

Pressemitteilung

Ritter der Kaffeerrunde – Hausgerätehersteller ritterwerk auf Kaffeefahrt durch Deutschland

Traditionsunternehmen stellt neue Filterkaffeemaschine cafena 5 vor / Kooperation mit lokalen Röstereien in Berlin, Hamburg und München

München / Berlin / Hamburg, 03.11.2015. Perfekte Kaffeebohnen plus perfekte Röstung mal perfekte Maschine ergibt einzigartigen Kaffeegenuss: Nach dieser Rechnung steuert der Hausgerätehersteller ritterwerk aus Gröbenzell bei München im November drei Kaffeerröstereien in Deutschland an. Im Gepäck hat ritterwerk seine neue Filterkaffeemaschine cafena 5. Der Filterkaffee erlebt in Deutschland eine Renaissance. Zudem entscheiden sich immer mehr Kaffeetrinker für Röstungen fernab des Supermarktregals. Mittlerweile gibt es in Deutschland mehr als 300 Röstereien. Bei der Kaffeefahrt „Ritter der Kaffeerrunde“ stellt das Unternehmen Pressevertretern seine neue Maschine vor. Zudem erklären die Barista- und Kaffeeprofis in Berlin, München und Hamburg, worauf es bei der Zubereitung des perfekten Kaffees ankommt.

„Filterkaffee ist nicht umsonst die beliebteste Form der Kaffe Zubereitung in Deutschland“, sagt Michael Schüller, Geschäftsführer von ritterwerk. „Bei dieser Zubereitungsart hat man den größten Einfluss auf das Brühergebnis. Wasserqualität, Temperatur und Art der Bohnen können optimal überwacht beziehungsweise ausgewählt werden“, erklärt Schüller. In drei Röstereien können Journalisten mehr über das Thema Kaffee, den Röstvorgang und die Kaffeemaschine cafena 5 erfahren.

Kaffeerrösterei Tres Cabezas in Berlin

Sascha Spittel und Robert Stock von der Rösterei Tres Cabezas in Berlin haben den Trend zu hochwertigem Kaffee maßgeblich mitgeprägt. Sie entwickeln seit mehr als zehn Jahren ihre eigenen Hausröstungen, von hell, wie sie die Skandinavier lieben, bis hin zu dunklen Espresso-Röstungen. Die Baristi führen Bio- und Fairtrade-Rohkaffees. „Besonders gefragt bei den Berlinern sind die Bohnen aus Costa Rica“, weiß Kaffeexperte Robert Stock.

Kaffeerrösterei emilo in München

Auch die Münchner sind auf den Geschmack von frischem Kaffee mit persönlicher Beratung in der Rösterei um die Ecke gekommen. „Die Dichte der Röstereien hier im Süden ist zwar noch nicht so hoch wie beispielsweise in Berlin, aber man merkt deutlich, dass die Leute wieder mehr Wert auf Qualität und persönliche Beratung legen“, sagt Emanuel Clemm, Geschäftsführer der Rösterei emilo in München. Die emilo Spezialitätenrösterei ist die erste Naturland zertifizierte Kaffeerrösterei in Bayern.

Kaffeerösterei fab.coffee in Hamburg

Auch in Hamburg, wo vor Hunderten Jahren die ersten Kaffeelieferungen aus Südamerika ankamen, haben sich viele junge Röstereien etabliert. Fabian Schmidtke von fab.coffee kennt den Geschmack der Hamburger: „Hier im Norden trinkt man gern heller geröstete Bohnen“, sagt er. „Bei helleren Röstungen kann man die ursprünglichen Geschmacksvielfalt der Kaffeekirsche bewahren, mit Nuancen wie zum Beispiel Heidelbeere oder Pfirsich. Aber natürlich haben auch dunkle und kräftige Espresso mit Geschmacksnoten wie Nuss und Schokolade ihre Berechtigung“, erklärt Schmidtke.

Die Maschine zum Kaffee

Die cafena 5 vereint zeitlose Bauhaus-Optik unmittelbar mit Funktionalität: Die Maschine arbeitet mit einem energiesparenden Eco-Brühverfahren, das durch Design und Bauweise bedingt ist. Mit der Einführung der cafena 5 bedient ritterwerk gleich drei populäre Trends: Denn nicht nur der klassische Filterkaffee erlebt zurzeit sein Comeback. Gleichzeitig achten die Deutschen laut ritter-Küchenreport besonders bei Kaffeemaschinen auf ein ansprechendes Design. Auch die Energieeffizienz und die Langlebigkeit spielen beim Kauf von Haushaltsgeräten eine immer größere Rolle.

- Kaffeemaschine für 8 Tassen à 125 ml
- Filtergröße 4
- Isolierkanne mit bruchsicherem Vakuumzylinder aus Edelstahl
- Isolierkanne mit langer Warmhaltefunktion eignet sich als Servierkanne
- Schwenkbarer und herausnehmbarer Filterträger mit Tropfstopp und Überlaufschutz
- Durchlauferhitzer befindet sich direkt unterhalb des Wassertanks, was zu kürzeren Wegen und Stromeinsparung führt
- Automatische Abschaltung direkt nach dem Brühvorgang der gewünschten Tassenanzahl
- 0-Watt-Standby Modus
- Kalkstopp-Automatik: Gerät schaltet automatisch bei Kalkablagerungen ab
- Beleuchteter Eco-Schalter
- Fünf Gummifüße für einen rutschsicheren Stand
- Garantie: 2 Jahre, Produkt aus deutscher Fertigung
- 220 – 240 Volt, 50Hz / 60Hz, 650 – 800 Watt
- VDE / GS-Zeichen, Schutzklasse 1, CE
- Maße: Breite 17,5 cm Höhe: 43,5 cm Tiefe 22,0 cm
- Gewicht: 3,0 kg

Über das Unternehmen

ritterwerk wurde 1905 von Franz Ritter gegründet. Seitdem entwickelt und fertigt das mittelständische Unternehmen Tisch- und Einbau-Hausgeräte, die den Küchenalltag erleichtern.

Das Unternehmen entwickelt, konstruiert und produziert, unter der Geschäftsleitung von Michael Schüller, ausschließlich in Gröbenzell bei München.

Die Unternehmensphilosophie „made in Germany“ steht dabei nicht allein für den Standort Deutschland. Sie bezieht hohe Qualitätsstandards, Nachhaltigkeit, Materialgerechtigkeit sowie funktionales Design ein, ganz im Sinne der Bauhaus-Lehre der 20er Jahre.

Weitere Informationen unter: www.ritterwerk.de