

## Pressemitteilung

### Brühkaffee im Trend: So wird Kaffee zum Genuss

Vom Anbau bis zur Maschine: 5 Schritte zum perfekten Filterkaffee / Mehr als 300 Röstereien für abwechslungsreichen Kaffeegenuss in Deutschland

**München / Gröbenzell, 01. Dezember 2015. Filterkaffee ist seit Jahren wieder im Kommen und gilt als die reinste Art, Kaffee zu genießen. Doch gibt es viele Dinge, die den Kaffee erst richtig zum Genuss machen: Fair gehandelter Kaffee, frisch gemahlene Bohnen, energiesparende Kaffeemaschinen und die optimale Brühtemperatur. Damit der perfekte Kaffee gelingt, hat der Hausgerätehersteller ritterwerk aus Gröbenzell bei München die fünf wichtigsten Tipps zusammengetragen.**

#### 1. Genuss mit gutem Gewissen

Wer für seinen Kaffeegenuss auf nachhaltigen Anbau der Bohnen und fairen Handel mit den Kaffeebauern achtet, muss beim Kauf der Maschine keine Abstriche machen. Denn auch hier gibt es umweltbewusste Hersteller, die energiesparende und langlebige Geräte auf den Markt bringen. „Wir haben bei der Entwicklung unserer Filterkaffeemaschine cafena 5 konsequent Bauhaus-Ideale umgesetzt, die Nachhaltigkeit und Effizienz garantieren. Beispielsweise haben wir darauf geachtet, dass unsere Maschine nicht unnötig Energie verbraucht“, erklärt Michael Schüller, Geschäftsführer der ritterwerk GmbH, die aktuell ihre erste Kaffeemaschine, die cafena 5, auf den Markt gebracht hat. „Dank des Eco-Brühverfahrens schaltet sich die cafena 5 unabhängig von der Tassenzahl nach jedem Brühvorgang automatisch in den 0-Watt-Standby Modus ab. Außerdem haben wir auf eine stromfressende Heizplatte verzichtet und stattdessen eine Isolierkanne mit Vakuumzylinder eingesetzt, die den Kaffee lange warm hält“, sagt Schüller.

#### 2. Das A und O: die richtige Bohne

Die Wahl des Kaffees ist bei dem vielfältigen, unübersichtlichen Angebot gar nicht so einfach. Wer sich einmal richtig beraten lassen möchte, der schaut am besten in der lokalen Rösterei nebenan vorbei. Laut ritterwerk gibt es in Deutschland mittlerweile mehr als 300 Röstereien. Ein Trend, der sich bei vielen finden lässt, sind hell geröstete Sorten, die sich im Brühverfahren optimal zubereiten lassen. „Auch wir haben bei unseren Probeverkostungen auf Kaffees lokaler Röstereien aus München zurückgegriffen. Subtile Frucht- und Röstaromen kommen vor allem dann zur Geltung, wenn man seinen Kaffee ganz frisch kauft“, sagt Michael Schüller.

### **3. Die Aromaporen des Filters öffnen**

Damit bei der Zubereitung möglichst viele Kaffeearomen durch den Filter kommen, empfiehlt es sich, den Papierfilter vorher mit heißem Wasser leicht auszuspülen. Das mindert den Papiergeschmack und öffnet die Poren des Filters. So kann das volle Aroma des Kaffees beim Brühen über den Filter weitergegeben werden. Apropos Aroma: Der Kaffee wird idealerweise erst direkt vor dem Aufbrühen gemahlen. Denn was beim frisch gemahlene Kaffee so gut riecht, ist das Aroma, das fehlt, wenn Kaffeepulver über Tage und Wochen im Schrank steht.

### **4. Auf die Wasserqualität achten**

Die Wasserhärte und der pH-Wert können regional stark variieren. Das kann sowohl Einfluss auf den Geschmack des Kaffees haben, als auch die Lebensdauer der Maschine beeinträchtigen. Um lange Freude an der Kaffeemaschine zu haben, sollte diese regelmäßig entkalkt werden, sowie das Wasser vor Gebrauch gefiltert werden. „Städte wie München, Berlin und Erfurt haben eine sehr hohe Wasserhärte. Durch Kalkablagerungen können die Geräte schnell beschädigt werden. Daher haben wir eine Kalkstopp-Automatik eingebaut. Sie verhindert die Benutzung der cafena 5 bei zu starken Kalkablagerungen. Das spart Strom und schützt vor frühzeitigem Verschleiß“, erklärt Schüller.

### **5. Keine Lust auf kalten Kaffee**

Beim Brühen sollte das Wasser idealerweise eine Temperatur von 92 bis 96 Grad haben. Ist es zu heiß, können sich Bitterstoffe lösen. Ist es zu kalt, werden die Aromastoffe des Kaffees nicht ausreichend freigesetzt. Bei herkömmlichen Kaffeemaschinen bleibt oft ein Schluck Restwasser in den Leitungen übrig, der erst beim nächsten Brühvorgang kalt in den Filter gepumpt wird. „Um dieses Problem zu lösen, haben wir den Durchlauferhitzer der cafena 5 direkt unter dem Wassertank platziert. Dadurch ist der Weg des Wassers kürzer und es bleibt kein abgestandener Rest im Heizsystem. Durch diese Bauweise kann eine ideale Brühtemperatur erreicht werden und es kommt zu geringeren Temperaturverlusten“, erläutert Michael Schüller.

- 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](http://www.ritterwerk.de)