

# crema

*for coffee-lovers*

## **ROBUSTA REVIVAL**

*Die Rückkehr der  
verkannten Bohnen*

## **MASCHINEN & ZUBEHÖR**

*Alles für den Home-Barista  
Plus: Geschenktipp*



Dezember 2011 bis Februar 2012  
Deutschland 4,80 € / Österreich 5,50 € / Schweiz 9,60 sfr  
BeNeLux 5,65 € / Italien/Spanien 6,50 €  
Ausgabe 01/2012



# BRÜH MICH

*Von der Karlsbader Kanne bis zur French Press:  
Die traditionellen Methoden aus heißem Wasser  
aromatischen Kaffee zu machen*

# 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:

**01. benvenuto—oro crema:** Der Espresso erzeugt, wie der Name schon sagt, eine fast goldene, anständige Crema. Es handelt sich um einen recht milden Espresso mit einem beerig-fruchtigen Geschmack, keine Zitrone. Das Mundgefühl ist angenehm cremig. *Der Espresso für Kaffeetrinker, die Ihr Geld in Gold (Oro) anlegen wollen.* > [benvenuto-hamburg.de](http://benvenuto-hamburg.de)

**02. Bonafede—Dolce:** Eine stabile Crema erwartet Sie sowie der Geschmack von gebrannten Mandeln, die Süße von Marzipan und ein sämig-cremig-er Körper. Der Espresso ist sehr säurearm. Die Rösterei Bonafede ist übrigens offen für Kritik. So steht es auf der Packung. *Also ganz klar der Espresso für ewige Nörgler.* > [bonafede.de](http://bonafede.de)

**03. Kaffeewelt Eisbrenner—Presso 1:** Die mittel- und südamerikanischen Arabicas sowie die 15 Prozent Robustas erzeugen eine stabile Crema. Der Zucker gleitet nur sehr zaghaft hindurch. Eine feine Säure und eine leicht herbe Note sowie die Geschmacksnuancen von Walnuss prägen diesen Espresso. *Der Espresso für die, denen der echte italienische Espresso zu herb ist.* > [kaffeewelt-eisbrenner.de](http://kaffeewelt-eisbrenner.de)

**04. Kaffee Rösterei Parsberg—Mokkabar:** Ein hundert Prozent Arabica. Die Crema-Produktion ist sehr beeindruckend. Der Espresso ist durchzogen von einer nussigen und fruchtigen Note. Die Frucht erinnert an Aprikose. Außerdem besitzt der feinsinnige Espresso einen schönen öligen Körper. *Der Espresso für Crema-geht-nicht-ohne-Robusta-Skeptiker* > [kaffeeroesterei-parsberg.de](http://kaffeeroesterei-parsberg.de)

**05. Leo Espresso—Premium Espresso:** Ein Bar-Espresso, der auch zu Hause schmeckt. Gibt man etwas mehr Kaffee in den Siebträger, wird der Espresso rassig und leicht rauchig. Nimmt man etwas weniger, wirkt er etwas weicher im Geschmack mit einem Hauch von Schokolade und Beeren. Beide Male entsteht aber eine tolle Betoncrema und eine leicht erdige Note. *Wegen dem Logo der Espresso für Fußballfans der Münchner Löwen.* > [leo-espresso.de](http://leo-espresso.de)

**Bewertung:** 10 – 9 = genau unser Geschmack, 8 – 7 = immer noch sehr gut, mit kleinen Abweichungen, 6 – 5 = gut, 4 – 3 = gewöhnungsbedürftig für unsere Gaumen, vielleicht etwas für Liebhaber, 2 – 0 = für Hardcore-Koffeinjunkies

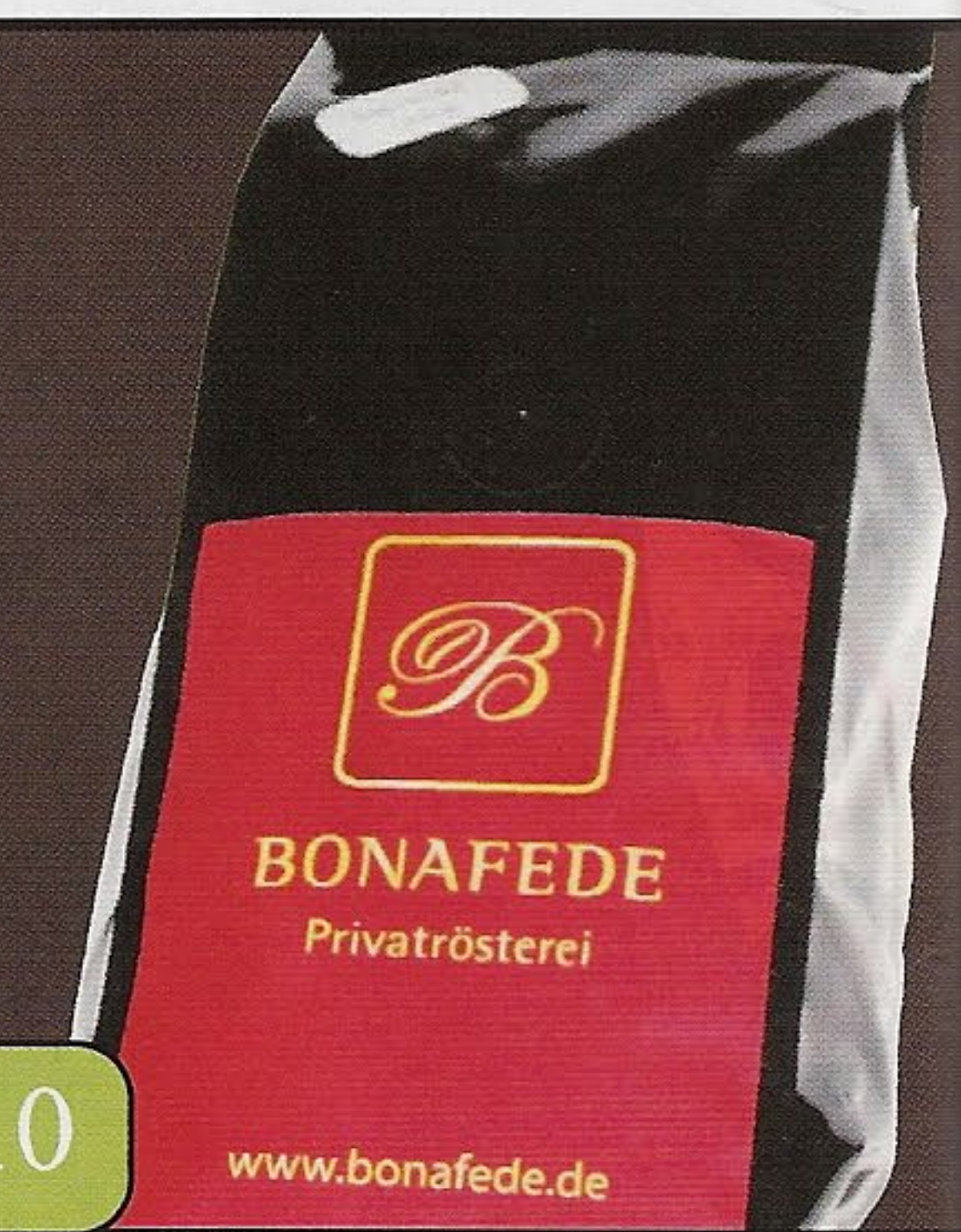
01

7,5/10



02

08/10



03

7,5/10

