



So wird das eigene Zuhause zum Lieblingscafé

Im Frühsommer das erste Mal wieder einen Cappuccino im Straßencafé genießen, die Sonne im Gesicht, den wunderbar duftenden Kaffee in der Tasse, zubereitet von einem Profi-Barista. Herrlich! Das sind die Momente voller Lebensqualität, die wir alle lieben. Umso besser, dass wir Kaffee in Barista-Qualität auch zu Hause genießen können. Dabei kommt es vor allem auf frische Bohnen und eine hochwertige Espresso-Maschine an. Das australische Premium-Label Sage Appliances bietet die perfekten Siebträgermaschinen für eben jenes unvergessliche Kaffeegenuss-Erlebnis.

Extraheiß, mit doppeltem Espresso, die Milch gern laktosefrei ...

Die Art wie wir unseren Kaffee mögen, ist sehr individuell. Wir wissen es zu schätzen, wenn ein Barista uns den Kaffee exakt so zubereitet, wie wir ihn mögen – mit einer frisch gerösteten Bohne, die dank ihrer ausgewählten Herkunft besondere Geschmackstiefe mitbringt. Doch immer mehr Deutsche wünschen sich eine solche Profi-Qualität auch für zu Hause.



„Third Wave Coffee steht für eine Konsumhaltung, die Kaffee, ähnlich wie Wein oder Craft Beer, als Genussmittel sieht – und eben nicht als bloße Ware betrachtet. Dazu bedarf es enormer Anstrengungen auf jeder Produktionsstufe.“, weiß Michael Jazwicki, Barista-Experte bei Sage Appliances.

Der Deutsche Kaffeeverband stellt fest, dass sich das Kaffeetrinken vermehrt in die eigenen vier Wände verlagert. Parallel dazu wird mehr Geld in gute Maschinen investiert. Das belegen auch die Insights des Premium-Herstellers Sage Appliances: Demnach steht die Qualität, sowohl bei der Bohne als auch bei der Wahl der Kaffeemaschine, an oberster Stelle bei der Kaufentscheidung.

„Third Wave Coffee“ – was ist das eigentlich?

Wenn es um hochwertigen Kaffeegenuss geht, fällt heutzutage häufig der Begriff „Third Wave Coffee“. Dabei geht es um die dritte Trendbewegung beim Kaffeekonsum in den vergangenen Jahrzehnten. In der ersten Welle Anfang der 1960er-Jahre wurde vor allem Instant Kaffee getrunken. Es handelte sich um Massenware von eher minderwertiger Qualität. Weder Herkunftsland noch Produktion standen im Vordergrund.

In der zweiten Welle gewann Kaffee an Bedeutung und wurde in den USA und in Europa als Lifestyle-Produkt

inszeniert. Neue Geschmacksrichtungen und Zubereitungsarten entstanden, man ging plötzlich in Coffeeshops. Heute, in der dritten Welle, die ihren Anfang Mitte der 80er-Jahre nahm, wird Kaffee als echtes wertvolles Genussmittel – wie zum Beispiel auch Schokolade und Gin – gesehen. Exotische Aromen, Herkunft, Röstung und faire Produktion stehen im Vordergrund.

Der Anspruch der Kunden an das Produkt ist höher denn je. So gewinnt Specialty Coffee an Bedeutung: Kaffee, der nicht als Massenware hergestellt wird, sondern dank ausgewählter auch mikroklimatisch abgegrenzter Lagen und schonender Herstellungsverfahren differenzierte Aromen gewinnt. So sind die Geschmackseindrücke feiner, balancierter und weisen mehr Komplexität auf.

Auf die richtige Ausstattung kommt es an

Für die Kaffee-Experten von Sage Appliances gibt es vier Schlüsselemente, die elementar sind für die Zubereitung eines perfekten Specialty Coffees: Komplexe, vollmundige Aromen, ideale Konsistenz, perfekt ausgewogener Geschmack und seidig-cremige Konsistenz auf der Zunge. Kurz: ein kulinarisches Highlight, das in unserem Tag nicht fehlen darf.

Sage Appliances hat sich auf die Fahne geschrieben, genau dieses „Third Wave“-Genuss-Erlebnis mit Hilfe ihrer Premium-Espressomaschinen auch zu Hause möglich zu machen – ohne Kompromisse bei der Geschmacksqualität. Die Basis dafür bilden sorgsam ausgesuchte, frischgeröstete Bohnen, die Endverbraucher eher im Fachhandel als im Supermarkt finden. Die Maschine sorgt dann mit der richtigen Dosis des frischgemahlene Kaffees, präziser Kontrolle der Wassertemperatur und dem richtigen Druck für ein vollmundiges Geschmackserlebnis.

Natürlich werden die Menschen auch in Zukunft nicht auf einen gemütlichen Nachmittag im Straßencafé verzichten. Aber die Zeiten für weniger professionellen Genuss zu Hause sind vorbei. Das zeigt auch der große Erfolg von Sage auf dem deutschen Markt: Seit dem 1. April 2018 sind die Produkte in Deutschland erhältlich, seit drei Jahren ist die Brand Marktführer bei den angesagten Siebträgermaschinen.

Die Wahl der Siebträgermaschine – so individuell wie die Kaffee-Vorliebe

Welche Maschine für welchen Kunden geeignet ist, hängt von den individuellen Ansprüchen und Bedürfnis-



sen ab. Wer zu Hause wenig Platz hat, greift zur „Bambino“, die es bereits ab 349,90 Euro im Fachhandel gibt. Das günstigste Modell der Barista-Serie mit integriertem Mahlwerk und weniger als einer Minute Zubereitungszeit von der Bohne bis zur Tasse startet bei 699,90 Euro. Die Premium-Edition „The Oracle Touch“ schließlich ist für anspruchsvolle Kunden gedacht und bietet automatisierte Zubereitung von vorprogrammierten Kaffeefavoriten ab 2.499 Euro.

Mehr Informationen: <https://www.sageappliances.com>



Werden Sie Ihr eigener Barista

Frisch geröstete Bohnen, aufregende Geschmacksnoten und eine reiche, cremige Textur, getoppt mit einer liebevollen Botschaft in Latte Art – ein mit so viel Hingabe vom Barista zubereiteter Kaffee sorgt bei Genießern für echte Glücksgefühle. Doch es braucht nicht zwingend jahrelange Erfahrung, um ein solches Ergebnis in die Tasse zu zaubern. Mit ein bisschen Wissen und der richtigen Ausstattung bekommt man den perfekten „Third Wave Coffee“ auch zu Hause hin. Wie das geht, verraten die Experten von Sage Appliances hier:

1. Die richtige Maschine für Ihre Bedürfnisse

Ein überzeugendes Ergebnis braucht eine gute Grundausstattung, davon sind Kaffee-Profis überzeugt. Welche Espressomaschine für Sie die richtige ist, hängt von Ihrer Erfahrung und Ihren Trinkgewohnheiten ab. Vom Einsteigermodell bis zur Profi-Ausstattung bietet Sage Appliances für jeden Anspruch das passende Gerät. Eines jedoch haben alle Maschinen gemeinsam: Sie arbeiten mit den vier Schlüsselementen, auf die es bei der Zubereitung ankommt: Die ideale Dosis Kaffee (18 bis 22 Gramm), der optimale Druck (9 bar), die perfekte Temperatur (93 °C) und dem richtigen Dampfdruck für die Milch (130 °C).

2. Beste Qualität bei der Bohne

Ein Kaffee kann nur so gut sein wie seine Bohnen. Wer Geld in eine hochwertige Espressomaschine investiert, der braucht auch frisch geröstete Qualitäts-Kaffeebohnen. Die wachsen vor allem in hohen Lagen, werden noch vor Ort von Fachleuten weiterverarbeitet und mit Hingabe geröstet.

3. Ein sauberer Start

Bevor es losgeht, sollte der Siebträger Ihrer Maschine einmal ohne Kaffee, nur mit Wasser aus dem Gerät gereinigt werden. So stellen Sie sicher, dass keine Rückstände mehr da sind und die Maschine auf die perfekte Temperatur aufgeheizt ist. Sollte Ihr Gerät keinen mobilen Siebträger haben, einfach eine Tasse heißes Wasser durch die Maschine laufen lassen, bevor Sie sich Ihren ersten Kaffee brühen.

4. Das richtige Timing

Kaffeezubereitung kann zur echten Wissenschaft werden. Doch es hilft, wenn man zwei simple Regeln beachtet: Der gemahlene Kaffee sollte flach im Siebträger liegen und dieser sollte optimal gefüllt sein. Auf Nummer sicher geht, wer die „1:2 Gramm in 25-35 Sekunden“-Regel beachtet, die in Sage Appliances Geräten automatisch eingestellt ist. Das bedeutet, dass 1 Gramm Kaffee innerhalb von 25 bis 35 Sekunden zu 2 Gramm reichem, cremigem, karamellfarbenem Espresso werden.

5. Was ist mit Cappuccino & Co.?

Für besonders feinen Mikro-Milchschaum empfehlen Experten die Aufschäumkanne leicht zu kippen und auf dem Heizstab abzulegen, dadurch dringt der Dampf perfekt in die Milch ein und erzeugt unwiderstehlich samtigen Milchschaum.

Für alle, die sich an Latte Art probieren möchten: Achten Sie darauf, dass Sie das Aufschäumkännchen sanft auf Ihrer Arbeitsplatte aufschlagen, und anschließend in fließenden Bewegungen die Milch im Gefäß kreisen lassen, denn je länger die Milch steht, desto mehr Bläschen entstehen, die das Ergebnis weniger fein werden lassen.

