

crema

for coffee-lovers

KAPSEL KRIEG

Alle wollen den
Nespresso-Thron

DIE 10 MILLIONEN ZUNGE

LONDONS CRAZY
KAFFEE-TESTER

COFFEE DOWN UNDER

Sydneys coole
Kaffee-Szene

ALLES FÜR DEN KAFFEE-PROFI IN UNSEREM

BARISTA SPECIAL

PLUS: Mit dem crema-Magazin zum SCAE-Diplom

DER GROSSE KAFFEE- TEST

DIE UNGEFILTERTE WAHRHEIT
ÜBER 19 FILTER-KAFFEES

BOHNEN, DIE LOHNEN

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

SO HABEN WIR GETESTET:

Warum diese Bohnen lohnen.

Eines vorab: Alle hier vorgestellten Kaffees haben uns geschmeckt. Ins Heft schaffen es nur die besten. Wir testen Espressos mit einem „La Marzocco GS/3“ Dualboiler-Siebträger, die Mühle ist von Mahlkönig („K30 Single Espresso Grinder“) und der Tamper von JoeFrex. Röstkaffees werden gecuppt.

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



Torks Bar Caffè

Röster: TorksCoffee - Kaffeeröste-rei. Wenn Chuck Norris rösten würde, das wäre sein Espresso. Mühelos besiegt dieser Blend jedes Milchschaumhäubchen, jede Latte-macchiato-Invasion und jeden Skeptiker, der meint, dunkler Espresso kann nördlich des Vesuvs nicht gedeihen. Doch Chuck kommt nicht alleine: Die 50 Prozent Robusta-Kanone im Anschlag, macht dieser Espresso keine Gefangenen. Tabak, Schokolade, Krokant. > www.torkscoffee.de

Bewertung: 9 von 10



Timila

Röster: Rösterei Burkhart. Der Name bedeutet „Tiger“. Röster Marco Burkhart über die Namensgebung: „Tiger heißt auf Suaheli Chui Milia. Daraus wurde Timila.“ Auch ein Tiger in der Tasse? Zunächst auf der Tasse: schönes dunkelbraunes Tigermuster. Aus der Maschine kommt dann doch eher ein Mäuseschwänzchen, aber das ist ja gut so. Ansonsten ein Gewürztiger mit Schokonote und Walnusskrokant. > www.burkhart-kaffee.de

Bewertung: 9 von 10



No. Uno

Röster: Bellagio Coffee. Der gleichsam sympathische wie kundige Sascha Lauble legt mit seinem No. Uno einen erstklassigen Espresso hin. 100 Prozent Arabica aus Mittel-/Südamerika, Afrika und Indien. Feste Crema (dank des India Monsooned Malabar). Darunter ein ausgewogenes Aroma mit wenig Saurem und viel Schokolade, Nüssen und ein wenig Kardamom. > www.coffee-shop-catering.de

Bewertung: 8,5 von 10



Santa Elena

Röster: Kaffeerösterei Murnau. Wir waren uns ja zunächst nicht sicher, ob das ein Espresso ist. Auf der Packung wird der Siebträger empfohlen, also rein damit. Im „Honey Process“ aufbereitet, also mit etwas Fruchtfleisch getrocknet. Tatsächlich schmeckt man dies in der Süße deutlich raus. Mittlere Säure, fruchtig mit einem Schuss Sandelholz und natürlich Wildhonig. Ist ja schließlich ein Süßer.
> www.murnauer-kaffeeeroesterei.de

Bewertung: 8,5 von 10



Indien Monsoon

Röster: Berliner Kaffeekontor. It always rains in Southern-India? Die pfiffigen Inder nutzen die Monsunzeit für eine besondere Art der Aufbereitung. Die Berliner nutzen dann die Bohnen für einen vollen Körper, einen kräftigen Kick und ein Geschmackserlebnis, das abgerundet und wohlkomponiert wirkt. Im Abgang kämpfen die 20 Prozent Robusta um die Gaumenherrschaft, verlieren aber durch den Monsoon.
> www.berliner-kaffeekontor.de

Bewertung: 8,5 von 10



Wilde Mischung

Röster: Kaffeehaus m. Wofür wohl das „m“ im Namen steht? Für Michaela Mellert? Für Mühlheim? Oder für wild? In unserem Fall für mmh. Die Professor Edelbauer Schülerin verrät zwar nicht, welche Bohnen in ihrer wilden Mischung zusammengefunden haben, die Komposition stimmt aber. Frische Zitrusnote, die jedoch nicht aufdringlich ist und im Abgang etwas Tabak mit Zartbitter gemischt hat.
> www.kaffeehaus-muehlheim.de

Bewertung: 8,5 von 10



Espresso 7/3

Röster: Indie Roasters. Die 7/3-Mischung (bestehend aus 70 Prozent Arabica und 30 Prozent Robusta) ist eine gleichsam organische wie sichere Wahl. Wer hat jemals mit einer 70/30-Mischung falsch gelegen? Funktioniert auch diesmal: super Crema, dunkler Teint, wenig Säure, viel Zartbitterschokolade und eine pfeffrig-würzige Grundstimmung.
> www.indie-roaster.de

Bewertung: 8 von 10



Terra Viva Bio

Röster: Omkafe. Aus biologischem Anbau in Äthiopien (Sidamo), Peru (SHB EP) und Bolivien (Altura). Durchaus gekonnt komponiert. Helle Haselnusscrema, feine Struktur. Voller Körper mit dichtem Geschmacksvolumen. Fruchtiger Grundton mit natürlicher Süße und Vanille, Mandeln und Bergamotte als Stimmungsmacher. Im Abgang überwiegt dann wieder der Fruchtmix.
> www.omkafe.com

Bewertung: 8 von 10



Strandmischung

Röster: Langeooger Kaffeerösterei. Die Inselrösterei hatten wir bisher gar nicht auf dem Zettel. Zu Unrecht. Auch wenn die Crema etwas heller ist (wie der Strand auf Langeoog?) ist es doch ein harmonisches Miteinander von fruchtigen Noten (Ananas) und einem wohlfeilen Körper. Im Abgang zunächst etwas unentschlossen, bis sich Vanille gegen Mandeln durchsetzt.
> www.langeooger.com

Bewertung: 8 von 10

19 x KAFFEE, DER LOHNT



Cupping bis der Arzt kommt. Wir haben einige der besten Kaffees des Jahres verpulvert, mit heißem Wasser übergossen und erstmal ignoriert. Circa fünf Minuten später haben wir ihnen dann unsere volle Aufmerksamkeit geschenkt und die Ergebnisse in Subjektivprosa gepackt. Alle Kaffees hier sind Gewinner!



Kaffee 4|6

Röster: Indie Roasters. Die sympathische Rösterei aus Bielefeld legt mit der 4/6-Mischung (aus 40 % indischem Bio-Arabica und 60 % indischem Bio-Robusta) ein echtes Brett hin. Konzipiert für den Vollautomaten, wo er sich ohne Probleme durchsetzen dürfte. Prima abgestimmtes Geschmackserlebnis mit kräftiger Schokoladennote und einem nussigen Abgang.

> www.indie-roasters.de

Bewertung: 9 von 10



Guatemala Lampocoy

Röster: Kaffeekontor Bonn. Frisch geröstet und frisch ausgezeichnet mit einer Goldmedaille der Deutschen Röstergilde. Direkt gehandelter Lagenkaffee aus der Kleinplantage (ca. 20 Hektar) des Dorfes Lampocoy (500 Einwohner) in der Region Nuevo Oriente. Voller Körper mit Noten von Schokolade und Karamell. Der Kaffee besitzt eine leichte, elegante Säure.

> www.kaffeekontor-bonn.com

Bewertung: 9 von 10



Santos

Röster: El Molinillo. Die Kaffeerösterei besteht seit Juli 2010 als Werkstatt für behinderte Menschen. Dieser ungewaschene Kaffee aus Brasilien ist eine echte Entdeckung. Der weiche, fast milde Geschmack verspricht einen ausgewogenen Genuss. Sanft liegt der Kaffee auch im Gaumen und zaubert mit seinem nahezu säurefreien Abgang ein Lächeln ins Gesicht.

> www.laufenmuehle.de

Bewertung: 9 von 10



Guatemala Classic

Röster: Explorer Coffee - Privatrösterei Schubert. Mit einer Goldmedaille der Deutschen Röstergilde ausgezeichnete Arabica aus Guatemala. Bereits der würzige Duft verspricht ein Geschmackserlebnis. Der volle Körper entfaltet dann auch die erwartete würzige Note mit feiner Säure und einem ausgewogen milden Geschmack.
> www.explorercoffee.de

Bewertung: 9 von 10



Kaffee Caracal

Röster: Rösterei Burkhardt. Röstkaffee-Blend aus Südamerika, Äthiopien (Sidamo), Brasilien (Fazenda Nossa). Ausgezeichnet mit der Goldmedaille der Deutschen Röstergilde. Zu Recht. Besonders ausgeprägtes Bouquet. Volles Aroma von Blumen und Gewürzen. Ausgewogen komponiert mit weichem Körper und fruchtiger Säure.
> www.burkhardt-kaffee.de

Bewertung: 9 von 10



India Balmaadi

Röster: Supremo. Ein echter Spitzenkaffee aus Indien. Aus kontrolliert biologischem Anbau auf der Balmaadi Estate aus dem südlichsten Bundesstaat Tamil Nadu. Sehr ausgewogen und sanft im Geschmack. Leichte Süße, fruchtig, schwarze Kirschen. Bringt Sommerfeeling in die Tasse.
> www.supremo-kaffee.de

Bewertung: 9 von 10



Malawi Mzuzu

Röster: Murnauer Kaffeerösterei. Diese Arabica-Varietät (Bourbon, Geisha, Agaro) wächst in ca. 1.200–2.000 Meter Höhe auf fruchtbarem Lehm- und Vulkanboden. In der Tasse entfaltet sich ein würziges Aroma mit leichten Fruchtnoten. Nuancen von Karamell. Im Abgang bleiben Waldfrüchte und Aprikose stehen.
> www.murnauer-kaffeerosterei.com

Bewertung: 9 von 10



Nicaragua / La Picon

Röster: Kaffeemanufaktur Schnibbe. Micro-Lot-Kaffee und Cup-of-Excellence-Gewinner aus Nicaragua, Region Nueva Segovia. In 1.250 Meter Höhe wächst dort die Varietät Maragogype. Deutlich treten Aromen von Honig und Zimt hervor. Kakao und Mandeln mit einer leichten Süße und einem sanft fruchtigen Körper.
> www.schnibbe-kaffee.de

Bewertung: 9 von 10



Guddethota-5 S795

Röster: The Coffee-Store. Nur 77 Säcke à 30 Kg wurden von diesem Micro-Single-Lot von der Farm von Jacob Mammen aus Indien geerntet. Die Aufbereitung ist „fully washed“. Süße und Säure halten sich gekonnt die Waage. Nüsse (Mandeln), Gewürze und Kräuter treffen auf beerige Waldfrüchte.
> www.coffee-store.de

Bewertung: 8,5 von 10



Khun Chang Khian

Röster: Die Kaffee, Olga Sabristova.

Ein Arabica aus dem Robusta-Land Thailand. Wir sind gespannt. Der „Khun Chang Khian“ ist nach einem Dorf in der Provinz Chiang Mai im Norden Thailands in 1.300 Meter Höhe benannt. Würziger Kaffee mit feiner Säure und einer Kräuternote. Im Abgang roter Pfeffer und ein Hauch Chili-Schokolade.

> www.die-kaffee.de

Bewertung: 8,5 von 10



Filtro Leggero

Röster: Omkaffe. Den Röster kennen und mögen wir von seinen Espressos. Nachdem ganz Europa zwischenzeitlich (sehr gut) Espresso röstet, schlagen die ersten Italiener jetzt also mit Filterkaffee zurück. Und das durchaus gekonnt: helle Röstung mit süßem und vollem Aroma, leichter Säure und einem würzigen Abgang.

> www.omkaffe.com

Bewertung: 8,5 von 10



Bella Elisa

Röster: Rigano Caffè. Röstkaffee-Blend aus Äthiopien Sidamo, Äthiopien Yirgacheffe, Kenia und Nicaragua. Von jedem Kilo des Kaffees geht zudem 1 Euro an Coffee Kids. Der Yirgacheffe tritt angenehm mit seiner feinen Säure und den Gewürzen hervor. Abgerundet durch die blumig-fruchtigen Nuancen aus Kenia und Mittelamerika.

> www.rigano.de

Bewertung: 8,5 von 10



Tunki

Röster: Schramms Kaffeerösterei.

Kleine Farmerfamilien produzieren den Biokaffee auf kleinen Terrassenplantagen an südlichen peruanischen Andenhängen, nördlich vom Titicacasee. Ein echter Hochland-Arabica. Ein harmonischer Kaffee mit blumig-fruchtiger Säure und einem vollen Körper. Schokolade und Karamell im Abgang. > www.schramms-kaffee.de

Bewertung: 8,5 von 10



El Presidente

Röster: Kaffeerösterei Mika. An den Gebirgsketten der Sierra Maestra auf Kuba wird dieser Arabica von Hand geerntet. Rund 35.000 kubanische Landwirte leben vom Kaffeeanbau. Der volle Körper lässt dunkle Schokolade und Walnuss hervortreten. Kaum Säure, aber ein vielschichtiger würziger Abgang mit etwas Tabaknoten. > www.kaffeeoesterei-mika.de

Bewertung: 8 von 10



Panama Boquete SHB

Röster: Kaffee-Rösterei Peru. Von der Rancho Gotta Coffee Estate aus Panama kommt dieser Kaffee, der auf 1.200 Meter reift. Das Ergebnis ist ein volles Aroma mit einer leichten bis mittleren Säure. Die feine Schokoladernote bleibt nach dem Abgang noch eine Weile stehen. > www.kaffeeoesterei-peru.de

Bewertung: 8 von 10



Organic Kaffee Capucas

Röster: Samocca. Die Kaffeekooperative Cafetalera Capucas in Honduras liefert die Bohnen, Samocca, eine Einrichtung für behinderte und psychisch kranke Menschen, röstet den Kaffee. Uns schmeckt er. Volles Aroma mit dunkler Seele und einer würzig-erdigen Note. Steht noch lange im Abgang und hinterlässt eine Zartbitternote.
> www.samocca.de

Bewertung: 8,5 von 10



Sigri Papua-Neuguinea

Röster: Schröers Privatrösterei. Auf einer Höhe von 1.200-1.600 Meter wird auf der Pazifikkinsel Papua Neuguinea Kaffee angebaut. Dort wächst die gleiche Arabica-sorte wie auf dem berühmten Jamaica Blue Mountain. Volles Aroma, kräftiger Körper mit angenehm ausgewogenen Früchten (Beeren) und einer feinen Zitrusnote im Abgang.
> www.schroers-privatroesterei.de

Bewertung: 8,5 von 10



Nicaragua Fancy SHG EP

Röster: Sarahs RöstCafé. Spezialität aus der Region Jinotega in 1.200-1.400 Meter Höhe. Der „Flores del Cafe“ wird ausschließlich von Frauen produziert, die mit einer Extraprämie entlohnt werden. Sehr feiner ausgewogener Kaffee mit Nuss-, Schoko- und Mandelnoten. Die leichte Säure bleibt noch eine ganze Zeit nach dem Abgang stehen.
> www.sarahs-roestcafe.de

Bewertung: 8 von 10



Marktkaffee

Röster: Kaffeerösterei Cupbeans. Leider erfährt man weder auf der Packung noch im Web etwas über die Herkunft des Blends. Die Röstung ist jedoch gelungen: starkes Aroma mit vollem Körper. Blumig, fruchtig mit einer feinen Säure im Abgang. Sicherlich ein Kaffee, der sich auch im Vollautomaten durchzusetzen weiß.
> www.cupbeans.de

Bewertung: 8 von 10

emilo[®]
SPEZIALITÄTENRÖSTEREI

emilo KAFFEE
EIN ECHTER
GENUSS MIT
GRÖSSTER SORGFALT
SCHONEND
IM HERZEN
MÜNCHENS
GERÖSTET

TIERISCH GUT
DRAUF MIT DEN
RAUBTIERSTARKEN
KAFFEES VON emilo



emilo DER LADEN
Buttermelcherstr. 5
(Eingang Klenzestr.)
D-80469 München

www.emilo.de