

crema



for coffee lovers

INSIGHT:

The
Barn

BERLINS ERSTE
THIRD-WAVE-
ADRESSE

No
Milk
today

SO SCHMECKT LATTE
OHNE (KUH)MILCH

Hamburg
Coffee
guide

Röster
des
Jahres

Kiew
Österreich
& Kolumbien
Amsterdam

August/September 2018
Deutschland 4,80 €
Österreich 4,80 € / CH 5,80 Sfr
BeNeLux 5,65 € / ITES 6,50 €
Ausgabe 04/2018



BOHNEN, DIE LOHNEN

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

ESPRESSI:



Espresso 10|0

Röster: Indie Roasters

Single Origin Arabica-Espresso aus Indien, dort von der Biofarm Yellikodige Estate (1.150 ü.M.). Holla die Waldfee, was für schöne Bohnen! Das ist Liebe auf den ersten Blick. Der Mahlgrad ist unkompliziert im feinen Bereich. Anfangs eine leichte Säure – hallo Zeitgeist, gefolgt von Beeren, Krokant und etwas Karamell. Im Abgang bleibt noch lange ein Nutella-toast stehen. Hey sweetie, wir sehen uns auf jeden Fall wieder ... > indie-roasters.de



Bärenstark Espresso

Röster: Sundzwanzig

100% Arabicas aus El Salvador, Guatemala, Kolumbien und Costa Rica. Duftet uns angenehm aus der Packung entgegen. Gleichmäßig und ölig geröstet. Wir brauchen 2 g mehr als sonst, dann kommt aber eine Haselnuss-Crema mit Tiger schon im Auslauf. Voller Körper, Milchschokolade, Jasmin und florale weiche Akzente. Fast schon sanft. Eleganter Abgang mit würziger Note. Macht Lust auf eine zweite Tasse! > www.5undzwanzig.de



Espresso Blend No. 5

Röster: Pakolat / Firstcrack Roasters

Koffeinstarke Indien-Mischung aus 50 % Arabica (Varietät: S795, monsooned) und 50 % Canephora (Old Paradenia, natural). Feines Bohnenbild, leicht ölig geröstet. Bei der Crema gewinnt der Robusta. Leichte Säure, Tabak, etwas Kakao, eine dunkle Seele. Zweiter Eindruck: Leicht bitter, Schwarzbrot. Im Abgang dann Orangenschokolade und die Bitte an den Barista, mal einen Cappu damit zu machen. > kaffee-pakolat.de

SO HABEN WIR GETESTET:

Warum diese Bohnen lohnen.

Eines vorab: Alle hier vorgestellten Kaffees haben uns geschmeckt. Ins Heft schaffen es nur die besten. Der Testsieger hat einen Button, der Rest ist alphabetisch geordnet. Wir testen Espresso mit einer La Marzocco „Linea Mini“, die Mühle ist von Eureka („Zenith 65 E“) und der Tamper von TamperBell (Prorista). 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.



Espresso 80/20 Ottanta
Röster: Glora

80/20 Mischung aus dem Glora Kaffeehaus in Stuttgart-Mitte. Sieben (!) Bohnensorten aus der ganzen Welt ergeben ein heterogenes Röstbild in der Mühle. Der Mahlgrad ist nicht leicht zu finden und eher im Feinen. Die Crema ist hellbraun und feinporig. Süffig in der Tasse, feine Säure, florale Aromen mit etwas Mandeln und Trauben. Interessanter Abgang mit leichter Schokonote. Ein echter Mainstream-Espresso. > www.gloro-kaffeehaus.de



Glory Halleluja
Röster: Kibata

100 % Canephora aus Dikome in Kamerun. Hübsche kleine Bohnen, ölig in der Optik, teerig im Geruch. Mahlgrad robustamäßig unkompliziert. Dunkle und dicke Crema. Erster Eindruck: Wow, der nimmt keine Gefangenen, Halleluja! Bitterschokolade (die, mit 90 % Kakao), sehr starkes Röstarmoma, rauchig, Tabak, bitter. Abgang megedunkel. Solo wohl nur was für Chuck Norris und selbst im Cappu muss sich die Milch anstrengen nicht unterzugehen. > www.kibata.de



Kaffee Espresso
Röster: Mee-Kaffee

100 % Arabica-Blend aus Bad Neustadt an der Saale. Ziemlich dunkel geröstet, gleichmäßig ölig, schöne ästhetische Bohnenauswahl. Feiner Mahlgrad. Die Crema ist hell/dunkelabwechslungsreich bis hin zu einem leichten Tiger. Nussiges Aroma, dunkel, sahniger Körper, Karamell mit leichter Süße. Starker Abgang, der leise nach einem Cappuccino zu rufen scheint. Eben ein echter Italiener aus Unterfranken. > www.mee-kaffee.de



Was mit Soul
Röster: Roestfreunde

Interessante Arabica-Bohnenmischung aus Indien, Brasilien und Äthiopien. Entsprechend ist beim Bohnenbild auch alles mit dabei: klein, groß, hell, dunkel. Mittelfeiner Mahlgrad. Auch bei der Crema: hell, dunkel usw. Es begrüßt uns ein voller Körper mit Orange mit etwas Aprikose, gefolgt von Schokolade, Kakaobutter. Der Abgang ist weich und zeigt die ganze Kunst der Blend-Komposition. Wir freuen uns über den Espresso mit Seele. > roestfreunde.de



TRANSPARENCY
 SUSTAINABILITY
 TRACEABILITY

