

Pressedienst 025-092020

Barista-Genüsse in Lifestyle-Wohnküchen

Mannheim, 09.09.2020. Kaffee zählt zu einem der Lieblingsgetränke hierzulande. 166 Liter pro Jahr und pro Kopf bzw. durchschnittlich 3,6 Tassen am Tag werden davon konsumiert, wie aus einem aktuellen Kaffeereport* hervorgeht. Grund für den steigenden Kaffeekonsum ist die Freude am Genuss. Und den kann man mit einem Marken-Einbau- oder Stand-Kaffeefullautomat jederzeit auch zu Hause zelebrieren – und zwar genauso wie man es sonst nur durch die Kaffeekunst eines Baristas kennt.

„Das Geschäft mit Kaffeefullautomaten brummt“, konstatiert Volker Irle, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK). Das sei beispielsweise der Getränkevielfalt und dem attraktiven Look der Einbau- und Standgeräte geschuldet, aber auch dem steigenden Angebot an Personalisierungsmöglichkeiten eines der Lieblingsgetränke der Deutschen. Angesichts von mehr Home Office, Schooling & Learning und des bevorstehenden Herbst- und Jahresendgeschäfts dürfte der Absatz in diesem Produktsegment nochmals deutlich steigen.

„Auch wenn das traditionelle Kaffeefiltern von Hand seine Liebhaber hat, das Gros der Käuferinnen und Käufer entscheidet sich für einen Kaffeefullautomaten“, sagt Volker Irle. Die Vorzüge liegen auf der Hand. Perfekt und im Nu auf Barista-Level zubereitete Kaffee- & Milchspezialitäten: z. B. am Morgen einen intensiven Café Crème, Cappuccino oder eine Latte Macchiato einfach per Fingertipp auf dem farbigen Touchdisplay und nach dem persönlich hinterlegten Lieblingsprofil zubereitet – genau so, wie man seinen Muntermacher mag. Nach dem Mittagessen oder am Nachmittag einen doppelten Espresso und nach dem Abendessen einen Espresso leggero oder vielleicht auch decaffeinato, der dann mit einer zweiten, koffeinfreien Bohnensorte aufgebrüht wird.

Arbeitsgemeinschaft
Die Moderne Küche e.V. (AMK)
Harlachweg 4
68163 Mannheim, Germany

Telefon: +49 (0) 621 85 06 100
Telefax: +49 (0) 621 85 06 101
Internet: www.amk.de
www.tag-der-kueche.de
E-Mail: info@amk.de

Belege erbeten an:
Pressestelle der AMK
Abdruck und Auswertung frei.
Die AMK stellt Ihnen auf Anforderung
gerne weiteres Text- und Bildmaterial
zur Verfügung.

Immer mehr ist mit diesen neuen, vernetzungsfähigen HighTech-Geräten möglich. Angefangen bei einer einfachen, intuitiven One-Touch-Bedienung und einer großen Getränkevielfalt – so sind auch nicht alltägliche Barista-Genüsse und Milch-Kreationen wie z. B. Wiener Melange oder die portugiesische Kaffeevariante Garoto möglich. Oder der gleichzeitigen Zubereitung von zwei Tassen einer Kaffee- oder Milchspezialität bis hin zu einer praktischen Kaffeekannen-Funktion, wenn mehr als nur ein Kaffeebezug ansteht oder wenn Gäste kommen. Auch immer mehr Parameter lassen sich ganz nach dem persönlichen Gusto variieren und individuell anpassen: z. B. der Mahlgrad und die Mahlmenge der Kaffeebohnen, die Getränketemperatur, die Intensität des Aromas (von mild bis extra stark bei einer Reduzierung des Bitterstoffgehalts durch zwei Mahl- und Brühvorgänge) sowie das Verhältnis von Kaffee und feinporigem Milchschaum.

Auch für optimale Hygiene ist rundum gesorgt. Das Säubern und Entkalken der Geräte managen automatische Reinigungs- und Entkalkungsprogramme. Wann ein Entkalkungsvorgang ansteht, darüber informiert der Kaffeefullautomat selbst und wenn das Gerät vernetzungsfähig ist, die App. Damit kann man zudem interessante Informationen rund um das Thema Kaffee aufstöbern, neue Rezepte entdecken und direkt an seinen smarten Kaffeefullautomaten weiterleiten. Oder bei eventuell auftretenden technischen Problemen den Kundendienst informieren, der dann virtuell auf das Gerät zugreifen kann, sofern seine Besitzer dies wünschen. Spitzen-Einbaumodelle sind u. a. mit einer aktivierbaren Annäherungssensorik ausgestattet. Sie erkennt, wenn man sich dem Touchdisplay per Hand oder Körper nähert und schaltet dann z. B. das Gerät und die Beleuchtung ein. Damit das Lieblingsgetränk makellos schmeckt, reduzieren Filter den Kalkgehalt des Wassers – ebenso geruchs- und geschmacksstörende Stoffe. Und nebenbei bemerkt: Die neuen hochwertigen Premium- und Markenmodelle bereiten ihre Kaffee- und Milchspezialitäten dank hochwertiger Mahlwerke zudem auch noch angenehm leise zu. (AMK)

*Tchibo-Kaffeereport 2020

Die AMK ist der Fach- und Dienstleistungsverband der gesamten Küchenbranche. Sie engagiert sich auf den Gebieten Technik & Normung, Marketing & Öffentlichkeitsarbeit, Internationalisierung sowie Messewesen. Der AMK gehören mehr als 140 Mitgliedsunternehmen an, alle sind namhafte Hersteller von Küchenmöbeln, Elektro-/Einbaugeräten, Spülen, Zubehör sowie Zulieferer, Handelskooperationen und Dienstleistungsunternehmen. Sie ist Schirmherrin für den „Tag der Küche“, der jährlich mit Live-Events in zahlreiche Küchenausstellungen im deutschsprachigen Raum lockt. Nächster Termin: 26. September 2020. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de und www.tag-der-kueche.de. (AMK)

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 025-092020: **Barista-Genüsse in Lifestyle-Wohnküchen**

Foto 1:

Kompakter, vernetzbarer Einbau-Kaffeevollautomat mit komfortabler One-Touch-Zubereitung. Bis zu acht Lieblingsgetränke lassen sich hier abspeichern. Für Hygiene sorgt eine vollautomatische Dampf-Reinigung. (Foto: AMK)

Foto 2:

Bei dem Gerät (ganz rechts) mit LCD-Display besteht die Wahl zwischen drei Kaffeetemperaturen und fünf voreingestellten Kaffeestärken. Die Ausgabemenge lässt sich für fünf Tassengrößen programmieren. (Foto: AMK)

Foto 3 + 3a:

Das Kompaktgerät ist u. a. mit einem 4,5 Zoll großen TFT-Touchdisplay, einer 2-Tassen-Funktion, einem leisen Mahlwerk mit 13 Mahlgradeinstellungen sowie einem automatischen Entkalkungsprogramm ausgestattet. (Foto: AMK)

Foto 4 + 4a:

Vernetztes Premium-Standgerät mit zwei Bohnenbehältern und zwei Mahlwerken sowie der Möglichkeit, die Kaffeestärke, -menge, -temperatur, das Kaffee-Milch-Verhältnis und die Brühgeschwindigkeit individuell abzustufen. (Foto: AMK)

Foto 5:

Die Spitzenklasse: Mit Frischwasseranschluss, drei Bohnenbehältern, einer intelligenten Annäherungssensorik und Erkennung der Tassen-/Glashöhe. Das Milchgefäß lässt sich schnell entfernen und frontal wieder andocken. (Foto: AMK)

Foto 6:

Dieser hochwertige TouchControl-Einbauvollautomat im schicken Spiegelglas-Design bereitet diverse Kaffeespezialitäten zu wie z. B. auch einen Flat white, Americano, Espresso macchiato, Ristretto oder Doppio. (Foto: AMK)

Foto 7:

Für alle Fans von Filterkaffee und eines nostalgischen Retro-Designs der 1950er-Jahre. Bis zu 10 Tassen brüht diese schmucke Kaffeemaschine mit Auto-Start-Modus auf. Es gibt sie in diversen Farbstellungen. (Foto: AMK)

Foto 8:

In edlem Schwarz matt präsentiert sich dieses Design-Modell. Bei Bezug eines extra starken Kaffees reduzieren zwei Mahl- und Brühvorgänge den

Bitterstoffgehalt. Der Wasserfilter sorgt für einen exzellenten Geschmack. (Foto: AMK)

Foto 9:

Ein attraktives Einbau-Gespann in ergonomischer Griffhöhe. Unter dem Kompakt-Kaffeefullautomaten (links) mit Touch-Bedienung und einer Antifingerprint-Edelstahloberfläche befindet sich eine Wärmeschublade. (Foto: AMK)

Mannheim, 09.09.2020