

crema

for coffee-lovers

Mit Xmas-Verlosung

#Pour Over
Latte Art
Zagreb
Tests

Sugar, Bauhaus?



Dezember/Januar 2021
Deutschland 5,20 €
Österreich 5,20 € / CHF 6,30 Sfr
Belgien 6,00 € / FRF 6,90 €
Ausgabe 06/2020



ZUCKER & KAFFEE: DIE GESCHICHTE EINES GROSSEN TRAGISCHEN MISSVERSTÄNDNISSES

BOHNEN, DIE LOHNEN

Sieben Espresso im kultigen crema-Test - alle schon jetzt Gewinner, denn sie haben es in unsere Endauswahl für dieses Heft geschafft. Bohnen, die lohnen:

ESPRESSI:



Bean United Espresso **Röster: Wild Kaffee**

70/30, Arabica/Canephora, Brasilien, Indien und Guatemala, geröstet bei Hardy Wild in Garmisch für die zwei ambitionierten Brüder Thomas und Philipp Greulich und ihr Start-up Bean United, das voll korrekt Schulen in Burundi unterstützt. Auf den Punkt geröstet, gute Bohnenqualität. Mittelfeiner Mahlgrad. Dunkle feste und feinporige Crema. Komplexe Komposition mit süßem Apfel, Honig und viel dunkler Schokolade. > www.bean-united.de



Espresso Blend #5 **Röster: Röstfreunde**

80% Arabica mit 20% Bio-Canephora von unseren Röstfreunden. Schon das Aroma aus der Packung ist eine blumige Sensation. Nachdem der etwas feinere Mahlgrad gefunden ist schmecken wir unter dem Tigermuster florale Noten mit viel natürlicher Süße. Der volle Körper führt uns schließlich geschmacklich zu einem Mandel-Croissant mit Milkschokoladenüberzug. Gelungen! > roestfreunde.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 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.



Heavy Metal Espresso **Röster: Baruli Kaffeerösterei**

Espresso für Metal-Fans mit 40 Prozent Canephora (!) zum Arabica. Das Bohnenbild ist Megadeth ölig und tief Black Sabbath. Der Mahlgrad braucht ein mittelfeines Korn. Aus der Slayer kommt ein Kreationer der geschmacklich irgendwo zwischen Five Finger Death Punch und Bring Me the Horizon liegt. Dieser Espresso ist wirklich kein Lamb of God. Für einen echten Machine Head mit seiner glänzenden Metallica aber durchaus Immortal. > www.baruli-kaffee.de



FluSi Espresso

Röster: Langen Kaffeerösterei

70/30-Mischung mit Projektkaffee des kaffeebegeisterten Kölners René Hohaus, der ansonsten in der Flugsicherung (FluSi) tätig ist. Die 30 Prozent indischer Canephora überdecken leider etwas den Honduras-Arabica und machen (gemeinsam mit der dunklen Röstung) aus dem Espresso einen Latte-Kandidaten. Kein Absturz aber auch noch kein Höhenflug. Trotzdem: ein tolles Projekt, bitte auf Kurs bleiben! > www.flusi-kaffee.de



Kastanienbraun

Röster: Kaffeekontor Speyer

Blend aus 70% Arabica der Varietät Catuai (pulped natural) aus Brasilien und 30% Canephora, SLN 274 (fully washed) aus Indien. Die Bohnen sind auf den Punkt geröstet. Tatsächlich ist die Crema kastanienfarbig. Zu Beginn eine leichte Säure, gefolgt von purer Schokolade mit Keks- und Nuss-Noten. Im intensiven Abgang überdeckt dann wieder die Schokolade alles. Der Canephora muss von überragender Qualität sein! > kaffeekontor-speyer.de

HOPPENWORTH & PLOCH



**KAFFEEVIELFALT
EINEN MONAT
GRATIS*!**

Mit dem Code CREMA2020



*Einfach unsere *Coffee Subscription* in den Warenkorb legen und den Gutscheincode CREMA2020 eingeben.

Du bekommst jeden Monat, stets in der ersten Woche, unseren Kaffee des Monats (250 g) direkt in Deinen Briefkasten geschickt. Nach 3 Lieferungen kannst Du die *Coffee Subscription* jederzeit kündigen.



Nicoletta Espresso

Röster: Café Brue

Wir wissen nicht, wer Nicoletta Mayer ist, der dieser „Custom Coffee“ gewidmet ist, aber Geschmack hat Frau Mayer. Dunkles Bohnenbild, Blend aus Arabica und Canephora ebenfalls unbekannter Prozentanteile. Schöne dunkle feinporige Crema. In der Tasse dann ein Schoko-Kuss mit vollem Körper und samtig fruchtigen Noten von Melone und Orange. Im Abgang setzt sich dann Schokolade durch. > cafebrue.de



No 101 Espresso

Röster: Eisenwerk

Blend aus verschiedenen Varietäten (Old Paradenia, Catuai und Liberica), alle fully washed und von den Badra und Palthope Estates aus Indien. Sehr schönes Bohnenbild, die Crema ist mega dick. Der erste Eindruck ist komplex, etwas italienisch, mit leichter Säure. Würzige Noten folgen auf Schwarzbrot und Zartbitterschokolade. Der Abgang ist tief und lang, erdig. Ein wirklich guter Espresso aber nichts für Warmduscher. > roesterei-eisenwerk.de

www.hoppenworth-ploch.de