

# Zaubertrank

Respekt, das kriegen andere nicht hin: Er ist anregend, hält die Lebensgeister auf Trab und ist voller Aromen – ohne Kaffee sind die Tage nur halb so schön. Wir zeigen Zubehör für traditionelle und neue Zubereitungsarten

REDAKTION KIKI AHLERS TEXT KATHARINA RICKLEFS

## STUNDENGLAS

Filterkaffe Zubereiter mit Holz und dekorativem Lederbändchen. In vier Größen für 3, 6, 8 oder 10 Tassen, ab ca. 35 Euro  
[www.chemexcoffeemaker.com](http://www.chemexcoffeemaker.com)



FOTO OFFSET/MATT ARMENDARIZ

# Alles für den dunklen Hochgenuss

## VERSUCHSANORDNUNG

Unten Wasser, oben Pulver einfüllen und „Pebo“ auf den Herd stellen. Das kochende Wasser steigt zum Kaffeepulver auf. Kaum vom Herd genommen, fließt der fertige Kaffee in die untere Kanne. Ca. 70 Euro [www.bodum.com](http://www.bodum.com)



## FÜR TRADITIONALISTEN

Der klassische Handfilter „102“ aus Porzellan ist seit inzwischen 60 Jahren unverändert erhältlich. Ca. 25 Euro [www.melitta.de](http://www.melitta.de)



## EASY LIVING

Für alle, die es unkompliziert mögen: French-Press-Glaskanne „Coffee Time“. Einfüllen, aufbrühen, drücken – fertig! Ca. 60 Euro [www.wmf.de](http://www.wmf.de)



## AUF EINEN BLICK

Was darf's heute sein? Ob Kaffeespezialitäten, verschiedene Tees oder heiße Schokolade – das Kapselsortiment von „Tassimo“ umfasst mehr als 40 Getränke. Bei der neuen „Tassimo Caddy“ können bis zu acht Kapselhalter mit Platz für je 16 Kapseln einfach in der Relling eingehängt werden. Anstatt in Schubladen und Schränken herumzuliegen, stehen so bis zu 128 Kapseln übersichtlich bereit. In Weiß oder Schwarz mit chromglänzendem Brühkopf und Relling, ca. 170 Euro [www.bosch-home.com/de](http://www.bosch-home.com/de)



## ZWEI AUF EINMAL

Die Kaffeepadmaschine „Senseo Latte Duo“ bereitet Cappuccino, Latte macchiato & Co. gleich in doppelter Ausführung zu. Ca. 220 Euro [www.philips.de](http://www.philips.de)



## KÜCHEN SPECIAL



### EISENHERZ

Schlanker Ausguss für eine optimale Dosierung, „Kalita Kettle“ aus Edelstahl, ca. 55 Euro [www.playground-coffee.com](http://www.playground-coffee.com)



### WAHL-O-MAT

Einfach per Wahlrad die Intensität einstellen: „Genio Mini Edition EDG 466“. Für Nescafé-Dolce-Gusto-Kapseln, ca. 150 Euro [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)



### ALLESKÖNNER

Der Cup-Sensor des Einbau-Kaffeefullautomaten „CVA 6800“ erkennt automatisch den Tassenrand und bringt den Zulauf in die perfekte Position. Für Bohnen, mit Milchbehälter, ab ca. 3300 Euro [www.miele.de](http://www.miele.de)

### PRINZESSIN

Die Espresso-Kanne „Aida“ brüht zehn Tassen des aromatischen Wachmachers auf einmal. Dichtung und Sieb sorgen für ungetrübbten Espresso. Satinierter Edelstahl, Ø 13 cm, ab ca. 80 Euro [www.cilio.de](http://www.cilio.de)



### PRÄZISIONSWERK

Kompakt kommt der Espresso-Halbautomat „Maximatic“ mit einer Fläche eines DIN-A4-Blattes aus und zaubert mit Schweizer Technik im Handumdrehen den besten Espresso. Ca. 3700 Euro [www.olympia-express.ch](http://www.olympia-express.ch)



### ENTSCHLEUNIGUNG

Für Freunde des Slow Brew verfügt der Filtertrichter der Kanne „Theo“ nur über drei Löcher für extralange Durchlaufzeit. Ca. 65 Euro [www.stelton.de](http://www.stelton.de)



### GESCHMACKSVERSTÄRKER

Der Edelstahlfilter des Porzellan-Kaffeebereiters „Faro“ extrahiert mehr Öl und bringt so ein kräftigeres Aroma. Für 1-2 Tassen, ca. 50 Euro [www.magazin.com](http://www.magazin.com)



### DOPPELPAK

Kühl und griffig ist der Silikonring der Porzellanbecher der „Touch Collection“. In vier Größen, 2-Lungo, 170 ml, ca. 18 Euro [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com)



### KLEIN, SCHNELL, SCHWARZ

„Inissia 80.B“ für alle Nespresso-Kapseln macht sofort perfekten Espresso. Ca. 100 Euro (auch mit Milchschaumer erhältlich) [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)



### MAHLWERK

Von fein bis grob mahlt die elektrische Kaffeemühle „Molino“ die gewünschte Pulvermenge für 2-14 Tassen. Ca. 50 Euro [www.melitta.de](http://www.melitta.de)



### SCHMUCKSTÜCK

Die Edelstahl-Kaffeemühle lässt sich mit einer individuellen Lasergravur veredeln. Keramikmahlwerk, ca. 40 Euro, Leopold Vienna über [www.signuu.com](http://www.signuu.com)

Deutsche Bank

Davon träume ich.

Und so plane ich.

Deutsche Bank PrivatKredit<sup>1</sup>

**5,25 %** effektiver Jahreszins<sup>2</sup>

Nettodarlehensbetrag	10.000 EUR
Effektiver Jahreszins	5,25%
Gebundener Sollzinsatz p.a.	5,12%
Laufzeit	60 Monate
Monatliche Rate	189 EUR

Berechnung entspricht dem repräsentativen Beispiel.

<sup>1</sup> Bonität vorausgesetzt. <sup>2</sup> Gilt für einen Kreditbetrag von 10.000 Euro bei 60 Monaten Laufzeit. Anbieter: Deutsche Bank Privat- und Geschäftskunden AG, Theodor-Heuss-Allee 72, 60488 Frankfurt

Unser Wissen in Ihren Händen. Immer und überall.

Erfüllen Sie sich jetzt Ihre Wünsche. Einen Überblick über Ihre Einnahmen und Ausgaben bietet Ihnen vorab unser FinanzPlanner. Erfahren Sie mehr unter [www.deutsche-bank.de/privatkredit](http://www.deutsche-bank.de/privatkredit)

Leistung aus Leidenschaft



# Kluge Ideen, neue Technik, einfache Prinzipien



### DOPPELTES LOTTCHEN

Einmal drücken, doppelt genießen – auf Knopfdruck bereitet der Stand-Kaffeefullautomat „CM 6300“ gleich zwei Kaffeespezialitäten zu. Ca. 1200 Euro [www.miele.de](http://www.miele.de)



### KRAFTPAKET

Kaffeefullautomat „EQ.9“ verfügt über ein Milchsystem mit vollautomatischer Dampfreinigung und integriertem Behälter. Edelstahl, ca. 2200 Euro [www.siemens-home.de](http://www.siemens-home.de)



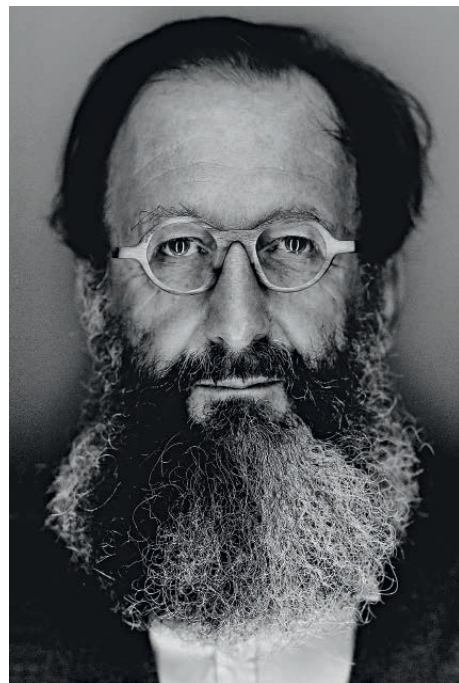
### SCHWEIZER HIGHTECH

Das Jubiläumsmo-  
dell „Z6 Carbon“  
wird in Handarbeit  
verkleidet und  
brüht immer frisch  
gemahlen aroma-  
tischen Ristretto,  
Cappuccino & Co.  
ca. 2500 Euro [www.jura.com](http://www.jura.com)



### MILCHMANN

Espresso-/Kaffeefullautomat der Serie „EA816x“ mit Auto-Cappuccino-System mit automatischer Milchdüse und Extra-Milchbehälter aus Edelstahl. Ca. 700 Euro [www.krups.de](http://www.krups.de)



## MEIN KÜKEN KOCHT KAFFEE

Der Mailänder Architekt Michele De Lucchi über seinen neuen Entwurf – die „Pulcina“, einen Espressokocher für Alessi

### Wie lange hat die Entwicklung gedauert?

Wir haben gut zwei Jahre lang nach der perfekten Form und Funktion gesucht.

### Was hat so lange gedauert an einem System, das eigentlich nicht neu ist?

Ziel war es, den Effekt, der dem Kaffee oft einen verbrannten Nachgeschmack verleiht, zu reduzieren und am Ende zu eliminieren.

### Und das Geheimnis?

Im Herzen der Kanne sind zwei abgerundete, exakt berechnete Volumina mit breiter Basis. Sie liefern den perfekten Druck, den Sie für den besten Espresso brauchen.

### Wieso der Name „Pulcina“?

In Chioso, wo ich mein privates Studio habe, gibt es einen Stall mit vielen Küken. Aber Küken sind im Italienischen männlich – Pulcino. Diese Caffettiera ist das einzige weibliche Küken, daher „Pulcina“.

### PIEPS, PIEPS ...

Kocher „Pulcina“, drei Größen, ab ca. 50 Euro [www.alessi.com](http://www.alessi.com)



HERSTELLERINFO AM HEFTENDE