

Coffee & Passion

10 gute Gründe,
die noch mehr **Lust**
auf Kaffee machen

JETZT GEWINNEN:
Edle Genuss-
Verstärker



KAFFEE & TECHNIK:
In Barista-Qualität



KAFFEE & COCKTAIL:
Die pure Verführung



KAFFEE & KÜCHE:
Garnele trifft Cappuccino



GENUSS AUF KNOPFDRUCK!

GEWINNSPIEL

Schneller und schöner als mit einem Kaffee-Vollautomaten können Sie Ihre Gäste gar nicht beeindrucken. Wunderbare Milch-Schichtwerke wie Latte Macchiato oder Cappuccino sorgen binnen zwei Minuten für italienische Momente in Ihrer Küche und reichlich Applaus. Gewinnen Sie jetzt den Genuss auf Knopfdruck!

● Bei Nivona sind Sie an der richtigen Stelle. Die Fachhandelsmarke aus Nürnberg sorgt mit durchdachten „Genuss-Apparaten“ für den Koffein-Kick und ist überall dort zu haben, wo Beratung groß geschrieben wird. Machen Sie mit beim Gewinnspiel von „Coffee & Passion“. Dann gehört vielleicht schon bald einer der attraktiven Preise Ihnen.

Zum Beispiel unser Hauptgewinn, die „CafeRomantica 757“ (Foto). Sie ist mit allem ausgestattet, was den

Kaffeegenuss so einfach und komfortabel wie nur eben möglich macht. Mit ihrem „Aromatica“-System – einem besonders aromasicheren, dynamischen Brühprinzip – sorgt sie dafür, dass aus feinsten Bohnen im Handumdrehen ein kräftiger Espresso oder ein hinreißender Cappuccino wird. Ausstattungsdetails wie die mehrstufige Aromawahl oder der One-Touch-Milchaufschäumer „Sputatore“ lassen nun wirklich keine Wünsche offen. Mit ihm kann man

auf Knopfdruck leckeren Latte Macchiato oder Cappuccino besonders cremig zubereiten. Das Beste daran: Aroma, Mischverhältnis und Größe können für jede Spezialität ganz individuell eingestellt werden.

Auch der zweite Preis adelt jede Küchenzeile. Die Kaffeemühle „CafeGrano 130“ verrichtet geräuschreduziert ihre Arbeit mit einem Kegelmahlwerk aus gehärtetem Stahl. So werden hochwertigste Röstungen richtig gemahlen.

SO GEWINNEN SIE:

WELCHE AUSSAGE TRIFFT ZU?

- ☐ Das „Aromatica“-System von NIVONA ist ein besonders aromasicheres, dynamisches Brühprinzip, das dafür sorgt, dass aus besten Bohnen im Handumdrehen ein kräftiger Espresso oder ein hinreißender Cappuccino wird.
- ☐ Das „Aromatica“-System von NIVONA erzeugt Kaffee mit Haselnuss- oder Heidelbeer-Geschmack.

1. PREIS

Der Vollautomat „CafeRomantica 757“ sorgt mit viel Komfort und jede Menge Extras für regelmäßigen Kaffee-Nachschub in bester Qualität.

2. PREIS

Die Kaffeemühle „CafeGrano 130“ holt das Beste aus den Bohnen.

3-5. PREIS

Je ein Kilo „CafeMilano“. Die Kaffeebohnen wurden im traditionellen Trommelröstverfahren geröstet.



SO GEWINNEN SIE:

Die Preisfrage beantworten, Namen und Anschrift angeben, Coupon per Post (bitte mit 58 Cent freimachen) senden an:

Machan Media, Stichwort „Coffee & Passion“, Postfach 10 21 26, 42765 Haan

Schneller geht es per Email. Schreiben Sie uns die richtige Antwort an preisfrage@nivona.com und vergessen Sie für den Gewinnfall nicht, Ihre Anschrift anzugeben.

Einsendeschluss ist der 20. September 2013. Mitarbeiter von NIVONA, und „Coffee & Passion“ dürfen leider nicht teilnehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich.

Vorname

PLZ/Ort:

Nachname

Straße:

Firma

E-Mail

AUSZEIT VOM ALLTAG

● **Die Wege meiner liebsten Freunde,** Carmen und Thomas, haben sich nach 15 Jahren getrennt. Das ist bitter für beide und schade für mich. Wie oft saßen wir zu dritt oder zu viert in ihrer gemütlichen wie geräumigen Wohnküche bei Espresso, Cappuccino & Co. zusammen ... Vorbei! Denn mit Carmen verließ auch der Kaffee-Vollautomat unbemerkt und über Nacht das Haus. Waschmaschine und Wäschetrockner, Toaster und Staubsauger: Alles ließ sie da. Nur der Genuss-Verstärker für das Coffee-Feeling wechselte heimlich den Wohnsitz. Aber das zeigt irgendwie auch den neuen Stellenwert, den Kaffee-Vollautomaten heute haben. Denn den besten weil kräftigsten Espresso der Stadt, den betörendsten Latte Macchiato gibt es immer öfter daheim.

Vorausgesetzt, Sie investieren ein wenig in die Technik. Dann ist der Cappuccino auf Knopfdruck kein Hexenwerk. Der Vollautomat liefert Ihnen besten Genuss bei geringstem Aufwand. Doch nicht vergessen: Auch Vollautomaten „schreien“ nach regelmäßiger Liebe und Zuwendung. Das gilt nicht nur für die Milch führenden Teile der Maschinen: Nach spätestens einer halben Stunde mutiert die Milch, gerade jetzt im Sommer, immer schneller in Richtung Käse. Und beim Wasser? Manch einer meint, es sei völlig ausreichend, den Wassertank alle drei Tage bis zum Deckelrand zu füllen.

Mal Hand aufs Herz: Würden Sie am Montagmorgen das Wasserglas mit Appetit trinken, das Sie sich am Samstagabend eingeschenkt haben? Sicher nicht! Also ab damit in die Blumen. Und auch der Kaffeesatzbehälter gehört geleert. Täglich!

Thomas hat übrigens seit vergangener Woche wieder einen neuen Vollautomaten.

Er hat an nichts gespart. Ein richtiges Schmuckstück für die Küche voll innovativer wie intuitiver Technik. So ging die Geschichte für ihn (und mich) doch noch gut aus.

Viele Genuss-Momente wünscht
Matthias M. Machan,
Chefredakteur Coffee & Passion

NIVONA

Neue Lust auf Kaffee.

JETZT WIRD KAFFEEKOCHEN ZUM FEST FÜR DIE SINNE.

**Technisch überlegen. Bestens ausgestattet.
Versuchung pur.**

Es gibt viele Gründe, die für NIVONA sprechen. Das Design – zeitlos modern. Die Bedienung – einfach und intuitiv. Die Ausstattung – lässt keine Wünsche offen. Denn Liebe zum technischen Detail gehört dazu, wenn man so anspruchsvolle und verführerische Produkte baut wie NIVONA. Qualität ist eben unsere Leidenschaft – deshalb gibt es NIVONA Apparate auch nur im autorisierten Fachhandel. Dort, wo Beratung großgeschrieben wird. Wenn das kein guter Grund ist! NIVONA, immer eine clevere Wahl.

**Im Fachhandel und auf
www.nivona.com**



Matthias M. Machan
*Chefredakteur
Coffee & Passion*





Katharina Stashik aus Köln ist Musikerin und eine der bekanntesten Bariton-Saxophonistinnen im Land. Ihr Verhältnis zu Kaffee:

OHNE KAFFEE GEHT GAR NICHT!

Guten Morgen, wie sind Sie heute in den Tag gestartet?

Natürlich mit einer Tasse Kaffee. Die ist existentiell für mich! Ohne Kaffee zu starten, geht gar nicht, vorher spricht man mich morgens besser nicht an. Über den Tag verteilt werden es dann drei bis vier Tassen.

Wie wichtig ist Ihnen dabei die Kaffee-Qualität?

Enorm wichtig. Ich bereite mir den Kaffee mit einer Siebträger-Maschine zu. Die Bohnen bester Qualität kommen bei mir von einer kleinen Rösterei, gleich bei mir hier in Köln um die Ecke. Das ist die Basis für meinen Milchkaffee.

KAFFEE ODER SEX?

Die Deutschen lieben ihren Kaffee. 57 % Deutschen würden einer repräsentativen Umfrage im Auftrag von Starbucks zufolge lieber eine Woche auf Sex als auf Kaffee verzichten. Und: Wein, Sport und Kuchen sind den Deutschen auch nicht so wichtig wie Kaffee: 78 % würden lieber eine Woche auf Wein, 71 % lieber auf Sport und 74 % lieber auf Kuchen verzichten als auf ihr Lieblingsgetränk Kaffee. Lediglich der Verzicht auf das Internet würde den Deutschen noch schwerer fallen als keinen Kaffee zu trinken.

FEIER-TAG DES KAFFEES

Am 7. September 2013 feiert Deutschland zum achten Mal den „Tag des Kaffees“. Schirmherr ist in diesem Jahr der durch die „Lindenstraße“ bekannt gewordene Schauspieler und Café-Besitzer Christian Kahrmann. Die Deutschen lieben Kaffee: Mit 149 Litern pro Kopf und Jahr ist Kaffee das Lieblingsgetränk der Deutschen. Damit liegt der Muntermacher in der Gunst der Bundesbürger vor Bier und Mineralwasser. Was liegt da näher, als mit einem bundesweiten Aktionstag die braunen Bohnen in den Mittelpunkt zu stellen?



Schauspieler und Café-Besitzer Christian Kahrmann

Am „Tag des Kaffees“ wird es deutschlandweit viele Veranstaltungen geben, bei denen die Kaffeeliebhaber den Facettenreichtum von Kaffee live erleben können.

In den letzten Jahren haben sich mehr als 100 Unternehmen und Organisationen beteiligt und mit vielen Events wie Show-Röstungen, Verkostungen von leckeren Kaffeespezialitäten und Werksführungen dazu beigetragen, dem Kaffee eine passende Bühne zu bieten.

Die Schirmherrschaft zum „Tag des Kaffees 2013“ hat der Schauspieler Christian Kahrmann übernommen, der im vergangenen Jahr in Berlin sein Café „Kahrmann's Own“ eröffnete. „Ich habe wahn-

sinnig viele Kaffeemaschinen zu Hause und probiere immer wieder neue Zubereitungsarten aus“, so der sympathische Schauspieler. Die Idee, ein Café zu eröffnen, kam Kahrmann nach einem seiner vielen Italienurlaube: „Der zelebrierte Kaffeegenuss und die Leidenschaft für Kaffee haben mich einfach fasziniert.“ Eigens für sein Café hat sich der leidenschaftliche Kaffeetrinker – der durch die Fernsehserie „Lindenstraße“ mit der Figur des Benny Beimer berühmt wurde – das Know-how eines Baristas angeeignet. „Ich lasse es mir nicht nehmen, selbst hinter der Maschine zu stehen“, sagt Christian Kahrmann zur Freude seiner Gäste.

GREEN COOL

45 ml Espresso
Grüner Bols,
z. B. Sour Apple
(alkoholhaltig)
Zitronenlimonade
Eiswürfel

Füllen Sie ein Longdrink-Glas bis knapp unter den Rand mit Eiswürfeln. Gießen Sie 2 cl Bols und dann kohensäurehaltige Zitronenlimonade in das Longdrink-Glas, bis es zu 2/3 gefüllt ist.

Bereiten Sie im Vollautomaten einen Espresso mit 45 ml Wasser zu. Gießen Sie den heißen Espresso über einen Eiswürfel ins Glas. So erhalten Sie eine optisch sehr dekorative Schichtung. Der Espresso kann übrigens auch direkt in das Glas bezogen werden.



GRÜN WIRKT

Heiß muss der Espresso sein und sündhaft stark. Bei Cocktails mit Kaffee machen wir allerdings eine Ausnahme. Hier sorgt die braune Bohne für den unverwechselbaren Aroma-Kick im Cocktail-Glas. Coffee & Cocktail ist eine Traumehe, eine sinnliche Verführung für Auge und Gaumen.

Als Mutter aller Coffee-Cocktails gilt der Pharisäer. Ob sich allerdings die Gäste des nordfriesischen Bauern Peter Johannsen vor über 130 Jahren als Trendsetter fühlten, ist kaum anzunehmen. Anlässlich einer Taufe führten sie den asketisch lebenden Pastor hinter das Licht, indem sie Rum in ihren Kaffee mischten. Als die Stimmung immer ausgelassener wurde, bemerkte der Geistliche den Trick und tadelte die Gäste als „Pharisäer“. Wir haben uns bei unseren aktuellen Cocktail-Rezepten – passend zur Jahreszeit – von der Farbe Grün inspirieren lassen.

**PURE VERFÜHRUNG**

1 großer Eiswürfel
2 cl Pfefferminzsirup
1 frisch gebrühter Espresso

Den Eiswürfel nach Belieben zerkleinern. Das gestoßene Eis in ein kleines Glas geben, 2 cl Pfefferminzsirup hinzufügen und mit einem frisch gebrühten Espresso auffüllen. Unser Tipp: In einem Schluck genießen. Köstlich!

PISTACCHIO

2 cl Vecchia Romagna
2 cl Pistaziensirup
1 cl Macadamiasirup

6 cl Espresso
Schlagsahne
gehackte Pistazien
crushed Eis

Die Schlagsahne mit 1 cl Macadamiasirup leicht anschlagen. 2 cl Pistaziensirup in ein Longdrinkglas geben und mit crushed Eis auffüllen. Darüber einen Espresso und 2 cl Vecchia Romagna gießen, so dass eine zweite Schicht entsteht. Zuletzt die aromatisierte Schlagsahne floaten, also aufgießen und mit gehackten Pistazien garnieren.



10 GUTE GRÜNDE, KAFFEE ZU TRINKEN

Mineralwasser? Wein? Bier? Nein, Kaffee ist – mal mit, mal ohne Milch – das mit Abstand beliebteste Getränk der Deutschen. Das hat viele Gründe. Wir haben für Sie die besten zehn mal genauer analysiert. In der Hauptrolle: Koffein.



Fotos: Archiv, Kahla

1. KAFFEE MACHT MUNTER.

Dass Kaffee der Muntermacher schlechthin ist, ist wohl das am häufigsten genannte Argument. Koffein, ein wichtiger Bestandteil des Kaffees, steigert nachweislich die Wachheit und Aufmerksamkeit sowie die Konzentrationsfähigkeit und regt die geistige Leistungsfähigkeit an.

2. KAFFEE SORGT FÜR GUTE LAUNE.

Kaffee hebt die Stimmung. Denn das Koffein regt die Produktion von körpereigenen Hormonen, den Endorphinen, an. Diese wiederum sorgen für gute Stimmung und können sogar Depressionen lindern.

3. KAFFEE BRINGT DEN KREISLAUF IN SCHWUNG.

Kaffee fördert die Durchblutung. Das Koffein lähmt den körpereigenen Stoff Adenosin, der beruhigend wirkt, und kurbelt so die Durchblutung an. Gerade für Menschen mit niedrigem Blutdruck ist der Effekt deutlich spürbar.

4. KAFFEE IST GESELLIGKEIT PUR.

„Treffen wir uns auf einen Kaffee?“ Dieser Satz wird immer wieder gern zu jeder Tageszeit ausgesprochen und meint eigent-

lich eine Verabredung. Ob zu dieser tatsächlich Kaffee getrunken oder ein anderes Getränk bestellt wird, ist dann zweitrangig. Richtig ist aber auch: Aus dem Kaffeekränzchen am Nachmittag ist längst ein angesagtes Lifestyle-Getränk geworden, daheim wie unterwegs.

5. KAFFEE KANN SOGAR SCHMERZSTILLEND WIRKEN.

Das im Kaffee enthaltene Koffein kann Schmerzen lindern. Koffein ist deshalb auch vielfach maßgeblicher Bestandteil von Schmerzmitteln.

6. KAFFEE KANN DAS RISIKO SENKEN, AN DIABETES ZU ERKRANKEN.

Wissenschaftliche Studien zeigen, dass Kaffee sogar vor Diabetes Typ 2 schützen kann. Es ist zwar noch nicht ganz geklärt, welche Inhaltsstoffe im Kaffee dazu beitragen. Fest steht aber: Auch entkoffeinierter Kaffee weist den gleichen Schutzeffekt auf.

7. KAFFEE IST TREND.

Kaffee ist als Lieblingsgetränk der Deutschen auch Ausdruck eines urbanen Le-

bensgefühls. So ist in der Gesellschaft der Coffee-to-go Becher in der Hand ein modisches Statement und der Coffeeshop vielfach eine feste Lokalität im Leben geworden. Und zu Hause ist die moderne Kaffeemaschine und der Espresso-Vollautomat zum Prestigeobjekt avanciert.

8. KAFFEE KANN DIE SPORTLICHEN LEISTUNGEN STEIGERN.

Koffein und andere Inhaltsstoffe regen die Muskeltätigkeit an. Zudem kann das Koffein die Ausdauerleistung um 30 bis 120 Minuten verlängern. Dieses gilt insbesondere für Sportarten wie Laufen, Radfahren, Schwimmen, Rudern und Tennis.

9. KAFFEE UND FLIRTEN SIND ENG VERBUNDEN.

Umfragen haben ergeben: Zum ersten Date treffen sich 73 % der deutschen Singles „auf einen Kaffee“. Das ist unkompliziert und man kann den potenziellen Kandidaten in lockerer Atmosphäre schnell einschätzen.

10. KAFFEE SCHMECKT EINFACH LECKER.

Kaffee enthält über 800 Aromen und ist somit eines der aromareichsten Lebensmittel überhaupt. Viele der enthaltenen Aromen sind noch nicht eindeutig identifiziert, so dass die Herstellung von künstlichem Kaffeearoma bislang nicht möglich ist. Und das ist gut so.

Blickfang für die Küche: Die 845er signalisiert Eleganz pur in Graphit-Grau-Metallic.



Ein Goldstück in edlem Silber: Die „CafeRomantica 855“ von Nivona wurde Testsieger im Magazin „Haus & Garten Test“.

IN DER COFFEE-VIP-LOUNGE

Ein starker Espresso mit stabiler Crema? Gar kein Problem! Oder doch lieber einen Latte Macchiato? Gelingt in Minutenschnelle auf Knopfdruck! Mit den Vollautomaten der 800er Reihe ist Nivona endgültig in der VIP-Lounge des Kaffeegenusses angekommen.

Unsere beiden Lieblinge sind die Modelle 855 und 845 aus der „CafeRomantica“-Serie von Nivona. Nicht nur optisch ein echter Blickfang für jede Küche. Neben einem edlen Rundum-Design faszinieren uns diese Genuss-Verstärker immer wieder mit ihrer innovativen wie intuitiven Technik. Hier wird der Kaffee-Genuss so komfortabel zelebriert wie nie zuvor.

EIN GOLDSTÜCK IN SILBER

Da passt einfach alles! Etwa das große Display mit Wort- und Bild-Symbolen. Oder die Cappuccino-Funktion auf Knopfdruck. Nicht zu vergessen der „Duo-Spumatore“ für zwei Milch-Kaffee-Getränke gleichzeitig. Und eine intelligente Energiespar-Funktion ist heute einfach „state of the art“. Die 855er-Variante der „CafeRomantica“-Baureihe ist rein äußerlich eine ästhetische Offenbarung. Eben elegant und zeitlos schön. Bei den inneren Werten herrscht dann dennoch die reine Vernunft: Hier trifft Schweizer Präzision auf deutsche Qualität.



Fast wie von selbst lässt sich der „One-Touch-Spumatore DUO“ komplett reinigen. Das garantiert stets frischen Milchschaum in bester Qualität.

BESONDERS CREMIG

Mit durchdachtem Design, dem großen, gut lesbaren digitalen Textdisplay und den neuen, absolut klaren Bediensymbolen wird schon die Kaffe Zubereitung zum einfachen Genuss. Ob Zuschalten der sinnvollen Taschenheizung, Pflegeprogramm oder eben das Abrufen der Kern-Kompetenz „Kaffee brühen“: Alles verläuft bei Nivona komfortabel und elegant. Damit kommt jeder einfach zurecht.

Mit der Funktion „OneTouch-Spumatore“ kann auf Knopfdruck köstlicher Latte Macchiato oder Cappuccino besonders cremig zubereitet werden. Mit dem „Duo-Spumatore“ sogar zwei gleichzeitig. Das ist ideal, wenn Besuch kommt. Damit werden Sie zum perfekten Gastgeber und Home-Barista. Versprochen! Schön auch, dass dabei die Lieblingstasse dank Tas-

senbeleuchtung elegant in Szene gesetzt wird. Und das Beste an der wirklich durchdachten Technik: Aroma, Mischverhältnis und Rezept können für jede Spezialität individuell eingestellt werden. So einfach geht Kaffeegenuss heute.

EINFACH UND ZUVERLÄSSIG

Nicht zu vergessen ist ein spezielles Reinigungsprogramm. Das arbeitet ganz bequem, ganz einfach und ganz zuverlässig. Wie von selbst lässt sich der „One-Touch-Spumatore Duo“ komplett reinigen. Nach der Auto-Spülung mit Wasser und Dampf wird Sauberkeit, Hygiene und beste Funktion groß geschrieben. Das garantiert einen Milchschaum wie er sein soll: Immer frisch, immer cremig, immer lecker. Das ist für uns Liebe auf den ersten Blick!

SPITZENKAFFEE
TRIFFT
SPITZENDESIGN

Perfektion für
vollendeten
Kaffeegenuss

www.nivona.com

NIVONA

Neue Lust auf Kaffee.

Kochen mit dem KOFFEIN-KICK

Sie suchen das Außergewöhnliche? Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit Gerichten rund um die braune Bohne. Kaffee kochen kann zwar jeder, doch mit Kaffee als Komponente in einem Rezept kocht fast niemand. Ist ja auch nicht ganz einfach. Schnell können die komplexen Röstaromen in der Tellermitte bitter schmecken. Da ist Finger-spitzengefühl gefragt. Doch der Aufwand lohnt: Espresso & Co. verleihen Saucen und Marinaden tiefe Würze. Fündig wurden wir dieses Mal beim TV-Sender „BonGusto“.



KARTOFFEL-KÜRBIS-SUPPE MIT CAPPUCCINO-SCHAUM UND GARNELEN-SPIESS

Zutaten für 4 Personen:

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| 1 Zwiebel, | 2 rote Äpfel, |
| 500 g Kartoffeln | 8 große geschälte Gambas |
| 750 g Kürbis (Hokkaido) | 4 Halme Zitronengras |
| 1-2 EL Öl, 1 l Gemüsebrühe | 1 Tasse Espresso |
| 500 ml Sahne, Salz, Pfeffer | 1/4 l Milch, rote Pfefferblüten |
| | 2 Bund Ruccola |

Zubereitung:

Garnelen säubern, auf die Zitronengras-Halme aufstecken. In einer Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten. Zwiebel, Kürbis und Kartoffeln schälen. Kürbis entkernen. Alles grob würfeln. Öl im Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Kürbis, Äpfel und Kartoffeln ca. 5 Min. mit andünsten. 1 l Brühe angießen. ca. 20 Min. köcheln. Suppe fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne dazugeben. Milch mit dem Espresso erwärmen und mit dem Zauberstab aufschäumen.

Ruccola in Öl frittieren. Suppe in tiefen Tellern anrichten. Schaum und Ruccola obenauf.

KAFFEE-KAVIAR MIT OLIVENÖL-MANGOSALAT UND SCHOKOLADENSOUFFLÉ

Zutaten für 4 Personen:

- | | |
|-------------------------|----------------------------------|
| 50 g Basilikumsamen | 250 ml Milch |
| 200 ml Mineralwasser | 1/2 Vanilleschote |
| 1 EL löslicher Kaffee | Abrieb von 1/2 Orange |
| 1 kräftiger Espresso | 45 g Mehl |
| 3 EL Rohrzuckersirup | 45 g weiche Butter |
| 1 Spritzer Zitronensaft | 60 g geraspelte Schokoladenspäne |
| 1 Mango, 1 Limone | 6 Eigelbe, 6 Eiweiß |
| 1 Zweig Minze, | 60 g Zucker, Prise Salz |
| 1 EL Mangomark | |
| 1 Vanilleschote, | |
| 2 EL Olivenöl | |

Zubereitung Kaviar:

Basilikumsamen in kaltem Mineralwasser ca. 1 Minute quellen lassen bis er hellgrau ist. Auf Sieb gießen und kurz ablaufen lassen. Mit weiteren Zutaten vermengen und marinieren. Danach auf Sieb gießen und abtropfen lassen.

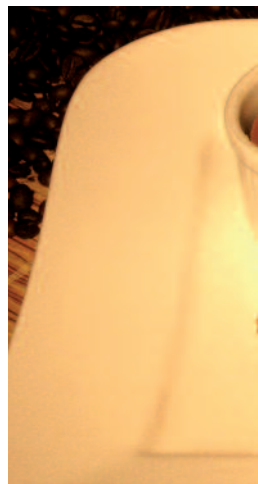
Zubereitung Mangosalat:

Mango schälen, in Würfel schneiden. Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen. Zu den Würfeln geben. Von der Limone Schale abreiben. Von der Minze Blätter zupfen, in feine Streifen schneiden. Mit den weiteren Zutaten kurz marinieren.

Schokoladensoufflé:

Backofen vorheizen und eine Auflaufform, die handbreit mit Wasser gefüllt ist, in den Ofen geben. Souffléförmchen gut buttern und zuckern. Ausgekratzte Vanille aus der Schote und Orangenabrieb in die Milch geben. Weiche Butter und Mehl verkneten, ebenfalls in die kalte Milch geben und langsam unter ständigem Rühren aufkochen.

Eiweiß mit Zucker und Salz cremig schlagen. Die geraspelte Schokolade in die nicht mehr kochende, aber noch warme Milch rühren, anschließend Eigelb unterrühren und unter Eiweißmasse heben. Die Masse vorsichtig mit einem Löffel in die vorbereiteten Förmchen füllen und im Wasserbad bei 200 °C ca. 20 Min. im Ofen garen.





HÜHNCHEN IM KAFFEEDUFT MIT SELLERIE-PÜREE

Zutaten für 4 Personen:

2 Hähnchenbrustfilets	Butter, Öl
100 ml Jus-Paste	gehackte Walnüsse
Waldhonig	Zucker, Salz, Pfeffer,
löslicher Espresso,	Muskat
1 Sellerieknolle	frischer Thymian

Zubereitung:

Sellerieknolle schälen, würfeln und in Salzwasser weich kochen. Mit etwas Butter, Salz und Muskat zerstampfen. Dann mit Handrührer zu geschmeidiger Masse verarbeiten. Hähnchenbrustfilets in Tranchen schneiden, salzen, pfeffern und von beiden Seiten anbraten.

Mit Espresso ablöschen und bei 90 °C im Ofen gar ziehen lassen (etwa 10 Min.). 2 EL Butter mit 2 EL Zucker und 3 EL gehackten Walnusskernen unter Rühren in der Pfanne bräunen lassen, dann auf Backpapier erkalten lassen und grob durchhacken. 100 ml Jus mit einem starkem Espresso und etwas Waldhonig abschmecken. So lange reduzieren, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Eventuell mit etwas Butter aufmontieren. Frischer Thymian rundet den Geschmack ab.



SEETEUFELTRANCHE MIT KAFFEEKRUSTE

Zutaten für 4 Personen:

600 g Seeteufel	100 g Paniermehl
75 g Butter	2 Eier, Öl
1 TL rosa Pfefferbeeren	Salz, Pfeffer
50 g Kaffeebohnen	

Zubereitung:

Kaffeebohnen und Pfefferbeeren in einer Pfanne rösten, im Mörser zermahlen. Eier trennen. Butter und Eigelb schaumig schlagen, Paniermehl einrieseln lassen. Kaffeeschrot begeben und gut vermischen. Eiweiß aufschlagen und vorsichtig unter die Masse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In längliche Formen geben und einfrieren. Backofen auf 160 °C Ober-, Unterhitze vorheizen.

Seeteufel in acht Tranchen teilen, mit Salz und Pfeffer würzen und in heißer Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Von der Kaffeekruste acht ca. 0,5 cm dicke Scheiben abschneiden, die Seeteufeltranchen damit belegen. Im Ofen in der obersten Schiene Kruste entstehen lassen, sodann ca. 5 Min. ziehen lassen.



Die Rezepte und Fotos entstanden in Zusammenarbeit mit „BonGusto“ – Deutschlands TV-Sender rund ums Essen und Genießen. Mehr Informationen erhalten Sie unter www.bongusto.tv.

Bon Gusto

SCHÖN UND GUT

Perfektion für
vollendeten
Kaffeeegenuss



www.nivona.com

NIVONA

Neue Lust auf Kaffee.

IM TREND: GANZE BOHNEN

● Der Kaffeeconsum ist im vergangenen Jahr auf hohem Niveau stabil geblieben. 149 Liter Kaffee hat jeder Deutsche im Durchschnitt 2012 getrunken und damit deutlich mehr Kaffee als Wasser oder Bier konsumiert. „Deutschland ist ein Kaffeeland. Kaffee ist das meist getrunkene Getränk in der Bundesrepublik“, so Holger Preibisch, Hauptgeschäftsführer vom Deutschen Kaffeeverband in Hamburg. Dabei legen die Deutschen vermehrt Wert auf eine unkomplizierte Zubereitung sowie auf Frische und Qualität. Ganze Kaffeebohnen, die vor der Zubereitung im Vollautomaten frisch gemahlen werden, liegen im Trend: Das Segment legte im Jahr 2012 um satte 12 % zu.



Ganze Bohnen liegen im Trend: Das Segment legte im Jahr 2012 um satte 12 % zu.

„Viele Konsumenten achten auf eine unkomplizierte Zubereitung von qualitativ hochwertigem Kaffee“, sagt Holger Preibisch. Und immer mehr Konsumenten



Vollautomaten wie die „CafeRomantica 845“ von Nivona zaubern auf Knopfdruck Kaffeespezialitäten, die viele nur aus der Top-Gastronomie kennen.

mahlen die Kaffeebohnen frisch. Für die Zubereitung von Kaffee und Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino und Latte Macchiato setzen Kaffeegenießer auf ganze Bohnen. Preibisch: „Vollautomaten, die mit ganzen Bohnen gefüllt werden und diese frisch mahlen, sind stark im Trend. So lassen sich auf Knopfdruck Kaffeespezialitäten zaubern, die die meisten nur aus der besseren Gastronomie kennen.“



TOP IM „TEST“-TEST



So sehen Sieger aus: Die „CafeRomantica 830. Unten: Das Schwestermodell 831.

Einmal im Jahr, wenige Wochen vor Weihnachten, stehen die Kaffee-Vollautomaten bei den Testern der „Stiftung Warentest“ ganz oben auf dem Wunschzettel. Was für Insider keine Überraschung war, stellte die Kaffee-Welt der etablierten Marken schon ein wenig auf den Kopf. Denn mit dem Vollautomaten „CafeRomantica 830“ gelang Nivona der Sprung aufs Siebertreppchen. Der Genuss-Verstärker ging mit einem „Gut“ (2,2) als zweitbestes Produkt aus dem Test hervor. Chapeau! Bei den relevanten Testrubriken (Espresso, Crema, Geschmack, Milchschaum, Bedienung und Pflege) kamen die „test“-Tester zu durchweg guten Ergebnissen mit der NICR 830 – und diese Empfehlung gilt übrigens auch für die baugleiche, nur farbdifferenzierte Modellvariante 831.

Die beiden Kaffee-Vollautomaten aus der 8er-Reihe glänzten in der Tat mit besonderen Highlights – von hochwertigen Materialien über einen ECO-Modus bis hin zu einem hochwertigen, technologisch aus dem Profibereich stammenden digitalen Grafik-Text-Display für einfache Bedienung. Auch ein in dieser Preisklasse eher selten anzutreffender, höhenverstellbarer Doppel-Kaffeeauslauf für beinahe jede Größe von Tassen oder LatteMacchiato-Gläser ist selbstverständlich. Und das alles bei einfachster Bedienbarkeit.



IMPRESSUM

Coffee & Passion

ist ein Service von Machan Media

Herausgeber:

Thomas Meier, Peter Wildner (Nürnberg)

Chefredaktion:

Matthias M. Machan
Machan Media
Postfach 10 21 26, 42765 Haan
Telefon 0 2104/ 17 36 81
m.machan@boligo.de

Anzeigen:

Machan Media

Gestaltung:

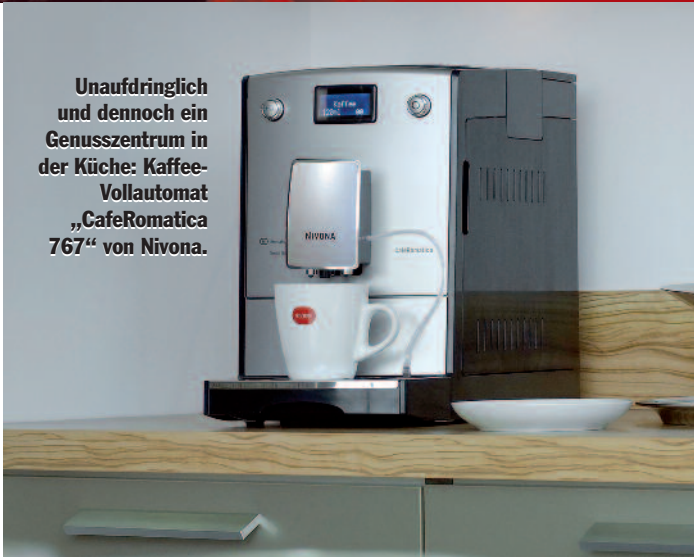
Valeri Ukrainski, Düsseldorf
www.dasdesignbuero.de

V.i.S.d.P. für Redaktion und Anzeigen:

Matthias M. Machan

Copyright by Nivona Apparate GmbH,
Südwestpark 90, 90449 Nürnberg

Unaufdringlich
und dennoch ein
Genusszentrum in
der Küche: Kaffee-
Vollautomat
„CafeRomantica
767“ von Nivona.



Bietet eine wirklich edle Fassade in Nachtschwarz
mit Alu-Silber-Applikationen: „CafeRomantica 757“.



Ein guter Kaffee ist ein Fest für alle Sinne. Selbst das Ohr macht mit, denn das Erlebnis beginnt bereits mit dem Zischen und Brodeln, wenn die schwarze Versuchung aus der Maschine in die Tasse läuft und dann ihr volles Aromen-Bouquet entfaltet.

WAS DAS KAFFEEHERZ BEGEHRT ...

● Wie gemacht für diese lustbetonten Kaffee-Versuchungen ist da die aktuelle 7er Baureihe von Nivona. Preislich ist sie in der eher konsumigen Mittelklasse zu Hause. Auf durchdachte Details und reichlich Bedienkomfort für den täglichen Kaffee-Konsum muss dennoch niemand verzichten.

PRAXISNAHE AUSSTATTUNG

Uns gefallen auch hier einmal mehr die praxisnahen Ausstattungsdetails wie das Zubereiten von Milch- und Kaffeespezialitäten auf Knopfdruck. So glänzt das Flaggschiff der 7er-Reihe, die „CafeRomantica 767“ mit besonderen Highlights. Angefangen bei einem ECO-Modus für den energiesparenden Betrieb bis hin zu einem hochwertigen, technologisch übrigens aus dem Profibereich stammenden digitalen Text-Display für eine wirklich einfache Bedienung.

Auch ein in dieser „Gewichtsklasse“ wohl einmaliger höhenverstellbarer Kaffee- und Milchauslauf für beinahe jede Größe von Tassen oder LatteMacchiato-Gläser ist hier selbstverständlich. Und das alles bei einfachster Bedienbarkeit – selbst beim Reinigen. Man merkt: Die Macher von Nivona lieben es, einfach perfekte Apparate zu bauen. Damit steigern sie den Genussfaktor erheblich.

FÜR DEN KÜCHEN-MITTELPUNKT

Optisch werden die beiden Vollautomaten 767 und 757 schnell zum Mittelpunkt einer jeden Küche. Hinter einer äußerst edlen Fassade in Alusilber-Metallic mit Chrom-Applikationen (767) bzw. Nachtschwarz mit Alu-Silber-Applikationen (757) steckt bewährte Technik. Markantestes Beispiel hierfür ist das „Aromatica“-System (siehe Info-Kasten). Das ist kein vordergründiges Marketing-Versprechen, sondern eine dynamische Brühkammer, die gewährleistet, dass weniger

Bitterstoffe, aber mehr Aroma in den Kaffee gelangen. Einfach genial!

Kaum einen Wunsch offen lassen zudem durchdachte Details wie Tassenbeleuchtung, mehrstufige Aromawahl oder der bewährt-bekannte Milchaufschäumer „Spumatore“ in Profi-Qualität für die Fraktion der Milchschaumschlurfer. Unser höchst erfreuliches Fazit: Hier gibt es wirklich einmal viel Komfort zu einem attraktiven Preis-Leistungsverhältnis.

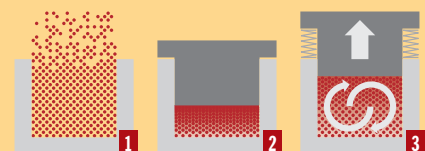
Flaggschiff der 7er-Reihe,
die „CafeRomantica 767“
von Nivona.



AROMATISCH UND GESCHMACKVOLL

Beste Bohnen und ein Vollautomat von Nivona. Das ist eine Genuss-Gleichung, die locker aufgeht. Denn das „Aromatica“-System von Nivona verspricht perfekten, harmonischen Genuss dank einer dynamischen Brühkammer. So gelangen weniger Bitterstoffe in den Kaffee. Nach dem Mahlen wird das Kaffeemehl in der Brühkammer zusammengepresst und mit Wasser verwirbelt. Damit werden deutlich mehr Aromastoffe gelöst. Das Ergebnis ist ein milder, aromatischer und geschmackvoller Kaffee.

Nach dem Mahlen (1) und Pressen (2)
wird kochendes Wasser in die Brühkammer
gepumpt. Durch den Druck und den federnd
gelagerten Deckel vergrößert sich die Kam-
mer: Wasser und Kaffeepulver verwirbeln (3).





Worin unterscheiden sich Arabica- und Robusta-Bohnen?

Arabica und Robusta sind die beiden wichtigsten Kaffeesorten. Die empfindlichen Arabica-Pflanzen gedeihen im Hochland, Robusta indes im Flachland. Kaffees aus 100% Arabica-Bohnen zeichnen sich durch einen besonders intensiven Duft und milden Geschmack aus. Sie weisen eine haselnussbraune bis rötliche Crema auf. Robusta-Kaffees sind generell weniger harmonisch im Geschmack, duften weniger und sind bitterer. Ihre Crema ist dunkler, oft kastanienbraun.

Wie entsteht die Crema im Kaffee?

Bei der Zubereitung eines Kaffees nach der Espresso-Methode wird 88 bis 94 Grad heißes Wasser mit hohem Druck (9 bis 15 bar) durch feines Kaffeemehl gepresst. Durch die Kombination von Druck und Hitze werden Duftstoffe und wasserlösliche Aromastoffe extrahiert, die dem Espresso seinen unverwechselbaren Charakter geben. Dabei entsteht auch die Crema.

Welche Rolle spielt das Wasser für die Qualität meines Kaffees?

Das Wasser zur Kaffeezubereitung sollte frisch, sauerstoffhaltig und mineralreich sein. Salze und Mineralstoffe sind für den fertigen Kaffee als Geschmacksträger unentbehrlich. Ein Problem ist zu hartes Wasser, wodurch sich beim Erhitzen Kalk im Heiz- und Brühsystem der Maschine absetzt. Auch verhindert es die Auslösung der Aromastoffe aus dem Kaffeemehl.

DER MILCHSCHAUM MACHT DEN UNTERSCHIED

Wissen Sie genau, was der Unterschied zwischen einem Latte Macchiato und einem Caffè Latte ist? Wie die feine Crema entsteht? Was das Besondere an Kaffees aus 100% Arabica-Bohnen ist? Wir haben für Sie die wichtigsten Fragen beantwortet.

Was passiert bei der Kaffeeröstung?

Die Röstung findet bei Temperaturen zwischen 100 und 260 Grad statt. Während dieses Vorgangs kommt es zu verschiedenen physikalischen und chemischen Veränderungen: Die Bohnen nehmen das Doppelte ihrer ursprünglichen Größe an und erst jetzt bilden sich die Kaffeearomen aus. Der Röstgrad ist ausschlaggebend für den Charakter des Kaffees: Je intensiver die Farbe, desto kräftiger der Geschmack.

Welche Milch sollte ich für die Zubereitung wählen?

Der ideale Fettgehalt ist umstritten. Fest steht, dass fettarme Milch einen großporigeren, festeren Schaum hervorbringt. Milch mit hohem Fettgehalt ergibt wiederum einen besonders feinen Schaum, der in der Konsistenz eher cremig ist. Profis schwören auf genau diesen feinen Schaum.

Was ist der Unterschied zwischen einem Caffè Latte und einem Latte Macchiato?



Fettarme Milch bringt einen großporigeren, festen Schaum hervor. Milch mit hohem Fettgehalt ergibt einen besonders feinen Schaum.



Fotos: Archiv, Jura, Nivona

Durch die Kombination von Druck und Hitze werden Duft- und Aromastoffe extrahiert, die dem Espresso seinen unverwechselbaren Charakter geben.

Der Milchschaum und die Reihenfolge machen den Unterschied. Caffè Latte besteht aus einem doppelten Espresso oder einem Café Crème, dem heiße Milch im Verhältnis 1:2 zugefügt wird, dadurch vermischen sich Espresso und Milch miteinander.

Beim Latte Macchiato ist Schichtarbeit angesagt. Er besteht ebenfalls aus einem doppelten Espresso und heißer Milch – die Bestandteile werden jedoch nicht miteinander vermischt. Zunächst wird heiße, geschäumte Milch in ein Glas gefüllt. Nachträglich wird der Espresso zugefügt, indem er langsam über einen Löffelrücken oder direkt aus dem Vollautomaten fließt. Dieses behutsame Fließen begünstigt die erwünschte optische Teilung: Milch, Kaffee und dann der Schaum. Wichtig sind auch die unterschiedlichen Temperaturen: Der Espresso hat ca. 90 Grad, die Milch sollte nicht heißer als 60 Grad sein.

Unter der wärmenden Sonne der nordperuanischen Anden reifen die Kaffeeirschen fast ein ganzes Jahr lang.

Die Kaffeeirschen werden bei der Ernte sorgfältig gepflückt.

SONNENGEREIFTER GENUSS

Vollmundig, intensiv und mit dem fruchtigen Aroma roter Beeren: Die „Selection des Jahres“ mit „Sol de Peru“-Bohnen von Melitta BellaCrema bietet ein besonderes Geschmackserlebnis. Wir haben uns auf die Spurensuche gemacht.

● Unbestritten: Dieser Kaffee entwickelt seinen einzigartigen Charakter durch die Nähe zur südamerikanischen Sonne. Dort wachsen die „Sol de Peru“-Bohnen im warmen Klima der nordperuanischen Anden. Fast ein ganzes Sonnenjahr gibt man den Kaffeeirschen Zeit, um langsam zu reifen. Wir haben die Kaffee-Varietät verkostet und waren angenehm überrascht: Für einen Großröster wie Melitta kommt eine vergleichsweise gute Qualität mit einem deutlich spürbaren Absender floraler Geschmacksnoten in den Espresso-Vollautomaten.

DER SONNE GANZ NAH

Schon die Inka, die vom 13. bis 16. Jahrhundert in weiten Teilen Südamerikas herrschten, verehrten die stärkende, wärmende Kraft der Sonne. Noch heute spürt man diese enge Verbindung zwischen den Menschen dort und dem früheren Sonnenkult. Die nährenden, intensiven Sonnenstrahlen sind es auch, die dem Kaffee aus dem Hochland der nordperuanischen Anden sein besonderes Aroma schenken. Die Temperaturen liegen ganzjährig bei warmen zwanzig Grad Celsius. Das ist

perfekt für die Kaffeeirschen der Arabica-Pflanzen. So reift der Kaffee sehr langsam und kann allmählich seinen feinen Geschmack mit dem lebendigen Charakter roter Beeren entwickeln.“

Angebaut werden die Kaffeebohnen in bis zu 2.000 Metern Höhe. Die abgeschiedenen Bergregionen in den nordperuanischen Anden, nah an der Grenze zu Ecuador, liefern die „Sol de Peru“-Bohnen. Diese machen den besonderen Geschmack der „Selection des Jahres“ aus. Nur über enge, verschlungene Wege ist das Anbaugebiet zu erreichen und macht den Kaffee damit zu einem echten Geheimtipp. „Kaffee aus Peru ist bekannt für eine besonders ausgewogene Bohne mit erlesener Säure“, erzählt uns Barista Timon. Und er weiß: „Für die Arabica Bohnen bieten die Berghänge dicht am Äquator optimale klimatische Bedingungen.“

SORGFÄLTIG VERARBEITET

Den von der Sonne verwöhnten Bohnen wird ihr besonderes Aroma mit den fruchtigen Noten durch die speziell auf sie abgestimmte hellere Röstung entlockt. Ein intensiver Duft und eine feine, goldbraune



Barista Timon bei der Ernte der „Sol de Peru“-Bohnen im Hochland der nordperuanischen Anden.

Crema sind das Ergebnis. „Dieses besondere Geschmackserlebnis, aufgrund der vollen Kraft der peruanischen Sonne und der Magie der abgeschiedenen Anbaugebiete, hätte bestimmt auch die alten Inka-Könige begeistert“, schwärmt Barista Timon.

Als Vollautomaten-Kaffee eignet sich dieser Kaffee ganz hervorragend. Die samtige Crema kommt hier sehr gut zur Geltung“, erklärt Timon. Durch das kleine, erlesene Anbaugebiet im peruanischen Hochland ist der besondere Kaffee mit der beerigen Note leider nur begrenzt verfügbar – eben solange der Vorrat reicht.

KAFFEEKOCHEN
WIRD SCHÖNER
WERDEN

Perfektion für
vollendeten
Kaffeegenuss

www.nivona.com

NIVONA

Neue Lust auf Kaffee.

● Zugegeben, wir wissen vieles über Kaffee. Aber das, was Sie auf dieser Seite lesen, wussten wir vorher auch nicht. Folgen Sie uns in eine kuriose Kaffeehistorie. Damit können Sie garantiert beim nächsten Kaffeeklatsch garantiert punkten.

7x KAFFEE KURIOS



Fotos: Archiv, Melitta, Jura

Ziegen, so will es die Legende wissen, sollen von einem Baum mit roten Früchten Kaffeekirschen genascht haben.

1. ZIEGEN HABEN DEN KAFFEE ENTDECKT.

Um die Entdeckung des Kaffees ranken sich viele Legenden. Eine erzählt, dass einige seiner Ziegen einem Hirten viel Arbeit bereiteten, weil sie auch nachts ständig herum sprangen. Der Hirte klagte sein Leid einem Mönch im nahe gelegenen Kloster. Neugierig geworden entdeckte dieser, dass die Ziegen regelmäßig von einem Baum mit roten Früchten naschten. Er sammelte diese Früchte, bereitete daraus einen Sud und trank seinen ersten Kaffee.

2. FRIEDRICH DER GROSSE SETZTE KAFFEESCHNÜFFLER EIN.

Friedrich der Große führte ein staatliches Kaffeemonopol für Preußen ein und verhängte 1781 den so genannten „Brennzwang“. Dieser verbot Privatleuten, Kaffeebohnen zu besitzen oder zu rösten. Zur Kontrolle, dass Kaffee nur in royalen Röstereien gebrannt wird, setzte Friedrich der Große im gesamten Land „Kaffeeschnüffler“ ein, die am charakteristischen Geruch des gerösteten Kaffees ungehorsame Bürger entlarven sollten. Heute kassiert Vater Staat direkt: Er nimmt

durch die Kaffeesteuer eine Milliarde Euro pro Jahr ein.

3. KAFFEETRINKEN WAR SPIEGEL DER GESELLSCHAFTSSCHICHT.

Im 18. Jahrhundert war es in feinen Kreisen üblich, den Kaffee aus der Untertasse zu schlürfen, damit er schneller abkühlte. Der zu heiße Kaffee hätte nämlich die Schminke der Herrschaften zerlaufen lassen. Arbeiter- und Bauernfamilien dagegen hatten in der Regel kein Kaffeegeschirr. Sie löffelten ihren Kaffee stattdessen vom Suppenteller.

4. KAFFEE ALS DER „WEIN DES ORIENTS“.

Mitte des 15. Jahrhunderts trank man in Arabien mit Vorliebe „Quahwa“, den „Wein des Orients“. Der anregende Kaffee war im Koran nicht verboten, im Gegensatz zum alkoholhaltigen Wein. Über die Städte Mekka und Medina gelangte der Kaffee dann nach Kairo und Kleinasien. Von dort aus eroberte er Syrien und schließlich Europa.



Nicht nur die Moderatorin Joey Grit Winkler ist von der belebenden Wirkung des Kaffees überzeugt.

5. KAFFEE WAR URSPRÜNGLICH EIN HEILMITTEL.

Ursprungsland für den Anbau von Kaffee ist Äthiopien. Bis ins 12./13. Jahrhundert wurden die wertvollen Bohnen hauptsächlich zu Heilzwecken angebaut, erst danach wurde Kaffee auch zum Genussmittel. Heute belegen wissenschaftliche Studien, dass Kaffeegenuss positive Wirkungen auf die Gesundheit haben und beispielsweise vor Diabetes oder Alzheimer schützen kann.

6. DIE INDUSTRIALISIERUNG WÄRE OHNE KAFFEE UNDENKBAR GEWESEN.

Kaffee hat in Deutschland und in Großbritannien die Industrialisierung vorangetrieben. Gab es im 17. Jahrhundert noch Biersuppe oder sogar Wein zum Frühstück, kam bald am Morgen Kaffee auf den Tisch. Statt träge und müde zu sein, gingen die Arbeiter von da an hellwach in die Fabriken, was die Produktivität erheblich verbesserte. Heute sind Büros ohne Kaffee undenkbar.

7. DANK GOETHE WURDE DAS KOFFEIN ENTDECKT.

Johann Wolfgang von Goethe riet seinem Bekannten, dem Chemiker Friedlieb Ferdinand Runge, Kaffeebohnen zu destillieren. Dieser entdeckte daraufhin das Koffein. Heute ist Deutschland Weltmeister in der Entkoffeinierung. Ein Großteil des entkoffeinierten Kaffees wird allerdings exportiert.

DIE NEUE LUST AUF KAFFEE

Kaffee ist in, Kaffee ist Lifestyle. Und Ausdruck eines ganz persönlichen Lebensgefühls. Zur neuen Lust auf Kaffee gehören neben stylischen Vollautomaten auch individuelle Accessoires und intelligentes Zubehör.



● MICKEY, MINNIE & CO.

Ein starker Espresso am Morgen weckt alle Lebensgeister. Fröhlich bunt wird's dabei mit dem Tassensortiment „Disney by Egan“. Hier tummeln sich die Helden Mickey, Minnie und Co. aus der berühmten Zeichentrickschmiede in knalligen Farbspielen auf Bechern oder auch Espresso- und Cappuccino-Tassen, die Kaffee oder auch Kakao und andere Getränke dekorativ auf den Tisch bringen. Dank „Profino“ sind die Produkte nun auch in Deutschland erhältlich.

● SOMMELIER-STANDARD

Der Porzellanhersteller Kahla hat eine Porzellankollektion auf den Markt gebracht, die ausschließlich für den perfekten Kaffee genuss entworfen wurde. Das „Café Sommelier“-Sortiment umfasst 21 Teile, acht davon sind Tassen, die alle dem neuen Sommelier-Standard entsprechen. Zentrales Merkmal stellt ihr eiförmig nach unten zulaufender Querschnitt zur Unterstützung der perfekten Crema

dar. Eine optimale Wandstärke der Tassen hält das Getränk lange warm, gleichzeitig verjüngt sich der Scherben nach oben hin zum Tassenrand. Der schmale, weich gerundete Tassenbörd sorgt für ein angenehmes Trinkgefühl. Dazu kommen eine klassisch-elegante, harmonische Erscheinungsform, stabiler Halt auf der Untertasse und große Henkel für bequemes Halten über die gesamte Dauer des Genießens.



● SO SCHÖN BUNT

So schön, so bunt, so facettenreich kann Kaffee genuss heute sein. Wahrhaft magische Augenblicke erwarten Sie mit den neuen, coolen Tassen von Leonardo, die – wie von Zauberhand – durch Heißgetränke wie Kaffee, Espresso & Co. ganz langsam ihre Farbe wechseln. Das ist mal ein echter Hingucker, macht gute Laune und lässt sich übrigens auch prima verschenken.



● DAS BESTE AUS DER BOHNE

Kaffee ist ein Frische-Produkt und besondere Röstungen wollen richtig gemahlen werden. Ob für den kleinen Espressokocher, die klassische Kaffeemaschine oder zum Handbrühen – „CafeGrano“

von Nivona findet die richtige Einstellung

und holt das Beste aus der Bohne.

Dazu lässt sich die Dauer des Mahlvorgangs perfekt regeln. Mit dieser Mühle produzieren Sie frisch gemahlene Kaffeepulver, das sein ganzes Aroma in der Tasse preisgibt.



AUS LIEBE ZUR
BOHNE

Perfektion für
vollendeten
Kaffee genuss

www.nivona.com

NIVONA

Neue Lust auf Kaffee.



NIVONA

Neue Lust auf Kaffee.

FÜR KAFFEE- LIEBHABER, DIE MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN.

Viele Gründe sprechen für Kaffee-Apparate von NIVONA. Die meisten für das Spitzenmodell unserer Kollektion – die CafeRomantica 855.

Sie verwöhnt die Sinne anspruchsvoller Genießer: den Ästheten durch elegantes, klares Design. Praktisch Veranlagte schätzen die Vollausstattung und leichte Bedienung. Kaffeeenthusiasten lieben den aromatischen Kaffee und köstliche Milch-Kaffee-Getränke per Knopfdruck. Einfach schön und schön intuitiv.

NIVONA Apparate gibt es nur im autorisierten Fachhandel, wo auch die Beratung Qualität hat.

NIVONA – nur erhältlich im ausgewählten Fachhandel:

www.nivona.com

