

# crema

for coffee-lovers

**FAIR  
DIENT?**

*Lohnt sich fairer  
Kaffee für Röster?*

**GEWINN  
MICH**

*X-MAS-Verlosung  
für den Home-Barista*

**IM TEST**

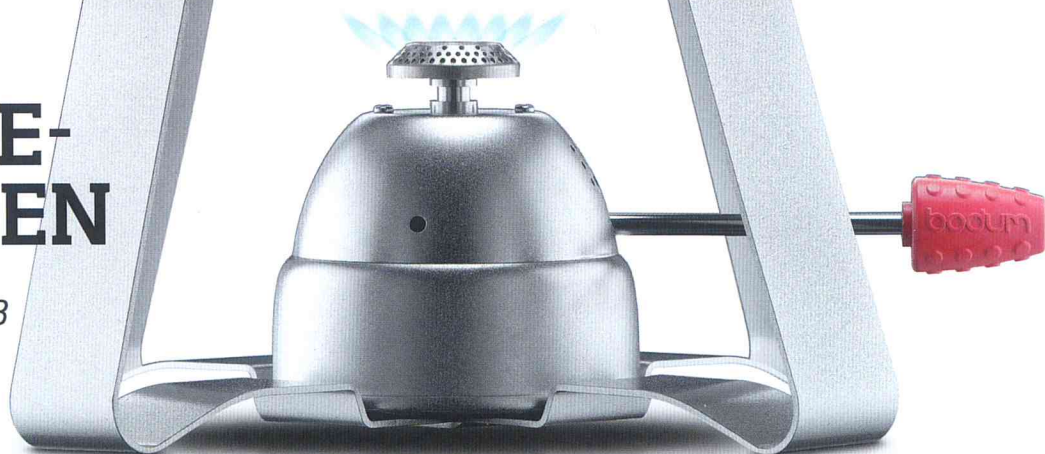
*Siebträger, Espresso  
und Cafés in Kiev, Athen  
und Süd-Amerika.*

# Langsam machen

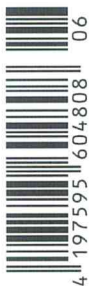
**VON DER LEHRE DES VAKUUMS**

**KAFFEE-  
SCHULEN**

*School of hot: Hier  
macht Lernen Spaß*



Dezember/Januar 2017/2018  
Deutschland 4,80 €  
Österreich 4,80 € / CH 5,80 sfr  
BelLux 5,65 € / ITES 6,50 €  
Ausgabe 06/2017





# INSTA COFFEE

Klein, stark schwarz, unsere Instagram-Favs mit dem Tag: **#cremamagazin**



@blackshoe11  
#Zimtschnecken



@derkaffeemacher  
#coffeelicious



@kaffeehandwerk  
#happytimes



@mr.alexander.young  
#läuft



@voraginekaffee  
#coffeetrip

Fotos: Instagram

# WINNER

Mit der Cocktailkreation „Oriental Coffee 43“ hat Martin Kramer, Bartender und Inhaber der „Charles Bar“ in Wittenberg, den „Most Passionate Barista Contest“ gewonnen. Mit diesem Rezept konnte er die Jury überzeugen:

## ORIENTAL COFFEE 43

3 cl Licor 43, 3 cl Cuervo 1800 Anejo Tequila, 6 cl Himbeermark\*, 1,5 cl weiße Schokolandesirup Giffard, 3 dashes Cardamom Bitters von Fee Brothers, 1 warmer Espresso. Zubereitung: Auf Crushed Ice shaken und anschließend abseihen. Mit Minze, dunklen Beeren und karamellisiertem Baiser garnieren.

\*gefrostete Himbeeren und Cranberrysaft im Blender mixen.



## BIRNE/APFEL/KAFFEE

**NACH UNSEREM GESCHMACK:** Säfte sind ja nur selten unser Ding, bei dem „PriSecco

Cuvee Nr. 15“ machen wir gerne eine Ausnahme. Kombiniert hier doch die Manufaktur Jörg Geiger Birne, Apfel und Kaffee. Letzterer ist

Die Flasche mit 0,375 l gibt es ab ca. 5,50 Euro.

eine Bourbon-Varietät und stammt von der Finca Sonora aus dem Hochland von Mexiko. Geröstet wurde in der Kupfertrommel. Die Aromen des Kaffees erinnern an Kastanienblüten, Karamell und Tabak. Der Saft selbst schmeckt nach süßen gelben Birnen, Gewürzluiken-Apfel und natürlich Kaffee. [manufaktur-joerg-geiger.de](http://manufaktur-joerg-geiger.de)



## RUNDE SACHE

**E.S.E. Kaffeepads** gelten mit ihrer Aluminium-Einzelverpackung nicht gerade als ökologisch vertretbar. Das könnte bald der Vergangenheit angehören – dank der umweltfreundlichen und wiederverschließbaren Großverpackung für Pads von Necado. 25 oder 50 Stück fassen die dezent designten Packungen, die sich sowohl für Büros, die Gastronomie oder Privathaushalte eignen. [www.necado.de](http://www.necado.de)



## ADELAIDE ASSKICKER

**Der stärkste Kaffee der Welt:** In einem Café im australischen Adelaide gibt es jetzt den „Adelaide Asskicker“. Eine Kombination aus vier Espresso-Shots, 120 ml Cold-Brew-Kaffee, der zehn Tage lang gezogen wurde, und vier Eiswürfeln aus 48-Stunden-Cold-Brew-Kaffee. Er soll möglich machen, dass man zwischen 12 und 18 Stunden wach bleibt. Der Kaffee hat 80 Mal so viel Koffein wie ein Espresso-Shot.



## OVER THE POTT

**„Na endlich“ möchten wir rufen:** Nachdem Melitta – immerhin die Erfinderin der Brühmethode mit Papierfilter – sich jahrelang aus Japan von Hario die Butter vom Brot haben nehmen lassen, gehen die Pioniere jetzt mit einem eigenen Pour-over-Set an den Third-Wave-Start. Mit an Bord: eine Glaskanne, der Edelstahl-Wasserkessel und natürlich der Filter aus Kunststoff oder Porzellan. [www.melitta.de](http://www.melitta.de)