

Kaffee gut, alles gut



In Hülle und Fülle: Hier ist nicht nur Kaffee drin, sondern auch dran, denn die Tasse von One Kitchen ist aus Kaffeesatz hergestellt (ca. 20 Euro)

Weise Worte: Das Metallschild von Ib Laursen könnte doch unser aller Mantra sein, oder? Über Sylter Wohnlust für ca. 8 Euro

Ob der kurze Schwarze oder der Riesenpott mit cremigem Milchschaum: Kaffee ist längst mehr als nur der morgendliche Wachmacher. Er ist ein Stück Lebensphilosophie und Balsam für die Seele – eine Liebeserklärung.



Schmeckt nach Urlaub – kommt ja auch direkt vom Gardasee. Caffé blue von Inpetto, 250 g ca. 12 Euro. Espresso-tasse ca. 12 Euro



Ciao Bella: In der Dosen-Kollektion „Bella“ von Eigenart bleibt der Kaffee lange frisch und aromatisch. Pro Dose ca. 7 Euro



First a coffee! Am Wochenende für viele ein unverzichtbares Ritual: eine Tasse Kaffee im Pyjama genießen

OHNE KAFFEE – OHNE MICH

Für dich ist das auch nicht nur ein Spruch? Dann bist du in bester Gesellschaft. Kaffee ist mittlerweile zur Religion geworden, ganz nach dem Motto: Sag mir, wie du deinen Kaffee trinkst, und ich sag dir, **WER DU BIST**. Schwarz, mit Zucker oder viel Milch, Espresso oder Filterkaffee, Cold Brew oder aus der Siebträgermaschine? Beim Kaffee ist die Auswahl mittlerweile so groß, dass man sich regelrecht durchprobieren muss, um seine Lieblingsform des schwarzen Goldes zu finden. Das tun die Deutschen übrigens auch fleißig: **150 LITER** trinkt jeder Deutsche im Schnitt pro Jahr. Wenn auch du die Tasse Kaffee täglich ehrst, unbedingt im Kalender vormerken: Am **1. OKTOBER** ist International Coffee Day!

Das duftet: Erst der herrliche Duft, dann der feine Geschmack – es geht nichts über frisch gemahlene Kaffee. Stilvoll geht das mit der Mühle „Cottage“ von Peugeot für 132 Euro



Give me 8: Trinkfreude pur bereitet die Coffee-Deluxe-Serie von Butlers, 3 Euro pro Tasse

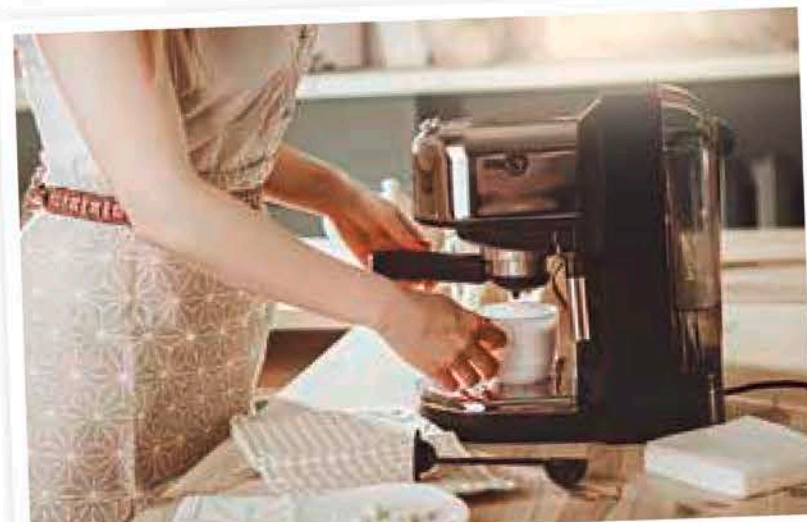


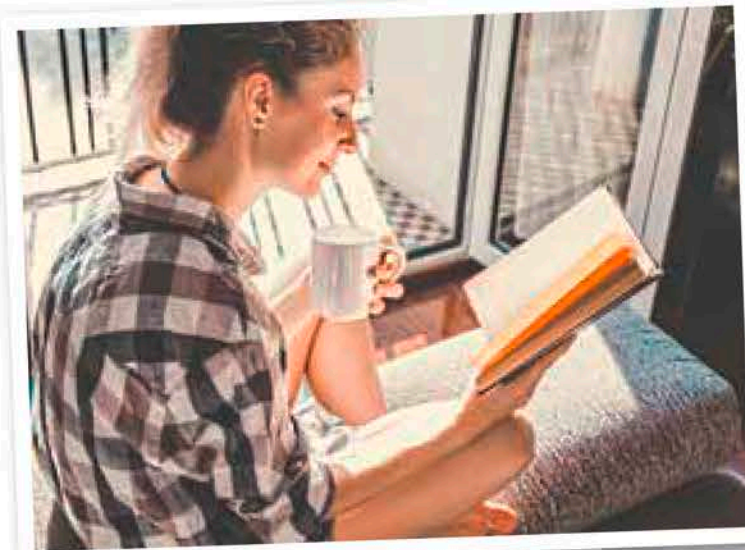
KUBISTISCHER EISKAFFEE

Zutaten für ein Glas:
 • 2 Tassen Espresso
 • 200 ml Milch
 • 1 TL Zucker (nach Geschmack)
Zubereitung:
 Espresso kochen und abkühlen lassen. In eine Eiswürfelform gießen und über Nacht gefrieren lassen. Ein hohes Glas mit den Espresso-Eiswürfeln füllen. Die Würfel etwas antauen lassen. Mit der Milch auffüllen und nach Gusto mit Zucker süßen.



Ausgesiebt: Für viele ist die Zubereitung in der Siebträgermaschine das einzig Wahre. **Goldstück:** Für French-Press-Jünger ist der Zubereiter „Pronto“ von Bloomingville sicher anbetungswürdig, ca. 70 Euro





FÜR KAFFEE-PHILOSOPHEN

Kaffee fragt nicht, wo du letzte Nacht gewesen bist. Kaffee **VERSTEHT DICH**. / Kaffee erreicht Stellen, da kommt **MOTIVATION** niemals hin. / Wie fühlt man sich ohne Kaffee? **DESPRESSO!** / Es ist völlig egal, ob die Tasse halb voll oder halb leer ist. Es ist immer Platz für **MEHR KAFFEE**. / Der Kaffee läuft. **SPORTLICHER** wird's heute nicht mehr. / Mit Kaffee und **HUMOR** kommt man dem Stress zuvor. / Coffee is a **HUG** in a mug. / Kaffee. Weil gute Tage nie mit **GRÜNKOHLSAFT** beginnen.



Heiß geliebt: Jeder Kaffee-Junkie hat sie – die eine Lieblingstasse. Heißer Anwärter für Macchiato-Trinker wäre das doppelwandige Latte-Glas von Leopold Vienna, ca. 24 Euro. Aber auch der Anti-Stress-Becher von Krasilnikoff kann uns gerne täglich in die Hände fallen. Über Sylter Wohnlust für ca. 9 Euro



Tischlein deck dich mit Milchkaffee und Streuselkuchen. Bei diesem Wunsch hilft der Couchtisch Ronda sicher gerne weiter. Von Bloomingville, ca. 260 Euro



Coffee to go mal anders gibt's mit den Drip Coffee Bags von Emilo. Praktisch für frischen Kaffee auch unterwegs. 10 Stück ca. 5 Euro



Für Kaffee-Gourmets: Himmlischen Kaffeegenuss versprechen sowohl die im peruanischen Hochland handgepflückten Bohnen Qbo von Tchibo, 5 Euro für 250 g, als auch die in Bayern gerösteten Bohnen von Dinzler, ab ca. 7 Euro für 250 g



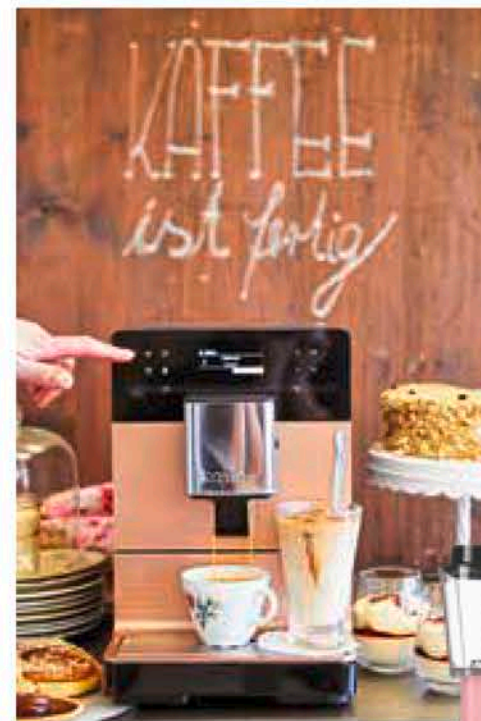
Mille grazie! Den italienischen Klassiker unter den Kaffe Zubereitern – die achteckige Bialetti – gibt's mittlerweile in allen erdenklichen Formen und Farben. Lust auf bunt? Dann ist der Esperto von Butlers genau das Richtige für dich, ca. 10 Euro



Take a break



FOTOS: IMAGO (1), BRIGITTE SPORRER (2), SHUTTERSTOCK (2), STOCKSY (1), HERSTELLER (19), TEXT: DAGMAR BARTOSCH



Kaffee auf Knopfdruck: Besser kann man nicht in den Tag starten als mit frisch gemahlenem und aufgebrühtem Kaffee – vor allem, wenn die CM 5500 von Miele die ganze Arbeit erledigt (ca. 900 Euro). Auch die Kultmaschine KBG 741 von Moccamaster hinterlässt Filterkaffeetrinker wunschlos glücklich, ca. 220 Euro

Am Drücker: Du hast die Macht über deinen vollendeten Kaffeegenuss mit der hübschen French Press von Le Creuset (hier in der Farbe Marseille), ca. 60 Euro



Die Milch macht's: Sieht so einfach aus, aber der perfekte Milchschaum ist eine Kunst für sich. Fluffig und gleichzeitig cremig wird er mit dem Schäumer Riccardo von Gefu. Motto: Erst die Arbeit, dann das Vergnügen. Es geht aber eben nichts über Handarbeit. Ca. 50 Euro



Kaffeekunst: Blümchen, Smilie oder Stern auf dem Kaffee? Dafür muss man kein Barista sein, wenn man die Schablonen von Leopold Vienna zur Hand hat (ca. 16 Euro)



5 TIPPS FÜR GUTEN FILTERKAFFEE:

1 Die Kunst des Mahlens: Am besten mahlt man die Bohnen unmittelbar vor dem Aufbrühen, denn Kaffee verliert schnell an Aroma. Für Filterkaffee stellt man den Mahlgrad mittel bis fein ein. Wird der Kaffee zu schwach, das Mahlwerk feiner einstellen. Schmeckt er zu stark oder verstopft der Filter, muss es gröber justiert werden.

2 Eine Frage des Filters: Die wenigsten denken darüber nach, dass die Filtertüte den Geschmack des Kaffees beeinflusst. Doch sie enthält häufig Fremdparfums. Es hilft aber, das Filterpapier vorab mit etwas heißem Wasser zu spülen – das löst lose Papierfasern und minimiert den Eigengeschmack.

3 Die richtige Dosis: Die Faustregel besagt, dass man 10–12 g Pulver für 200 ml Wasser braucht. Das entspricht etwa einem leicht gehäuften Esslöffel für 1 Tasse. Die meisten Maschinen gehen bei den Tassenmarkierungen aber von kleinen Tassen aus. Das sollte man beim Abmessen beachten und circa 12 g pro 2 Tassen verwenden.

4 Die richtige Wassertemperatur: Die optimale Temperatur für Kaffee liegt bei etwa 95 Grad. Bei Maschinen lässt sich das selten beeinflussen. Wer Kaffee im Handfilter aufgießt, kocht das Wasser und lässt es dann etwa zwei Minuten abkühlen. Ist der Kaffee zu stark oder bitter, eher kälteres Wasser verwenden – und andersherum.

5 Kaffee richtig lagern: Die Feinde eines vollmundigen Kaffeearomas sind Sauerstoff, Feuchtigkeit, Wärme und Licht. Bei der Lagerung solltest du deshalb darauf achten, deinen Kaffee möglichst luftdicht und lichtgeschützt aufzubewahren. Auch viel Luft im Gefäß selbst ist nicht ideal. Bohnen verbraucht man am besten innerhalb von 4 bis 6, Pulver binnen 2 Wochen. Auf keinen Fall gehört der Kaffee in den Kühlschrank.