01 06

Leben. Genuss. Qualität.

ALDI inspiriert

Kaffee-Kultur: Beliebte Bohnen

Wo der Kaffee wächst. S.06

Das steckt in der Bohne. S.12

Genuss pur
Filterfein gemahlen. S.16

Inhalt

06 Wo der Kaffee wächst

12 Das steckt in der Bohne

16 Genuss pur – Filterfein gemahlen

34 Süßes zum Kaffeekränzchen

04 WIE DIE BOHNE DIE WELT EROBERTE
Kleine Kaffeegeschichte

06 WO DER KAFFEE WÄCHST
Die Welt der Plantagen

Liebe Kundin, lieber Kunde

Eine verführerisch duftende Tasse Kaffee ist ein Versprechen. Für Genuss pur. Zum Frühstück, nach dem Essen, im Büro, zu Hause, zum Kuchen oder einfach nur zwischendurch. Bei einer guten Tasse Kaffee kann man abschalten, durchatmen und neue Energie tanken.

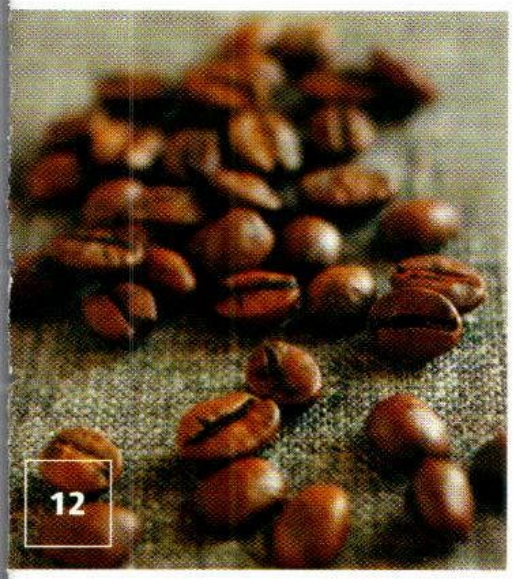
Kaffee verbindet Menschen und Kulturen. Seit Jahrhunderten. Überall auf der Welt. Kaffee ist einzigartig in seiner Vielfalt. Mokka, Espresso, Cappuccino, Latte macchiato, Café au Lait, Schümli, Kapuziner... der Muntermacher kennt keine Grenzen. Dabei ist Kaffee nicht gleich Kaffee, jede Sorte hat ihren eigenen Charakter und Geschmack.

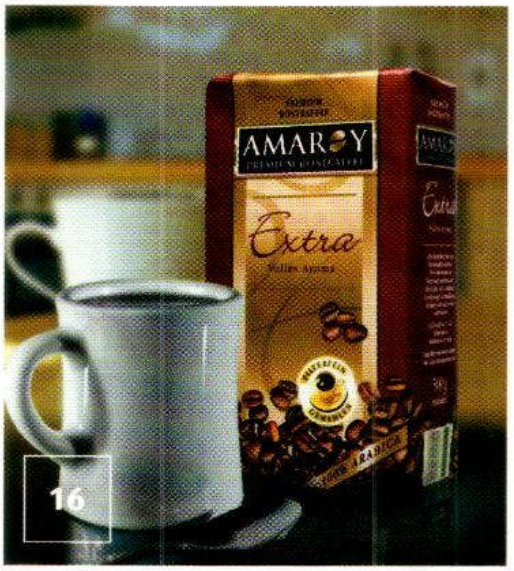
Und auch wir Deutschen trinken am liebsten eins: Kaffee. 150 Liter trinkt durchschnittlich jeder Bundesbürger jedes Jahr, mehr als Mineralwasser und Bier. Mit unseren feinen Kaffeekompositionen, sorgfältig zusammengestellt aus den besten Anbaugebieten der Welt, finden Sie köstliche Vielfalt. Für jeden Geschmack.

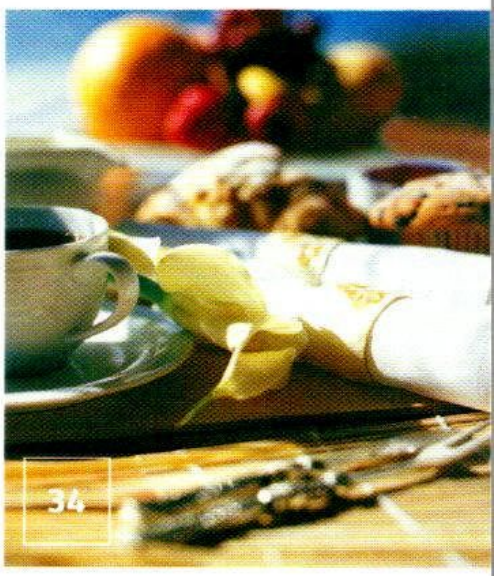
Nehmen Sie sich Zeit für eine anregende Kaffeepause und trinken Sie mit uns eine Tasse Kaffee!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre ALDI SÜD Unternehmensgruppe







08 **VON DER BOHNE IN DIE TASSE**
Kreative Kaffee-Kunst

10 **VOM ROHKAFFEE ZUM RÖSTKAFFEE**
Vom Geheimnis des guten Geschmacks

12 **DAS STECKT IN DER BOHNE**
Kick durch Koffein

14 **DIE KUNST DES KOCHENS**
Tipps & Tricks

16 **GENUSS PUR FILTERFEIN GEMAHLEN**
AMAROY Premium Röstkaffee

18 **GENUSS PUR FÜR DEN BESONDEREN GESCHMACK**
TIZIO Caffé Espresso Ganze Bohne & AMAROY Kaffee Pads

20 **GENUSS PUR FÜR DIE SCHNELLE TASSE**
BELMONT Instant Kaffee

22 **GENUSS PUR KÖSTLICHE SPEZIALITÄTEN**
BELMONT Cappuccino

24 **GETESTET UND KONTROLLIERT**
Qualität ist unser Thema

26 **INTERNATIONAL GELEBT**
Kaffee-Kultur: Wo heißt Kaffee wie?

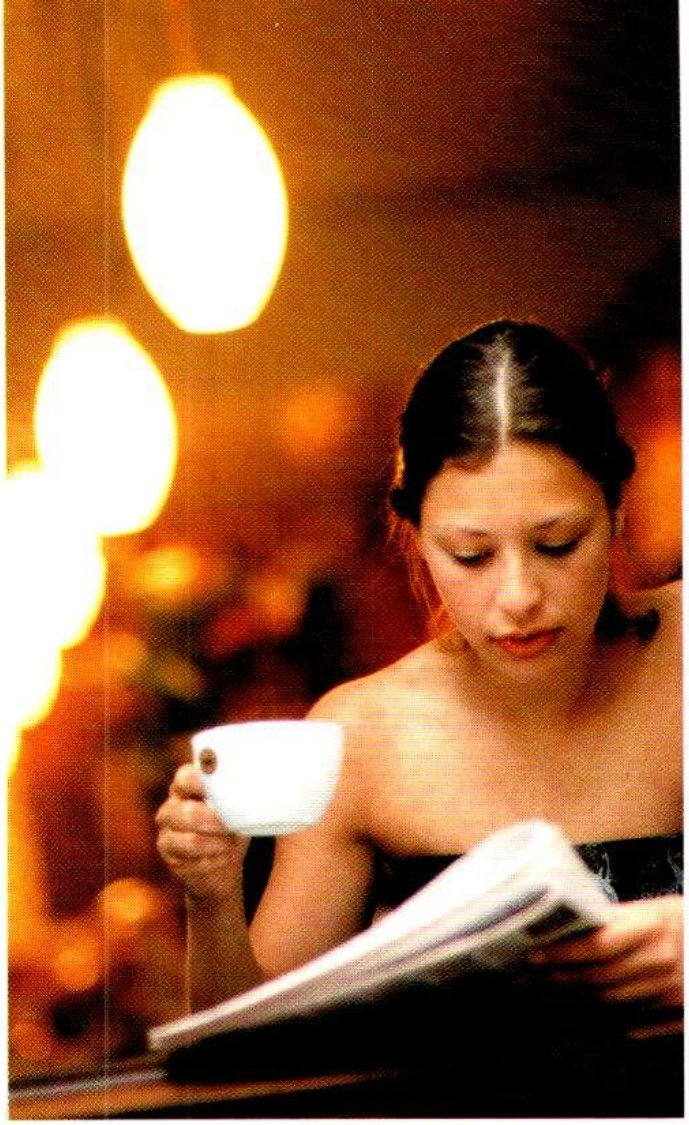
30 **KARRIERE DES KLEINEN SCHWARZEN**
Espresso, per favore

32 **KAFFEE PLUS MILCH**
Ein perfektes Paar

34 **SÜßES ZUM KAFFEEKRÄNZCHEN**
Rezepte

IMPRESSUM: **Herausgeber:** ALDI Einkauf GmbH & Co. oHG, 45476 Mülheim
Realisation: Madison consulting & communication GmbH, 45133 Essen

Wie die Bohne die Welt eroberte



KLEINE KAFFEEGESCHICHTE

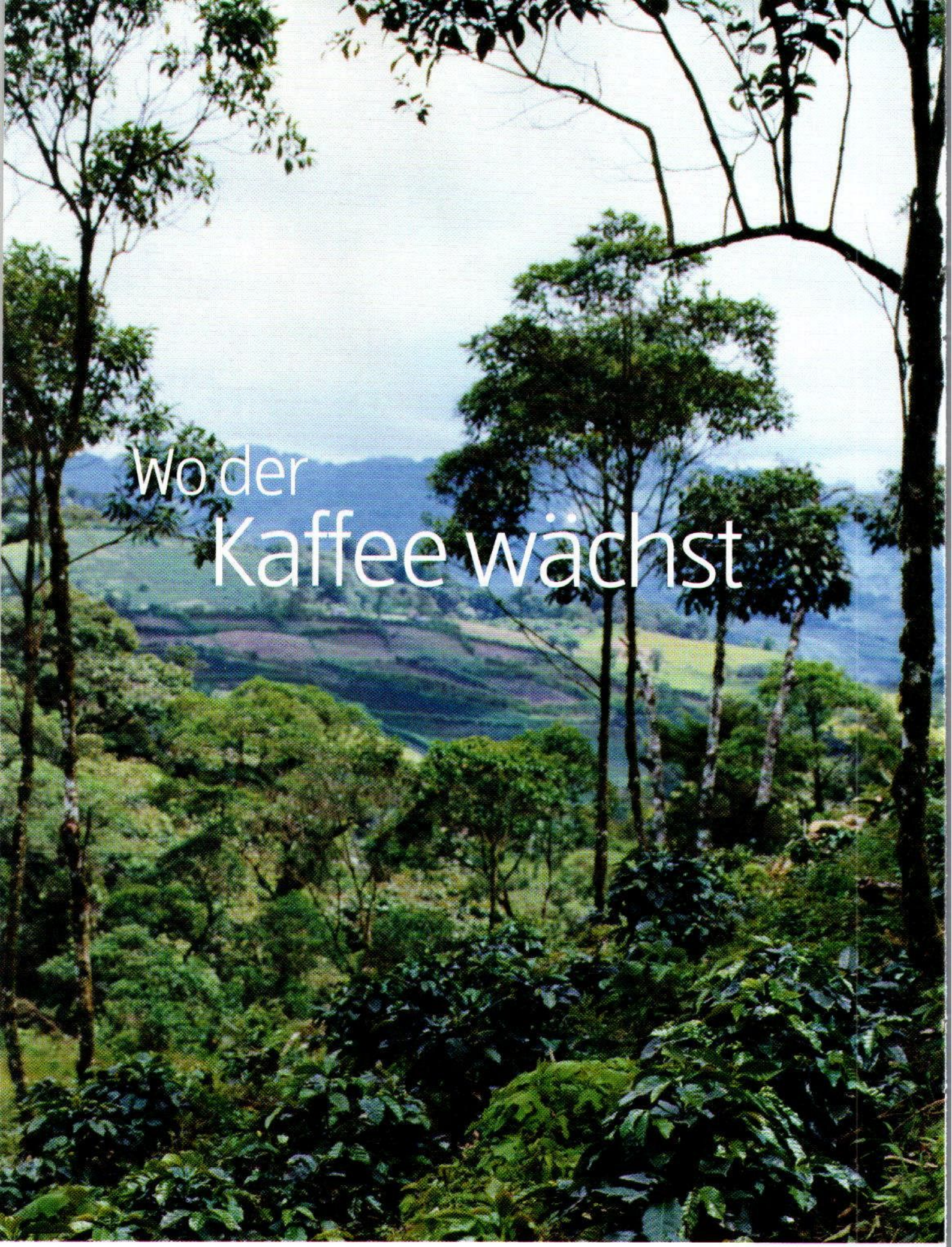
Viele große Entdeckungen sind dem Zufall zu verdanken. So auch die des Kaffees. Der Legende nach sollen vor gut 1.000 Jahren Mönche des Klosters in Kaffa (Äthiopien) zum ersten Mal von Hirten die anregende Wirkung der kleinen Bohnen kennen gelernt haben. Die Hirten beschwerten sich über das auffällig merkwürdige Verhalten ihrer Ziegen, die selbst nachts noch fröhlich meckern würden. Und genau an jener Stelle, an der die Ziegen grasten, entdeckten die Mönche einen großen Strauch mit dicken dunkelgrünen Blättern, der grüne, gelbe und rote Früchte trug. Sie trockneten die Beeren, zerstießen sie zu Pulver und übergossen dieses Pulver mit Wasser.

Aus den Bergwäldern des alten Königreichs Kaffa startete der Kaffee dann seinen unvergleichlichen Siegeszug um die Welt. In Venedig wurde 1645 das erste Kaffeehaus Westeuropas eröffnet, von nun an eroberte die Kaffeehaus-Kultur Europas Metropolen. Die Kaffeehäuser waren beliebte Treffpunkte, um sich auszutauschen und zu diskutieren. Über Gott und die Welt, über Kunst, Musik und Literatur. Nur in Preußen sah man diese Entwicklung nicht so gerne. Durch den hohen Kaffeeverbrauch, so befürchtete Friedrich der Große, gingen zu viele Devisen ins Ausland, und er ordnete kurzerhand die Entwicklung von Ersatzkaffee an. Doch als sich der Erfolg des Kaffees nicht mehr aufhalten ließ, entdeckte er ihn als lukrative Einnahmequelle, erklärte den Einfuhrhandel zum Staatsmonopol (1766) und führte damit die Kaffeesteuer ein, die bis heute gültig ist.

Kaffee hat Geschichte geschrieben, Kultstatus erlangt und ist heute ein beliebtes Alltagsgetränk, das in aller Welt in vielen Variationen getrunken wird.

Das Wort „Kaffee" leitet sich vom arabischen Wort „qahwah" ab, was so viel wie Kraft bedeutet.

www.aldi-sued.de



Wo der Kaffee wächst

DIE WELT DER PLANTAGEN

Riesige, dichte sattgrüne Plantagen – in fruchtbaren Ebenen, auf gepflegten Terrassengärten, den Vulkaninseln Mittelamerikas oder im Schutz vorgelagerter Gebirgszüge – herzlich willkommen in der Welt des Kaffees. In wahren landschaftlichen Bilderbuchlagen ist er zu Hause, wie weite grüne Teppiche legt er sich über das Land. Bei Kaffee ist es wie bei Tee und auch bei Wein: Herkunft, Lage, Klima und Bodenbeschaffenheit sind entscheidend für die Qualität und den unverwechselbaren, einzigartigen Geschmack. Kaffee ist ebenso verschieden wie die Regionen, aus denen er kommt.

Kaffee, nach Erdöl das zweitwichtigste Welthandelsprodukt, wird heute in ca. 80 Ländern angebaut. Ideale Bedingungen finden die beliebten Bohnen rund um die Welt im Tropengürtel entlang dem Äquator, zwischen dem Wendekreis des Krebses und des Steinbocks. Vom Naturprodukt Kaffee hängen in vielen Ländern ganze Volkswirtschaften ab, für Millionen von Menschen ist er alleinige Existenzgrundlage. Allein die Länder Südamerikas decken einen Großteil des Bedarfs ab, allen voran Brasilien, der weltweit größte Kaffeeproduzent; ein Drittel aller Rohkaffees kommen aus dem Land am Amazonas. Auch wir beziehen unsere hochwertigen Rohkaffees von dort, darüber hinaus auch aus Kolumbien, dem Land, in dem Kaffee wegen des idealen Klimas exzellente Sorten ergibt, aus Staaten Zentralamerikas wie Guatemala – hier haben übrigens deutsche Einwanderer im 19. Jahrhundert den Kaffee eingeführt – und El Salvador, in dem exklusive Arabica-Sorten mit mildaromatischem Geschmack angebaut werden. Doch auch aus Afrika, wo Kaffee seinen Ursprung hat, importieren wir unseren ausgesuchten Rohkaffee, zum Beispiel beste Arabica Bohnen aus Äthiopien und Kenia. Der runde, volle Geschmack kenianischer Kaffeesorten wird gerade bei uns in Deutschland sehr geschätzt.

Von der Bohne in die Tasse

KREATIVE KAFFEE-KUNST

Vom Rohkaffee zum Röstkaffee ist es ein langer Weg. 15 Milliarden Kaffeepflanzen wachsen heute weltweit auf 10 Millionen ha entlang dem tropischen Kaffeegürtel. Die bis zu 10 m hoch wachsenden Pflanzen sind sehr empfindlich, sie mögen keinen Frost, auch keine Temperaturen über 30 °C, dafür aber Regen. Jeder Niederschlag lässt sie blühen und ist damit verantwortlich für die Bildung der beliebten Bohnen, die sich jeweils zu zweit in den kleinen kirschähnlichen Früchten verstecken.

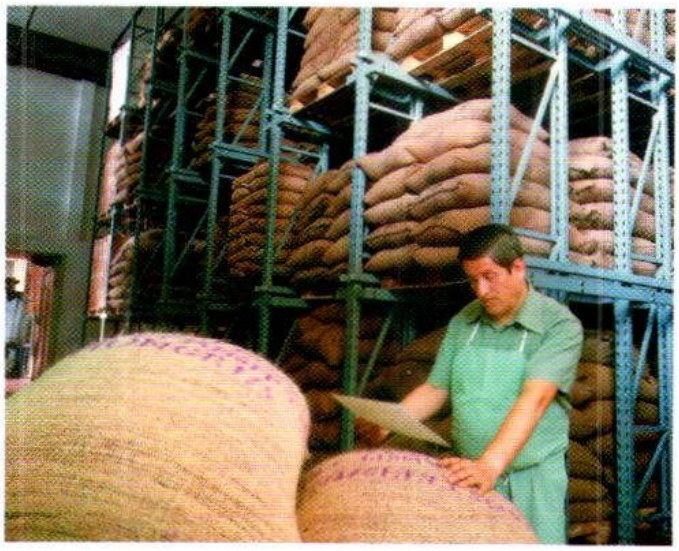
Botanisch betrachtet ist die Kaffeepflanze ein kleines Wunder, kann sie doch gleichzeitig blühen und Früchte tragen. Von jedem einzelnen Baum können pro Jahr 5-8 kg Kaffeekirschen geerntet werden, aus denen aber „nur" maximal 1-2 kg Bohnenkaffee hergestellt werden können.

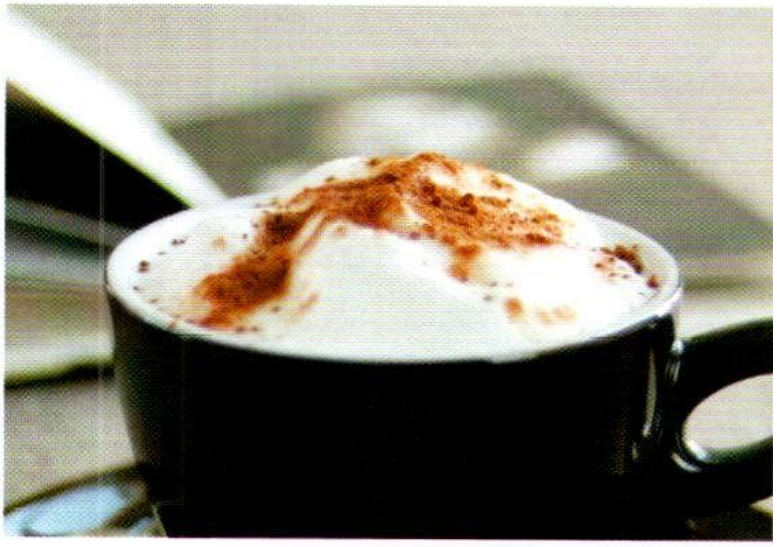
Nach der Ernte müssen die kleinen Bohnen vorsichtig aus den Früchten gelöst werden. Dazu können verschiedene Methoden eingesetzt werden, als besonders aromaschonend gilt die nasse Aufbereitung. Die Kaffeekirschen werden vorsichtig zerquetscht, das Fruchtfleisch löst sich von den Bohnen, die nun in großen Behältern fermentiert, anschließend gewaschen und meist von der Sonne auf riesigen Feldern getrocknet und dabei von fleißigen Händen immer wieder gewendet werden.

Vor ihrem Transport in die weite Welt werden sie noch sorgfältig nach Größe, Farbe und Gewicht aussortiert, an langen Förderbändern lesen die Kaffeebauern unreife oder bereits gegorene Bohnen aus, weil eine einzige den Geschmack eines ganzen Sacks verderben kann.

Nur die besten Kaffeebohnen kommen weiter!

Bei uns in Deutschland angekommen, wird der Rohkaffee gründlich kontrolliert, von professionellen Kaffeeverkostern intensiv auf Aussehen, Säure, Aroma und Geschmacksfülle getestet. Bis zu 1.000 Tassen Kaffee sind manchmal nötig, bis entschieden ist, welche Sorten für welchen Kaffee in welchem Verhältnis miteinander gemischt werden.





Vom Rohkaffee zum Röstkaffee

VOM GEHEIMNIS DES GUTEN GESCHMACKS

Die rohe, winzige Bohne würde uns keinen Spaß machen. Durch Rösten wird aus der farblosen Bohne erst das, was wir am Kaffee so schätzen: ein hocharomatisches Getränk. Durch die hohen Temperaturen werden die gut 1.000 Aromastoffe, die in der Bohne schlummern, zum Leben erweckt. In unseren eigenen hochmodernen Röstereien geschieht dies schonend und nach dem neusten Stand der Technik.

Während des Röstens verändert die Bohne nicht nur ihre Farbe – von Gelb nach Braun –, sondern auch ihre Größe und ihr Gewicht. Eine komplexe und komplizierte Kette chemischer Prozesse ist für die Auflösung der ursprünglichen Zellstruktur verantwortlich. Durch die hohen Temperaturen verdampft das meiste Wasser aus der Bohne, durch den Druck des entstehenden Wasserdampfes und der sich bildenden Gase dehnen sich die Zellwände der Bohne aus. Die Folge: Ihr Volumen nimmt bis zu 100 % zu, während sie durch den Verlust von Feuchtigkeit gleichzeitig leichter wird. Bedingt durch die Hitze verfügt die Bohne nun auch über eine völlig neue Struktur.

An der mittlerweile porösen Zellwand der nun dunkelbraunen Bohnen treten an der Oberfläche jene Kaffeeöle auf, die den kleinen Muntermachern nicht nur ihren seidigen Glanz verleihen, sondern vor allen Dingen für das besondere Kaffeearoma verantwortlich sind.

Sofort nach dem Rösten werden unsere hochwertigen Kaffeemischungen filterfein gemahlen und vakuumverpackt. Damit verhindern wir unnötigen Sauerstoffkontakt und einen Verlust des kostbaren Aromas. Damit Sie zu Hause Ihren Kaffee frisch genießen können. Tasse für Tasse.

„Kleine Powerbohnen: Ihre Zusammensetzung ist so komplex, dass das Geheimnis ihres einzigartigen Geschmacks bis heute nicht vollständig entschlüsselt ist."

Viele Kaffeearten sind heute bekannt, doch für die Gewinnung von aromatischem Bohnenkaffee werden fast ausschließlich nur zwei Arten verwendet: Arabica und Robusta.

Arabica gilt als die Königin der Bohne: sehr anspruchsvoll, größer, anfälliger, mit weniger Koffein, aber dafür mit einem sehr hohen Anteil an Kaffeeölen (ca. 16 %), was ihren besseren Geschmack und feines Aroma ausmacht. Sie mag Höhenlagen ab 600 m bis 2.500 m, während die widerstandsfähigere Robusta sich mit 300–600 m begnügt. Allgemein gilt, dass Qualität und Aroma der Bohnen umso besser sind, je höher die Plantage liegt.

Kein Kaffee schmeckt wie der andere. Es können Arabica- und Robusta-Bohnen miteinander gemischt werden, aber auch Arabica-Bohnen unterschiedlicher Herkunft in unterschiedlichen Mischungsverhältnissen zu purer Kaffee-Kunst.

Selbstverständlich sind all unsere Filterkaffeeprodukte und TIZIO Caffé Espresso Ganze Bohne ausschließlich aus den hochwertigeren Arabica-Bohnen hergestellt.

Das steckt in der Bohne

KICK DURCH KOFFEIN

Die einzelne Bohne ist klein, fast winzig. Und doch ist sie ein wahres Geschmacks- und Aromawunder.

Allein eine einzige Rohkaffeebohne besitzt eine Million Zellen. Beim Rösten entstehen in jeder einzelnen dieser Zellen mehr als 1.000 flüchtige Verbindungen, von denen heute immerhin schon gut 800 bekannt sind. Darüber hinaus enthält Kaffee eine ganze Reihe von wichtigen Inhaltsstoffen: Öle, Säuren, Wasser, Mineralstoffe, Spurenelemente, Kohlenhydrate und natürlich Koffein, der bekannteste und meistuntersuchte Inhaltsstoff des Kaffees.

Ein Frühstück ohne Kaffee? Für viele undenkbar, schon allein der verführerische Duft einer frisch gebrühten Tasse Kaffee setzt Wohlgefühle frei.

Koffein macht Müde munter, weckt die Lebensgeister, regt die Verdauung und den Stoffwechsel an, steigert die Konzentrationsfähigkeit und Aufmerksamkeit. Leidenschaftliche Kaffeetrinker sind sogar davon überzeugt, dass eine Tasse Kaffee den Denkprozess um 15 % verkürzt, weshalb sie ihn auch gerne als „Think Drink" bezeichnen.

Also: Das Gute am Kaffee ist auch das Koffein darin. Vorausgesetzt, er wird – wie alle Genussmittel – in Maßen getrunken.

DAS KANN KOFFEIN:

Koffein regt das zentrale Nervensystem an und greift dabei in komplexe Abläufe ein, die an unseren Wach- und Ruhephasen beteiligt sind.

Koffein steigert den Kalorienverbrauch – bei null Kalorien kein Problem für die Figur (vorausgesetzt, er wird schwarz getrunken).

Eine Tasse Kaffee vor dem Sport kann nach Einschätzung von Forschern der Universität Georgia (USA) Muskelschmerzen vorbeugen.

Wissenschaftliche Studien haben darüber hinaus nachgewiesen, dass Kaffeetrinker offenbar seltener Gallensteine haben, auch ein verringertes Risiko, an Diabetes II (Altersdiabetes) zu erkranken und Nierensteine zu bekommen.

Röststoffe im Kaffee wirken als so genannte Antioxidantien, d. h., sie können so genannte freie Radikale, aggressive Stoffe im Körper, binden und entschärfen. Auch kann die Entgiftungsfunktion des Körpers durch Röststoffe angeregt werden.

www.aldi-sued.de

Die Kunst des Kochens

Guter Kaffeegeschmack hat viele Väter: die Herkunft der Bohnen, die Röstung und die Kunst des Brühens. Wer Letztere nicht beherrscht, dem nützt der beste Kaffee nichts. Denn beim Brühen werden die löslichen Bestandteile des Kaffees ausgelöst und die wohlschmeckenden aromatischen Kaffeeöle, die beim Rösten entstehen, freigesetzt. Und so sind Brühzeit, Wassertemperatur und Menge des gemahlenen Kaffees jene wichtigen Faktoren, die den guten Geschmack des Kaffees ausmachen.

TIPPS & TRICKS

Wasser:

Aufgebrühter Kaffee besteht zu 98 % aus Wasser und so hat die Qualität des Wassers auch deutlichen Einfluss auf die des Kaffees. Die in Wasser enthaltenen Salze und Mineralstoffe sind wichtige Geschmacksträger. Mit ein Grund dafür, dass der gleiche Kaffee nicht überall auch gleich schmeckt. So kann hartes Wasser die im Kaffee enthaltenen Säuren neutralisieren, die Folge: Der Kaffee schmeckt flach. Die ideale Temperatur liegt zwischen 92 °C und 96 °C. So werden die Geschmacksstoffe und das volle Aroma am besten erschlossen.

Brühzeit:

Für normalen, eher milden Kaffee sollte die Brühzeit zwischen vier und fünf Minuten liegen, für voll aromatischen Kaffee sechs Minuten. Ist die Brühzeit zu kurz, können sich die feinen Aromastoffe nicht richtig entfalten, ist sie zu lang, können die Bitterstoffe unangenehm auffallen.

Kaffeemenge:

Für das beste Geschmackserlebnis empfehlen wir, zwischen 6 g und 8 g Kaffeemehl pro Tasse (125 ml) oder 1,9 g löslichen Kaffee zu verwenden. Messlöffel sind dazu ideal.

Aufbewahrung:

Das Kaffeearoma ist ein flüchtiger Geselle. Sauerstoff, Feuchtigkeit, Hitze und Licht mag es gar nicht. Deshalb sollte Kaffee im Kühlschrank aufbewahrt werden. Am besten in einem lichtundurchlässigen, luftdichten Behälter. Dann bleibt er lange frisch und kann sein besonderes Aroma behalten. Wer seinen Kaffee auf Vorrat kochen möchte, sollte eine Thermoskanne benutzen. Sie hält Kaffee – ohne Verlust an Aroma – lange warm.

Mahlen:

Je nach Zubereitungsart des Kaffees wird er in verschiedenen Mahlstufen gemahlen. Grundsätzlich gilt: Je kürzer die Brühzeit, desto feiner wird der Kaffee gemahlen.

Zubereitungsmethoden:

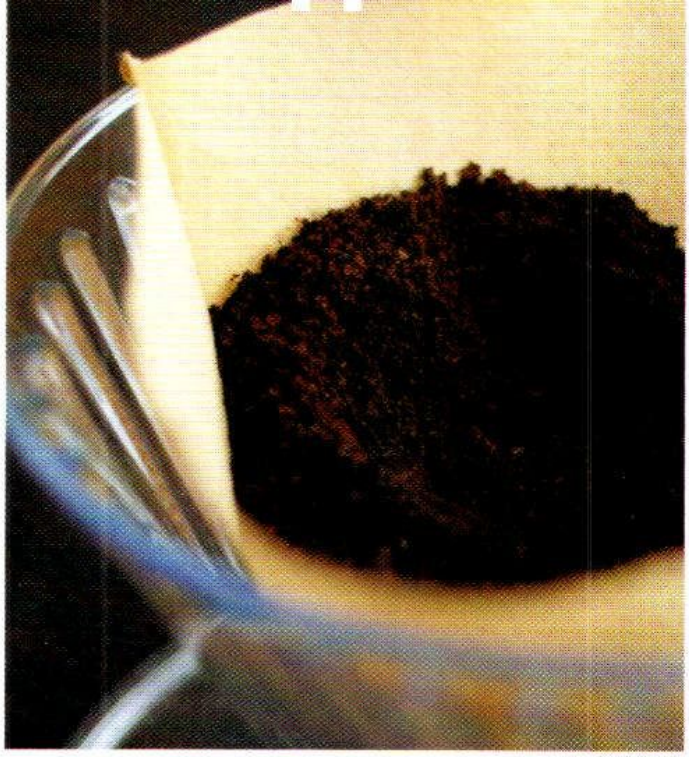
Unterschiedliche Arten des Kaffeekochens führen auch zu unterschiedlichen Ergebnissen: Bei uns ist die elektrische Kaffee-Filtermaschine weit verbreitet. Einfach anstellen, und nach wenigen Minuten ist der Kaffee fertig. Temperatur und Zeit werden automatisch geregelt.

Angeblich soll das Filtern von Hand den Maschinen zumindest in Sachen Aroma überlegen sein. Tipp: Zu Beginn mit nicht mehr kochendem Wasser das Kaffeemehl anbrühen, anschließend entweder in einem Guss weiterfiltern, was einen eher milden Kaffee ergibt, oder Schluck für Schluck, was einen vollmundigen Kaffee ergibt. Starken Kaffee bekommt man, wenn das Kaffeepulver beim Filtern immer wieder aufgewirbelt wird.

Immer beliebter werden die so genannten Pressstempelkannen, auch als French-Press-Kanne oder Cafetière bezeichnet. In diesen Kannen wird gemahlener Kaffee mit heißem Wasser aufgegossen und nach wenigen Minuten (bis zu vier) mit einem Metallgitter heruntergedrückt. Kaffee, der so gekocht wurde, schmeckt meist intensiver, da die das Aroma verstärkenden Kaffeeöle nicht durch einen Filter zurückgehalten werden.

Genuss Pur
Filterfein gemahlen

Kaffee ist so verschieden, wie die Länder und Regionen, aus denen er kommt. Unser Sortiment bietet köstliche Vielfalt. Für jeden Geschmack. Für allerhöchste Ansprüche bürgt unsere Premium-Qualität.



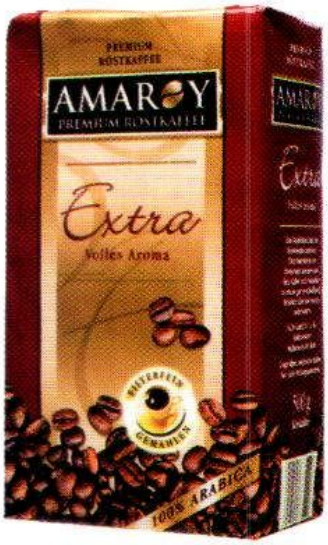
AMAROY SPEZIAL MILD

Ideal für Menschen mit empfindlicher Galle und empfindlichem Magen. Hochwertige Arabica-Bohnen sind so vorbehandelt, dass sich jene Röststoffe, die für die Bildung von Magensäure verantwortlich sind und zu Verdauungsproblemen führen können, nur in sehr geringem Maß bilden. In einem speziellen Verfahren werden dazu durch Wasserdampf dem Kaffee den Magen reizende Substanzen und unerwünschte Stoffe entzogen. Ein Kaffee mit vollem Koffeingehalt und rundem Geschmack, der vielen empfindlichen Kaffeegenießern bekömmlichen Genuss bietet.

Inhalt: 500g
Preis: 2,99 €
Preis/kg: 5,98 €

AMAROY EXTRA

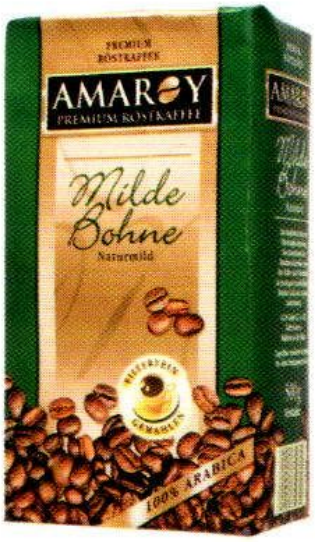
Eine aromatische Kaffeeröstung aus hochwertigen Arabica-Bohnen aus den besten Anbaugebieten der Welt. Durch ein ausgewogenes Verfahren sorgfältig geröstet, damit jede Tasse ein Genuss ist: voller, reicher Geschmack, würzig und harmonisch.



Inhalt: 500g
Preis: 2,79 €
Preis/kg: 5,58 €

AMAROY MILDE BOHNE

Unsere Milde-Bohnen-Mischung haben wir aus naturmilden Rohkaffeesorten zusammengestellt, die nur einen geringen Anteil an Säuren haben und sich durch eine hohe Verträglichkeit auszeichnen. Unter ständiger Kontrolle wird der Kaffee schonend geröstet und schmeckt besonders weich und mild.



Inhalt: 500g
Preis: 2,99 €
Preis/kg: 5,98 €

AMAROY DER FEINE

Dieser edle Kaffee wird aus wertvollen Arabica-Bohnen ausgesuchter Hochlandregionen komponiert. Sorgfältigst geerntet und schonend weiterverarbeitet, überzeugt dieser Premium-Kaffee durch seinen feinen, angenehmen harmonischen Geschmack.

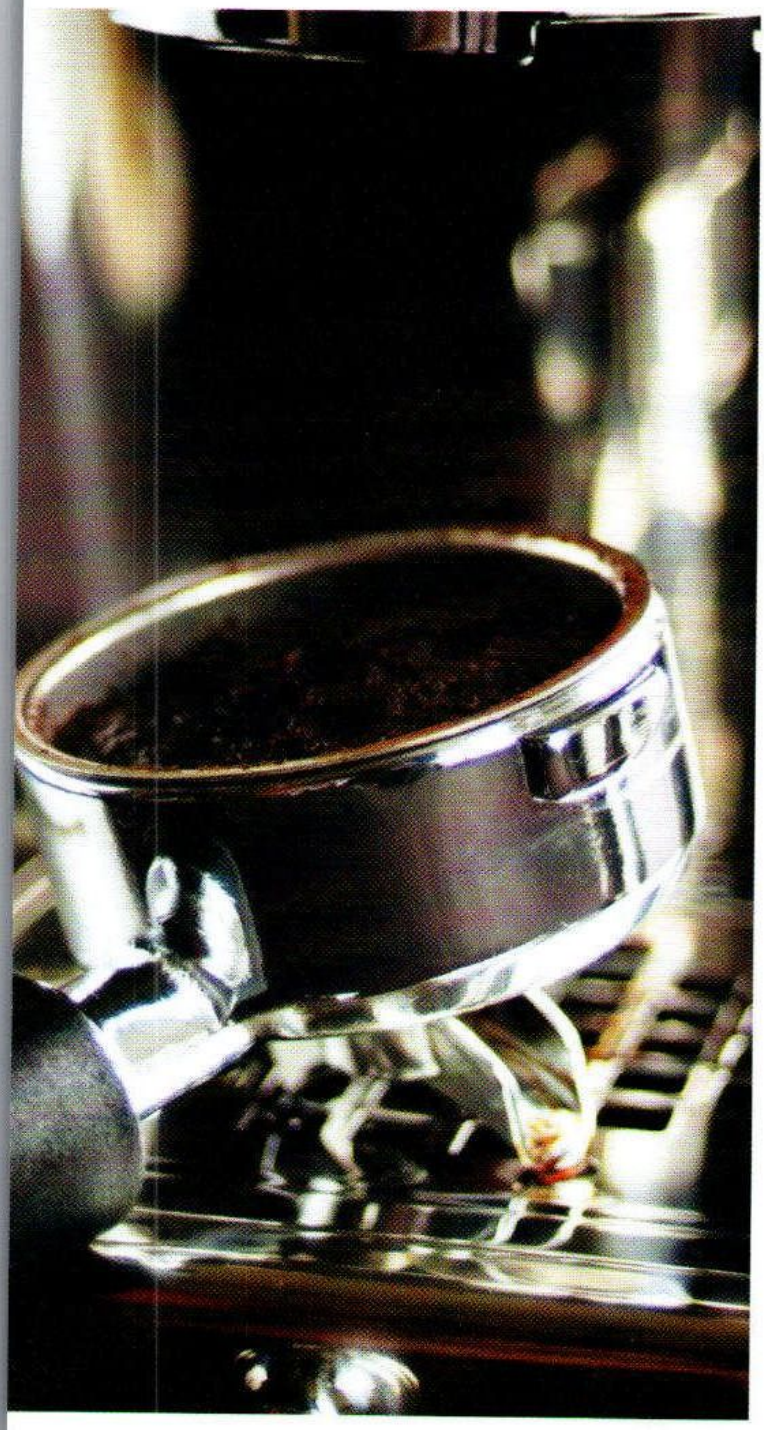
Inhalt: 500g
Preis: 3,29 €
Preis/kg: 6,58 €

AMAROY SCHONKAFFEE

Dieser entkoffeinierte Kaffee ist auch für Kaffeeliebhaber mit empfindlichem Herzen und Kreislauf zu empfehlen, da den Bohnen in einem aufwändigen Verfahren das anregend wirkende Koffein entzogen, das typische Aroma aber erhalten wurde. Durch sorgfältige Röstung bekommt unsere Schonkaffeemischung ihr köstliches Aroma und bietet besonderen Genuss.

Inhalt: 500g
Preis: 3,29 €
Preis/kg: 6,58 €

Genuss Pur
Für den besonderen Geschmack



TIZIO CAFFÉ ESPRESSO GANZE BOHNE

Für unsere hochwertige Mischung haben wir zentralamerikanische Arabica-Kaffees aus verschiedenen Gebieten miteinander kombiniert und speziell geröstet, langsam und schonend. Unsere TIZIO Caffé Espresso Ganze Bohne eignet sich optimal für Kaffeevollautomaten und ergibt einen Kaffee mit feinster Crema. Die espressotypische Röstung sorgt für höchsten Genuss und - frisch gemahlen - für bestes Aroma.

TIZIO CAFFÉ ESPRESSO GANZE BOHNE

Inhalt: 1 kg
Preis: 8,99 €

AMAROY KAFFEE PADS

Für viele passionierte Kaffeetrinker haben Pads den Kaffeegenuss revolutioniert. Alles ist perfekt aufeinander abgestimmt. Kaffeespezialitäten auf Knopfdruck – frisch gebrüht und optimal zubereitet. In den kleinen runden Vlies-Kissen sind ca. 7 g Kaffee – genau richtig für eine Tasse Kaffee mit köstlich sahniger Crema.

Unsere Kaffee Pads sind selbstverständlich auch aus 100 % Arabica-Bohnen. Es gibt sie in vier verschiedenen Geschmacksrichtungen, ganz, wie Sie es mögen.

Alle Kaffeesorten sind unter strengsten Kontrollen sorgsam geröstet und verpackt worden. Für maximale Aromafrische in Ihren Pads empfehlen wir, die angebrochene Packung sofort wieder gut zu verschließen und im Kühlschrank aufzubewahren.

AMAROY KAFFEE PADS MILD

Das milde und weiche Aroma bietet feinsten Genuss, köstlich mit sahniger Crema.

Inhalt: 20 Stück
Preis: 1,79 €
Preis/Stück: 0,09 €

AMAROY KAFFEE PADS ENTKOFFEINIERT

Für Menschen mit empfindlichem Herz, Magen oder Kreislauf. Optimaler Kaffeegenuss mit köstlichem Aroma.

Inhalt: 20 Stück
Preis: 1,79 €
Preis/Stück: 0,09 €

AMAROY KAFFEE PADS KLASSISCH

Für jede Tageszeit eine frische Tasse Kaffee mit köstlicher Crema. Das klassische, edle Aroma steht für hervorragenden Premium-Genuss.

Inhalt: 20 Stück
Preis: 1,79 €
Preis/Stück: 0,09 €

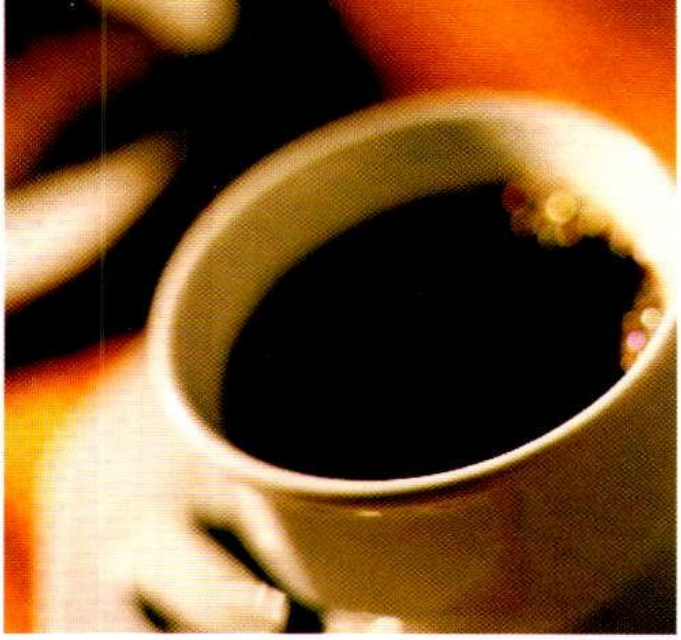
AMAROY KAFFEE PADS VOLLES AROMA

Aus den besten Kaffeeanbaugebieten haben wir für diese Röstung mit extra vollem und reichem Kaffeearoma nur die besten Arabica-Bohnen ausgewählt.

Inhalt: 20 Stück
Preis: 1,79 €
Preis/Stück: 0,09 €

Genuss Pur

Für die schnelle Tasse



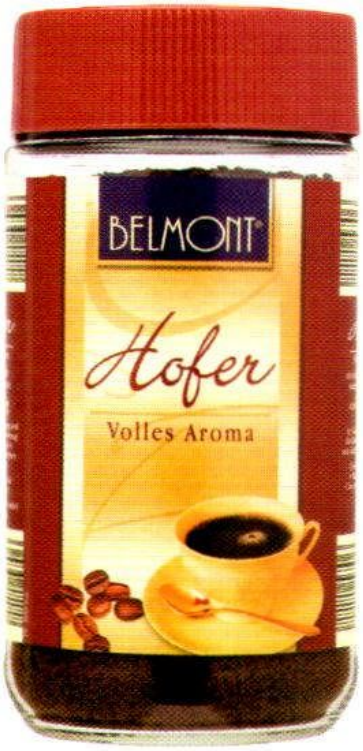
BELMONT INSTANT KAFFEE

Lust auf Kaffee? Mit Instant Kaffee geht es schnell. Ohne Mahlen, Filtern und Kochen. Instant Kaffee ist ein schnell lösliches Pulver oder Granulat, das ausschließlich aus Röstkaffee und Wasser hergestellt wird und aus dem Kaffeetrinker in Sekundenschnelle einen köstlichen Kaffee zubereiten können.

Erfunden in den 1930er Jahren, verbreitete sich löslicher Kaffee nach dem II. Weltkrieg sehr schnell, populär geworden durch die Carepakete aus den USA. Löslicher Kaffee erfreut sich immer größerer Beliebtheit und wird von uns in vielen Geschmacksrichtungen angeboten.

Der lange haltbare Pulverkaffee muss zu 100 % aus Röstkaffee bestehen, Zusätze sind nicht erlaubt. Es gibt verschiedene Methoden, um ihn herzustellen.

Unser BELMONT Gold z. B. wird aromaschonend gefriergetrocknet. Dazu wird gemahlener Kaffee mit heißem Wasser zu einem starken Konzentrat aufgebrüht und anschließend schockgefroren und zerkleinert. Im Kältevakuum wird das Eis zu Dampf, zurück bleibt schonend getrockneter Kaffee mit meist grober Körnung. Häufig enthält löslicher Kaffee genauso viel Koffein, Säuren und Öle wie Bohnenkaffee.



BELMONT HOFER

Inhalt: 200g
Preis: 2,99 €
Preis/100g: 1,50 €

BELMONT ENTKOFFEINIERT

Inhalt: 100g
Preis: 2,29 €

BELMONT GOLD

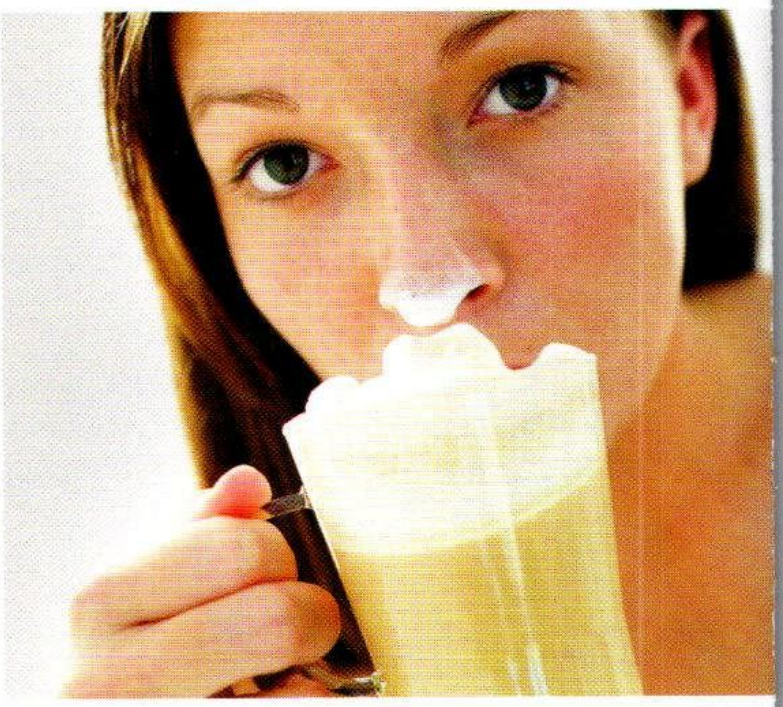
Inhalt: 100g
Preis: 2,39 €

Genuss Pur
Köstliche Spezialitäten

BELMONT CAPPUCCINO
Es gibt viele Möglichkeiten, das schwarze Getränk aufzupeppen und zu variieren.

Für Liebhaber italienischer Kaffeespezialitäten gehört Cappuccino einfach dazu. Ein echter Kaffeeklassiker.

Unsere köstlichen, fertigen Kaffeegetränk-Mischungen enthalten bereits alle löslichen Komponenten, um schnell einen echten Cappuccino zu zaubern. Und das gleich in sieben unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Sie sind sehr cremig, mit feinem Milchschaum. Nach Belieben streuen Sie noch etwas Kakaopulver oder geriebene Schokolade auf den cremigen Schaum. Kosten Sie selbst!

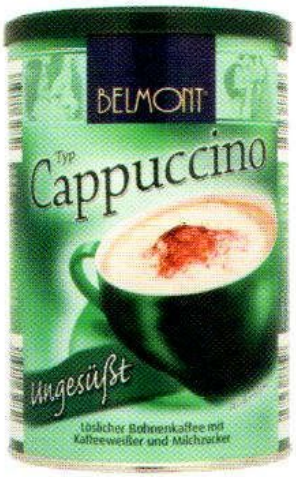


BELMONT CAPPUCCINO CLASSICO

Inhalt: 200g
Preis: 1,59 €
Preis/100g: 0,80 €

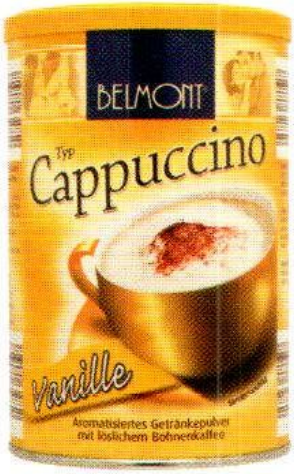
BELMONT CAPPUCCINO LATTE MACCHIATO

Inhalt: 200g
Preis: 1,59 €
Preis/100g: 0,80 €



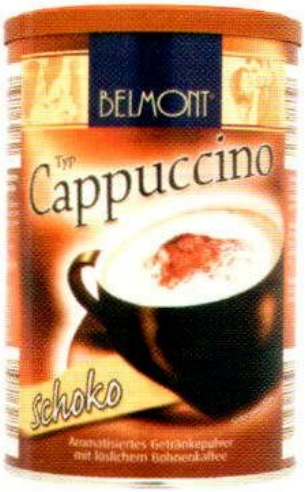
BELMONT CAPPUCCINO UNGESÜSST

Inhalt: 200g
Preis: 1,59 €
Preis/100g: 0,80 €



BELMONT CAPPUCCINO VANILLE

Inhalt: 200g
Preis: 1,59 €
Preis/100g: 0,80 €



BELMONT CAPPUCCINO SCHOKO

Inhalt: 250g
Preis: 1,59 €
Preis/100g: 0,64 €

BELMONT CAPPUCCINO WIENER MELANGE

Inhalt: 250g
Preis: 1,59 €
Preis/100g: 0,64 €

BELMONT CAPPUCCINO CARAMEL-KROKANT

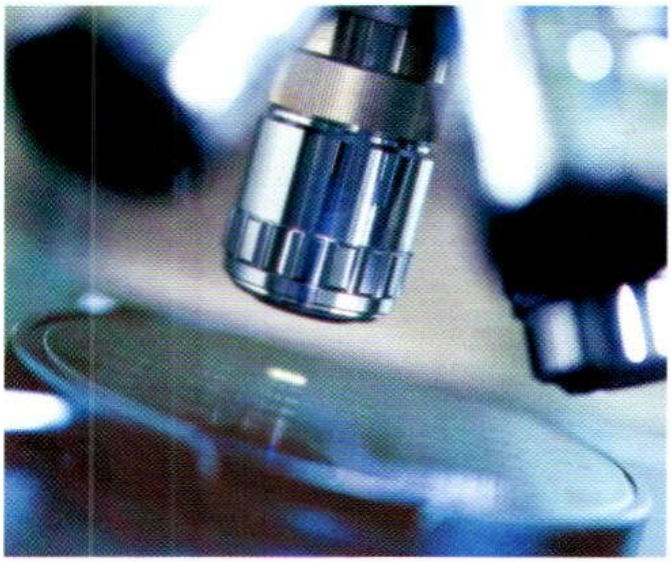
Inhalt: 250g
Preis: 1,59 €
Preis/100g: 0,64 €

Getestet und **kontrolliert**

Damit Ihr Kaffee stets so schmeckt, wie Sie es gewöhnt sind, stellen wir wie bei allen anderen Produktgruppen auch bei Kaffee höchste Anforderungen an die Qualität. Unsere aufwändigen Qualitätssicherungsmaßnahmen gelten weltweit mit als einige der strengsten.

Sobald die für unsere beiden Röstereien vorgesehenen Rohkaffeebohnen eingetroffen sind, werden sie sensorisch und analytisch sorgsam getestet. Experten begutachten Farbe und Geruch, von jeder Lieferung lassen wir Rohkaffeebohnen entnehmen, die umgehend an unabhängige Labore zur Überprüfung geschickt werden.

Erfahrene Kaffeeverkoster bewerten die Qualität der Bohnen nach einer Proberöstung mehrfach auf Geschmack, Aroma, Dichte und Farbe. Sie wählen aus, welche Kaffeesorten sich gut für unsere bewährten Rezepturen mischen lassen, geben Empfehlungen und nehmen zur Sicherheit Rückstellmuster. Erst wenn sie und das Labor grünes Licht geben, wird der Rohkaffee in unsere Röstereien transportiert. Um sicherzustellen, dass die Qualität der Bohnen dabei keinen Schaden nimmt, werden die Lkw verplombt und nur Ladungen mit unversehrtem Siegel auch von uns gelöscht. Dann kontrollieren auch wir noch einmal die Qualität des Rohkaffees: Feuchtigkeitsgehalt, Geruch, Aussehen und Farbe sind einige der wichtigen Parameter. Erst wenn wir hundertprozentig sicher sind, dass der Kaffee unsere strengen Qualitätsansprüche erfüllt, werden die Bohnen schonend weiterverarbeitet.



INTERNATIONAL FOOD STANDARD

Unsere Röstereien sind IFS zertifiziert, d. h., wir erfüllen die strengen Bedingungen des International Food Standards. Grundlage ist ein aufwändiges Qualitätsmanagementsystem, mit dem es u.a. ermöglicht wird, lückenlos nachzuvollziehen, wann und wo das Produkt hergestellt wurde. Gleichzeitig haben wir damit Standards eingeführt, die das Auftreten von Fehlern minimieren und unseren Kunden Sicherheit geben. Umfangreiche Dokumentationen über den Produktionsablauf sind dazu genauso nötig wie die Einhaltung von besonders hohen Hygienestandards. Für Ihre Sicherheit und für eine gleich bleibend hohe Qualität Ihres Kaffees. Tasse für Tasse.

International gelebt

KAFFEE-KULTUR: WO HEISST KAFFEE WIE?

Geröstet, gemahlen und frisch zubereitet mit heißem Wasser werden die kleinen Bohnen zum Lieblingsgetränk von Menschen in aller Welt. Ob als Cappuccino, Caffè Latte oder Café au Lait – Kaffee kennt in seiner Vielfalt keine Grenzen.

DEUTSCHLAND:

Filterkaffee: Für eine Tasse Filterkaffee benötigt man 6-8 g Kaffeemehl und 125 ml Wasser.
Eiskaffee: gekühlter Kaffee mit Vanilleeis.
Milchkaffee: Filterkaffee, halb Milch, halb Kaffee.
Schwaten oder Schwatten: schwacher Kaffee mit Zucker und 2 cl Korn (norddeutsche Spezialität).
Pharisäer: schwarzer Kaffee mit Rum, Zucker und mit reichlich Schlagsahne überdeckt.
Bayerischer Kaffee: Filterkaffee mit Obstler und Sahne.

ITALIEN:

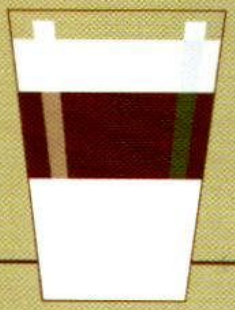
Espresso: 7 g fein gemahlenes Kaffeepulver werden mit 25 - 30 ml Wasser in 25 - 30 Sekunden durch ein Sieb gepresst.
Espresso doppio: doppelter Espresso.
Espresso macchiato: normaler Espresso mit einer kleinen Haube Milchschaum.
Caffè ristretto: starker, kurzer Espresso, der nur mit 15 - 20 ml Wasser gebrüht wird.
Caffè lungo: Gegenteil von Ristretto, ein milder, mit Wasser gestreckter Espresso.
Espresso romano: normaler Espresso, mit einer Zitronenscheibe serviert.
Caffè Cappuccino: Spezialität aus Espresso, heißer Milch und Milchschaum. Den Espresso mit 100 ml heißer Milch auffüllen und mit Milchschaum bedecken.
Caffè Latte: Espresso mit heißer Milch auffüllen, nur wenig Schaum.
Latte macchiato: heiße Milch und Milchschaum in ein Glas füllen, am Rand langsam den Espresso hineingießen.

ESPRESSO:
25 - 30 ml Wasser
7 g Espressopulver

CAFFÈ CAPPUCCINO:
50 ml Milchschaum
25 - 30 ml Espresso
100 ml heiße Milch

CAFFÈ LATTE:
30 ml Milchschaum
25 - 30 ml Espresso
120 ml heiße Milch

LATTE MACCHIATO:
60 ml Milchschaum
25 - 30 ml Espresso
90 ml heiße Milch



International gelebt

FRANKREICH:
Café au Lait: Milchkaffee, serviert in einer großen Schale. Espresso oder doppelter Espresso wird mit viel heißer Milch „verlängert".
Café noir: schwarzer Kaffee.
Lungo: Kaffee mit Wasser verdünnt.
Café crème: Kaffee mit Sahne.

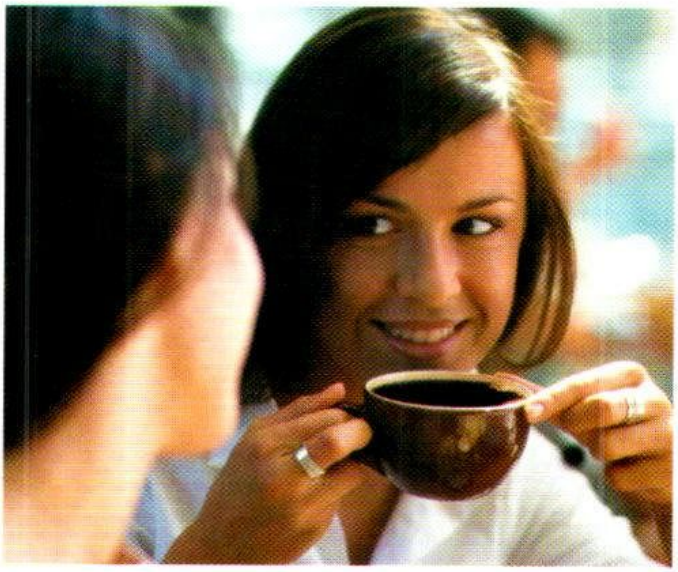
ÖSTERREICH:
Schwarzer: Kaffee pur.
Brauner: Schwarzer mit Obers (Schlagsahne) verquirlt.
Gold: Schwarzer mit noch mehr Obers.
Mokka: besonders starker Schwarzer.
Fiaker: doppelter Espresso mit Sahne und Kirschwasser.
Kapuziner: österreichischer Cappuccino – Espresso, heiße Milch und dicke Sahnehaube.
Melange: halb Milch, halb Kaffee.
Wiener Melange: halb aufgeschäumte Milch, halb Kaffee.

SCHWEIZ:
Café crème: Der ganz normale Kaffee, der frisch gemahlen und in einem Vollautomaten wie Espresso zubereitet wird. Er ist sehr aromatisch und heißt nur bei uns Schümli (Schäumchen).
Pflümli: Schwarzer Kaffee wird mit Pflaumenschnaps abgerundet und wahlweise mit Schlagsahne serviert.
Schale: Milchkaffee.
Mélange: Kaffee mit Schlagsahne, häufig wird die Schlagsahne separat in einem Schälchen serviert.

SPANIEN:
Café solo: Der kleine schwarze Kaffee ist zum Frühstück genauso beliebt wie nach einem guten Essen.
Cortado: Wer den kleinen Schwarzen nicht ganz so herb mag, gibt ein kleines Schlückchen Milch hinzu.
Leche manchada: Bei der „befleckten Milch" wird viel heiße Milch über eine winzige Menge Kaffee gegeben.
Café del Tiempo: Gegen den dicken Kopf am Morgen gibt es zum Kaffee mit Eis noch eine Scheibe Zitrone.
Café canario: Bei dieser Spezialität der Kanarischen Inseln trinkt man Café solo mit schwerer Kondensmilch.
Café con Leche: kleiner schwarzer Kaffee, vom Kellner am Tisch mit heißer Milch aufgegossen.

TÜRKEI:
Kahve: Er wird im Cezve (das Kännchen mit dem Stiel) zubereitet und serviert. Man erhitzt gleichzeitig Kaffeepulver, Wasser und Zucker bei kleiner Flamme. Wenn die Flüssigkeit schäumend aufkocht, serviert man sie in kleinen Mokkatassen.

Karriere des kleinen Schwarzen



ESPRESSO

Das Wort Espresso kommt daher, dass das Getränk auf Bestellung und ausdrücklich (ital. espresso) nur für diese eine Tasse zubereitet wird.

ESPRESSO, PER FAVORE

Kaum eine Kaffeespezialität ist weltweit so berühmt wie der italienische Espresso. Getrunken wird er immer und überall. Die Italiener schätzen ihn morgens in ihrer Bar, ob mit oder ohne Zucker ist dabei nur Geschmackssache. Leicht bitter, etwas dickflüssig und mit einer feinen, haselnussbraunen Crema – perfekt!

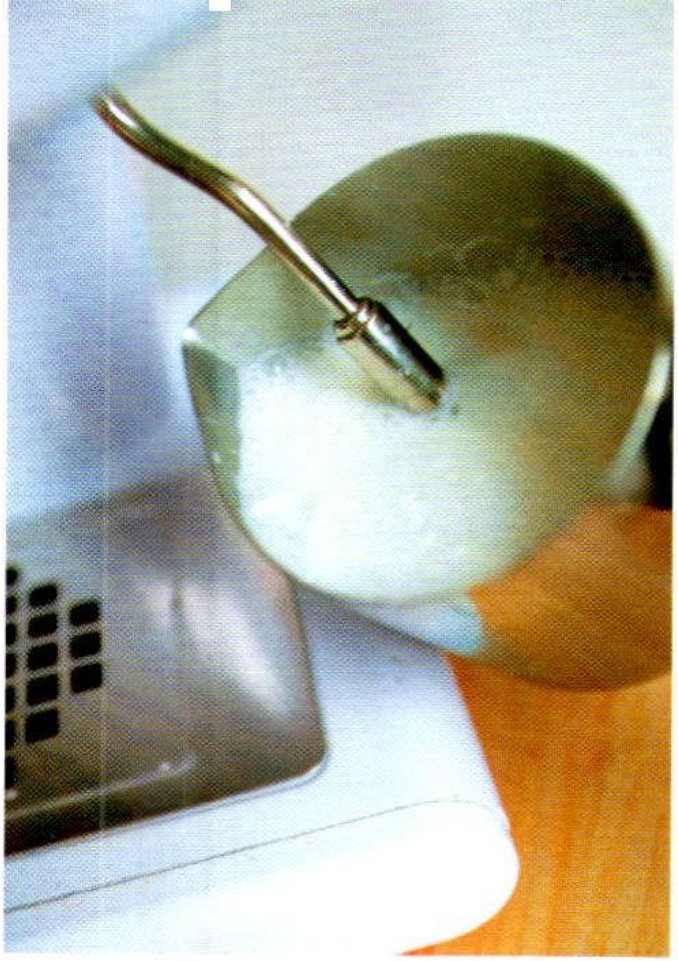
Übrigens: Wer in Italien einen „Caffè" bestellt, bekommt in der Regel einen Espresso.

Der kleine Schwarze hat die Kaffeewelt revolutioniert. Seine Zubereitungsart, bei der Wasser mit hohem Druck durch fein gemahlenes Kaffeemehl gepresst wird, war absolut neu. Für einen gelungenen Espresso ist das optimale Zusammenspiel der vier Ms wichtig: Mischung, Mühle, Maschine und Mensch. Und Espresso kochen ist eine Kunst für sich. Die Formel für den schnellen Kaffee lautet: 30 ml Wasser auf 7 g gemahlenen Kaffee bei 92 °C mit 8 bar Druck in 25 Sekunden. Gut, dass es Maschinen gibt, die dies perfekt übernehmen können.

Durch den kurzen Kontakt des Wassers mit dem Kaffeepulver geht kaum Aroma verloren, es werden weniger Bitter- und Gerbstoffe aus dem Kaffee herausgelöst. Das ist gut für den Geschmack und auch gut für den Magen, denn durch den extrem kurzen Kontakt mit dem Kaffee ist im Espresso auch etwas weniger Koffein als in herkömmlichen Filterkaffees. Natürlich ist nicht Espresso gleich Espresso, die Röstereien halten ihre Rezeptur streng unter Verschluss, und in Italien gibt es gar den Berufsstand der Barista, jene Menschen, die in den Bars die Espressomischungen selbst rösten und so für den guten Ruf der Bars mitverantwortlich sind.

Der kleine Schwarze wird am besten aus hochwertigen Arabica-Sorten gebrüht, wie z.B. aus unserer TIZIO Caffé Espresso Ganze Bohne Mischung. Die kräftige Röstung sorgt für den unvergleichlichen, herzhaft-würzigen Geschmack.

Kaffee plus Milch



EIN PERFEKTES PAAR

Kaffee nur schwarz? Oder Espresso ausschließlich pur? Schade drum! Natürlich ist der klassische Espresso schwarz und mit seiner wunderbaren „Crema" für Fans ein echtes Muss, und doch ist er auch ein perfekter Partner, um ihn mal mit Milch zu trinken. Warum auch nicht? Berühmte Beispiele für gelungenen Kaffee-Milch-Mix gibt es genug – und das aus aller Welt: Latte macchiato, Cappuccino, Espresso macchiato oder Caffè Latte heißen die Zauberwörter für Kaffeeträume.

Das Besondere daran: Die Milch ist aufgeschäumt, sieht verführerisch aus und schmeckt lecker. Durch das Erhitzen der Milch wird diese locker, köstlich cremig und vor allem süßer. Also: Die Milch macht's. Aber welche Milch darf es sein? Es gibt Vollmilch, Magermilch, fettfreie Milch, H-Milch, Milch mit unterschiedlichen Fettgehaltsstufen...

Drei Dinge braucht die Milch, um mit ihrem Geschmack zu glänzen: neben Proteinen und Milchzucker (Laktose) vor allen Dingen Fett. Und so lässt Vollmilch – der Name sagt es schon – Kaffee viel voller schmecken als z. B. Magermilch. Wird die Milch nicht einfach nur in einem Topf auf dem Herd erhitzt, sondern mit Dampf schön schaumig gepustet, schmeckt sie noch ein bisschen süßer. Dass Milch überhaupt schäumt, hat sie den Proteinen zu verdanken. Deshalb darf die Milch nicht zu stark erhitzt werden, auf gar keinen Fall kochen, da sonst die Proteine in der Milch zerstört werden und sie nicht mehr aufgeschäumt werden kann.

SO SCHÄUMEN SIE RICHTIG:

Falls Sie eine Espressomaschine besitzen, kalte Milch (je kälter, desto besser) in ein Metallgefäß füllen – wichtig: nur zu einem Drittel füllen, damit sich der Schaum aufplustern kann. Anschließend die kleine Dampfdüse in die Milch tauchen und das Ventil so weit öffnen, bis sich ein kräftiger, regelmäßiger Dampfstrahl bildet. Aus anfänglich kleinen Bläschen wird schnell schöner Schaum. Praktisch und leicht zu handhaben sind auch kleine, batteriebetriebene Elektroquirle oder Glas- oder Kunststoffbehälter, in denen eine gelochte Platte mit der Hand so oft hin und her bewegt wird, bis sich feiner Milchschaum gebildet hat.

www.aldi-sued.de

Süßes zum Kaffeekränzchen

REZEPTE

Kaffeekränzchen! Wunderbare Nachrichtenbörse von und für Freundinnen und Nachbarinnen in der guten Stube des Hauses. Die schöne Kultur des Kaffeeklatsches hat sich um die Jahrhundertwende eingebürgert, als die Herren sich am Stammtisch trafen und es für die Damen als nicht schicklich galt, öffentliche Lokale zu betreten.

Unsere Rezepte sind nicht nur für Kaffeetanten. Sie passen prima zum Kaffee, aber natürlich auch zu jeder anderen Gelegenheit.

HASELNUSSWAFFEL AUF EINER KAFFEE-CORETTO-SAUCE
ergibt 6 Waffeln

WAFFELN

3	Eier
1	Eiweiß
250 g	Mehl
50 g	Zucker
170 ml	Milch
100 g	Haselnüsse gemahlen und geröstet
30 g	Butter

Eier, Mehl, Zucker, Milch, Haselnüsse mit der flüssigen Butter vermischen, zum Schluss geschlagenes Eiweiß unterheben, im Waffeleisen ausbacken.

KAFFEE-CORETTO-SAUCE

125 ml	flüssige Sahne
40 g	TIZIO Caffé Espresso Ganze Bohne
30 g	Zucker
2	Eigelbe
15 - 30 ml	Grappa Cavone, je nach Geschmack

Kaffeebohnen in der Sahne aufkochen und über Nacht in der Sahne ziehen lassen, anschließend die Bohnen aussieben. Eigelbe mit dem Zucker auf einem Wasserbad schaumig rühren, Sahne zugeben und bei schwacher Hitze cremig rühren, zuletzt den Grappa dazu geben.

Auf einen Teller etwas von der Kaffee-Coretto-Sauce geben und drei Waffelstücke darauf anrichten.

Tipp:
Dazu passt ein Klecks Schlagsahne, dekoriert mit einigen Kaffeebohnen.

FRISCHKÄSE-MUFFIN AUF LATTE MACCHIATO SCHAUM
ergibt 9-12 Muffins

MUFFINS:

3	Eier
150 g	Mehl
1 TL	Backpulver
30 g	Stärke
1/2	Päckchen Vanillezucker
1	Prise Salz
70 g	Zucker
120 g	Butter

Füllung:

9-12 TL	gesüßter Speisequark oder Nusscreme Nutoka

Muffinform fetten, kühl stellen. Backofen auf 200 °C vorheizen.

Eier schaumig schlagen. Mit Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker glatt rühren. Mehl, Backpulver und Speisestärke auf die Eimasse sieben und unterrühren.

In die Vertiefung der Form je 1 Esslöffel Teig füllen, ein Teelöffel gesüßter Quark oder Nusscreme Nutoka draufsetzen und mit einem Esslöffel Teig abschließen. Die Muffins 15 bis 20 Min backen, auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

Cappuccinopulver in heißem Wasser auflösen, mit den Eigelben bei schwacher Hitze schaumig schlagen.

LATTE MACCHIATO SCHAUM:

30 g	BELMONT Cappuccino Latte Macchiato
4	Eigelbe
80 ml	heißes Wasser

Dekoration je nach Jahreszeit, mit frischen Beeren oder marinierten Birnen. Muffins halb mit Puderzucker und halb mit Kakao bestreuen, aufschneiden und auf den Früchten anrichten, mit dem Schaum umgießen.

ALDI SÜD

www.aldi-sued.de