

APR. MAI. JUN. 2021



Kaffeelust

BARISTA MAGAZIN



Das große 1 x 1 der
Kaffeeaufbereitung

‘Luzma’

mit Liebe und Leidenschaft für
ihre Kaffeefarm Santa Elena

Cold Brew im Profi-Test

So machen Sie alles richtig

Kaffee hilft durch Krisen

Interview mit Holger Preibisch
vom Deutschen Kaffeeverband

n | 35
o

I N H A L T



- 3 Editorial
Das Einzige das Bestand hat, ist die Veränderung
- 4 Kaffee Academy
Die Kaffee Frucht und ihre Aufbereitungsmethoden
- 6 San Pedro – Kaffee des Monats April
Aus dem Land einer uralten Maya-Kultur
- 8 Geschenkideen für stilvollen Kaffeegenuss
NEU: unsere langlebige und nostalgische Emailletasse
- 10 Das große 1 x 1 der Kaffeeaufbereitung
Washed, Natural, Honey & Co.: wir erklären die Begriffe
- 17 Aromareise Costa Rica
Ein Kaffee in 4 verschiedenen Aufbereitungsmethoden
- 18 Cold Brew
Im Profi-Test
- 22 Tims Cold Brew Rezept für Einsteiger
Eisgekühlter Trendsetter für heiße Sommertage
- 24 Aktion: Cold Brew Set
Zum Kennenlernen
- 26 Chio's Cafetina
Kaffee & Grapefruit: einfach und sehr erfrischend
- 28 Der Einkaufsratgeber
Unsere Kaffees und ihre Charakteristika im Überblick
- 30 Sao Francisco – Kaffee des Monats Mai
Ein schokoladig-süßer Allrounder
- 32 Ein Leben für Kaffee & Familie
Einblicke in Luzma's Finca Santa Elena auf Costa Rica
- 38 Yunnan – Kaffee des Monats Juni
Wegbereiter einer faszinierenden Kaffeewelt
- 41 Cup of Excellence®
CUSCO, Hochgenuss für besondere Gelegenheiten
- 42 Holger Preibisch: „Kaffee ist ein Krisenhelfer“
Im Gespräch mit dem Deutschen Kaffeeverband
- 46 Kaffee Academy
Unsere Barista-Kurse 2021 jetzt auch online
- 48 Ihr persönliches Kaffee-Abo
Eine Kaffee-Weltreise bequem nach Hause
- 49 Entkoffeinierter Kaffee
Uneingeschränkter Kaffeegenuss
- 50 Unsere Kaffees aus Afrika
Die Wiege der Kaffeekultur
- 51 Unsere Kaffees aus Lateinamerika
Klassiker der Kaffee-Welt
- 52 Unser Kaffee aus Asien
Aus dem Reich der intensivsten Kaffees
- 53 Unsere Hausmischung
Für die italienischen Momente im Leben
- 54 Impressum

*Liebe Kaffeegenießer
und Freunde der Kaffeelust!*



Thomas Eckel,
Kaffeeröster und
Kaffee-Sommelier
aus Leidenschaft

Heute verrate ich Ihnen die beste Eigenschaft unseres neuen Mitarbeiters: er geht die Dinge leistungsstark und mit höchster Energieeffizienz an. Die Rede ist von unserem neuen Röster, über den wir uns sehr freuen. Neben dem Bau unserer neuen Rösterei, unserer neuen Homepage oder unserem verstärkten Online-Kursangebot ist er Teil der vielen Veränderungen, die das gesamte letzte Jahr bei uns bestimmt haben.

Wir finden es deshalb passend, in dieser Ausgabe die Dinge durch die Brille der Veränderung zu betrachten. Bereits die Kaffeelust an sich ist anders: sie ist gedruckt auf nachhaltigerem Papier und erscheint in deutlich höherer Auflage. Wir beleuchten neue Methoden, mit denen immer fachkundigere Erzeuger Kaffee aufbereiten. Wir geben Ihnen Einblicke, wie unsere langjährige Partner-Plantage Santa Elena in Costa Rica auf die Veränderungen der Zeit reagiert. Wir sprechen mit Holger Preibisch, Kopf des deutschen Kaffeeverbandes, darüber, wie sich die deutsche Kaffee(trinker)landschaft verändert. Und wir zeigen Ihnen in unserer großen Test-Reihe, wie Sie das Kaffee-Neuland Cold Brew stilsicher betreten, ein tolles Rezept natürlich wieder inklusive.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen und bleiben Sie neugierig!

Thomas Eckel

Thomas Eckel

Die Kaffeefrucht

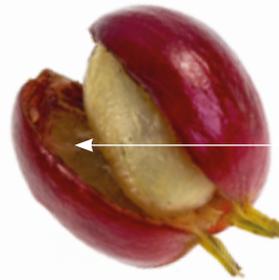


Kaffeefrucht

erntereif,
erkennbar an der roten Färbung

Der Kern - die Kaffeebohne

eingebettet und geschützt im Fruchtfleisch,
das auf verschiedene Arten Verwendung findet,
wie beim Cascara (Kaffeekirschen Tee),
Gin, Futtermittel, Kompost, etc.



Fruchtfleisch



Mucilage

Die Mucilage,

eine Schutzschicht, zwischen
Fruchtfleisch und Pergamino

Das Pergamino

eine schützende Hülle,
liegt unter der Mucilage und
umschließt die Kaffeebohne



Aged Kaffee

Honey processed Kaffee

Wet hulled Kaffee

Wieso nicht einfach nur: Kaffee?

Mitunter treibt die Kaffee-Sprache wundersame Blüten. Das liegt an der Kreativität, die die Erzeuger bereits am Anfang der Kaffeekette an den Tag legen. Noch nie zuvor wurde Kaffee mit so viel Knowhow und Experimentierfreude verarbeitet wie jetzt. Entsprechend vielfältig werden die Bezeichnungen.

Ein Beispiel dafür sind wet hulled Kaffees: sie werden aufbereitet wie nasse Kaffees, nur dass bereits vor dem Trocknen in der Sonne die sog. Pergamenthaut oder auch Pergamino durch das Hulling (dt. Schälen) entfernt wird.

Das Wet Hulling ist ein Alleinstellungsmerkmal Indonesiens, das vermutlich aus Zeitnot heraus entstand. Das feuchte Klima dort macht eine vollständige Trocknung langwierig, sodass man den letzten Schritt des Hullings vorzog, was außergewöhnliche Kaffees erzeugen kann.

*Mehr Wissenswertes
rund um das Thema Kaffee-Aufbereitung
erfahren Sie in den Kursen
mit den Experten unserer Kaffee Academy.*

KAFFEE-ACADEMY der Murnauer Kaffeerösterei

Kontakt: Michael Eckel · Tel. 0881.1208188 · michael.eckel@murnauer-kaffeeoesterei.de

www.kaffee-academy.de · www.facebook.de/KaffeeAcademy



Aus dem Land einer uralten Maya-Kultur



SAN PEDRO

HERKUNFT	HONDURAS, LA PAZ
SORTE	100 % ARABICA
VARIETÄT	CATUAI, BOURBON, TYPICA
PROFIL	SCHOKOLADE, NUSS
AUFBEREIT.	NASS
STÄRKE	●●●●●

250 g: 7,50 €

PROFIL Schon der Duft dieses Kaffees verspricht wunderbare Kaffeemomente! Kräftig bodenständig ist der erste Eindruck, jedoch ohne jede Bitterkeit. Bei jedem Schluck entfaltet sich das komplexe Zusammenspiel der Aromen von Nuss und Schokolade, die sich in einem herb-süßen Gegensatz ergänzen. Dieser Kaffee eignet sich für alle, die es gern ein bisschen stärker mögen.

HERKUNFT Der Kaffee San Pedro kommt von Raos, der ersten biozertifizierten Kooperative Honduras'. Der frühzeitige Fokus auf Nachhaltigkeit und Qualität hat die Lebensbedingungen der Lenca, einem indigenen Volksstamm, der unter anderem vom Kaffeeanbau lebt, entscheidend verbessert.

A close-up photograph of a hand pouring dark coffee from a metal pitcher into a glass filled with iced coffee. The glass is on a light-colored, textured surface. The background is a soft, out-of-focus blue.

Lassen Sie sich inspirieren!

*Alle unsere Rezepte finden Sie
in unseren Online-Ausgaben der Kaffeelust.*



Geschenkideen für stilvollen Kaffeegenuss



Bialetti
Espressokocher Venus,
für 6 Tassen
34,90 €



Bodum Press
Stempelkanne,
350ml
34,90 €



Kaffeedose aus Porzellan,
aromadichter Verschluss,
fast 250g
16,90 €



Baumwolltasche
1,90 €

im Shop

Verschlussklammer
3,90 €



Langlebig, stilsicher und Nostalgie pur:



12,90 €€

im Shop

Unsere neue Emaille-Tasse ist ein bezaubernder Hingucker und macht mit dem bunten Frühlingsmotiv gute Laune.

Der Griff bleibt kühl, der glatte Edelstahlrand sorgt für ein angenehmes Trinkgefühl und die Tasse eignet sich auch für den Outdoor-Kaffeegenuss.



Durchgeblickt: das 1x1 der Kaffee**au**fbereitung



Triple washed, natural pulped, red honey processed –

Durchgeblickt: das 1x1 der Kaffee**auf**bereitung

wer wissen möchte, wie sein Kaffee verarbeitet wurde und einen genaueren Blick auf das Etikett der Verpackung wirft, fühlt sich mitunter dazu genötigt, virale Suchmaschinen zu bemühen, um zu verstehen, was dort steht. Wir erklären Ihnen, welche Begriffe es gibt, was sie bedeuten und wie Sie anhand dieser Beschreibungen herausfinden, welcher Kaffee zu Ihnen passt.

Was passiert bei der Kaffee-Aufbereitung?

Kaffee wird nicht als Bohne geerntet, sondern als Kaffeekirsche. Sie besteht aus dem Fruchtfleisch, auch Pulpe genannt, dem Kern – die Bohne, die letztlich zum Kaffee wird – und der Mucilage, einer schleimigen Schutzschicht. Da die Bohne getrocknet werden muss, um sie rösten zu können, muss sie aus der Pulpe herausgelöst und weiterverarbeitet werden. Das passiert je nach Methode an unterschiedlichen Stellen des Aufbereitungsprozesses und auf unterschiedliche Weise. Diese Phase ist ein entscheidender Faktor, der die geschmackliche Reise von Kaffee bestimmt: je mehr Mucilage und Pulpe an der Bohne bleiben, desto mehr Zuckermoleküle können während der Trocknung in die Kaffeebohne übergehen und den Geschmack prägen. Oder anders herum: je weniger an der Bohne bleibt, desto klarer tritt der ureigene Geschmack der Bohne selbst zu Tage.

Die großen Drei: nass, halbtrocken und trocken

Welche Art von Aufbereitung verwendet wird, hängt im Wesentlichen davon ab, in welcher Region Kaffee geerntet wird. Wasser ist essentiell für alle drei Hauptmethoden der Aufbereitung: nass, halb-trocken und trocken, wobei bereits der Name verrät, welche Methode mehr Wasser erfordert. Es ist deshalb naheliegend, dass in wasserarmen Regionen und intensiver Sonne wie in vielen Teilen Afrikas verstärkt trocken aufbereitet wird, während sich nasse Methoden in feuchteren Gebieten wie Lateinamerika anbieten.

Das hat sich gewaschen: die nasse Aufbereitung

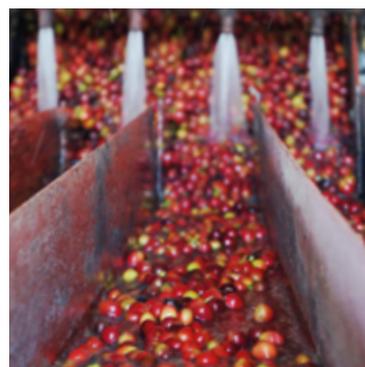
Alle Kaffees, die in irgendeiner Weise als *'washed'* oder *'wet processed'* beschrieben werden, sind nass aufbereitet. Das sind die Schritte der standardmäßigen nassen Aufbereitung, auch als *'fully washed'* bekannt:



Kaffeefrüchte



1. Waschen



2. Entpulpen

In einem großen Becken mit Wasser werden die Kaffeekirschen zunächst gewaschen. Zugleich findet eine Aussortierung statt. Minderwertige und beschädigte Bohnen, die sog. Floaters, steigen an die Wasseroberfläche und können leicht aussortiert werden. Die sog. Sinkers, vollwertige Bohnen, setzen sich am Boden ab. Danach werden die Kirschen entpulpt im Pulper, einer speziellen Maschine, die mit einem Quetsch-Mechanismus die Bohnen vom Fruchtfleisch trennt. In der Regel lässt es sich nur von reifen Kirschen lösen, sodass in diesem Schritt auch ein Teil unreifer Kirschen aussortiert wird, die möglicherweise noch dabei sind. Die beste Qualität erreicht Kaffee immer dann, wenn von Hand geerntet wird, sodass nur reife Kirschen verarbeitet werden.

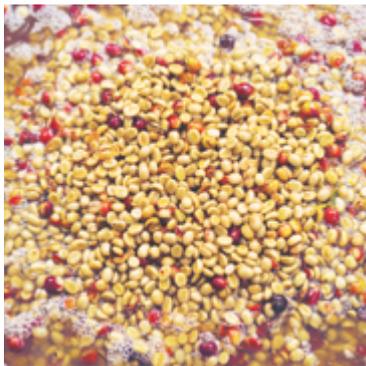
Um die Mucilage abzulösen, wird eine kontrollierte Fermentation eingeleitet. Die Bohnen kommen in ein mit Wasser gefülltes Becken. Kaffeeeigene Enzyme schaffen eine Umgebung für natürlich vorhandene Mikroorganismen, die eine Gärung einleiten und die restliche Mucilage schonend und natürlich entfernen. Das kann zwischen 12 und 36 Stunden dauern. Jetzt sind an der Bohne nur noch Silberhäutchen und Pergamenthaut, sie kann nun gewaschen und sortiert werden. Getrocknet wird der Kaffee entweder unter freiem Himmel oder in speziellen Anlagen. Er ist fertig, wenn die Feuchtigkeit in der Bohne auf 8 bis max. 12,5% reduziert ist.

Durchgeblickt: das 1x1 der Kaffee**au**fbereitung

Dieser Wert gilt für alle Aufbereitungen. Je nach Temperatur und Luftfeuchtigkeit kann das zwischen acht und zehn Tagen dauern. Erst kurz vor dem Export wird im sog. Hulling die Pergamenthaut entfernt, das Silberhäutchen löst sich als letztes im Röster. Die nasse Aufbereitung erfordert unter den drei Hauptkategorien das größte Geschick, denn kritische Punkte, an denen die Kaffeebohnen z.B. zu lange gären, sind schnell übersehen.

So schmecken washed Kaffees:

Trotz der hohen Kosten stehen washed Kaffees hoch im Kurs, denn so aufwendig die Methode ist, so intensiv fördert sie das aromatische Spektrum von Kaffee zu Tage. Daher werden Farmen, die über die nötigen Wasserressourcen verfügen, immer nass aufbereiten. Washed Kaffees zeichnen sich aus durch einen starken Körper, charakterstarke Profile und intensive Aromatik. Wet hulled Kaffees (siehe Kaffee Academy) sind nicht ganz so charakterstark, sie sind eher leicht, fruchtig und süß.



3. Fermentation



4. Waschen & Sortieren



5. Trocknen

Ab in die Sonne: die trockene Aufbereitung

Im Vergleich zur nassen Aufbereitung mutet die trockene an wie ein Kinderspiel. Sie erfordert außerdem weit weniger Wasser, das ist hier nur nötig zum Reinigen und Sortieren. Das Wichtigste an dieser Methode ist konstante Sonne für eine gute Weile ohne den kleinsten Regentropfen. Hier die Schritte der trockenen Aufbereitung: 1. Waschen und Sortieren und 2. Trocknen.

Auch hier werden die Kaffeeirschen zuerst gewaschen und sortiert, manchmal nach dem Prinzip des Floatings, in besonders wasserarmen Regionen jedoch meist von Hand. Dann werden die Kirschen als komplette Frucht getrocknet auf großen Trockenfeldern oder Trockentischen, den sog. African Beds. Je nach Varietät, Temperatur, Intensität der Sonne und Luftfeuchtigkeit dauert das zwischen zwei und vier Wochen. Währenddessen müssen die Kaffeebohnen häufig gewendet werden, um zu verhindern, dass die Früchte an liegenden Stellen faulen. Zugleich braucht es ein Gespür dafür, wann die Bohne fertig ist, bevor eine Fermentation einsetzt – dieser Prozess ist hier eher ein Mangelkriterium.

Zu trockener Kaffee wird spröde, sodass zu viele Bohnen bei der anschließenden Schälung zerbrechen. Zu feuchter Kaffee ist gefundenes Fressen für Pilz- und Bakterienkulturen.

Bevor die Kaffeebohnen in einer Mühle aus der gedörrten Pulpe gelöst werden, werden sie nochmal verlesen und sortiert und schließlich abgepackt.

Glücklicherweise konnte die trockene Aufbereitung in den letzten Jahren ihr Image polieren: dry processed Kaffees waren in der Vergangenheit wegen schlechterer Qualität etwas unbeliebt, weil nicht regelmäßig genug gewendet wurde oder weil der Trockenuntergrund nicht geeignet war. Das hat sich geändert, denn wie bei allen anderen Arten der Aufbereitung bilden sich auch hier die Fachkräfte fort und beweisen Expertise.



Was sind 'natural' Kaffees?

Wenn sie 'dry processed' Kaffee kaufen, werden Sie mit großer Wahrscheinlichkeit über den Begriff 'natural' stolpern. Das bedeutet nichts anderes als trocken aufbereitet. Diese Bezeichnung wird verwendet, weil die trockene Methode als die natürlichste gilt, denn sie verarbeitet eine völlig unbehandelte Kirsche.

'Natural' kann aber nicht immer beschreiben, was genau in der Verarbeitung passiert ist, zugleich ist der Begriff irreführend, denn auch die anderen Aufbereitungen sind natürliche Prozesse. Ein Teil der Erzeuger bzw. Kaffeehändler ist sich dessen bewusst und ersetzt 'natural' mit Begriffen wie 'traditional dried', 'sun dried' oder 'cherry dried'.

So schmecken dry processed Kaffees:

Mittlerweile gibt es ausgezeichnete dry processed Kaffees, gerade unter den Spezialitätenkaffees. Sie werden geschätzt für ihre Süße und blumige Noten, vor allem für ihre herausragend fruchtigen Profile.

Das Beste aus beiden Welten: die halbtrockene Aufbereitung

Alles, was Sie als 'pulped natural', 'honey processed' und 'semi-washed' gelabelt sehen, gehört in die Schublade der halbtrockenen Aufbereitung.

Dabei werden die Kaffeebohnen genauso getrocknet wie im dry process, nur dass das Fruchtfleisch bereits vor dem Trocknen entfernt wird. Diese Unterkategorisierungen unterscheiden sich meist nur in Details. Prinzipiell sind diese Begriffe also austauschbar – und doch wieder nicht ganz. Sie beschreiben im Wesentlichen, wieviel Fruchtfleisch noch an der Bohne haftet, wenn die Trocknung beginnt. Besonders genau beschreiben das honey processed Kaffees, weshalb sämtliche Honey-Kategorien die anderen Begriffe von den Etiketten gedrängt haben.

Die Bezeichnung 'honey process' kommt von der Mucilage, die ähnlich klebrig wie Honig wird, wenn sie mit Wasser in Berührung kommt. Die Skala reicht von black, red, yellow bis zu white honey processed Kaffees.



So schmecken Honey processed Kaffees:

Grundsätzlich gilt: je mehr Mucilage an der Bohne bleibt, desto süßer und körperreicher schmeckt der Kaffee. Costa Rica hat dieses Verfahren perfektioniert und bringt außergewöhnliche Kaffees hervor mit vollem Körper und intensiven Noten von Honig, Rohrzucker, Trockenfrüchten und würzigen Eindrücken.



„Viele Kaffeebauern und Kaffeeproduzenten verfügen inzwischen über ein enormes Knowhow.

Mit ihrer Neugier und ihrem Mut zu innovativen Wegen dringen sie vor in ganz neue geschmackliche Dimensionen“, sagt Thomas Eckel.



Durchgeblickt: das 1x1 der Kaffee**au**fbereitung

Durchgeblickt: das 1x1 der Kaffee**auf**bereitung

Sehenswert anders: monsooned & anaerobic Kaffees

Original indisch: monsooned Kaffees

Das Monsooning ist eine für Indien spezifische Art des Agings. Sie entstand durch Zufall und ist heute noch sehr gefragt. Zur Zeit des Kolonialismus war Kaffee von Indien nach England auf Segelschiffen lange unterwegs. Die Bohnen waren der salzigen, feuchten Seeluft ausgesetzt. Ein besonderer Reifeprozess wurde in Gang gesetzt, die Kaffeebohnen entwickelten ein außergewöhnliches Geschmacksprofil mit weniger Säure und sehr schokoladigen und würzigen Noten. Heute wird Kaffee entweder in speziellen Trockenhäusern getrocknet oder in luftdurchlässigen Säcken aus Naturmaterial und regelmäßig umgepackt, um Schimmel vorzubeugen. Dabei werden sie der feuchten Monsunluft zwischen Juni und September ausgesetzt. Dafür sind rund zehn Wochen nötig, nach denen die Bohnen verlesen werden. Diese Methode ist aufwendig und zeitintensiv, sodass Monsooned Kaffees relativ teuer sind.

Der neueste Schrei: anaerobe Fermentation

Wie bereits gesehen, findet bei der nassen und halbtrockenen Aufbereitung immer ein Fermentationsprozess statt. Das passiert auch bei der anaeroben Fermentation, mit dem Unterschied, dass das in einem geschlossenen Behälter geschieht ohne Sauerstoff. Nur ein Ventil lässt CO₂ nach außen weichen. Die Kaffeeirschen kommen sofort nach der Ernte ohne Wasser in den Behälter, wo sie max. 36 Stunden fermentieren. Im nächsten Schritt trocknen die Kirschen ca. zwei Wochen lang. Zu guter Letzt folgt der Schlift: die Bohnen lagern etwa zwei Monate lang in luftdichten Säcken, erst dann wird die Pulpe entfernt. Die Spielwiese der anaeroben Aufbereitung wurde im Grunde eben erst entdeckt, sodass noch fleißig experimentiert wird. Dabei ist sie äußerst vielversprechend. Durch den Entzug von Sauerstoff dringen anaerob verarbeitete Kaffees oft in neue geschmackliche Dimensionen vor. Es entstehen ganz neuartige, teils an Wein erinnernde, ausdrucksvolle Profile mit intensiver Fruchtsüße bei wenig Säure.



„Über die letzten Jahre haben sich sämtliche Stellen, die Kaffee auf seinem Weg von der Plantage in die Tasse in irgendeiner Form verarbeiten, immer mehr Wissen angeeignet, um Kaffee bestmöglich in Szene zu setzen“, sagt Thomas Eckel. „Neugier, Mut zum Experimentieren und innovatives Denken macht sich gerade am Anfang dieser Kette deutlich bemerkbar. Wir erleben völlig neue Geschmacksprofile, die Qualität von Spezialitätenkaffee wird immer besser und edler. Wir sind uns sicher: die nächste Neuheit lässt nicht lange auf sich warten...“

Das Feld der Kaffee-Aufbereitung ist so vielfältig.

Mehr Wissenswertes zu diesem Thema erfahren Sie in unserem Blog:

www.murnauer-kaffeerosterei.de/barista-magazin



4 x 250 g 28,80 €

COSTA RICA REISE

Erleben Sie unseren Santa Elena in vier verschiedenen Aufbereitungen.

Limitierte Ausgabe, erhältlich ab Ende Mai.

Cold Brew



Cold Brew: der Profi-Test

*Welcher Kaffee, welche Kanne, welche Ziehzeit:
wir haben alles getestet*

Cold Brew – sobald es wärmer wird, gibt es kaum noch ein Café, dessen Angebots-Tafel nicht damit wirbt. Dieser Trend aus den USA ist aufregend neu und dabei vielversprechend, denn Cold Brew entdeckt die geschmackliche Welt von Kaffee sehr intensiv – nur eben kalt aufgebriht. Gerade weil Cold Brew ein junger Trend ist, gibt es noch keinen Masterplan in Sachen idealer Zubereitung. Tim Eckel, Nachwuchs-Experte unserer Kaffee Academy, hat den Test gemacht und zeigt, wie Cold Brew am besten gelingt.

Cold Brew ist eine ganz neue Herangehensweise an Kaffee. Deshalb fliegen einem jede Menge individueller Tipps um die Ohren, sobald man sich dazu informieren möchte. Die eine Empfehlung lautet 12 Stunden Ziehzeit, die andere sagt 15, der eine Barista schwört auf Mahlgrad French Press, der nächste auf Filter. „Es gibt noch keinen Königsweg, der zeigt wie Cold Brew am besten zubereitet wird, so wie z.B. bei Filterkaffee oder Espresso“, erklärt Tim diese teils widersprüchliche Flut von Informationen. Das war seine Motivation für unsere Testreihe, um dem Tappen im Dunkeln ein Ende zu machen.

Getestet wurden alle Parameter, die für die Zubereitung relevant sind. Um die Aussagekraft des Tests zu unterstreichen, hat Tim seine Experimente drei Mal gemacht.

Der Kaffee & der Mahlgrad

„Welcher Kaffee passt am besten für Cold Brew? Das ist die meist gestellte Frage“, berichtet Tim. Deshalb hat er sich für drei Kaffees aus ganz unterschiedlichen Geschmackswelten entschieden, die alle aromatischen Richtungen abdecken:

MALABAR aus Asien:

schokoladig-nussig mit würzigen Noten

PACHA MAMA aus Lateinamerika:

schokoladig, leicht fruchtig

PENYA CRAKE aus Afrika: fruchtig



Um herauszufinden, ob der Mahlgrad eine Rolle für den Geschmack spielt, hat Tim diese Kaffees in den Mahlgraden Espresso (fein), Filter (mittel) und French Press (gröber) getestet.

Die Ziehzeiten

„Wie lange Cold Brew ziehen muss, wird am zweit häufigsten gefragt“, berichtet Tim. Um festzustellen, wie sich der Geschmack von Cold Brew verändert, hat er Cold Brew-Proben von einer Ziehzeit zwischen 6 und 24 Stunden verkostet im 2-Stunden-Takt.



Das Wasser: weich & hart

„Kaffee besteht zu 98% aus Wasser. Welches Wasser man für die Zubereitung verwendet, hat also großen Einfluss auf den Geschmack“, erklärt Tim die Bedeutung dieses Faktors.

Deshalb hat er alle drei Kaffees verglichen, wie sie schmecken, wenn sie mit weichem und mit hartem Wasser zubereitet wurden.

Wasser gilt als weich unter dem Wert von 7° deutscher Härte (dH), bis 14dh ist es mittelhart, alles darüber geht als hartes Wasser durch.

Wann Wasser als weich oder hart bezeichnet wird, hängt von seiner Zusammensetzung ab. Je mehr Kalk im Wasser, desto härter ist es. Als Kalk bezeichnet man die Mineralien Calcium und Magnesium, die im Wasser gelöst sind. Wie weich oder hart Wasser ist, bestimmt die Region. Welchen Härtegrad Ihr Trinkwasser hat, können Sie bei Ihrem örtlichen Wasserversorger herausfinden oder mit Hilfe von Teststreifen aus der Apotheke.

Equipment & Haltbarkeit

Um sämtliche Tipps auf ihre Tauglichkeit hin zu prüfen, hat Tim für seine Testreihe alle vorgeschlagenen Utensilien verwendet: der simple Kochtopf, die French Press und die professionelle Cold Brew-Kanne. Außerdem hat er die Cold Brew-Aufgüsse über eine Woche lang hinsichtlich Geschmacksveränderungen beobachtet.

Das Ergebnis: Tims Fazit: es gibt keinen Kaffee als Testsieger, es ist ein Zusammenspiel verschiedener Faktoren, die Cold Brew aromatisch machen.

„Es hat sich gezeigt, dass Cold Brew am besten gelingt, wenn er im Mahlgrad für Filterkaffee zubereitet wird und zwar in der Cold Brew-Kanne, egal woher der Kaffee kommt. Die optimale Ziehzeit liegt zwischen 10 und 14 Stunden, in dieser Zeitspanne erreicht die Aromatik ihre beste Entfaltung.“

Beste Resultate erhält man bei einer Dosierung von 45g Kaffee auf 750ml Wasser.



Die optimale Ziehzeit liegt zwischen 10 bis 14 Stunden. Wer Kaffee zuhause hat, gemahlen für French Press oder Espresso, kann dennoch aromatischen Cold Brew zubereiten.

Es verschiebt sich lediglich das Zeitfenster der optimalen Ziehzeiten: für den Mahlgrad French Press verlängert sie sich auf 14 bis 17 Stunden, für Espresso verkürzt sie sich auf 7 bis 10 Stunden.

Den Grund dafür erklärt Tim so: gemahlener Kaffee besteht aus kleinen Körnern. Dabei entscheidet die Größe dieser Körner, wie das kaffeeeigene Aroma extrahiert wird. Eine Bohne im Mahlgrad Espresso ergibt vielleicht 1.000 Körner, im Mahlgrad French Press vielleicht nur 250. Bei 1.000 Körnern trifft das Wasser auf eine größere Fläche und kann daher wesentlich mehr bzw. schneller extrahieren, das Gegenteil ist der Fall bei nur 250 Körnern. „*Da muss man aufpassen, dass der Geschmack nicht zu stark und bitter bzw. zu wässrig wird*“, sagt Tim.

Als ‘auffallend wichtig’ für die Geschmacksentwicklung von Cold Brew beschreibt Tim auch die Wahl des Wassers. „*Hartes Wasser eignet sich besonders gut für Kaffees mit schokoladig-nussigem Geschmack, die vielleicht auch noch was Würziges haben. Das trifft v.a. für den Malabar zu. Für Kaffees mit fruchtigem Profil eignet sich weiches Wasser besonders gut. Deshalb hat der Penya Crake damit am besten geschmeckt. Kaffees aus Lateinamerika, wie der Pacha Mama, können sowohl mit weichem als auch hartem Wasser zubereitet werden, je nachdem ob man eher die Frucht- oder die Schokoladenseite genießen möchte.*“ Tims Rat lautet deshalb, immer auf das Geschmacksprofil des Kaffees zu achten, bevor man Cold Brew ansetzt.

Was das Equipment angeht, kürt Tim klar die Cold Brew-Kanne zum Testsieger. Zum einen macht der integrierte Filter die Handhabung einfach, zum anderen sorgt sie für die ideale Entfaltung der Aromen. Mit der French Press kann man auch ganz ordentliche Ergebnisse erzielen.

„*Das eignet sich dann jedoch eher für Kaffees mit schokoladigem und v.a. würzigem Profil, weil Cold Brew aus der French Press generell etwas malziger und würziger schmeckt*“, erklärt Tim.

Der Grund hierfür liegt in der Tatsache, dass der Metallfilter der French Press sehr grob ist.

So kann das aromatische Spektrum mehr oder weniger ungefiltert in den Aufguss gelangen. So übrigens auch kleinste Partikel aus dem Kaffeesatz, die den Kaffee etwas trüber machen. Dadurch entsteht das malzige und würzige Profil.



Cold brew

Cold brew

Von Cold Brew im Kochtopf hingegen rät Tim ab. Zum einen muss man den Kaffee in einem extra Schritt abfiltrieren, was die Handhabung etwas komplizierter gestaltet. Zum anderen lässt der Papierfilter die Aromen nicht ausreichend durch, sodass Cold Brew am Ende eher zur Enttäuschung wird.

Das aromatische Spektrum der einzelnen Kaffees entwickelt sich übrigens deckungsgleich wie bei der Zubereitung mit heißem Wasser. Entscheidend ist dabei das Wasser.

Sobald Cold Brew zubereitet ist, hält er sich eine Woche im Kühlschrank. *„Man kann ihn auch noch nach einer Woche trinken, er wird nicht schlecht. Es verflüchtigen sich dann lediglich die aromatischen Stoffe, sodass er nicht mehr ganz so intensiv schmeckt“*, berichtet Tim. Auffallendes Kuriosum: am dritten oder vierten Tag verliert Cold Brew an aromatischer Intensität, die sich am Tag darauf jedoch umso stärker wieder einstellt.

Cold Brew ist die Basis für eine Menge leckerer Rezepte. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Wer Milch als Zutat verwenden möchte, dem rät Tim, Cold Brew nicht direkt mit Milch, sondern nur mit Milchschaum zu kombinieren.

Tims Cold Brew Rezept



ZUTATEN *Für 3 Gläser à ca. 250 ml*

750 ml kaltes Wasser

45 g Kaffeepulver, für Filterkaffee gemahlen
(*je nach Volumen der Kanne Kaffeemenge anpassen*)

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie das Kaffeepulver in den Filter der Kanne.
2. Gießen Sie das Wasser in die Kanne und verschrauben Sie sie mit Filter und Kannendeckel.
3. Lassen Sie alles 10 bis 14 Stunden ziehen, am besten im Kühlschrank.

Cold brew



Cold
brew

Trendgetränk
No 1



COLD BREW SET

im Shop



Gratis-Aktion

Bis Ende Juni gibt es die drei Kaffees Penya Crane, Pacha Mama und Malabar aus unserem Cold Brew Test als Geschenk für Sie zur Hario Cold Brew Kanne im Wert von 39,90 € gratis dazu.

Das Cold Brew Set umfasst 1x Malabar, 1x Pacha Mama, 1x Penya Crane je 250 g + Hario Cold Brew Kanne
Die Aktion gilt von April bis Ende Juni 2021 solange der Vorrat reicht.

39,90 €



WASSER INTERESSIERT DIE BOHNE!

Edelbohne, Topgerät, warum wird der Kaffee nichts?
Spoiler: es liegt am Wasser.

BRITA hat die Lösung

Für jedes Wasserproblem die passenden Filter.

- Optimiert den Charakter Ihres Kaffees
- Schützt Ihre Maschine vor Kalk, Gips und Korrosion



Der Umwelt
zuliebe:
Kartuschen-
Recycling
seit 1992.

www.brita.net



‘Sauberes
Wasser
ist ein
Menschen-
Recht.’

C O F F E E - D R I N K S

Chios
CAFETINA

*aus dem
Murnauer Kaffeehaus*



*Dieses Rezept ist eine fantasievolle Schöpfung unserer Barista Chio.
Einfach zuzubereiten und erfrischt ganz wunderbar an heißen Tagen.*



ZUTATEN *Für 4 Gläser à ca. 250 ml*

600 ml warmes Wasser
60 g Kaffeepulver, gemahlen für Filterkaffee
8 Nelken
320 ml Grapefruitsaft
Brauner Zucker
3 bis 4 Eiswürfel pro Glas

ZUBEREITUNG

Bereiten Sie einen starken Cold Brew-Aufguss zu. Geben Sie dafür die Nelken bereits samt Kaffeepulver in den Filter der Cold Brew-Kanne. Gießen Sie 600 ml warmes Wasser dazu, verschrauben Sie die Flasche fest und lassen Sie alles 14 Stunden über Nacht im Kühlschrank ziehen. Verteilen Sie den Cold Brew-Aufguss auf vier Gläser. Geben Sie in jedes Glas 80 ml Grapefruitsaft und 1 TL braunen Zucker und verrühren Sie alles. Zum Schluss die Eiswürfel dazu und fertig ist ein erfrischendes Kaffeegetränk.

Einkaufsratgeber für unsere

Unsere Kaffees	Koffeingehalt	Milde	Vollmundigkeit <i>Skala: 1-5</i>
 Suke Quto 	gering	gut	3
 Kaffa 	gering	gut	4
 Aricha	gering	gut	3
 Penya Crake	gering	gut	4
 Ichamara	gering	gut	3
 Santa Elena	gering	gut	3
 San Miguel	gering	gut	3
 PachaMama 	gering	gut	3
 Nueva Esperanza 	gering	gut	4
 Fazenda Rainha	mittel	gut	3
 Los Yaneshas 	gering	gut	3
 Nossa Senhora 	gering	gut	4
 Hidden Valley 	gering	gut	4
 Little Flower	mittel	gut	4
 Malabar	mittel	gut	5
 La Villa	mittel	gut	4
 El Castillo*	kräftig	mittel	5
 Piano	nein	gut	4
 Silencio 	nein	gut	4

* 70% Arabica, 30% Robusta

ICONS:  Espresso |  Cappuccino, Milchkaffee |  Brühkaffee Zubereitungen:

100% Arabica-Kaffees

-  Afrika
-  Lateinamerika
-  Asien
-  Hausmischung
-  Entkoffeiniert

Aromaintensität <i>Skala: 1-5</i>	Gesamtstärke <i>Skala: 1-5</i>					
5	4		☉	☉	☉	☉
4	4	☉	☉		☉	☉
5	4		☉	☉	☉	
4	4	☉	☉	☉	☉	☉
5	4		☉	☉	☉	
5	4		☉	☉	☉	☉
5	4		☉	☉	☉	☉
5	4		☉	☉	☉	☉
4	4	☉	☉	☉	☉	☉
5	4		☉	☉	☉	☉
5	4	☉	☉	☉	☉	☉
5	4,5	☉	☉		☉	☉
4	4	☉	☉	☉	☉	☉
5	4,5	☉	☉	☉	☉	☉
5	5	☉	☉		☉	☉
4	4		☉	☉	☉	☉
5	5	☉	☉		☉	☉
4	4	☉	☉	☉	☉	☉
5	4,5	☉	☉	☉	☉	☉

Filter, Karlsbader Kanne, Frenchpress |  Vollautomat |  Siebträger

Ein schokoladig-süßer Allrounder



SAO FRANCISCO

HERKUNFT	BRASILIEN, MINAS GERAIS
SORTE	100 % ARABICA
VARIETÄT	CATUAI
PROFIL	MILKSCHOKOLADE, STEINOBST
AUFBEREIT.	HALBTROCKEN
STÄRKE	●●●●○

250 g: 7,50 €

PROFIL Sao Francisco da Bela Vista ist jedes Jahr eines der ersten Ziele von unserem Kaffeehändler des Vertrauens, denn Tarcízios Kaffee ist beständig gut. Der Sao Francisco ist ein süßer Kaffee. Er besticht immer wieder durch seine stark schokoladige Seite und Noten von natürlich süßem Steinobst. Dieser Kaffee ist ein idealer Allrounder und eignet sich sowohl für Getränke auf espressobasis als auch für alle Arten von Brühkaffee.

HERKUNFT **Tarcízio Aldo Zugliani** macht keine halbherzigen Sachen: seit er 1993 die Finca Sao Francisco da Bela Vista erworben hat, nimmt er unermüdlich Verbesserungen vor. Nachdem er die Finca von Grund auf neu bepflanzt hatte, holte er nach und nach neue Trocknungsanlagen und besseres Equipment zur Aufbereitung auf seine Finca und stimmt seine Methoden immer auf regelmäßige Bodenanalysen ab.



Be the best
barista in town!

ECM
MANUFACTURE

*„Genießen Sie den Sao Francisco als Cappuccino
mit Milchschaum und Cacao.“*

Unser Tipp





„Ich liebe Santa Elena, dafür meistere ich jede Herausforderung.“

Was sich auf unserer Partner-Plantage Santa Elena in Costa Rica verändert hat, wie Inhaberin Luzma 'ihre große Familie' mitnimmt und welche Rolle Zeckenzangen dabei spielen.

Es ist 14 Uhr, als wir uns treffen. Bei Luz Marina Trujillo, kurz Luzma, ist es gerade 8 Uhr. Ihr gut gelauntes „Good Morning“ dringt glockenhell durch die Kamera ihres Smartphones zu uns auf der anderen Seite des Atlantiks. Sonst ist Luzma immer irgendwo auf ihrer Finca Santa Elena in Costa Rica. Jetzt erwischen wir sie im Polstersessel eines Hotelzimmers in Florida während einer Geschäftsreise. Noch vor ihrem ersten Termin nimmt sie sich Zeit für uns. Wir wollen wissen, wie es ihr geht, z.B. wie alles mit Corona ist. Der kleine Bildausschnitt wackelt, als sie sich durch ihre dunklen Locken fährt und zum Kaffeebecher greift. Kein Hotel-Kaffee, sondern von Santa Elena. „Ich liebe Santa Elena, ich nehme immer Kaffee mit, egal wohin. Das ist mein Stück Zuhause“, gesteht sie lachend.

Nach einer kurzen Pause folgt das nächste Geständnis: „Corona ist die schwierigste Zeit meines ganzen Lebens.“ Ein Jammern ist das aber nicht. „Ich liebe Santa Elena, dafür meistere ich jede Herausforderung“, sagt sie. Und als ob sie sich selbst ein Stichwort gegeben hätte, beginnt Luzma zu erzählen von all dem, was sich in den letzten Jahren auf Santa Elena verändert hat...

Im Januar sind die Kaffeekirschen auf Santa Elena reif. Dann tummeln sich an die 700 Menschen auf der knapp 300ha großen Finca. Erntehelfer aus den Nachbarländern Nicaragua und Panama kommen zu Luzma, manche schon seit fast 30 Jahren. Diese Saison war es anders. Wegen Corona machte Panama die Grenzen dicht. Nicaragua ließ noch Erntehelfer passieren, trotzdem waren es am Ende gerade einmal 430. „Das war anstrengend für alle, und Corona machte das Arbeiten noch einmal schwieriger“, blickt Luzma zurück. Auch sie selbst stand auf der Plantage. Vor allem um zu motivieren, denn die Leute waren frustriert. „Ich redete mit ihnen, jeden Tag, und erklärte, warum die Hygiene-Maßnahmen wichtig sind. Ich war der Motor auf Santa Elena“, blickt sie zurück. Auch mit Erleichterung. Das extra eingerichtete Covid-Haus bietet Platz für mehrere Personen – bis heute gab es keinen Fall. Für Luzma ein Glück. Nicht nur für sie als Unternehmerin, sondern auch als Mensch.

Dass es ihrer 'großen Familie' gut geht, war Luzma immer schon wichtig. Wie eine große Muttergestalt kennt sie die Familien ihrer Erntehelfer, sieht deren Kinder auf ihrer Finca aufwachsen und nimmt Anteil an allem, was passiert. Für die Zeit, die die Saisonarbeiter auf Santa Elena verbringen, stellt Luzma deshalb die Unterkünfte und übernimmt Kosten für Krankenversicherung sowie notwendige Behandlungen. Das schließt deren Familien mit ein, die immer mitkommen, außer während Corona.

Luzma wollte aber noch mehr tun. Da half ein Zufall. Vor einigen Jahren traf sie Dr. Cindy Elliott von Abundant Health Family Practice, einem Gesundheitszentrum in Arizona. Sie begleitete ihren Mann auf einer Geschäftsreise nach Santa Elena, wo sich beide trafen. Cindy war beeindruckt davon, wieviel Luzma an „ihren“ Helfern und deren Gesundheit lag. *„Sie sagte, dass sie uns jedes Jahr mit Ärzten besuchen wolle. Ich dachte, das sei nur so dahingeredet. Doch Cindy kam tatsächlich“*, erzählt Luzma.

Es entstand das Medical Care Program auf Santa Elena: jedes Jahr kommt ein Team von mindestens zehn Ärzten und Assistenzkräften auf die Finca, um alle Erntehelfer samt Familien zu untersuchen und zu behandeln. Luzma schüttelt lachend ihren Kopf, so als ob sie noch immer nicht ganz glauben könne, welchen Segen diese Zufallsbegegnung über Santa Elena gebracht hat. Sie nimmt einen Schluck Kaffee, der Bildschirm wackelt wieder. Luzma blickt aus dem Fenster. Für kurze Zeit ist es still.

„Diese Menschen kommen ehrenamtlich, sie schenken uns ihre Zeit. Das ist wertvoll, ich bin sehr dankbar dafür, das sind wir alle.“

Cindys Team bleibt etwa eine Woche. Reisekosten, Aufenthalt, medizinische Ausrüstung und Medikamente werden komplett durch Spenden finanziert. Die Fachkräfte sind für alles Mögliche vorbereitet: Infektionen, Entzündungen und Verletzungen aller Art werden verarztet, schmerzende Trigger Punkte gespritzt, Abszesse oder Zecken entfernt, Fieber kuriert, selbst Hautkrebs wurde bereits chirurgisch behandelt. Besonders häufig treten unter indianisch-stämmigen Helfern Atemwegserkrankungen auf, für die das Team ein spezielles Therapiegerät organisiert hat, das auf der Finca bleibt.

Für komplexere Fälle werden Spezialisten hinzugezogen, für nötige Weiterbehandlungen kommt Santa Elena auf. Darüber hinaus führen die Fachkräfte Gespräche über Familienplanung, zeigen, wie man rückengerecht Lasten hebt oder nehmen Vorsorgeuntersuchungen bei Schwangeren und Kleinkindern vor. Immer irgendwo dabei: Luzma, bei einem Sicherheitstraining oder mit helfender Hand.

Was am Ende der Woche an Medikamenten und Verbandszeug übrig ist, bleibt auf Santa Elena zur medizinischen Grundversorgung für den Rest des Jahres. Genauso wie üppige Kleiderspenden, Kinderschminke und eine Horde neuer Kuschtiere. *„Cindy und ihr Team sehen die Kinder aufwachsen, die sie bereits als Babys untersucht haben. Sie gehören zur Familie, schon seit ihrem ersten Besuch“*, erzählt Luzma. Wieder ein Schluck Kaffee, das Bild wackelt kurz, dann kommt ein thematischer Schwenk.

„Klimaneutralität ist eine Baustelle, an der es immer zu arbeiten gibt“, sagt Luzma und holt aus. 2016 hat sie sich erfolgreich mit ihrer Finca beworben für ein Programm bei NAMA (Nationally Appropriate Mitigation Action), einer internationalen Initiative, die Kaffeeerzeuger unterstützt auf dem Weg zur Klimaneutralität. Es wurde alles angeschaut, was Emissionen erzeugen kann und erarbeitet, wie diese reduziert oder kompensiert, im besten Fall vermieden werden können. Eine der Maßnahmen: das Pflanzen von Bäumen, die als CO₂-Speicher dienen. *„Wir hatten bereits vor dem Programm eine Menge schattenspendender Bäume gepflanzt. Mit NAMA kamen 3.000 weitere dazu. Jeder einzelne davon wurde dokumentiert“*, berichtet Luzma. Überhaupt werde alles kontrolliert und lückenlos festgehalten. Über das Programm kam Santa Elena z.B. auch an einen neuen Depulper, die Maschine, die die Kaffeebohnen vom Fruchtfleisch trennt. Das neue Modell verbraucht deutlich weniger Wasser. *„Als wir gesehen haben, wieviel besser die Maschine ist, haben wir gleich eine zweite angeschafft“*, berichtet Luzma.

Das Programm mit NAMA endete 2019, nicht jedoch die Arbeit am Thema Nachhaltigkeit. ICAFE (Instituto del Café de Costa Rica) betreut Santa Elena weiter und kontrolliert regelmäßig die Fortschritte, die die Finca beim CO₂-Ausstoß macht. Rat auf dem weiteren Weg gibt es auch von der GIZ (Gesellschaft zur Internationalen Zusammenarbeit).

Das alles sei gut für Santa Elena. Das müsse aber auch in den Köpfen ankommen, ist Luzma überzeugt. Es geht ihr um die ganze Gemeinschaft von Santa Elena und der umliegenden Gemeinde.

„*Es muss Klick machen.*“ Eines ihrer Lieblings-Projekte ist deshalb das Plastik-Shreddern. Mit der Unterstützung eines Kunden schaffte Luzma einen Shredder an. Den überließ sie der örtlichen Schule. Luzma wollte so die Kinder erreichen und damit auch deren Eltern. Es entstand ein Dauerprojekt: die Kinder brachten Plastik von zuhause mit in die Schule zum Shreddern. Das Plastikgranulat kam dann in einen Betrieb in San José, der daraus etwas Neues machte, z.B. einen großen Teil des Spielplatzes auf Santa Elena oder Recycling-Möbel für die Unterkünfte der Saisonarbeiter. Ein sichtbarer Erfolg für die Leute, die darin einen Sinn entdeckten, erzählt Luzma. Dann kam ein neuer Schulleiter, und das Shredder-Projekt wurde eingestellt. Er habe nicht daran geglaubt, sagt Luzma. Sie wollte aber, dass die Maschine benutzt wird und nachhaltige Gedanken in die Köpfe pflanzt. Deshalb holte sie den Shredder kurzerhand direkt auf ihre Finca. Der Betrieb in San José sei vorübergehend geschlossen wegen Corona, sagt Luzma. „*Das ändert sich schon wieder. Bis dahin sammeln wir weiter Plastik.*“

Es ist 15 Uhr bzw. 9 Uhr. Die Termine rufen. Luzma fährt sich wieder durch die Locken, nimmt zwischen verabschiedenden Worten noch einen großen Schluck Kaffee, es ist der letzte. Das sei übrigens ihr anaerob fermentierter Kaffee gewesen, verrät sie. Wunderbar im Geschmack, jedoch knifflige Arbeit, sagt sie, und möchte am liebsten gleich wieder erzählen. Luzma lacht, schickt uns ihr herzliches Adiós durch die Kamera, dann ist der Bildschirm schwarz. Es gäbe noch viel zu fragen. Die Zeit reichte jedoch, um festzustellen:

*Luzma ist Unternehmerin.
Hauptsächlich aber brennt sie. Für ihren Kaffee.
Für ihre Finca. Für ihre große Familie.*

Genauso wie wir sie vor über zehn Jahren kennengelernt haben. Veränderungen hin oder her.



Luzma's
SANTA
ELENA



**Sauber
g'spart!**

**TreuePlus. Unser Rabatt
für Ihr Vertrauen.**

Treu sein zahlt sich aus. Sparen Sie mit einem jährlichen Rabatt auf Ihren Erdgas- und Ökostromtarif.

ESB
ENERGIE SÜDBAYERN

www.esb.de



Reinigungsprodukte für Kaffee- und Espressomaschinen

- Milchsystemreiniger
- Reinigungstabletten
- Reinigungspulver
- Entkalker

MADE IN
GERMANY



www.lujoclean.com | +49 (0)8802/913747-0

Dank dem großen Interesse hat sich unser Magazin KAFFEELUST innerhalb der letzten Jahre von einem kleinen informativen Handzettel für unsere Kunden zu einem der auflagestärksten Kaffeemagazine Deutschlands entwickelt.

Die KAFFEELUST informiert über die Kunst unserer Baristas, berichtet hautnah von den Menschen, die unseren Kaffeemarkt positiv beeinflussen und sie erzählt Geschichten über alles, was ein Kaffeeherz bewegt, ein tolles Rezept immer inklusive.

Wir würden uns freuen, Sie als Partner unserer Kaffeelust begrüßen zu dürfen!

Kaffeelust
BARISTA MAGAZIN

Wegbereiter einer faszinierenden Kaffeewelt



YUNNAN

HERKUNFT	CHINA, YUNNAN
SORTE	100 % ARABICA
VARIETÄT	CATIMOR
PROFIL	APFEL, BRAUNER ZUCKER, NUSS, ORANGE
AUFBEREIT.	NASS
STÄRKE	●●●●●

250 g: 7,50 €

PROFIL So mild wie das Klima der Region Yunnan ist auch der Kaffee, der von dort stammt. Unser Yunnan ist sehr sanft und eignet sich mit seinem leichten Körper besonders für alle Formen von Brühkaffee. So kommt der zarte Geschmack von Apfel mit der Süße von braunem Zucker und einer leicht nussigen Note bestens zur Geltung. Eine angenehme Überraschung: ein leichter Geschmack von Orange, der dem Yunnan Individualität verleiht.

HERKUNFT Als **Jane Luo** 1987 die Kaffeefarm Yirong gründete, gehörte sie zu den ersten der Stunde, die in China auf Kaffee setzten. Heute führt ihre Tochter **Jean** mit ihrem Mann **Song** die Farm in die nächste Generation. Yirong tat sich in der Region hervor als sozialer Arbeitgeber v.a. für ethnische Minderheiten wie die der Wa, der Lahu oder der Dai. Zudem wird auf Yirong ausschließlich biologisch gedüngt und natürlich bewässert durch einen Gebirgsfluss.



YUNNAN
CHINA

HANDMADE
MOCCAMASTER

FOR THE REAL TASTE OF COFFEE



www.moccamaster.de

Einen leckeren Kaffee für
jeden Moment schenken
Sie sich mit Moccamaster!

ETM TESTMAGAZIN	
Moccamaster Sales KBG Select	
SEHR GUT	92,3 %
Vergleichstest 10 Filterkaffeemaschinen mit Glaskanne 2 x sehr gut, 8 x gut 01/2021 www.etm-testmagazin.de	



Cup of Excellence



Schokolade



Nuss



Karamell



Feige

CUSCO C.O.E.

HERKUNFT	PERU, CUSCO
SORTE	100% ARABICA
VARIETÄT	BOURBON
PROFIL	KARAMELL, NUSS, SCHOKOLADE, FEIGE
AUFBEREIT.	NASS
STÄRKE	●●●●○

250 g: 19,90 €

PROFIL Dieser Kaffee trägt eine enorme Vielfalt süßer Geschmacksrichtungen in sich. Bereits mit dem ersten Schluck entfaltet sich der weiche Geschmack von Karamell im Mund. Gleichzeitig schmecken wir intensiv schokoladige Noten. Zusammen mit der fruchtigen Süße von Feige und einem kleinen Bisschen Nuss ist der Cusco ein Spitzenkaffee mit sehr individuellem Profil. Die Jury des Cup of Excellence hat das mit 87,23 Punkten belohnt.

HERKUNFT „Wir haben unsere Finca Cedruyoc genannt, weil wir dort viele Zedern haben“, erzählt Emilio Gutierrez Nieble. Er liebt seine Finca, v.a. auch weil sie ein Neustart ist. Nachdem der gefürchtete Kaffeerost seine vorige Plantage völlig zerstört hatte, baute er mit seiner Frau Cedruyoc auf. Ihnen ist besonders wichtig, im Einklang mit der Natur zu arbeiten. „Wir glauben daran, dass eine intakte Natur und gesunder Boden gut sind, nicht nur für einen guten Ertrag, wir wollen das erhalten“, ist Emilios Bekenntnis.



Holger Preibisch

Hauptgeschäftsführer
des Deutschen Kaffeeverbandes



Holger Preibisch



*„Kaffeegenuss geht immer –
der Großteil ist aber nicht bereit,
den Extra-Euro zu zahlen.“*

Im Gespräch mit dem Deutschen Kaffeeverband über nachhaltigen Kaffee,
den Einfluss der jungen Generation & wie die Deutschen künftig Kaffee trinken

Kaum einer kennt die deutsche Kaffeeseele so gut wie Holger Preibisch. Mit seinen Prognosen in Sachen Trends und Entwicklung traf der Hauptgeschäftsführer des Deutschen Kaffeeverbandes schon oft ins Schwarze. Mit ihm haben wir darüber gesprochen, wie deutsches Kaffeetrinken künftig aussieht, wie kalter Kaffee sein verbranntes Image polieren wird und warum junge Kaffeetrinker die Alten alt aussehen lassen.

Herr Preibisch, der Marktbericht des Deutschen Kaffeeverbandes legt offen, dass Kaffee aus nachhaltig zertifiziertem Anbau immer noch eine kleine Rolle spielt. Der Marktanteil lag bis vor kurzem gerade einmal bei 12%. Da ist noch Luft nach oben. Warum dauert das so lange?

H.P. Das Thema Nachhaltigkeit ist in der Kaffeebranche schon länger auf dem Tisch. Es gibt Initiativen, Aktionen, Siegel, alles gute Dinge. Klar ist aber: es muss deutlich mehr passieren! Bisher gab es verschiedene Richtungen, in die gedacht wurde. 1. Freiwilligkeit: Das funktioniert meist zäh. 2. über den Konsumenten: Laut unserer eigenen Forschung* interessieren sich beachtliche 62 % der Kaffeetrinker für die Kulisse hinter der Kaffeetasse und befürworten Nachhaltigkeit und faire Preispolitik. Doch am Kaffeeregal, bei der Kaufentscheidung sprechen die Zahlen aber etwas anderes: der Großteil ist nicht bereit, den Extra-Euro für ökologische oder fair gehandelte Kaffees zu bezahlen. Das ist dann auch für uns als Kaffeebranche enttäuschend. 3. über die Unternehmen: bei einem höheren Preis für nachhaltig erzeugte Produkte sind viele nicht mehr wettbewerbsfähig, gerade weil Kaffee gerne auch zu billig gekauft wird. Am Ende ist klar: es ist die Politik, die handeln muss. Wir brauchen für alle Unternehmen in Europa ein equal level playing field, also gleiche Nachhaltigkeitsanforderungen für alle, sodass alle in der Pflicht stehen.



Holger Preibisch



*Das wäre dann das Lieferkettengesetz, über das immer noch debattiert wird. Es gibt Stimmen wie die des Bundesverbandes der Deutschen Industrie, die davor warnen. Sie befürchten eine Benachteiligung für Unternehmen im internationalen Wettbewerb.** Unterschreiben Sie das?*

H.P. Die Idee des Lieferkettengesetzes ist eine gute. Im Detail steckt jedoch noch der Teufel. Eine der Kernfragen lautet: bis zu welcher Stufe der gesamten Lieferkette, von der Plantage bis ins Regal, ist ein Unternehmen haftbar? Es sind globale Lieferketten mit oft über 100 Zuliefererstufen, eine zu 100% lückenlose Dokumentation ist da schlichtweg nicht zu gewährleisten, zumal die Prozesse der Handelswege in einigen Ursprungsländern diesem Anspruch gar nicht nachkommen können. Das könnte uns vor ein Problem stellen: je größer die Verantwortlichkeit in der Lieferkette für Unternehmen, desto schwieriger wird es, Kaffee aus Ursprungsländern nach Deutschland zu importieren. Deshalb also: ja, es muss eindeutig etwas passieren, es darf aber nicht die gesamte Lieferkette sein, für die ein Unternehmen zu haften hat. Wir brauchen eine für alle Parteien gute und einheitliche Handhabung, und zwar eine europäische.

Beim Thema nachhaltiger Kaffee schlummert vielleicht in der jungen Generation Potenzial für den Markt: sie scheint mehr Interesse an nachhaltigem Kaffee zu haben als die ältere...

H.P. Ja, das ist etwas, was es noch nie gab: die jüngere Generation ist bereit, mehr Geld auszugeben für Kaffee, der nachhaltig produziert wurde und bei dem die Löhne für die Kaffeebauern passen. Die Geiz-ist-geil-Mentalität kennen die jungen Kaffeetrinker nicht mehr.

Überhaupt scheinen junge Menschen anders auf Kaffee zu blicken. Ihr Marktbericht zeigt, dass erst in der Altersgruppe 45+ bei Kaffee der Genuss wirklich zählt. Muss die junge Generation heute für Kaffee begeistert werden, damit auch morgen noch welcher getrunken wird?

H.P. Junge Leute haben eine andere Erwartung an Kaffee. Während für die erwähnten 45+ der Genuss von Kaffee eine starke Motivation ist, sehen junge Leute in Kaffee mehr Wachmacher und Konzentrationshilfe. Deshalb finden einige über Energy-Drinks zu Kaffee. Wenn sie älter werden, steigen sie um auf Kaffee bzw. trinken mehr. Das ist auch so etwas wie ein Statuswechsel, denn Kaffee wird Erwachsenen zugeschrieben. Vorher gewinnt man Junge mit milden, milchigen und süßen Kaffeetränken. Der Mensch macht also eine Evolution vom Kaffeetrinker zum Kaffeegenießer durch.

Cold Brew ist bei uns ein Thema, der „kalte Kaffee“ braucht aber noch eine gute Portion mehr Akzeptanz. Ist die junge Generation vielleicht die passende Zielgruppe, um das Trendgetränk Cold Brew stärker bei uns zu etablieren?

H.P. Den Erfolg von Cold Brew sehe ich nicht nur im Zusammenhang mit der jungen Generation. Cold Brew wird eine erfolgreiche Zukunft haben. Es gibt nur zwei Herausforderungen. Cold Brew wird oft als kalter Kaffee missverstanden. Kalter Kaffee ist aber in Deutschland noch ein völlig verbrannter Begriff.

Ich schätze, das wird noch eine Generation dauern, bis dieses alte Bild aus den Köpfen verschwunden ist. Daher hilft es, das englische Wording 'Cold Brew' beizubehalten. Die andere Sache ist: Cold Brew ist kein geschützter Begriff, sodass viele Cold Brew regelrecht verhunzen, weil Verständnis oder Fähigkeiten dafür fehlen. Das kann zur Gefahr werden, denn schlechte Produkte enttäuschen Konsumenten. Trotz dieser Schwierigkeiten entwickelt sich dieses Segment. Ich glaube, dass gerade auch in der Szene-Gastro sowie als Sommergetränk großes Potenzial dafür da ist, weil es etwas Neues und Tolles ist. Ich bin sicher, dass uns da noch einiges erwartet.

Im letzten Jahr waren unsere Lieblingscafés zu, wir mussten es uns zuhause gemütlich machen. Das überraschende Ergebnis: unterm Strich trinken die Deutschen sogar mehr Kaffee, wenn sie zuhause sind. Werden wir auch nach Corona damit weitermachen?

H.P. Es ist ganz unerheblich, wie es den Leuten geht oder ob etwas geschlossen hat: Kaffee wird weiter getrunken, nur eben wo anders. Das haben wir z.B. auch in der Finanzkrise gesehen. Das ist eine unglaublich positive Erkenntnis, zu der nicht jede Branche kommen konnte. Damit will ich nicht weg reden, dass es v.a. im Gastronomie-Bereich Schiffbrüche zu beklagen gibt.

Insgesamt jedoch verzeichnet die Kaffeebranche Wachstum. Das bedeutet auch: Die Welt des Kaffees lässt sich von Krisen nicht aufhalten. Vielmehr hilft Kaffee durch die Krise. Kaffee genuss geht einfach immer.

*Marktbericht Dt. Kaffeeverband 2019/2020

** Tagesschau.de, 4.12.20

*„Die Welt
des Kaffees
lässt sich
von Krisen
nicht
aufhalten.“*

*Vielmehr
hilft Kaffee
durch
die Krise.*

*Kaffee genuss
geht
einfach
immer.“*



DEUTSCHER
KAFFEEVERBAND

online-KURSE

Jetzt
buchen!

Seit 10 Jahren
leitet Michael Eckel
die Kaffee-Academy.

KAFFEE



ACADEMY

KAFFEE-ACADEMY der Murnauer Kaffeerösterei

Kontakt: Michael Eckel · Telefon 0881.1208188 · michael.eckel@murnauer-kaffeeoesterei.de

www.kaffee-academy.de · www.facebook.de/KaffeeAcademy



BARISTA Einsteiger-Kurse



KAFFEERÖSTEN

Die Welt des Röstmeisters und Kaffeesommeliers kennenlernen, eigenen Kaffee am Handröster rösten und mit nach Hause nehmen

Jeden Dienstag u. Mittwoch, 17.30 Uhr; Kursdauer: ca. 1 Std. für 5 - 7 Personen
Anmeldung bis 1 Tag vor Kurstermin, Tel. 08847.695 90 01, Kursgebühr pro Person: 29,80,-

BARISTA Grundlagen-Kurse



KAFFEE-GEHEIMNIS

Die Pflanze, Herkunft, Anbau, Sorten. Verkostung, Unterschiede erkennen, Fachbegriffe des Röstens, Röstvorführung

Kursdauer: ca. 2 Std., max. 7 Teilnehmer, Kursgebühr pro Person: 49.- €



BARISTA-SENSORIK

Kaffee schmecken: Grundbegriffe der Sensorik, Schmecken üben und Aromen vergleichen, guter Kaffee in Theorie und Praxis, professionelles Cupping und Unterschiede beschreiben

Kursdauer: 5 Std., max. 7 Teilnehmer, Kursgebühr pro Person: 145.- €

BARISTA Zubereitungs-Kurse



BARISTA - BRÜHEN UND MAHLEN

7 verschiedene Brühmethoden mit demselben Kaffee, brühen und verkosten, Brührezept erstellen und Mahlgrade bestimmen

Kursdauer: 5 Std., max. 7 Teilnehmer, Kursgebühr pro Person: 145.- €



BARISTA - ESPRESSO UND LATTE ART

Espresso zubereiten: Mühle einstellen, Kaffeegetränke an der Siebträgermaschine zubereiten, Milch schäumen und eingießen, Grundlagen Latte Art, Geräte pflegen und reinigen

Kursdauer: 5 Std., max. 7 Teilnehmer, Kursgebühr pro Person: 145.- €

Unsere Grundlagen- und Zubereitungskurse bieten wir künftig auch online an.

Termine zu allen Kursen finden Sie unter **www.kaffee-academy.de**.

Für Firmen und Gruppen sind individuelle Online-Kurse möglich.

Rufen Sie uns an: **Telefon: 0881-1208188**

oder schreiben eine E-Mail an: **michael.eckel@murnauer-kaffeeoesterei.de**

Wir freuen uns auf Sie.

Michael Eckel und sein Experten-Team

IHR PERSÖNLICHES

Weltreise-Abo

Sie erhalten jeden Monat einen neuen Kaffee
von uns bequem nach Hause geliefert
und können so die verschiedensten Kaffeesorten
mit ihren ganz eigenen Aromen kennenlernen.

Wählen Sie

ganze Bohnen gemahlen* > Mahlgrad:



Ihre Laufzeit:

Jederzeit kündbar
ab 7,50 € je 250 g
versandkostenfrei
ab 6 x 250 g*



6 Monate 2 x 250 g
99,50 €
5 Monate bezahlen
1 Monat gratis



12 Monate 2 x 250 g
199,00 €
10 Monate bezahlen
2 Monate gratis



Packungsanzahl: _____ Laufzeit Beginn: _____

Rechnungsadresse: _____

Telefon oder E-Mail: _____

Lieferadresse (falls abweichend von Re.adr.) _____

Telefon oder E-Mail: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

Ihre Abo-Rechnung liegt dem Paket bei und ist innerhalb von 10 Tagen zu bezahlen.
Dieses Formular können Sie im Kaffeehaus abgeben oder per Post/E-Mail an uns senden.

*Ab 39,00 € liefern wir versandkostenfrei und Sie sparen sich 4,90 € Versandkosten.

Koffeinfreier Kaffeegenuss



SILENCIO

HERKUNFT	PERU
SORTE	ARABICA
VARIETÄT	TYPICA
PROFIL	KARAMELL, ROTE TRAUBE, HASELNUSS
AUFBEREIT.	NASS, CO ₂ -VERFAHREN
STÄRKE	☾☾☾☾☾



PROFIL Ein Kaffee, der das typische Aroma Lateinamerikas mitbringt, das ihm dank des schonenden CO₂-Entkoffeinierungsverfahrens erhalten bleibt.

Natürlich süße Noten von Karamell und fruchtiger Traube geben dem Piano eine angenehme Vollmundigkeit. Der ausgeprägte Geschmack von Haselnuss verleiht ihm einen eigenen Charakter.

HERKUNFT Die Bohnen für unseren koffeinfreien Silencio beziehen wir aus Peru, nahe der Anden. Kleinbetriebe haben dort eine Gemeinschaft gegründet und bauen gemeinsam in nahezu unberührter Landschaft Kaffee an, ökologisch umsichtig und ohne Einsatz chemischer Mittel.

Afrika

DIE WIEGE ALLER KAFFEE-KULTUR



SUKE QUTO Äthiopien

Die Suke Quto Plantage liegt im südlichen Hochland Äthiopiens. *Tesfaye Bekele* arbeitet hier im Rahmen des Red Cherry-Projekts, einem Qualitätssiegel, nach welchem nur purpurrot gereifte Kaffeekirschen geerntet und verarbeitet werden.

PROFIL ZITRUSFRÜCHTE,
MILCHSCHOKOLADE, CASSIS
SORTE ARABICA
VARIETÄT HEIRLOOM
AUFBEREITUNG NASS



KAFFA Äthiopien

Die Wiege des Kaffees liegt im äthiopischen Kaffa. Hier, im Unesco-Weltkulturerbe, reifen noch heute naturbelassen im Regenwald über 5.000 Varietäten. In dieser Abgeschlossenheit haben die Kaffeesorten eine ganz eigene Evolution durchlaufen, und es hat sich eine einzigartige Aromenwelt entwickelt.

PROFIL MILCHSCHOKOLADE,
VANILLE, NOUGAT
SORTE ARABICA
VARIETÄT HEIRLOOM
AUFBEREITUNG TROCKEN



PENYA CRAKE Zimbabwe

Die Plantage Penya Crake befindet sich in einem Naturschutzgebiet und wird bereits in zweiter Generation von der Familie *Boswell Brown* bewirtschaftet. Die beständig exzellente Qualität ihres Kaffees spricht für die Liebe und Hingabe, mit der die Plantage bewirtschaftet wird.

PROFIL JOHANNISBEERE,
MILCHSCHOKOLADE, VANILLE,
PFIRSICH
SORTE ARABICA
VARIETÄT CATIMOR, CATURRA,
RED CATUAI
AUFBEREITUNG NASS



Lateinamerika

KLASSIKER DER KAFFEE-WELT

SANTA ELENA *Costa Rica*

Im Südwesten von San José erheben sich die majestätischen Berge von Tarrazu, dem berühmten Kaffeeanbaugebiet Costa Ricas. Hier bewirtschaftet *Luz Marina Trujilo* in dritter Generation die Kaffeeplantage Santa Elena. Sie ist eine der wenigen Frauen im Kaffeebusiness. Auf ihrer Plantage wird von Hand geerntet, auf höchste Güte geachtet, und die Erntehelfer werden gerecht entlohnt.

PROFIL HONIG, KROKANT
SORTE ARABICA
VARIETÄT CATURRA
AUFBEREITUNG
HONEY-PROCESSING

LOS YANESHAS *Peru*

Angebaut wird dieser peruanische Hochlandkaffee von Kleinbauern der Yanesha, einer indigenen Volksgruppe aus dem Amazonasgebiet in der Höhe von 1.200 m bis 1.600 m. Im Einklang mit der Natur bauen sie diesen aromatischen Arabica-Kaffee auf traditionelle Weise an.

PROFIL HASELNUSS,
MILCHSCHOKOLADE,
AHORN SIRUP
SORTE ARABICA
VARIETÄT CATIMOR,
CATURRA, TYPICA
AUFBEREITUNG NASS



NOSSA SENHORA *Brasilien*

Gisele und ihr Mann *Ricardo Resende* sind stolz auf ihren beliebten Kaffee, der in der Kaffeewelt international als großartiger Arabica bekannt ist. Sie führen ihre Kaffeeplantage nach ökologischen Richtlinien inmitten der unberührten Natur des fruchtbaren Triangulo Mineiro.

PROFIL SCHOKOLADE, NUSS
SORTE ARABICA
VARIETÄT MUNDO NOVO
AUFBEREITUNG TROCKEN





Asien
Das Reich
der
intensivsten
Kaffees

MALABAR *Indien*

Im Süden Indiens in der Region Malabar wird mit einem besonderen Aufbereitungsverfahren gearbeitet, dem Monsooning. Die regenreiche Monsunzeit wird dazu genutzt, um die Bohnen über mehrere Wochen hinweg Wärme und Feuchtigkeit auszusetzen, sodass sie ein ganz besonderes Geschmacksprofil entwickeln.

PROFIL	ZARTBITTERSCHOKOLADE HASELNUSS, GEWÜRZE
SORTE	ARABICA
VARIETÄT	HEIRLOOM
AUFBEREIT.	MONSOONING

Hausmischung



EL CASTILLO *Hausmischung*

Unser El Castillo bringt italienischen Flair in Ihre Tasse. Wir haben eine hochwertige Mischung lateinamerikanischer und afrikanischer Kaffeebohnen zusammengestellt, nussig-schokoladige Noten, kräftig und dabei harmonisch und vollmundig.

Mit unserer Hausmischung treffen sich alle Geschmäcker in der goldenen Mitte.

PROFIL SCHOKOLADE, NOUGAT, NUSS
SORTE 70 % ARABICA, 30 % ROBUSTA
VARIETÄT CATURRA, BOURBON, U.A.
AUFBEREIT. NASS + TROCKEN

Ein Feuerwerk für Ihre Sinne

Fein nuancierter
Kaffeegenuss
aus unserer
hauseigenen Rösterei

*Lesen Sie jetzt kostenlos
die Online-Ausgaben der Kaffeelust*



*und erfahren Sie regelmäßig Wissenswertes
über unsere Kaffees und Kaffeebauern,
die neuesten Barista-Trends, Direct Trade und
das Geheimnis perfekt zubereiteten Kaffees.*

IMPRESSUM / HERAUSGEBER: V.I.S.D.P.

Thomas Eckel, Murnauer Kaffeerösterei GmbH, Äußere Kreuzäcker 6, 82395 Obersöchering
Telefon: 08847.6959001, www.murnauer-kaffeeoesterei.de

Artidirektion: Claudia Becker | Texte: Murnauer Kaffeerösterei | Elisabeth Goebel

Druck: über die Mediengruppe Münchner Merkur tz

Gemalte Bilder und Piktogramme: Sabine Troch und Conny Hofmeister

Fotografien: Claudia Becker | Adobe Stock | Deutscher Kaffeeverband | Santa Elena | List + Beisler
35. Ausgabe | Apr/Mai/Jun 2021 | Erscheinung: 4 x jährlich | Auflage: 22.000 Exemplare

Die Kaffeelust
ist klimaneutral





HORNUNG



**Einfache
Anfahrt**



**Großes
Parkangebot**



**Elektro-
Ladesäulen**



**Lange
Öffnungszeiten**



**Schnelle
Terminvergabe**

Garmisch-Partenkirchen
Hauptstraße 2
82467 Garmisch-Partenkirchen
Tel.: +49 (0) 8821 181-0

Eschenlohe
Blauängler 12
82438 Eschenlohe
Tel.: +49 (0) 8824 91130-0

Penzberg
Seeshaupterstraße 54
82377 Penzberg
Tel.: +49 (0) 8856 9258-0

HORNUNG  **-Camper-Center**
Olympiastraße 1
82418 Murnau am Staffelsee
Tel.: +49 (0) 8841 60407-0
info@hornungcc.de

Herzlich Willkommen



Murnauer Kaffeehaus

Am Mösl 4 · 82418 Murnau · Telefon 08847.695 90 01

E-Mail: bestellung@murnauer-kaffeeoesterei.de

Wir hoffen sehr, Sie bald wieder in unserem Kaffeehaus
nach gewohnten Öffnungszeiten begrüßen zu dürfen.

Di - Do: 14.00 bis 17.00 · Fr: 10.00 bis 18.00 · Sa: 10.00 bis 16.00

Bis dahin finden Sie die eingeschränkten Öffnungszeiten
auf unserer Internetseite:

www.murnauer-kaffeeoesterei.de