



**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.

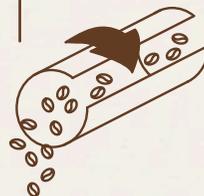
800  
Aromen

≥ 180 °C

≤ 200 °C

## 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.



# HELDEN FÜR ZUHAUSE

Du willst die Spitzenqualität eines Baristaz-Kaffees auch zu Hause oder auf der Arbeit genießen? In den Hauptquartieren der Helden in Mainz und Koblenz bekommst Du unsere exklusiven Baristaz Choices als volle Bohnen oder gemahlen, im 250 g- oder 1000 g-Beutel.



## Choice No. 1

**Geschmack:** Heldenstark-nussig, Anteil Arabica/Robusta: 60/40

**Heldenbohne:** Äthiopischer Djimma aus dem Hochland

**Sidekick-Bohne:** Asiatische Robusta

**Zubereitung:** Siebträger/Bialetti/Vollautomat (stark)

250 g · 1000 g



## Choice No. 2

**Geschmack:** Feinwürzig-fruchtig, Anteil Arabica/Robusta: 90/10

**Heldenbohne:** Costaricanischer Tarrazu

**Sidekick-Bohne:** Indische Robusta

**Zubereitung:** Filter/Vollautomat

250 g · 1000 g



## Choice No. 3

**Geschmack:** Feinherb, Anteil Arabica/Robusta: 70/30

**Heldenbohne:** Äthiopischer Limu mit leichter Schoko-Note

**Sidekick-Bohne:** Südamerik. Robusta

**Zubereitung:** Siebträger/Bialetti/Vollautomat

250 g · 1000 g



## Choice No. 4

**Geschmack:** Schokoladig-würzig, 100 % Arabica

**Heldenbohne:** Arabica aus Sumatra mit kräftiger Würze

**Zubereitung:** French Press/Cold Brew/Vollautomat

250 g



## Choice No. 5

**Geschmack:** Zart-karamellig, Anteil Arabica/Robusta: 50/50

**Heldenbohne:** Brasilianischer Santos

**Sidekick-Bohne:** Zentralasiatischer Robusta

**Zubereitung:** Siebträger/Bialetti/Filter/Vollautomat

250 g



# 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!