

BOHNEN, DIE LOHNEN

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

ESPRESSI

Test-sieger



Hochries Espresso

Röster: Consenz Coffee

Auf den Punkt geröstet. Die Bohnen machen einen sorgfältig selektierten Eindruck. Die Crema ist haselnussbraun, feinporig und stabil. Zunächst angenehm und zugänglich, getragen von viel Milchschokolade. Danach öffnen sich Karamellnoten und ein feiner floraler Hauch, der dem 70/30-Blend Frische verleiht. Der Espresso wirkt geschmeidig, aber nicht soft, mit spürbarem Rückgrat. Der Abgang ist mittellang, sauber und schokoladig, mit sanfter Süße. > www.consenz.coffee



Der Versuch

Röster: Avenir Kaffee

Arabica aus einer peruanischen Partnerkooperative. Importiert von Quijote Kaffee und von Avenir geröstet. Im Geschmack zunächst komplex und weich, getragen von klaren Schokonoten. Darauf folgen eine sahnig cremige Textur und ein voller Körper, der den Espresso breit im Mund stehen lässt. Feine Mandelanklänge ergänzen das Profil, ohne sich in den Vordergrund zu drängen. Ein Espresso mit Haltung, der pur überzeugt und in Latte und Co. zum Gigantern wird. > www.tropicalmountains.com

SO TESTEN WIR:

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“). Die Filterkaffees testen wir mit einem **RS16-Filter** von coffee-consulate.com



Sie sind Röster und wollen hier mit dabei sein? Schicken Sie uns einfach Ihre Bohnen an: BT Verlag GmbH, Aidenbachstr. 52 a, 81379 München.



► Monsooned Malabar

Röster: Bonafede Kaffeerösterei

Ein kräftiger Single Origin aus 100 % Arabica-Bohnen aus der indischen Malabar-Region. Die Bohnen durchlaufen das traditionelle Monsooning-Verfahren, bei dem sie mehrere Wochen Monsunwinden ausgesetzt werden. Die Röstung ist kräftig, die Bohnen zeigen ein gleichmäßiges, sauberes Erscheinungsbild. Im Geschmack dominieren würzig-schokoladige Aromen mit einer markanten Tiefe und besonders geringer Säure. Besonders auffällig ist die klare, erdige Würze.

> www.kaffeeruesterei-bonafede.de



► Mr Toi

Röster: Good Karma Coffee

100 % Canephora. Omniroast, eigentlich ja kein „Espresso“. Das Bohnenbild ist außergewöhnlich schön, so schön, dass man kurz vergisst, dass hier eine Canephora in der Tüte liegt. Im Mund Popcorn-Geschmack pur, sofort präsent und erstaunlich klar. Dazu kommen Noten von Rum und viel Honig, die dem Espresso eine unerwartete Süße geben. Kein Alltagsespresso, sondern ein Abenteuer. Für Espresso-sonisten, die schon alles geschmeckt haben und nun Lust auf etwas wirklich Anderes haben.

> www.goodkarmacoffee.de



► Sierra Azul

Röster: Laufenmühle

Sehr schön dunkel geröstet, klar definiert, ohne ins Überzeichneter zu kippen. Die Bohnen machen einen gleichmäßigen, sorgfältigen Eindruck. Die Crema ist haselnussfarben, fein und stabil, sie steht ruhig in der Tasse und wirkt einladend. Im Geschmack zunächst Süße, weich und rund, begleitet von einer leichten, gut eingebundenen Säure. Danach entwickelt sich eine sahnige, fast tortenartige Cremigkeit. Im Abgang zeigt sich Schokolade, sauber und angenehm präsent.

> www.einsundalles-shop.de



► Toulouse Blend

Röster: Günter Coffee

60/40-Mischung aus Brasilien, Guatemala und Indien. Sehr schönes Bohnenbild, gleichmäßig und sauber. Mittelfeiner Mahlgrad. Die Crema ist fest und homogen, steht stabil in der Tasse. Im Geschmack zunächst leicht würzig, dann cremig mit Krokantnoten. Der Körper ist voll und präsent. Besonders auffällig ist die geschlossene Textur. Im Abgang zeigt sich der Espresso angenehm schokoladig, mit einem Hauch Praline.

> www.guentercoffee.com

FILTERKAFFEE



Costa Rica

Röster: Kaffee Braun

Der Filterkaffee zeigt sich lebendig und klar. In der Tasse steht eine präsente, frische Zitrusäure, die sofort Spannung aufbaut, ohne spitz zu wirken. Im Geschmack entfalten sich Aromen von dunkler Schokolade und Nuss, die dem Kaffee Tiefe und Ruhe geben. Dazu kommt eine fruchtige Note von Aprikose, die das Profil öffnet und für Leichtigkeit sorgt. Besonders auffällig ist das Zusammenspiel aus Frische und Struktur. Die Säure trägt, die Aromen bleiben präzise.

> www.kaffeebraun.com



Free Decaf

Röster: Alrighty Coffee

Im Aufguss zeigt sich der entkoffeinierte Kaffee klar und ausgewogen. Schon im ersten Eindruck wirkt er ruhig und zugänglich, ohne dabei flach zu sein. Im Geschmack stehen Schokolade und Malz im Vordergrund, sie geben dem Kaffee Tiefe und eine angenehme Wärme. Dazu kommt eine feine Zitrusnote, die Frische bringt und das Profil auflockert. Besonders auffällig ist die Balance: Trotz Entkoffeinierung bleibt der Kaffee aromatisch und strukturiert. Der Abgang ist sauber und rund.

> www.alrighty.coffee