

Das Kaffeekränzchen des 21. Jahrhunderts – die neue deutsche Kaffeekultur

(Arnsberg, Juli 2021) Vom Zahlungsmittel zum Kult – Kaffee und auch die Kaffeekultur in Deutschland haben einen langen Weg hinter sich. Nach der sogenannten ersten Welle, die Industrialisierung des Kaffees Ende des 19. Jahrhunderts, und der zweiten Welle, die uns in den 70er-Jahren Cappuccino und Co. bescherte, befinden wir uns seit den 80er-/90er-Jahren mitten in der dritten Kaffeewelle. Doch was macht diese dritte Welle so besonders? Und gibt es gar eine vierte? Ein Blick hinter die Kulissen des Siebträgerexperten GRAEF, gespickt mit Einschätzungen von Michael Gliss – Kaffeeexperte und Deutschlands erster Diplom-Kaffee-Sommelier – gibt Aufschluss über den aktuellen Stand der dritten Kaffeewelle, über Zubereitungstrends und eine Aussicht auf das, was den deutschen Markt erwartet.

Die deutsche Liebe zu Kaffee hat schon lange den staubigen Ruf vom Kaffeeklatsch verloren. Kaffee ist Kunst, wer ihn trinkt, ist hip und wer ihn richtig zubereiten kann, ist Trendsetter. Dazu passt: Der Kaffeekonsum im Land nimmt jährlich zu, Tendenz steigend. Laut dem Deutschen Kaffeeverband wurden 2020 etwa 20 Tassen Kaffee pro Kopf mehr getrunken – mit 11 Prozent Anstieg hat der Konsum in den eigenen vier Wänden einen Löwenanteil am Wachstum. Schon seit den 80er- und 90er-Jahren befinden wir uns in der sogenannten Third Wave. Sie wurde erst von kleinen Pionieren eingeläutet und schließlich von – heute großen – Playern wie Starbucks etabliert. Mittlerweile rücken in der dritten Welle Qualität, Fair bzw. Direct Trade mehr in den Fokus.



mehr >>

GRAEF

[Download Bildmaterial](#)



Die GRAEF CoffeeKitchen bietet alles, was sich Kaffeeliebhaber wünschen



Siebträgermaschinen erfreuen sich immer größerer Beliebtheit



Michael Gliss, Kaffeeexperte und Deutschlands erster Diplom-Kaffee-Sommelier

Die Entwicklung der Third Wave

„Seit gut 20 Jahren sind Kaffeherkunft und Transparenz in Bezug auf die Kaffeebauern, Qualität und Nachhaltigkeit die entscheidenden Merkmale der Craft Coffees in Deutschland. Die sozialen Komponenten, wie Fairness und das respektvolle Handeln zwischen Einkäufern und Kaffeebauern, sind oberste Leitlinie“, bestätigt Michael Gliss, Kaffeeexperte und Deutschlands erster Diplom-Kaffee-Sommelier. „Seit etwa 10 Jahren übernimmt auch die Kaffeeindustrie dieses Konzept und es findet Berücksichtigung beim industriell hergestellten Kaffee, der im Supermarkt angeboten wird.“ Die Qualität steht im Vordergrund und Kaffee wird zu einem absoluten Genussmittel befördert. Vom Anbau und von der Aufzucht der Kaffeepflanzen über die achtsame Ernte (Picking statt Stripping) bis hin zur qualitativen Aufbereitung der Kaffeebohnen.

Trends in der Zubereitung

Passend zum achtsameren Genuss, geht der Trend beim Bohnenkauf laut Kaffeeverband klar zur ganzen Bohne. Und das hat auch mit einem Produkt zu tun, das der Nische immer weiter erwächst: dem Siebträger. Die Baristamaschinen finden sich in immer mehr Privathaushalten, denn sie bieten drei entscheidende Vorteile: Geschmack, Nachhaltigkeit und immer mehr Komfort durch die Weiterentwicklung der Technologien, wie z. B. des Thermoblocks. Heute stehen die schnell aufheizenden Thermoblock-Siebträger den klassischen Boilermaschinen in nichts mehr nach – das überzeugt mittlerweile selbst Traditionalisten. „Wir setzen seit jeher auf die fortschrittliche Thermoblock-Technologie in unserer CoffeeKitchen und sehen seit Jahren einen klaren Anstieg bei den Verkaufszahlen“, bestätigt Hermann Graef, Geschäftsführer der Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG. „Die Vorteile liegen auf der Hand. Thermoblöcke sind energieeffizienter und die Zubereitung im Siebträger ist insgesamt nachhaltiger. Das wird den Konsumenten immer wichtiger.“ Ein guter Siebträger ist eine Investition für viele Jahre. Sie sind sehr robust und Einzelteile können ausgetauscht werden. Außerdem entsteht kein Abfall durch Kaffeepads oder -kapseln.

Darauf sollten Siebträgerinteressierte achten

Wichtige Fragen vor dem Siebträgerkauf sind: Wie oft möchte ich welche Getränke zubereiten und wie viel Einfluss möchte ich auf mein Ergebnis haben? Wer Espresso oder Cappuccino genießen will, ohne sich in die Zubereitung zu sehr einzuarbeiten, der sollte auf doppelwandige Siebeinsätze achten und auf spezielle Aufsätze für den Milchschaum – wie der Panarello-Aufsatz der salita. Mit dem kompakten Einstiegssiebträger gelingt der Cappuccino auch ohne Vorkenntnisse. Wer nicht nur Espresso, sondern vor allem auch Spezialitäten wie Latte macchiato trinkt, der sollte langfristig ein Gerät mit zwei separaten Pumpen und Heizkreisläufen wählen, wie z. B. die baronessa von GRAEF. Denn der Dampf für Milchschaum benötigt höhere Temperaturen, als sie der Espresso verträgt. Mit zwei Thermoblöcken kann ohne Wartezeit beides gleichzeitig zubereitet werden. Experimentierfreudige sollten auf Einstellmöglichkeiten für Wassertemperatur und -menge achten. Wer sich in Latte-Art üben will, sollte im Bestfall Einfluss auf den Wasserdampf nehmen können, wie z. B. beim GRAEF Premiummodell contessa.

mehr >>

GRAEF



Die Third Coffee Wave setzt vor allem auf die Qualität der Kaffeebohnen



Geschäftsführer Hermann Graef setzt schon lange auf fortschrittliche Technologien im Bereich Siebträger



Multitalent mit zwei Thermoblöcken: die GRAEF baronessa

Tipp: Den Lieferumfang beim Zubehör beachten. Verschiedene Siebeinsätze, Milchkännchen, Reinigungsset, Tamper, hochwertiger Siebträger – all das benötigen Heimbarista und all das ist z. B. bereits bei der GRAEF marchesa enthalten. Im Budget nicht vergessen: die richtige Mühle. Nur frisch gemahlen, entfaltet Kaffee sein volles Aroma. Ein aromaschonendes, gleichmäßig mahlendes Mahlwerk mit verschiedenen Justiermöglichkeiten ist Pflicht. Das präzise Kegelmahlwerk der GRAEF Kaffeemühle CM 500 liefert mit bis zu 140 Einstellungen genau den Mahlgrad, der für den Lieblingskaffee benötigt wird.



Aussicht: Steht die vierte Kaffeewelle bevor?

Ob Gesellschaft oder Kaffee – das Highlight-Thema Nachhaltigkeit wird weiter zunehmen. Hippe Cafés rüsten bereits auf Zero-Waste-Strategien um. Andere Start-ups verwenden den Kaffeesatz und stellen aus ihm Kaffeetassen her. Aber: „Einen ganz neuen Aufschwung sehe ich aktuell nicht, eher ein Manifestieren bereits langjährig gelebter Kriterien“, vermutet Gliss. „Was den Kaffee selbst betrifft, werden sich Wissenschaft und Forschung immer intensiver mit den Kaffeepflanzen und neuen Techniken des Anbaus, der Ernte und der Röstungen beschäftigen. Langweilig wird es für Kaffeeliebhaber sicher nie.“ In diesem Jahr schon auf dem Vormarsch: die Verbindung mehrerer In-Getränke zu einer neuen Kaffee-Idee. Dazu zählen Kaffeeprodukte mit Limonaden oder Superfoods wie Lucuma, Kokosöl, Maca, Kurkuma oder Vitalpilzen. Geschmückt sind die Kreationen dann mit Namen wie Cold Brew Tonic, Coffbucha, Egg Coffee und Maca-Kaffee. Coffee Jelly (zu Deutsch: Kaffeegelée) ist ein köstliches Dessert, welches ein klein wenig an Marmelade und Wackelpudding mit Kaffeegeschmack erinnert.

GRAEF



Die GRAEF Kaffeemühle CM 502 mit bis zu 140 Mahlgraden



Zu den neusten Kaffeetrends zählen Kaffeeprodukte mit Superfoods wie Kurkuma

Presseinformation

Weitere Informationen zur Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG sind unter www.graef.de abrufbar. Außerdem ist GRAEF auch in den Sozialen Netzwerken präsent:



Über die GRAEF CoffeeKitchen

GRAEF ist seit 2009 im Kaffeemarkt aktiv und lässt keinen Kaffeewunsch unerfüllt. Heimbarista und alle, die es werden wollen, finden in der hochwertigen Siebtrügerrange ihren passenden Genusspartner, für Traditionalisten hält GRAEF schicke und qualitativ hochwertige Filterkaffeemaschinen bereit. Für beide Zubereitungsarten mahlen die präzisen Kaffeemühlen aromaschonend und gleichmäßig die Lieblingsbohne zu frischem Kaffeemehl, das darauf wartet, zu leckerem Espresso, Kaffee oder Cappuccino und Co. veredelt zu werden.

Über die Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG:

Die 1920 gegründete Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG aus Arnshausen gehört zu den führenden Herstellern von Schneidemaschinen für den privaten und den gewerblichen Gebrauch. 2020 feierte das Familienunternehmen bereits sein 100-jähriges Jubiläum. 100 % Innovation, 100 % Ingenieurskunst, 100 % Nachhaltigkeit und vieles mehr – für das bedeutende Jahr 2020 hatte GRAEF prägnante Botschaften formuliert, die die Philosophie des Familienunternehmens, seine Werte und Errungenschaften perfekt zusammenfassen. So steht das Unternehmen – mittlerweile in vierter Generation familiengeführt – längst nicht mehr nur für höchste Qualität „made in Germany“, sondern auch für verantwortungsvolles und nachhaltiges Wirtschaften.

Die innovativen Produkte aus der Arnshausener Manufaktur setzen immer wieder Branchenstandards, insbesondere die Alleschneider für Privathaushalte. Auch mit Messerschärfen, Siebträger-Espressomaschinen, Kaffeemühlen, Milchaufschäumern, Wasserkochern, Toastern und Waffeleisen sorgt das Unternehmen GRAEF für täglichen, vielseitigen Genuss. National und international sind seine Produkte für hochwertige Verarbeitung, Langlebigkeit, Nutzerfreundlichkeit und durchdachte Formgebung bekannt. Sie wurden vielfach mit den begehrtesten Designpreisen ausgezeichnet und erzielen in Produkttests immer wieder Bestnoten. Seit 2009 wurde GRAEF mehrfach zur „Marke des Jahrhunderts“ gekürt und konnte jüngst den Plus X Award als „Beste Marke des Jahres 2020“ für sich gewinnen. GRAEF sammelte 2020 sogar die meisten Plus-X-Award-Gütesiegel innerhalb seiner Produktgruppe und wurde daher zusätzlich als „Innovativste Marke 2020“ ausgezeichnet.

GRAEF

Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®

Bierstadter Straße 9 a

65189 Wiesbaden

www.deutscher-pressestern.de

Laura Trost

E-Mail: l.trost@public-star.de

Tel.: +49 611 39539-15

Svenja Karolczak

E-Mail: s.karolczak@public-star.de

Tel.: +49 611 39539-16



DEUTSCHER PRESSESTERN