
150 St.

Artikel-Nr. 610138
Web-Code 62459



Bestellmöglichkeiten siehe Seite 2.

DER KAFFEEFORSCHER

Noch immer bewahrt Kaffee viele seiner Geheimnisse für sich. Um das Phänomen Kaffee besser verstehen zu können, forscht Professor Chahan Yeretzian an der Zürcher Hochschule in Wädenswil (ZHAW). **BARISTA** hat den renommierten Forscher getroffen.

BARISTA

Gibt es einen Kaffeemythos, den Sie durch Ihre Forschungsarbeiten widerlegen konnten?

CHAHAN YERETZIAN

Weit verbreitet ist die Meinung, dass Fair-Trade-Kaffee schlechter schmeckt als Kaffee, der nicht Fair-Trade-gelabelt ist. Wir konnten aufzeigen, dass es keinen feststellbaren Unterschied zwischen solchen Kaffees gibt. Der Grund für diesen Irrglauben könnte sein, dass vor Jahren wegen mangelnder Verfügbarkeit von fair gehandeltem Kaffee es nicht möglich war, Kaffeemischungen von guter Qualität herzustellen. Dies hat sich glücklicherweise geändert.

Espressotrinker schwören auf eine möglichst hohe Crema. Eine richtige oder falsche Annahme?

Die Cremaqualität wird von der jeweiligen Kaffeemischung und dem Röstgrad beeinflusst. Zusätzlich prägt die Frische des Kaffees die Crema, d. h., je frischer der Kaffee geröstet wurde, desto höher ist in der Regel die Crema. Die Erklärung ist einfach: Frisch gerösteter Kaffee enthält viel CO₂, welches sich bei der Espressozubereitung durch den Wasserdruck im Kaffeepulver freisetzt und für Schaum sorgt. Gemäss unseren Tests verstärkt die Crema die verschiedenen Texturwahrnehmungen im Mund und erhöht darüber hinaus die Wahrnehmung von Röstaromen in der Nase.

Wie lässt sich die Qualität eines Kaffees wissenschaftlich messen?

Zum Beispiel mit Hilfe sogenannter Gaschromatografen, also einer Art elektronischer Nasen. Solche Geräte messen mit Hilfe von Sonden die Anzahl und den Gehalt an flüchtigen Aromamolekülen.

Kann eine Maschine auch erkennen, ob ein Kaffee blumige oder fruchtige Aromen enthält?

Bis anhin konnten solche Maschinen lediglich die Anzahl der Moleküle messen. Zurzeit entwickeln wir in unseren Labors ein Messgerät, das fähig sein wird, einzelne Duftmoleküle den jeweiligen Aromafamilien zuzuordnen. Bereits jetzt erkennt die Maschine Röst- oder Getreidearomen. Auch bei Aussagen über Textur und Bitterkeit eines Kaffees ist die Maschine zunehmend treffsicherer.

Braucht es in Zukunft keine Menschen mehr, um Kaffee zu degustieren?

Ich bin überzeugt, dass Maschinen in Zukunft die Kaffeequalität ziemlich exakt beschreiben können. Dies ist u. a. auch nötig, weil wir Menschen in unserer Wahrnehmung sehr unterschiedlich sind und es deshalb auch sehr schwierig ist, ein konstantes Degustationsresultat zu erhalten. Indem wir die menschliche Wahrnehmung beim Degustieren von Kaffee sehr genau untersucht haben, konnten wir diese Tatsache beweisen. Trotzdem wird auch in Zukunft der Mensch als Degustations-experte unerlässlich sein.

Wie sehen solche Forschungen am Menschen aus?

Kaffeearomen riechen wir auf zwei unterschiedlichen Wegen: Indem der Duft des Kaffees aus der Tasse in unsere Nase steigt und indem wir den Kaffee beim Trinken über unseren inneren Nasenkanal riechen. Für die Forschungsarbeit haben wir die Duftmoleküle beim Ausatmen im Nasenbereich gemessen. Dabei stellten wir fest, dass es Personen gibt, welche die Kaffeearomen mehrheitlich über den Duft wahrnehmen,

und andere, die den Kaffee erst so richtig riechen, wenn sie ihn im Mund haben und hinunterschlucken.

Haben Sie auch unterschiedliche Zubereitungsarten und deren Auswirkung auf die Kaffeequalität untersucht?

Wir haben verschiedene Systeme geprüft. Eines davon ist die zweiteilige Mokka-Espresso-Kanne (z. B. von Bialetti). Das Ergebnis dieser Art der Zubereitung bezeichnen viele als Espresso. Messungen von uns haben ergeben, dass sowohl sensorisch als auch von den Inhaltsstoffen her ein solch aufgebrühter Kaffee nicht als Espresso bezeichnet werden sollte. Genau genommen ist dieses Kaffeegetränk eher mit dem Filterkaffee verwandt.

Kann man bei ihnen auch als Nichtstudent lernen?

Wer das Thema Kaffee vom Anbau bis zur Zubereitung vertiefen möchte, der hat die Möglichkeit, an der ZHAW ein Nachdiplomstudium zu absolvieren. Der CAS-zertifizierte Lehrgang The Science and Art of Coffee richtet sich sowohl an Akademiker als auch an Praktiker. ■

FORSCHER AUS LEIDENSCHAFT

Chahan Yeretzian, 51, ist in Syrien aufgewachsen und im Schulalter nach Bern umgezogen. Nach dem Chemiestudium folgten Forschungsjahre an den Universitäten von Los Angeles und München. Bevor er Chemiedozent und Professor an der ZHAW wurde, war er zehn Jahre bei Nestlé in der Kaffeeforschung tätig. Darüber hinaus ist er in der Schweiz im Vorstand der Specialty Coffee Association tätig. Er trinkt täglich ca. 4 Espressi und 4 Milchkaffees.

icbc.zhaw.ch/coffee



CHAHAN YERETZIAN,
CHEMIKER UND
KAFFEEESPEZIALIST

tesa

Mein Rezept?
Kleb alles
an die Wand!

Klebehaken von tesa Powerstrips®

Aus rostfreiem Edelstahl und hochwertigem Kunststoff.
Einfach anbringen – spurlos wieder ablösen.

NEU: wasserfeste Haken und Körbe fürs Bad.

www.powerstrips.ch



www.tesa.ch

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 Grandeza 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

~~249.-~~ **199.-**

2 Jahre Garantie auf die Maschine

TEATIME

Bodum Teeglas Pavina

2,7 dl, 2 Stück, doppelwandig,
Höhe 9 cm

~~29.90~~ **29.90**



Artikel-Nr. 605988
Web-Code 13936

EMSA Isolierkanne Value 1,0l

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

~~89.90~~ **45.90**



Artikel-Nr. 590918
Web-Code 49549

Artikel-Nr. 590922
Web-Code 49549

Inox Wasserkocher 1l

Kabellos mit 360° drehbarer Kontaktverbindung, Behälter aus gebürstetem, rostfreiem Edelstahl, Griff mit Antirutschgummierung und Sicherheitsabschaltung beim Hochheben. Weitere Ausstattung: Kochstopp mit automatischer Abschaltung, Ein-/Ausschalter, Kontrollleuchte, 2200 W, Höhe 23,6 cm, Gewicht 920 g

~~59.90~~ **59.90**



Artikel-Nr. 605989
Web-Code 51235

EMSA Isolierbecher City Mug 0,36l

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~~ **29.90**



Artikel-Nr. 590923
Web-Code 31049

Artikel-Nr. 590924
Web-Code 31049

Artikel-Nr. 590925
Web-Code 31049

Artikel-Nr. 590926
Web-Code 31049

Bestellmöglichkeiten siehe Seite 2.

KAFFEELEXIKON

Wer stilsicher über Kaffee fachsimpeln möchte, sollte ein paar Fachausdrücke aus der Welt des Kaffees kennen. Patrick Zbinden hat die wichtigsten Kaffeebegriffe für Sie zusammengefasst.



PATRICK ZBINDEN

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

AA: Qualitätseinstufung, welche die Bohnengrösse umschreibt. Typisch für Afrika und Asien. Der Begriff AA wird auch als Synonym für gute Kaffeequalität verwendet.

Bio-Kaffee: Bei zertifiziertem Bio-Kaffee werden kontrollierte Umwelt- und Nachhaltigkeitsstandards berücksichtigt, damit das sensible Ökosystem, in dem der Kaffee wächst, geschützt wird.

Blend: Mischung von verschiedenen Kaffees. Das Vermischen kann u. a. finanzielle Gründe haben, das Erreichen bestimmter Kaffeeigenschaften zum Ziel haben oder um damit einen immer gleichbleibenden Geschmack der jeweiligen Handelsmarke zu erreichen.

Coffee-to-go: Bezeichnung für die Mitnahme von Kaffee, der in Papier- oder Thermobecher abgefüllt wurde, um unterwegs oder an einem bestimmten Ort getrunken zu werden.

Cupping: Professionelle Degustation von Kaffee mit Hilfe eines Cupping-Löffels.

Estate (Grown) Coffee / Single Estate Coffee: Wird auch als Lagenkaffee bezeichnet. Dabei handelt es sich um einen Plantagenkaffee, der über die Herkunft von einer exakten Lage (Farm oder Kooperative) definiert ist.

Gewaschener Rohkaffee: Die Kaffeekirschen werden nach der Ernte maschinell von der Schale getrennt. Anschliessend werden die Kaffeekirschen mit anhaftenden Fruchtfleischresten in Wasserbassins vergoren und dann gewaschen. Zur Nassaufbereitung von Rohkaffee existieren verschiedene Methoden.

Grad / Grading: Umschreibt die Qualität des Rohkaffees. Diese wird u. a. durch die Bohnengrösse und die Anzahl von Fehlern definiert (z. B. durch die Anzahl der enthaltenen Steine).

Hard Bean / HB: Qualitätseinstufung für Kaffee, der in grösseren Höhenlagen wächst und deshalb eine harte Kaffeebohne aufweist. Typisch für Zentralamerika.

Milds: Handelsbezeichnung für gewaschene Arabicas.

Pads: In Einzelportionen abgepacktes Kaffeepulver für die Zubereitung von Espresso.

Peaberry / Perlkaffee: Kaffeekirsche, die anstatt zwei Kaffeebohnen nur eine Kaffeebohne enthält.

Picking: Erntemethode, bei der die reifen Kaffeekirschen einzeln von Hand gepflückt werden.

Rohkaffee: Bezeichnung für den nach der Ernte aufbereiteten Kaffee. Wird auch als Grünkaffee bezeichnet.

SCAE: Speciality Coffee Association of Europe. Eine Organisation von Spezialkaffeeröstern, -händlern, -einzelhändlern, Importeuren und Baristi mit Sitz in London.

Screen: Durch Screening wird die Grösse der Kaffeebohne gemessen und definiert.

Strictly Hard Bean / SHB: Steht in der Qualitätseinstufung über Hard-Bean-Kaffee. Die harten Bohnen wachsen in grösseren Höhenlagen. Typisch für Zentralamerika.

Single Origin: Sortenreiner Kaffee von einem einzelnen Land, einer Region oder einer Ernte.

Stinker, -bohne: Entsteht, wenn eine Bohne durch unsachgemässes Handling während der nassen Aufbereitung überfermentiert. Eine dieser unangenehm riechenden Bohnen kann grössere Mengen Kaffee ungeniessbar machen.

Strictly High-Grown: Qualitätseinstufung für Kaffee aus Zentralamerika.

Stripping: Erntemethode, bei der alle Kaffeekirschen vom Zweig mit Hilfe eines speziellen Kamms abgestreift werden.

Supremo: Qualitätseinstufung, welche sich auf die Bohnengrösse bezieht. Typisch für Kaffee aus Kolumbien.

Ungewaschener Rohkaffee: Bei der trockenen Aufbereitungsmethode werden die Kaffeekirschen an der Sonne getrocknet.

CAFFÈ
**CHICCO
D'ORO**

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.

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



Artikel-Nr. 585106
Web-Code 99877

259.– **129.–**

Chicco d'Oro Espresso L'Italiano

Eine fein ausgewogene Mischung aus Arabica- und Robusta-Bohnen ausgezeichnete 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 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 Tradition 100% Arabica

Diese Kaffeemischung aus 100% erstklassigem Arabica ist Ausdruck bester Kaffeetradition. Die feine Röstung verleiht dem Kaffee ein angenehmes Aroma und anhaltenden Geschmack. Eine Spezialität für Kenner. Ein Genuss, den man sich zu jeder Tageszeit gönnen sollte.



Artikel-Nr. 585908
Web-Code 54995

57.60 für 120 Kapseln

Zitronentee

Die Frische der Zitrone unterstreicht die Note der Schwarzteelblätter und verleiht dieser aromatischen Mischung mit anregenden und durstlöschenden Eigenschaften ihre Harmonie.



Artikel-Nr. 585909
Web-Code 94385

57.60 für 120 Kapseln



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-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

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

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

Leggero

Ein Kaffee, der speziell für eine mittlere Tasse entwickelt wurde. Dank der 6,5g 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.



Artikel-Nr. 579479
Web-Code 99882

28.10 für 72 Kapseln

Das komplette Kapselsortiment finden Sie auf postshop.ch

Bestellmöglichkeiten siehe Seite 2.

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
- Masse (B x H x T): 150 x 250 x 220 mm
- Gewicht: 5 kg
- Idealeistung: bis zu 30 Kaffees/Tag



Artikel-Nr. 591068
Web-Code 65269

~~450.-~~ **350.-**

Il Piacere

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



~~40.90~~ **36.90** 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 Fairtrade-zertifizierte Mischung.



~~42.90~~ **38.90** Kompostierbare Pads (Ø 44 mm) 2 x 40 St.

Artikel-Nr. 591067
Web-Code 34749

~~44.50~~ **39.90** Bohnen 5 x 250g

Bestellmöglichkeiten siehe Seite 2.



Artikel-Nr. 591064
Web-Code 60408

~~47.50~~ **43.90** 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. Jedes Mal stellen wir Ihnen drei davon vor. Diesmal waren wir in Basel, Luzern und Visp.

FUMARE NON FUMARE, BASEL

Mitten in Basel, zwischen Barfüsser- und Marktplatz gelegen, ist das fumare non fumare innert kürzester Zeit zu einer Institution geworden. Es gehört zur unternehmen mitte gmbh, die 1999 den leer stehenden ehemaligen Hauptsitz der Schweizerischen Volksbank wiederbelebt hat. Ausser dem fnf gibt es das Kaffeehaus, das sich in der ehemaligen Schalterhalle befindet und über 300 Sitzplätze bietet. Weiter gehört das Primo Piano dazu, wo es jeden Mittag ein einfaches Menü gibt. Gleich daneben befindet sich die Kaffee-Akademie, wo Baristakurse angeboten werden. Überdies gibt es Theater und Konzerte, soziale Projekte und Diskussionen. «Wir verstehen uns als Kaffee- und Kulturhaus im weiteren Sinn», erklärt Benjamin Hohlmann, Wirt, Mitinhaber der GmbH und Geschäftsführer des fnf. «Unter Kultur verstehen wir auch, wie wir den Kaffee machen, den Raum gestalten, wie wir Gastgeber sind. Das unternehmen mitte ist eine Art innerstädtisches Wohnzimmer, übrigens ohne Konsumationszwang.» Insgesamt 50 Mitarbeiter beschäftigt das Unternehmen, 35 arbeiten im Service und nicht weniger als 25 sind SCAE-zertifizierte Baristi. «Kaffeekompetenz



ist uns sehr wichtig», erklärt Hohlmann, «so besteht auch der mitte-Espresso aus einer hauseigenen Mischung, die ich zusammen mit André Strittmatter von Bertschi Café (s. Barista 3/12, S. 8) erarbeitet habe. Er besteht zu 45 Prozent aus einem Robusta aus Tansania, dazu kommen Arabicas aus Brasilien, Mexiko und Kolumbien. Daneben mache ich auch eigene kleine Röstungen. Insgesamt

setzen wir hier im Haus pro Jahr drei Tonnen Kaffee um.» Auf die Herkunft schaut man dabei genau: Der eingekaufte Kaffee soll fair produziert und gehandelt sein, wenn immer möglich achtet man bei allen Produkten auf Biolabels und Demeter-Zertifizierung. Und was für eine Maschine steht im fumare non fumare? «Die neuste Dalla Corte», sagt Hohlmann. «Es ist eine super Maschine, absolut präzise in jeder Hinsicht. In der Akademie arbeiten wir jedoch mit verschiedenen Herstellern.»

SALÜ, LUZERN

Am Helvetiaplatz in der Luzerner Neustadt befindet sich das Café Salü. Es besticht durch ein extrem einnehmendes französisches Flair. Nicht nur wird alles von den Brioche bis hin zu einem wunderbar antiquierten Wandtelefon («Téléphone public») in französischer Sprache angesprochen, auch der Wandschmuck besteht aus alten Plakaten und Markenschildern aus der Grande Nation. «Eigentlich sind bei uns fast nur die Zeitungen deutschsprachig», sagt Nora Durrer,



die Geschäftsleiterin des Salü. «Und das hängt mit der Person des Besitzers zusammen, Herrn Beaudoux.» Er hat französische Wurzeln und nicht nur eine Leidenschaft für Antiquitäten, sondern auch für stimmige Konzepte. Das Salü sei sein erstes Restaurant gewesen, inzwischen sind die Brasserie Bodu und das Café de Ville dazugekommen, beide ebenfalls in Luzern.

Sie selbst sei irgendwann in der Gastronomie gelandet, erzählt sie, und habe sich dann spontan beim Salü beworben. «Danach habe ich das Wirtepatent gemacht und jetzt leite ich das Café seit fünf Jahren.» Die Kundschaft sei sehr durchmischt: «Banker kommen ebenso wie überdrehte Künstler, insgesamt eher eine alternative Kundschaft. Dabei profitieren wir auch vom belebten Platz unmittelbar vor dem Café. Hier ist eigentlich immer etwas los, es gibt Konzerte und Kunstprojekte, der Quartierverein der Neustadt tut sehr viel. Die Gegend ist richtig trendy geworden in letzter Zeit.» Viele kämen aus der Altstadt extra wegen einer bestimmten Boutique hierher, blieben dann aber hängen, eben beispielsweise im Salü.

Kaffee bildet die Hauptumsatzquelle. Zwar kommen auch viele zum Feierabendapéro vorbei, aber im Zentrum steht der Kaffee. Pro Tag seien es rund 250 Tassen, sagt Nora Durrer, und das bei kaum 30 Innenplätzen. Dabei profitiere man von der ausgezeichneten Beratung der Firma Rast Kaffee. «Die kommen vorbei, schulen uns, zeigen Tricks von der Mühle bis zur Tasse, stellen uns neue Mischungen und Röstungen vor.

Diese Kaffeekompetenz, das spürt der Kunde», weiss Nora Durrer.

TIZIANO'S, VISP

Im Jahr 1989 erbten Otto und Gabriele Imboden das heutige Hotel Visperhof, das damals noch Mont Cervin hiess. Zum Hotel gehörte auch ein Restaurant. «Das war eine richtige Dorfbeiz, man kam auf dem Pintenkehr bei uns vorbei», erzählt Gabriele Imboden. «Als wir das Haus 2008 zu einem Businesshotel umbauten, erhielt auch das Restaurant ein komplett neues Gesicht.» Der Stilwechsel ist radikal; tatsächlich erinnert im Tiziano's nichts mehr an die rustikale Vergangenheit. Im Gegenteil: Den Gast erwartet ein für Oberwalliser Verhält-

nisse verblüffendes Mass an urbaner Coolness. Trendig und chic ist das Mobiliar, an den Wänden hängt Kunst von einer Galerie in Deutschland.

«Man hat uns prophezeit, dass wir sehr viele Gäste verlieren würden», sagt Gabriele Imboden. «Aber nach einer kurzen Durststrecke stellte sich der Erfolg ein. Unsere Gäste sind jünger als früher und es kommen mehr Geschäftsleute.» Den Grund für den Erfolg braucht man nicht lange zu suchen. Er kündigt sich schon mit der stolzen Dalla Corte an, welche sich hinter der Bar breitmacht. Und ein kurzer Blick auf die Karte bestätigt den Eindruck: Hier wird Kaffee-kultur zelebriert. «Das hat ja im Oberwallis kaum Tradition», erklärt Otto Imboden. «In den Restaurants hier findet man praktisch nur Vollautomaten, Siebträgermaschinen sind extrem selten – und dementsprechend auch guter Kaffee.»

Das Tiziano's bezieht seinen Kaffee nach einigen Blindproben von der Rösterei Caffè Cervino in Naters. «Wir fanden das natürlich erfreulich, dass das Produkt, das offenbar am besten zu unserer Maschine passt, aus der Region kommt.» Man verwendet zwei Mischungen, die eine, 100% Arabica, für den Espresso und die andere zubereiteten Spezialitäten, die andere, den «Hüskafe», für Caffè Crème. Sämtliche Angestellten des Tiziano's haben einen Barista-Kurs besucht und zaubern entsprechend souveräne Kaffeespezialitäten auf die Tische. ■



INFO

Fumare non fumare, Gerbergasse 30, 4001 Basel, 061 262 27 11. Zwei ursprünglich praktisch identische Teilcafés; der Raucherteil darf inzwischen nicht mehr bedient werden, aber ein sympathisches Plätzchen finden Anhänger des blauen Dunstes hier trotzdem. mitte.ch

Salü, Waldstätterstrasse 5, 6003 Luzern, 041 210 67 77. Französisches Flair à discrétion, inklusive eines Hauchs Bohème. Frühmorgens Croissants, am Mittag eine Quiche, zum Apéro gibts natürlich Pastis. Abends geschlossen.

Tiziano's, Hotel Visperhof, Bahnhofstrasse 2, 3930 Visp, 027 948 38 00. Das Angebot von 30 Flavors beim vierschichtigen Latte macchiato reicht bis hin zu exotischen Aromen wie Grüne Banane, Rose, Pistache, Lakritze, Ingwer, Litschi oder Bubble-Gum. tizianos.ch

KÖENIG

Das Modell Koenig Automatic ist eine Espressomaschine, die den Kolben und das damit verbundene Ritual ums Brühen wieder in den Mittelpunkt stellt. Die Espressomaschine Koenig Automatic lässt sowohl in der Kaffeequalität als auch im Design keine Wünsche offen und ist eine Alternative zu Kapselsystemen und Vollautomaten.

Espressomaschine Koenig Automatic

Produktmerkmale

- Klassische Espressomaschine für alle erhältlichen Einzelportionen (55 mm) und gemahlene Kaffeebohnen
- Mengenprogrammierung mit Abschaltautomatik
- Vorbrühfunktion für ein volles Aroma
- Höhenverstellbarer Abstellrost für Espressotassen
- Dampf- und Heisswasserdüse für Cappuccino und Tee
- Beheizte Tassenabstellfläche
- Energiesparfunktion: automatischer Stand-by nach 15 Min.
- Hervorragende Energieeffizienz: A
- Gehäuse aus Edelstahl und beheizte Tassenabstellfläche
- Masse (B x H x T): 315 x 360 x 295 mm



Artikel-Nr. 599545
Web-Code 18409

~~399.-~~ **299.-**

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

rotel

 Made in Switzerland

Zaubern Sie neben Kaffee, Espresso oder Tee mit links einen Cappuccino oder Latte macchiato. Die Cappuccino-Düse garantiert Ihnen feinsten Milchschaum.

Rotel Espresso-Vollautomat

Weitere Eigenschaften

- Stufenlos einstellbare Kaffeemengen von 20 bis 240 ml
- Direkt wählbare Kaffeepulvermenge für 3 verschiedene Stärken
- Wahltasten für 1 oder 2 Tassen Kaffee
- Heisswasser und Dampf, automatische Systemspülung
- Wasserfilter, der die Entkalkung überflüssig macht
- Stromsparfunktion Eco-Modus
- Spezielles Reinigungsprogramm, Mahlgrad einstellbar
- Frischwassertank 1,8 Liter, Bohnenbehälter 230 g, Öffnung für zweite Kaffeesorte
- Masse (B x H x T): 26 x 34 x 46 cm



Artikel-Nr. 603601
Web-Code 45630

~~1099.-~~ **699.-**

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

RUND UM KAFFEE

Artikel-Nr. 610739
Web-Code 86019



Bodum Set Assam

Teekanne 1,5l und 2 doppelwandige Gläser, hitzebeständig, mit Filtereinsatz

~~99.90~~ **59.90**

Artikel-Nr. 607856
Web-Code 25342



Teegläser

4er-Set, Inhalt 0,3l, Höhe ca. 10,5 cm, spülmaschinengeeignet

~~29.90~~ **19.90**



Artikel-Nr. 600727
Web-Code 21165

Zak designs Thermobecher

Der Hot Beverage Thermobecher hält Ihr Lieblingsheissgetränk unterwegs bis zu 1 Stunde auf Genusstemperatur und passt dabei in jeden Becherhalter. Der Verschluss bewahrt das Aroma und verhindert im holprigen Gelände das Auslaufen des Inhalts.

14.90

Artikel-Nr. 600980
Web-Code 15105



Artikel-Nr. 590933
Web-Code 66335

EMSA Isolierkanne Diplomat 1,8l

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

~~109.-~~ **69.-**



Artikel-Nr. 590927
Web-Code 62003

Melitta Kaffeemaschine Look De Luxe

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

~~79.90~~ **49.90**



Artikel-Nr. 590932
Web-Code 82538

Bialetti Tassenset Mokine

6 Espressotassen mit Unterteller, aus Porzellan

~~39.90~~ **29.90**

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. 605990
Web-Code 12672

Bialetti Becherset

Aus Keramik, Set à 6 Stück, farbig assortiert, in Geschenkkarton

39.90



Artikel-Nr. 605991
Web-Code 67348

Turmix Milchschaumer TX 60

Set bestehend aus Milchschaumer TX 60 (500 W, 220–240 V, Kabellänge 0,75 m), 2 Latte-macchiato-Gläsern sowie 2 passenden Löffeln

99.90



Artikel-Nr. 605992
Web-Code 11736

EMSA Milchaufschäumer

Mit besonders feinem Sieb für effektives Aufschäumen, 1 l

24.90



Artikel-Nr. 575029
Web-Code 48646

Turmix Milchschaumer TX 40

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

79.–



Artikel-Nr. 590930
Web-Code 77722

Bialetti Kaffeezubereiter Moka Express

Für 6 Espressotassen, aus Aluminium

~~39.90~~ 29.90



Artikel-Nr. 600718
Web-Code 71517

Easy Life Kaffee Box

Kaffeebox für Kaffee kapseln. Holzunterteil und Deckel aus Glas. Grösse: 23 x 21 x 9 cm. Garantie: 1 Jahr

39.90



Artikel-Nr. 605993
Web-Code 31077

Blomus Zucker- und Rahm-Set Macchiato

Aus Edelstahl matt, Klarglas, Ø 5,5 cm, Höhe 17 cm, Inhalt 0,15 l

39.90



Tavolaswiss Kapseldispenser CAPstore Vista

Drahtkonstruktion, verchromt, bietet die perfekte und hygienische Lösung zur Aufbewahrung der Nespresso-Kapseln, der Spender ist drehbar und hat Platz für 4 x 10 Nespresso-Kaffee kapseln, die Kapseln sind unten entnehmbar und die frischen Kapseln rutschen nach. Ø 11 cm, Höhe 37 cm

49.90

Artikel-Nr. 605994
Web-Code 92212



Artikel-Nr. 600720
Web-Code 98640

Westmark Dekorier-/Kakaostreuer

Zum Dekorieren und Verzieren von Cappuccino, Kakao etc. Mit vier verschiedenen Motiven. Material: Edelstahl rostfrei. Spülmaschinengeeignet.

29.90



Artikel-Nr. 600725
Web-Code 93230

Stelton Classic Wasserfilterkanne

Der Filterbehälter der Kanne ist für den Einsatz von Brita-Filtern perfekt geformt. Der Filter verbessert den Geschmack, beseitigt Gerüche und Verfärbungen und senkt den Kalkgehalt des Wassers. Das gefilterte Wasser ist vollkommen sauber von Pestiziden und verliert den Beigeschmack von Chlor.

44.90

Bestellmöglichkeiten siehe Seite 2.



Artikel-Nr. 600719
Web-Code 56969

Stelton Isolierkanne

Die Isolierkanne mit dem einzigartigen Kippschloss wurde von Erik Magnusson kreiert und ist seither eines von Steltons bestverkauften Designstücken. Sie wurde in den vergangenen Jahren zu einer Designikone. ABS-Kunststoff, Glaseinsatz; Ø 11,5 cm, Höhe 30 cm, Grösse 1,0 l, Garantie 1 Jahr

~~89.–~~ 59.–



Artikel-Nr. 590935
Web-Code 96374

EMSA Tablett Cup 40 x 31 cm

Kratzfest und widerstandsfähig, 5 Jahre Dekorgarantie, aus hochwertigem Melamin

19.90

Bestellmöglichkeiten siehe Seite 2.

KAFFEES, DIE KEINE WÜNSCHE OFFENLASSEN



Espresso Wintertraum für 4 Personen

Zutaten

- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| 3 Kardamomsamen | – Gemahlener Espresso |
| 5 Nelkenpfefferkörner (Piment) | – Zucker nach Belieben |
| 1 Zimtnelke/Nelke | – Milch |
| 1 Sternanis | – Zimtpulver |
| 1 Zimtrinde | |

Zubereitung

Die Gewürze im Mörser leicht zerstampfen. Espressokanne (z. B. Bialetti) mit Wasser füllen und das Zwischenteil einsetzen. Die Gewürze einfüllen und mit gemahlenem Espresso abdecken. Die Kanne zusammenschrauben und den Kaffee auf dem Herd aufkochen. Die Milch leicht erwärmen und aufschäumen. Den fertigen Espresso in Tassen oder Gläser geben und nach Belieben mit Zucker süssen. Zum Schluss den Milchschaum daraufgeben und mit Zimt garnieren.



Zabaione al Caffè für 4 Personen

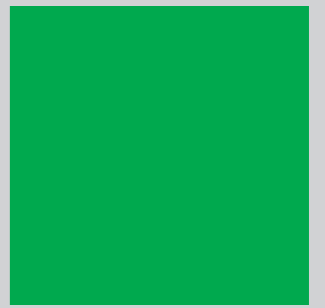
Zutaten

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| 4 Eigelb von Bio-Eiern | – Schokoladensplitter-Dekor |
| 4 EL Zucker | |
| 150 ml Vin santo oder Marsala | |
| 50 ml Ristretto (starker Espresso) | |

Zubereitung

Eigelbe mit Zucker in einer Metallschüssel zu einer weisslichen Creme aufschlagen. Die Schüssel in ein Wasserbad stellen. Löffelweise Vin santo oder Marsala und den Ristretto unter die Creme schlagen. Ca. 15 Min. kräftig durchschlagen, so bekommt die Creme möglichst viel Luft und wird sehr sahnig. Noch warm in flache Sekt-schalen oder Martini-Gläser füllen und mit Schokoladensplittern garniert servieren.

GeloMyrtol® 300 mg



Kopf dicht? Nase zu? Husten?



- Löst den Schleim
- Bekämpft Krankheitserreger
- Befreit die Atemwege



Erhältlich in Ihrer Apotheke.
Bitte lesen Sie die Packungsbeilage.

www.gelomyrtol.ch

Vertrieb: Alpinamed AG, Freidorf.