

# 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. Wir testen Espresso mit einem „La Marzocco GS/3“ Dualboiler-Siebträger, die Mühle ist von Mahlkönig („K30 Single Espresso Grinder“) und der Tamper von Tamper-Bell (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.



### **Balthasars Wannengold**

**Röster: Roestfreun.de**

Blend aus zwei Sorten: roter Catuai von der Fazendas Dutra aus Brasilien (60) und C. Canephora von der Badra Estates aus Indien (40). Beides alte und liebe Bekannte von uns. Zunächst eine safranfarbene feine Crema, darunter Kirschsokolade mit vollem Körper und leichter Süße aus Brasilien im Match mit einem rauchenden Inder. Brasilien gewinnt am Ende 60 zu 40. > roestfreun.de



### **Barista Espresso**

**Röster: Rast Kaffee**

Blend aus sechs Arabicas quer durch die Welt. Trotzdem ein Bohnenbild wie ein Single Estate, erstaunlich. Wunderbar dunkle Crema, geschickt. Darunter leichte Fruchtsäure und ein beeriger erster Eindruck. Doch schnell kommt danach der dunkle Geselle hervor und bleibt mit Aromen von Gewürzkeksen und Nüssen noch lange im Raum stehen. > www.rast.ch



### **Cuba Serrano Lavado**

**Röster: Kalkberg Kaffee**

Dunkles öliges Bohnenbild, helle Crema, feinporig. Zartbitterschokolade begrüßt uns, gefolgt von einem rauchigem „Hallooo!“ und einem blumigen Unterton, der aber schnell wieder dem Tabak Platz macht. Langer Abgang ohne Säure. Dazu eine kubanische Zigarre und unser Artikel von Seite 28. Perfekt! Eine dunkle Perle der Karibik. > www.kalkbergkaffee.de