

INTERVIEW MIT  
**Thomas Steinke**



Chef-Barista und Vorstandsmitglied der DINZLER KAFFEERÖSTEREI AG



**Welche Maschine ist zu Hause am besten geeignet?**

Die Wahl der Kaffeemaschine für Privathaushalte hängt von mehreren Faktoren ab. Für den optimalen Espresso oder Cappuccino rate ich zu einer Siebträgermaschine mit zwei Heizkreisläufen. In

Kombination mit einer zweiten Mühle lässt sich ein sehr guter Café Crème zubereiten. Möchte man den klassischen Filterkaffee genießen, rate ich zum traditionellen Handfilterverfahren.

**Welche Unterschiede haben die Maschinen?**

Grundsätzlich wird jeder Kaffee auf Grund der unterschiedlichen Zubereitungsarten unterschiedlich schmecken. Den Gebrauch von Kapselmaschinen möchte ich nicht zuletzt aus Umweltschutzgründen nicht empfehlen.

**Welche Kaffeesorte ist am bekömmlichsten?**

Grundsätzlich hängt die Bekömmlichkeit des Kaffees von der Rohkaffeequalität und der Verarbeitung der Kaffeebohnen zusammen. Handverlesene Kaffeekirschen, die sorgsam aufbereitet werden und – wie bei uns – im Langzeit-Trommelröstverfahren bei niedrigen Temperaturen über lange Zeiträume schonend veredelt werden, garantieren beste Bekömmlichkeit bei optimaler Aromaentfaltung.

**Welche Sorte mögen Sie am liebsten?**

„Ngoro Ngoro Mountain Kaffee“ im Filterbereich. Für die Zubereitung von Cappuccino liebe ich unseren Espresso „Il Gustoso“ und als Espresso bevorzuge ich unseren kräftigen Espresso „Roma“.

**Haben Sie einen Tipp, wie ich zu Hause die beste Crema hinbekomme?**

Ja, ein Tipp ist sicherlich frischen Kaffee aus der eigenen auf ihre Esspressomaschine angepassten Mühle zu verwenden. Aber auch die Kaffeemenge, der Anpressdruck beim Tampen, die Dosiermenge und die Brühwassertemperatur dürfen hier nicht außer Acht gelassen werden.

**Wie mögen Sie Ihren Kaffee am liebsten?**

Heiß und stark.

UNSERE FAVORITEN  
**Kaffee-künstler**



MOKKA-KANNE

**Italienischer Klassiker**

Kocher „Venus“ von Bialetti ist schlicht und perfekt für den Espresso am Morgen. Tipp: Heißes Wasser einfüllen, so schmeckt es nicht verbrannt (ca. 25 Euro).

**Technische Feinheiten**

Bei der „Prima Donna Class“ können per Display diverse Spezialitäten ausgewählt werden, eine App individualisiert die Benutzung (ca. 1.300 Euro, DeLonghi).



VOLLAUTOMAT



FRENCH PRESS

**Handarbeit**

Für die „Caffettiera“ im dänischen Design wird grob gemahlenes Pulver verwendet (8 Tassen, ca. 25 Euro, Bodum).

**Aromatisch verpackt**

Auf Knopfdruck wird hier Kaffee serviert. Für die Umwelt die Kapseln zum Recycling zurückgeben (ca. 250 Euro, Nespresso).



KAPSELMASCHINE



FILTERKAFFEE

**Tröpfchenweise**

Wieder im Trend liegt frisch aufgebühter Filterkaffee – mit der „Easy Black“ von Unold wird er zum duftenden Genuss (1,2 l Fassungsvermögen, ca. 20 Euro).

Foto: alex9500/Fotolia



## REZEPT Cantuccini

### Zutaten

250 g Mehl, 180 g Zucker, 1 TL Backpulver, 2 Pk. Vanillinzucker, 1/2 Fläschchen Bittermandelaroma, Salz, 25 g Butter, 2 Eier, 175 g Mandeln, Mehl

### Anleitung:

1. Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillinzucker, Bittermandelaroma und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, Butter in Flöckchen und Eier hineingeben. Alles mit einem Holzlöffel zu einem glatten Teig verarbeiten. Mandeln darunterkneten. Teig mit etwas Mehl bestäuben und zu einer Kugel formen. 30 Minuten kalt stellen.

2. Teig in 6 gleich große Stücke schneiden und aus jedem Stück eine 25 cm lange Rolle formen. Backblech mit Backpapier auslegen, Rollen im Abstand von 5 cm voneinander darauflegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) 15 Minuten vorbacken. Die Rollen etwas abkühlen lassen, in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Kekse auf das Backblech legen und nochmals 8 Minuten bei 160 Grad (Gas 1-2, Umluft 160 Grad). Die Cantuccini gut auskühlen lassen und zum Kaffee reichen.

## TASSEN FÜR jede Gelegenheit



### Im Dreieck

Henkelbecher „Coppa“ mit Geometrie-Motiv (im Geschenkarton, ca. 10 Euro, Asa Selection).



**Transparenz** Stillvoller Genuss aus hochwertigem Glas (kleine Tassen „Canteen“, 6er-Set ca. 64 Euro, Henkelbecher „Bistro“, ab ca. 5 Euro, Bodum).



### Streiflicht

Tasse „Organic“ im Latte Macchiato-Design mit goldenem Rand (ca. 25 Euro, Rosanna über Westwingnow.de).



### Genuss pur

Auf dem Unterteller der Serie „Barista“ hat noch ein Stück Gebäck Platz (ca. 10 Euro, Tchibo).




### Mit Schwung


Das Design der Serie „Animals of the World“ zeigt filigrane Tiere (Tasse ca. 20 Euro, Villeroy & Boch).



### Wärmespeicher

Mit dem Isolierglas „Glassmotion“ bleibt der frisch gebrühte Kaffee schön heiß (2er-Set, ca. 22 Euro, Alf).  


### Besonderheit

Die Espressotasse „Zeit für mich“ wird in Handarbeit hergestellt und geprägt (ca. 17 Euro, Räder Design).  


**Roter Schein** Becher aus Steinzeug im zarten Farbverlauf (10 Farben, 200 ml, ca. 12 Euro, Le Creuset).