

## Pressemitteilung

### Der Filterkaffee – Deutschlands all-time-favourite

Wie oft? Wie viel? Wie zubereitet? Die spannendsten Fakten zum Tag des Kaffees

**München / Gröbenzell, 28. September 2016. Weil Kaffee der Deutschen liebstes Getränk ist, brüht der Hausgerätehersteller ritterwerk zum Tag des Kaffees am 1. Oktober die interessantesten Fakten zum Muntermacher auf. „Trotz des Booms exotischer Kaffeespezialitäten wie Pumpkin Spice Latte oder Soja Chai Latte und Co, ist und bleibt der Filterkaffee die liebste Zubereitungsart“, erklärt Michael Schüller, Geschäftsführer des Hausgeräteherstellers ritterwerk, der im Herbst vergangenen Jahres mit der cafena 5 eine eigene Filtermaschine im Bauhaus-Design auf den Markt gebracht hat.**

#### **Deutsche trinken gerne und viel Kaffee**

Ohne eine Tasse des beliebten Heißgetränks werden viele erst gar nicht richtig wach. Gut 162 Liter Kaffee trinkt jeder Deutsche im Schnitt pro Jahr – und damit deutlich mehr als jedes andere Getränk. Denn Wasser belegt mit 143 Litern den zweiten Platz und Bier mit 106 Litern Platz drei.

#### **Trends interessieren Deutsche kaum die Bohne**

Die Deutschen mögen es in Sachen Kaffee eher klassisch. 68 Prozent der Kaffeegenießer trinken am liebsten Filterkaffee und sogar 72 Prozent besitzen eine Filtermaschine. „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. „Gerade für Anfänger bietet die Filtermaschine eine gute Gelegenheit, einen Trinkgenuss wie in der Kaffeebar zu Hause zu erleben.“

#### **Geschmacksexplosion mit Koffein**

Rund 850 Aromastoffe konnten bislang im gerösteten Kaffee identifiziert werden. Zum Vergleich: Wein und Bier kommen auf etwa 500 Aromastoffe. Kein Wunder, dass immer wieder neue Kreationen aus dieser kleinen Bohne entstehen. Hippe Cafés bieten ganz in aktueller Slow Food Manier besonders langsam und schonend gebrühten Kaffee, wie etwa den „Cold Brew“, an. Hierfür wird gemahlener Kaffee in ein Gefäß mit kaltem Wasser gegeben und gut durchgerührt. Nach einer Ruhephase von 12 Stunden wird die Flüssigkeit gefiltert, sodass ein Kaffeekonzentrat entsteht. Dieses kann entweder mit heißem oder kaltem Wasser verdünnt und weiter verfeinert werden. Dazu eine Kugel Eis oder ein paar Eiswürfel – et voilà entsteht im Handumdrehen ein sommerliches Kaffee-Getränk.

**Anlässlich des Tags des Kaffees am 1. Oktober 2016 verlost ritterwerk eine cafena 5 auf seinem Facebook Account. Hier die cafena 5 im Detail:**

- Kaffeemaschine für 8 Tassen à 125 ml
- Isolierkanne mit langer Warmhaltefunktion eignet sich als Servierkanne
- Durchlauferhitzer befindet sich direkt unterhalb des Wassertanks, was zu kürzeren Wegen und Stromersparung führt
- Automatische Abschaltung direkt nach dem Brühvorgang der gewünschten Tassenanzahl
- 0-Watt-Standby Modus
- Kalkstopp-Automatik: Gerät schaltet automatisch bei Kalkablagerungen ab
- Produkt aus deutscher Fertigung

## **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](http://www.ritterwerk.de)