

# crema

for coffee-lovers

Mit  
20 Seiten

# Barista Specialia

Neue  
Milche  
Brasilien

Thailand  
Warschau  
Latte

Tests  
Siphon

# Cold Brew



April/Mai 2020  
Deutschland 5,20 €  
Österreich 5,20 € / CH 6,20 Sfr  
Benelux 6,00 € / ITES 6,90 €  
Ausgabe 02/2020



# 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:

## 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 Mahlkönig („E65S“) 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.



### Guatemala Huehuetenango Röster: Turm Kaffee

Single Origin aus dem nordwestlichen Teil Guatemalas, an der Grenze zu Mexiko, aus der Region Huehuetenango. Helles Bohnenbild, ästhetisch, angenehmes Aroma (Getreide). Etwas feinerer Mahlgrad. Helle aber feste Crema. Voller Körper mit Blutorange, Jasmin und etwas Himbeere. Gefolgt von Schokolade und Praline. Langer intensiver Abgang mit schöner Süße. Modern, interessant, Testsieger! > [turmkafee.de](http://turmkafee.de)



### Ar-Omatica Röster: Ar-Oma

Lustige Wortspiele sind die Sache der Wangener Rösterei Ar-Oma. Bei uns in der Mühle: der Ar-omatica, eine 70% Canephora (!)/30% Arabica-Mischung. Auch das Bohnenbild ist lustig: die 30% der großen Arabicas wirken wie Partycrasher auf einer Mini-Robusta-Bohnen-Party. Die Crema ist dunkel, fest. Der erste Eindruck haut einen aus den Schuhen: Erdbeerkuchen auf dem Holzkohlegrill. Toastig. > [ar-oma.de](http://ar-oma.de)



### Classic Royal Röster: Kaffeerösterei Konstanz

Blend aus 70% Arabicabohnen und 30% Canephoras. Südamerika/Asien. Bohnenbild leicht glänzend, dunkel. Die Crema ist fest, dunkelbraun, der Canephora macht seinen Job. Der erste Eindruck ist würzig, Cohiba, ganz wenig Säure mit leicht blumigem Unterton. Voller Körper der in Zartbitter-Schokolade überleitet. Laaanger Abgang. Intensiv, stark, Latte. > [www.kaffeeum-shop.de](http://www.kaffeeum-shop.de)



## F13 Jubiläumsmischung

**Röster: Fare Tredici**

15 Jahre machen nun die Limburger bereits eine 13. Fare Tredici bedeutet nämlich wörtlich „eine 13 machen“, bzw. einen Glückstrefender landen. Mit dieser 70/30-Mischung mit Bohnen ausgesuchter Qualität landen die sympathischen Röster einen Volltreffer. Wenig Säure, viel Aroma. Süffig mit Marzipan, Mandel, Kakao. Rösten ist kein Glücksfall, sondern Können, wie hier bewiesen wird. > [www.f13caffe.de](http://www.f13caffe.de)



## Götterdämmerung

**Röster: Kafferrösterei Rafaels**

Wir erwarten einen Espresso wagnerianischen Ausmaßes, einen Walkürenritt in der Tasse. Zunächst bewundern wir jedoch die schönen Bohnen, ölig wie die Farm der Ewings. Mit einem etwas gröberen Mahlgrad kommt dann ein Espresso mit Fanfaren, deutlichen Röstaromen, Lakritze und viel dunkler Schokolade daher. Richard Wagner liebte ja bekanntlich Süditalien, ihm hätte dieser Espresso wohl gefallen. > [www.allespresso.de](http://www.allespresso.de)



## Indianer

**Röster: Röstmanufaktur**

Als Kolumbus auf die ersten Ureinwohner Mittelamerikas stieß, dachte er es wären Inder. Diese Mischung aus Arabica- und Cane-phora ist hingegen zu 100% Original Indien, heißt aber trotzdem (daher) Indianer. Leichte Säure, etwas Steinfrucht, Karamell, Walnuss, süß. Schon bald beginnt ein Kampf zwischen Säure und Schokonoten. Die Schokolade gewinnt und wir gönnen uns eine zweite Tasse mit Latte-Topping. > [roestmanufaktur.at](http://roestmanufaktur.at)



## INNtenso

**Röster: CaTienda Röstwerkstatt**

50/50-Blend aus Indien und Indonesien. Das Bohnenbild ist mega-ölig. Der Mahlgrad ist unkompliziert, kein Wunder bei 50% Cane-phora. Die Crema ist schön wie Gina Lollobrigida 1950. Geschmacklich ist er ein Großangriff von Schokolade, Nüssen und etwas Brombeere. Sahniger Abgang, angenehm. Würden wir diesen Espresso in einer Bar trinken, wir würden wiederkommen und einen Cappuccino bestellen. > [www.catienda.de](http://www.catienda.de)

**NIVONA**



UNSERE  
NEUEN  
**8er**

Im Fachhandel  
erhältlich.

## BEWÄHRTE KLASSIKER.

Mit neuer Technik, in zeitlosem Design für hervorragenden Kaffeegenuss.



NCR 825  
in edelstahl



NCR 820  
in schwarz

Inspiriert von den Fähigkeiten der Baristas vereinen unsere **Aroma-Technologie**, die **Schweizer Produktqualität** und der **hohe Bedienkomfort** all das, was wir unter einem Kaffeevollautomaten in Premiumqualität verstehen.



Überzeugen Sie sich selbst.  
Sie finden uns dort, wo man sich  
mit Kaffee auskennt -  
bei Kaffee-Experten und im Fachhandel.

*passion for coffee*

[www.nivona.com](http://www.nivona.com)