



PRESSEMITTEILUNG

Un caffè per favore!

Typisch italienisch: Der Espresso

HAUSHAM, 23. November 2023 – Am heutigen Tag des Espressos widmen wir uns der typisch italienischen Zubereitungsart von Kaffee: dem Espresso. Ursprünglich aus Mailand stammend, hat der Espresso die Welt im Sturm erobert. Klein, schnell getrunken und schön stark!

Was viele Menschen gar nicht wissen: Wer in südeuropäischen Ländern wie Italien, Frankreich, Spanien, Portugal und Griechenland in der Landessprache einen „Kaffee“ bestellt, dem wird nicht etwa ein Filterkaffee, sondern das kräftige Getränk in der kleinen Tasse serviert.

Der wesentliche Unterschied in der Zubereitung eines Espressos im Vergleich zum Filterkaffee ist der Druck, mit dem das heiße Wasser durch den fein gemahlene Kaffee gepresst wird. „Espresso darf erst als Espresso bezeichnet werden, wenn er mit mindestens 8 Bar Brühdruck zubereitet wurde!“, so Christian Schmid, Inhaber der Kaffeerösterei *Rafaels*.

Somit ist auch klar, dass originale Espressi nur mit einer sogenannten Siebträgermaschine zubereitet werden können und nicht etwa mit einem Kaffeefullautomaten oder einer ganz einfachen Espressomaschine. Letzteren fehlt es an dem notwendigen Druck, während man bei einer Siebträgermaschine in Kombination mit einer guten Kaffeemühle all das einstellen kann, was Einfluss auf die Zubereitung des perfekten Espressos hat: Druck, Temperatur und Mahlgrad. „Der Mahlgrad muss auf die Bohnen abgestimmt sein. Es ist wichtig, dass gleichmäßig gemahlen wird und dass der Kaffee während des Mahlvorgangs nicht zu viel Hitze abbekommt!“, erklärt Christian Schmid weiter. „Bei der Zubereitung spielt die Brühtemperatur eine ganz besondere Rolle, denn jedes Grad Celsius mehr oder weniger, oder zumindest jedes zweite, schmeckt man später! Je heißer der Espresso zubereitet wurde, desto weniger säuerlich und je kühler, desto weniger bitter schmeckt das Endprodukt! Je nach Vorliebe kann



man mit einer Siebträgermaschine genau steuern, wie der Espresso am Ende schmecken soll.“

Aber eigentlich beginnt man schon einen Schritt vorher, denn nicht jede fertig geröstete Kaffeebohne ist für einen Espresso geeignet. Die Deutsche Röstergilde, ein Zusammenschluss vieler kleiner Kaffeeröstmanufakturen in Deutschland, teilt Kaffeeröstungen in drei Kategorien ein: Espresso, Filterkaffee und Röstungen für Vollautomaten.

„Viele Rohkaffeesorten sind für Espresso ungeeignet. Sie sind einfach zu mild oder haben zu viele Fruchtnoten.“, so *Rafaels*-Röstmeisterin Anna Schmid. „Espresso wird sehr viel dunkler geröstet als Filterkaffee, denn so erhält er seine Intensivität und die charakteristische, schöne Crema. Ein Espresso muss weich sein und sich an die Zunge anschmiegen wie Samt. Für mich persönlich hat der perfekte Espresso Noten von Schokolade, Nüssen und Blumen bzw. Fruchtaromen wie Orangen, Yasmin oder Vanille.“

London Calling! Trendcocktail aus London: Espresso Martini-Rezept:

Wem der Espresso zu stark ist, oder wer einmal einen neuen, leckeren Cocktail probieren möchte, dem können wir folgendes Rezept wärmstens empfehlen. Wir orientieren uns an der offiziellen Zubereitungsart der International Bartenders Association (IBA), natürlich mit unserem hauseigenen Espresso von *Rafaels*!

Zutaten für einen Drink:

- 3 cl *Rafaels* Espresso
- 3 cl Kahlúa
- 5 cl Wodka
- 0,5 cl Zuckersirup (je nach Vorliebe mehr oder weniger)
- Eiswürfel
- Zur Dekoration: 3 Kaffeebohnen



Zubereitung:

Den Espresso zubereiten und abkühlen lassen. Anschließend alle Zutaten in einen Shaker geben und gut schütteln. Über einem Martiniglas abseihen, mit Kaffeebohnen dekorieren und genießen.

Genussreise mit Rafael's: Kaffee-Dinner im Restaurant Alperie am 02. Februar 2024

Am 02. Februar 2024 möchten wir Sie herzlich zu einem Kaffee-Dinner der besonderen Art willkommen heißen. Zusammen mit dem Küchenteam des Restaurants Alperie am Schliersee haben wir ein Dinner kreiert, bei dem unser Kaffee im Mittelpunkt steht.

Der Kartenvorverkauf startet schon bald – ein perfektes Geschenk zu Weihnachten! Und am besten legen Sie der Karte zur Einstimmung noch ein Päckchen Kaffee von *Rafaels* bei. Bestellungen unter www.allespresso.de.

Über Rafael's – Kaffee made in Hausham

Die Kaffeerösterei *Rafaels* steht für nahezu 20 Jahre Erfahrung in der Kaffeebranche in Hausham am Schliersee. Angefangen als Importeur und Händler für guten Espresso und den dazugehörigen Kaffeemaschinen, hat sich Inhaber Christian Schmid mehr und mehr auf äußerst hochwertige Kaffeemaschinen und eigene Kaffeearten spezialisiert, die von einer ausgewählten Kaffeerösterei in Italien und später auch in Deutschland hergestellt wurden. Das Produktportfolio an Kaffeemaschinen umfasst Premium-Kaffeefullautomaten von Nivona, Jura und Jura Gastro, Espressomaschinen von ascaso, ECM, Profitec und Quick Mill, sowie Kaffeemühlen von ECM, Eureka und Profitec. Da eine regelmäßige Wartung die Lebensdauer hochwertiger Espressomaschinen und Kaffeefullautomaten erheblich erhöht, erweiterte sich das Angebot um eine Werkstatt, die u.a. auch autorisierte Reparaturwerkstatt von ECM, ascaso und Quick Mill ist. Dem Wunsch gefolgt, den Kaffee nicht nur nach eigenen Wünschen herstellen zu lassen, sondern selbst zu rösten, hat sich Anna Schmid 2018 nach einer Lehrzeit von rund 10 Jahren bei zahlreichen italienischen und deutschen



Röstern, den Traum der eigenen Rösterei erfüllt. Der Kaffee von *Rafaels* zeichnet sich aus durch besonders hochqualitative und nachhaltig angebaute Kaffeebohnen, die mit leidenschaftlichem Handwerk zur perfekten Röstung veredelt werden. Dabei sind der Aromenvielfalt keine Grenzen gesetzt, vielmehr wird Kaffee von Anna Schmid, einer der wenigen deutschen Röstmeisterinnen, in all seinen unterschiedlichen Facetten präsentiert.

Weitere Informationen finden Sie unter www.allespresso.de bzw. www.rafaels.de oder besuchen Sie uns auf [Instagram](#) und [Facebook](#).

Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten an: Pressestelle Rafaels, c/o 80 GRAD, Corinna Dosch,
E-Mail: dosch@80-grad.de

Presse-Ansprechpartner

Sie möchten mehr über unsere glücklichen Kaffeebohnen erfahren? Dann freuen wir uns über Ihre Rückmeldung!

Pressestelle Kaffeerösterei Rafaels

c/o 80 GRAD Kommunikation

Corinna Dosch

PR & Kommunikation

Mühlenstraße 7 - D-40213 Düsseldorf (DE)

Tel.: +49 (0) 211 / 13 95 12 79

Mobil: +49 (0) 176 / 619 232 77

E-Mail: dosch@80-grad.de

Internet: www.80-grad.de