

Pressemitteilung

Coffee around the world – ritterwerk stellt die Kaffeetrends aus aller Welt vor

Die Europäer mögen Kaffee klassisch, die Asiaten süß und bunt / Neueste Kaffeetrends kommen aus den USA

München / Gröbenzell, 10. August 2016. Ob mit Milch, Satz oder Sirup – Kaffee ist in fast allen Ecken der Welt eines der beliebtesten Getränke. Die Geschmäcker sind dabei so verschieden wie die Zubereitungsarten. Was bei fast allen jedoch nicht fehlen darf, ist die Filtermaschine. Denn ob französischer Café au Lait oder amerikanischer Caramel Latte – die Grundlage bleibt stets eine frisch aufgebrühte Tasse Filterkaffee.

Die Europäer trinken ihn klassisch

Schwarzer Filterkaffee in Deutschland und Skandinavien, ein schneller Cortado in Spanien, Espresso in Italien oder Café au Lait in Frankreich: Die Europäer mögen es in Sachen Kaffee eher klassisch. Da verwundert es nicht, dass traditioneller Filterkaffee gerade eine Renaissance erlebt. Hippe Cafés in Europa bieten ganz in aktueller Slow Food Manier besonders langsam und schonend gebrühten Kaffee an. „Filterkaffee erlebt einen regelrechten Boom“, erklärt Michael Schüller, Geschäftsführer des Hausgeräteherstellers ritterwerk, die im Herbst vergangenen Jahres mit der cafena 5 eine eigene Filtermaschine im Bauhaus Design auf den Markt gebracht haben. „Unser Ziel war die Entwicklung einer energiesparenden Filtermaschine in anspruchsvollem Design, die in jeder Hinsicht nachhaltig ist“, sagt Schüller.

In Asien muss es süß sein

Selbst wenn in Japan, China, Indien und vielen anderen asiatischen Ländern Tee die Liste der beliebtesten Getränke anführt, entdecken die Asiaten mittlerweile den Kaffee für sich. In China und Südkorea beispielsweise eröffnen mehr und mehr Coffee-Shops, die vor allem die Jugend mit Kaffee in allen vorstellbaren Geschmacksrichtungen – meistens mit viel Sirup und zuckersüß – anlocken. Besonders beliebt in diesem Jahr: verzierte Milchschaumhauben mit Karikaturen und künstlerischen Motiven. „Gerade in China zieht es die jüngere Generation zum Kaffee hin. Kaffee ist Lifestyle“, weiß Schüller. Die hauseigene Kaffeemaschine cafena 5 steht im Reich der Mitte hoch im Kurs. „Made in Germany ist dort besonders gefragt.“ Vietnam hat im Vergleich zu Südkorea und China die schwarze Bohne schon längst für sich entdeckt und baut in seinem optimalen Klima selbst aromastarke Kaffeesorten an. Getrunken wird die starke Mischung dort mit einem Schuss süßer Kondensmilch auf Eiswürfeln.

Traditioneller Genuss im Ursprungsland des Kaffees

Laut einer Legende entdeckten Hirten in der äthiopischen Provinz Kaffa die Kaffeepflanze, als sie sich bei den örtlichen Mönchen über die Ruhe- und Schlaflosigkeit ihrer weidenden Tiere beklagten. Diese bereiteten aus der Pflanze, die die Tiere gefressen hatten, einen Aufguss, der bei ihnen die gleiche Wirkung erzielte. Ob der Ursprung des Kaffees wirklich in Äthiopien liegt, ist zwar nicht nachgewiesen, klar ist jedoch, dass die Äthiopier ihren Kaffee lieben. Was in China die Teezeremonie ist, ist in Äthiopien die Kaffeeceremonie: Die Bohnen werden von Hand geröstet, mit viel Sorgfalt gemahlen und dann mit kochendem Wasser übergossen.

Trendsetter USA – von Coffee-to-go zu langsamen Genuss

Die Zeiten in denen Kellnerinnen im Diner mit riesigen Kannen voll schwarzem Filterkaffee ihre Gäste versorgten oder Großstädter mit einem übergroßen Coffee-to-go ein Taxi heranwinken, sind in den USA vorbei. „Die Amerikaner haben schon immer am liebsten Filterkaffee getrunken“, sagt Schüller. „Anstatt ihn in riesigen Kannen zu kochen und dann in einem Pappbecher herunterzustürzen, haben sie ihn jetzt neu erfunden. Der Trend zum langsamen Brühen und Genießen, wie er in Europa auch Einzug hält, hat seinen Ursprung in den USA.“ Im Süden des Kontinents spürt man in der Kaffeekultur noch den Einfluss der Kolonialisierung. Hier trinkt man einen klassischen Armericano, einen spanischen Cortado oder einen italienischen Espresso.

Die cafena 5 im Detail:

- 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. Vielmehr bezieht sie hohe Qualitätsstandards, Materialgerechtigkeit, Nachhaltigkeit sowie funktionales Design mit ein, ganz im Sinne der Bauhaus-Lehre der 20er Jahre.

Weitere Informationen unter: www.ritterwerk.de