



BARISTAZ
COFFEE HEROES

AUF DEN KNACK GENAU



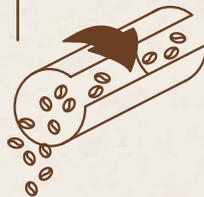
So rösten echte Helden

Man braucht keine Supernase, um sich vom Duft frischen Kaffees verführen zu lassen. Wohl aber, um Kaffeebohnen perfekt zu rösten. Darum vertrauen wir auf die Helden näschen unserer Röstmeister Thomas und Christian von der Röstmanufaktur W&S. Baristaz-Bohnen werden im traditionellen Trommelröstverfahren

handwerklich perfekt und schonend geröstet – bei 180 bis 200 °C für etwa 20 Minuten. So haben die Bohnen ausreichend Zeit, um ihre mehr als 800 Aromen voll zu entfalten. Ob feinwürzig, nussig oder fruchtig, jeder Schluck Baristaz-Kaffee verzauert deine Sinne mit einem unverfälschten Geschmackserlebnis.

Der Trommelröster

Das Trommelröstverfahren ist ein altes handwerkliches Röstverfahren, bei dem nur wenige Kilogramm Rohkaffeebohnen in einer sich drehenden Trommel geröstet werden. Weil die Hitze von außen kommt, erfolgt die Röstung durch den Kontakt zwischen Bohne und Trommelwand. Die Trommel schleudert die Bohnen ordentlich durch, sodass das Röstergebnis heldenhaft gleichmäßig ausfällt.




≥ 180 °C


≤ 200 °C


800
Aromen



HELDEN FÜR ZUHAUSE

In den Hauptquartieren der Helden erhältst du unsere exklusiven, auch ohne Siegel 100 % fair gehandelten Baristaz-Blends im 250 g beziehungsweise 1000 g Beutel. Hier bekommst du alle Infos zu Geschmack, Mischverhältnis und Zubereitungsart. Wie du unsere Kaffees auch ohne Siebträgermaschine heldenhaft zubereitest, erfährst du auf der nächsten Seite.



Choice No. 1

Geschmack:

Heldenstark-nussig

Anteil Arabica/Robusta: 60/40

Heldenbohne:

Äthiopischer Djimma aus dem Hochland

Sidekick-Bohne:

Asiatische Robusta

Zubereitung:

Siebträger / Bialetti

Choice No. 2

Geschmack:

Feinwürzig-fruchtig

Anteil Arabica/Robusta: 90/10

Heldenbohne:

Costaricanischer Tarrazu

Sidekick-Bohne:

Indische Robusta

Zubereitung:

Filter

Choice No. 3

Geschmack:

Feinherb

Anteil Arabica/Robusta: 70/30

Heldenbohne:

Äthiopischer Limu mit leichter Schoko-Note

Sidekick-Bohne:

Südamerikanische Robusta

Zubereitung:

Siebträger / Bialetti



Choice No. 4

Geschmack:

Schokoladig-würzig

Anteil Arabica/Robusta: 100/0

Heldenbohne:

Arabica aus Sumatra mit kräftiger Würze

Sidekick-Bohne:

ohne Unterstützung!

Zubereitung:

French Press / Cold Brew

WECKE DEN HERO IN DIR



Baristaz-Tipp

Choices No. 1 und No. 3
6 bis 8 Gramm pro Tasse
sehr feiner Mahlgrad

Siebträger / Bialetti

Ein Espresso aus der Herdkanne geht schnell und mundet köstlich. Für das perfekte Geschmackserlebnis kochst du das Wasser, bevor du es in den Behälter gießt. Ins Sieb kommt fein gemahlener Kaffee, den du bei Bedarf ein bisschen festdrücken kannst, um die Intensität zu erhöhen.
Tipp: Um den Brühvorgang (bei mittlerer Temperatur!) zu stoppen, ein nasses Handtuch ums Kännchen wickeln.



Baristaz-Tipp

Choice No. 4
8 bis 10 Gramm pro Tasse
grober Mahlgrad

Frenchpress

Wer seinen Kaffee mit der French Press zubereitet, nimmt dafür Wasser mit einer Temperatur von knapp unter 95 °C. Lass dein Wasser nach dem Aufkochen 30 Sekunden stehen, damit es abkühlt. Nach dem Aufgießen rührst du ein Mal um und gibst dem Kaffee zwischen 3 und 5 Minuten zum Ziehen - je nach gewünschter Intensität. Immer dran denken: Für die French Press reicht ein grober Mahlgrad.



Baristaz-Tipp

Choice No. 2
5 bis 7 Gramm pro Tasse
grober Mahlgrad

Filter-Kaffee

Der Kaffeefilter ist der Klassiker unter den Zubereitungsarten, bei dem du nicht viel falsch machen kannst. Bevor du den gemahlene Kaffee in den Filter gibst, lass ein bisschen Wasser durch den Filter laufen, um Papierpartikel auszuwaschen. Wenn du den Kaffee aufgießt, achte auf die Wassertemperatur: Kochendes Wasser sollte vorher etwa eine Minute abkühlen. Aufgegossen wird in Kreisbewegungen!