



Kaffee wie vom Barista mit der richtigen Sorte

Mit Gottliebers «Muntermacher»-Kaffee und einigen Expertentipps
wird auch bei Heim-Baristas jede Tasse zum Genuss.

«Unsere Gäste waren so begeistert von dem Kaffee, den wir in unseren «Gottlieber Sweets & Coffees» servieren, dass sie ihn unbedingt auch zu Hause trinken wollten», berichtet Andrea Rivas, Marketing- und Verkaufsleiterin der Gottlieber Spezialitäten AG. Seit 2008 lockt das Seecafé in Gottlieben Genussliebhaber an, und seit 2012 werden an fünf weiteren Standorten in der Schweiz Cafés mit integrierten Shops betrieben. Hier wird der exzellente Kaffee ausgeschenkt, der auch in den beliebten Mocca-Hüppen zum Einsatz kommt. «Wir bieten zwei Röstungen an - den «Muntermacher»-Espresso und den «Muntermacher»-Kaffee. Beide sind bio- und fairtrade-zertifiziert», erklärt Rivas.

Qualität für höchsten Genuss

Die Bohnen für den köstlichen «Muntermacher»-Espresso und -Kaffee werden im traditionellen Trommelröstverfahren von Turm Kaffee in St. Gallen nach Gottlieber Rezeptur geröstet, veredelt und gemischt. «In der ältesten Kaffeerösterei der Schweiz aus dem Jahr 1761 bestimmt der Mensch, nicht eine Maschine, über die Qualität. Hier kommt

Kaffee richtig lagern:

Luftdicht, lichtgeschützt, kühl (am besten bei Kellertemperatur) an einem stabilen Lagerort. Ganze Bohnen statt gemahlene Kaffee lagern.



Gottlieber Muntermacher
Premium Kaffeebohnen bio & fair
500 g Fr.15.90

*Aktion: 20 % Rabatt auf «Muntermacher»
Espresso und Kaffee vom 8.–14.10.
In grösseren Filialen

erstklassiges Fachwissen zum Tragen», betont Rivas. «Unser hoher Qualitätsanspruch ist wesentlich für den Genuss unserer Produkte. Wir hoffen, dass unsere Kundschaft sich Zeit nimmt, dies voll auszukosten. Denn wahrer Genuss bedeutet, die Zeit zu vergessen und einfach im Moment zu sein.»

Worauf achten

Damit «Muntermacher»- Espresso und -Kaffee das volle Aroma auch zu Hause entfalten, sollte man einige Tipps beachten: Nur so viel Kaffee kaufen, wie innerhalb eines Monats konsumiert werden kann. An einem dunklen, trockenen, kühlen Ort lagern, um das Aroma zu bewahren und idealerweise unmittelbar vor dem Brühen mahlen, um die Aromen zu erhalten: fein für Espresso, mittel für Kaffee und Mokka Express, grob für Cold Brew. Ausserdem: Immer frisches Wasser verwenden. Ein Wasserfilter ist empfehlenswert. Dann sollte der Kaffee schmecken wie vom Profi.

Text: Teresa Schächli