

# BOHNEN, DIE LOHNEN

*Erst waren wir nächtelang auf, um diese Espressi 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 gepuppt.

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 „Halloo!“ 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



### Espresso "organico"

**Röster: PeRu**

Ökologisch voll korrekter Espresso mit heterogenem Röstdbild von ausgezeichneter Bohnenqualität. Braucht einen feinen Mahlgrad, dann kommt eine dunkle Haselnusscrema. Zuvorderst schmecken wir Milch, Mandeln und Maronen. Kaum Säure. Wir warten ein wenig und dann kommt wieder die Milkschokolade durch. Der Abgang macht Lust auf die nächste Tasse. > [www.kaffeeoesterei-peru.de](http://www.kaffeeoesterei-peru.de)



### Espresso Perfeto

**Röster: Natural-Mente**

Bohnenbild von hell bis leicht ölig dunkel. Tolles Aroma beim Öffnen, ebenso vielversprechende Crema in der Tasse. Trommelwirbel, wir sind gespannt, kommt da der Testsieger? Leider nein! Es fehlt etwas an geschmacklicher Tiefe dafür. Trotzdem ein guter Espresso, der mit seiner schönen Crema ein idealer Flat White-Kandidat ist. Die Rösterei ist im Südpark in Klagenfurt, kein Onlineshop. > [brasilart@aon.at](mailto:brasilart@aon.at)

# ORGANICUPS.

**100%  
KOMPOSTIERBARE  
KAPSELN**



**FÜR IHRE  
NESPRESSO®\* MASCHINE**

\* Markenzeichen eines Drittunternehmens

**ENTDECKE DIE VIELFALT**



[www.cups.coffee](http://www.cups.coffee)



### Espresso White Lion

**Röster: Maycoffee**

Der Röster beschreibt den Espresso als „sehr fruchtigen Espresso“. Wir finden ihn dunkel, mit Kandis und Tabak, fast italienisch. Etwas fruchtig, ok, aber nicht dominant. Im Abgang schmecken wir Kakao-butter und Schokolade mit einem zarten floralen Akzent. Die Crema war so schön, dass sie der Artdirector prompt gepostet hat. Kompliment! > [www.maycoffee.de](http://www.maycoffee.de)



### Sololà Espresso

**Röster: Kaffeemanufaktur Impuls**

Beste Verpackung ever; mit so einem kleinen Reißverschluss und Aromafunktion. Nice! Single Origin aus Guatemala. Varietät: Bourbon, Caturra. Hammerschöne Bohnen, Crema ebenso. Nüsse, Zartbitterschokolade, geröstete Mandeln. Leichte ausgewogene Säure, leicht süßer Nachhall. Alles in allem ein sehr harmonischer Espresso. > [www.impuls-kaffeemanufaktur.de](http://www.impuls-kaffeemanufaktur.de)