














































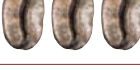






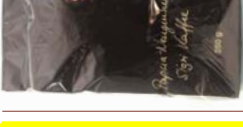



























































DER KAFFEE TEST






























So viel schon mal vorweg: Man kann einen Kaffee nach festgelegten Kriterien, wie beispielsweise Aroma, Säure, Süße, Bitterstoffe, Balance, beurteilen. Für Geschmack lassen sich solche Kriterien jedoch nicht anberaumen. Soll heißen, dass jeder sich an seinen Lieblingskaffee herantasten und auch mal die Temperatur des Wassers variieren sollte. Unser Experte Dr. Steffen Schwarz von der Mannheimer Coffee Consulate und unsere Redaktionsjury haben ausschließlich 100-prozentige Arabica-Bohnen getestet. Alles war dabei: Köstliches und Schreckliches. Für einen besseren Überblick haben wir die Kaffees preisaufsteigend geordnet.

<p>Tchibo Caffe Crema Delizioso</p> 	<p>Man kann dieser Bohne so einiges entnehmen: Grüntöne und Zedernaromen. Der leicht verbrannte Geschmack hat den Experten nicht überzeugt, aber das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt. Ein Überraschungskandidat. 8 €/kg</p>	<p>Experte 2 </p> <p>Redaktion 3 </p>
<p>Jacobs Krönung</p> 	<p>Die berühmte Kaffeebohne hat ein gummiartiges und leicht nach Medizin schmeckendes Aroma. Sie ist hell, aber unregelmäßig geröstet. Die Ausgewogenheit scheint darunter nicht zu leiden. Ein Klassiker eben. 9,18 €/kg</p>	<p>Experte 4 </p> <p>Redaktion 2 </p>
<p>Röstfein Kosta Espresso</p> 	<p>Das Röstaroma dieses Hochlandkaffees entsteht in Magdeburg und hat für viele Menschen in den neuen Bundesländern einen nostalgischen Wert. Diese Espresso-Kreation zeichnet sich aus durch ein malzig-erdiges Aroma. Etwas modrig. 9,98 €/kg</p>	<p>Experte 2 </p> <p>Redaktion 2 </p>
<p>Melitta BellaCrema Espresso</p> 	<p>Mittlere Röstung. Das Aroma ist metallisch und chemisch. Zudem weist es erdige Töne auf sowie einen Schuss Bergamotte. Im Geruch ist er beißend und leicht säuerlich. Kein überzeugender Espresso. 9,99 €/kg</p>	<p>Experte 2 </p> <p>Redaktion 1 </p>
<p>Melitta BellaCrema Speciale</p> 	<p>Dem Melitta-Werbespruch kann man bei diesem »Café Speciale« nicht wirklich folgen. Die Bohne ist mittelbraun und weist keine Mängel auf. Der Kaffee jedoch riecht erdig und dezent nach Karton. Sein Geschmack ist auffällig muffig. 9,99 €/kg</p>	<p>Experte 1 </p> <p>Redaktion 1 </p>
<p>Jacobs Sinnfonie Kenia</p> 	<p>Diese kenianische Perlbohne ist besonders für Liebhaber milden Kaffees geeignet. Die helle Röstung ist regelmäßig, und der Duft erinnert an Wacholder und Schinken. Auffällig ist jedoch sein muffiger und saurer Geschmack. 11,98 €/kg</p>	<p>Experte 3 </p> <p>Redaktion 2 </p>
<p>Tchibo Privat Kaffee Brazil</p> 	<p>Ein Kaffee, dessen saure Note etwas stört. Jedoch schmeckt der Experte süße Aromen, wie Marzipan, rote Früchte und Spekulatius. Herausragend ist die »Swiss Röstung«, die helle, mittlere und dunkle Bohnen enthält. Sehr ausgewogen. 11,98 €/kg</p>	<p>Experte 4 </p> <p>Redaktion 3 </p>
<p>Käfer Bio-Crema</p> 	<p>Dieser Hochlandarabica wurde einstimmig von der Jury als der Kaffee mit dem »Wums« bezeichnet. Für die mittlere Röstung schmeckt der Kaffee relativ kräftig. Das Aroma hat interessante Noten von Karamell, Kakao und Wildfrüchten. 13,99 €/kg</p>	<p>Experte 3 </p> <p>Redaktion 3 </p>
<p>Saquella Major Espresso</p> 	<p>Es gibt positive und negative Säuren im Kaffee. Aber sie sollten nicht so sehr hervorstechen wie bei diesem Espresso. Schön ist dagegen die lang anhaltende Crema. Über saquella-deutschland.de, 14,60 €/kg</p>	<p>Experte 1 </p> <p>Redaktion 3 </p>
<p>Lebensbaum Emozioni Espresso</p> 	<p>Sein Aroma ist betörend fruchtig und erinnert zudem an Gewürze wie Nelke. Die Säure im Geschmack des Espressos sticht zwar stark hervor, doch nach dem Urteil des Experten ist es eine gute, »klangvolle« Säure. Über lebensbaum.de, 14,69 €/kg</p>	<p>Experte 4 </p> <p>Redaktion 3 </p>

<p>Jacobs Carismo</p> 	<p>Wo die »Krönung« punktet, muss der Jacobs-Blend »Crema Supremo« leider einstecken. Faulig, muffig und auch abgestanden riecht und schmeckt der ansonsten cremige und vollmundige Filterkaffee. 14,99 €/kg</p>	<p>Experte 2 </p> <p>Redaktion 2 </p>
<p>Saquella Bar Italia Espresso</p> 	<p>Dunkle Schokolade umschreibt das Aroma und den Geschmack des Espressos am besten, das ist die Meinung der Redaktionsjury. Das Expertenteam riecht Puffreis-, Wermut- und Erdnussaromen. Über saquella-deutschland.de 14,99 €/kg</p>	<p>Experte 1 </p> <p>Redaktion 3,5 </p>
<p>Dallmayr Crema d'Oro</p> 	<p>Schonende Röstung und helle Crema sind seine Kennzeichen. Die Crema d'Oro riecht nach Mokka und zeichnet sich durch viele Dimensionen aus. Der Experte schmeckt erdige Noten, Kautschuk und Vollkorn heraus. 15,60 €/kg</p>	<p>Experte 2 </p> <p>Redaktion 3 </p>
<p>Dallmayr Prodomo</p> 	<p>Dallmayrs Hausmarke kann sich mit Spitzenkaffee durchaus messen. Die Bohnen duften nach dunklem Assam-Tee, Gewürzen und Fruchtebrot. Sie sind unregelmäßig geröstet. Uns fällt der unangenehme Nachgeschmack negativ auf. 15,60 €/kg</p>	<p>Experte 4 </p> <p>Redaktion 2 </p>
<p>Costadoro Masterclub Espresso</p> 	<p>Nussig und karamellig, mit einem Hauch von Brotkruste bewertet der Experte diesen Prestige-Espresso. Uns sind seine Süße und positive Säure aufgefallen, die man übrigens auch im Moskauer Kremli genießt. Über aromatico.de, 16,90 €/kg</p>	<p>Experte 4 </p> <p>Redaktion 3 </p>
<p>Dallmayr Espresso Monaco</p> 	<p>Dieser Espresso riecht nach Assam-Tee und Oliven. Leider sticht die Säure, die sich auch im Geschmack wiederfindet, zu stark heraus. Seine Bohnen sind mittelgeröstet und hinterlassen einen pelzigen Geschmack auf der Zunge. 17,40 €/kg</p>	<p>Experte 2 </p> <p>Redaktion 3 </p>
<p>Rösterei Burg Maragotype</p> 	<p>Liebhaber milder Kaffees sind mit dieser mexikanischen Elefantenbohne – so genannt wegen ihrer Größe – bestens bedient. Sie ist mild, enthält kaum Bitterstoffe und ergibt daher einen magenfreundlichen Aufguss. Über kaffeeshop24.de, 17,85 €/kg</p>	<p>Experte 3 </p> <p>Redaktion 3 </p>
<p>Royal Coffee Monsooned</p> 	<p>Sein Aroma gleicht jenem von Spekulatius. Uns hat die Spezialität des milden und dezent süßlichen Geschmacks überzeugt. Der säurearme Charakter mag vom Monsunklima Südindiens stammen. Über manufactum.de, 17,90 €/kg</p>	<p>Experte 3 </p> <p>Redaktion 3 </p>
<p>Rösterei Burg Neuguinea Sigrì</p> 	<p>Ähnlich wie der Jamaica Blue Mountain schmeckt diese exklusive Bohne aus Papua Neuguinea für unseren Geschmack wässrig, erdig und rauchig. Das Aroma qualifiziert der Experte als Torf. Über kaffeeshop24.de, 17,95 €/kg</p>	<p>Experte 3 </p> <p>Redaktion 2 </p>
<p>La Brasiliiana Espresso</p> 	<p>So sollte ein Espresso riechen: mit einer ausgewogenen Bitterkeit und extrem hohen, jedoch positiven Säuren. Trotz der etwas unregelmäßigen Bohne ist er ein wahrer Genuss, und seine Crema ist top!. Über aromatico.de, 19,90 €/kg</p>	<p>Experte 4 </p> <p>Redaktion 3,5 </p>

<p>Cellini Prestigio Espresso</p> 	<p>Da, wo wir einen stimmigen und schokoladigen Geschmack bewunderten, hatte das Expertenteam Assoziationen mit Seife und Blumen. Punktabzug gab es für Geschmack und Balance des Espressos. Über cellini.de, 19,90 €/kg</p>	<p>Experte 0</p> <p>Redaktion 4</p> 
<p>Jolly Caffe Espresso</p> 	<p>Leider kein »jolly good fellow«: Teer, Asphalt waren die Anmerkungen des Experten, uns irritierten die Säure und der leicht ranzige Geschmack. Es kann aber auch an dieser einen Packung des Espressos liegen. Über aromatico.de, 19,90 €/kg</p>	<p>Experte 1</p> <p>Redaktion 1</p> 
<p>Schreyögg BIO Espresso</p> 	<p>Es mag am ökologischen Anbau liegen, dass der Experte bei diesem Espresso sauren Torf und Milchsäure riecht. Die Bohne ist dunkel geröstet, mit unregelmäßigen Abweichungen. Bei uns spalteten sich die Geister. Über aromatico.de, 19,90 €/kg</p>	<p>Experte 3</p> <p>Redaktion 3,5</p> 
<p>Amber Gayo Mountain BIO</p> 	<p>Noch ein Kaffee aus ökologischem Anbau und zudem fair gehandelt. Er schmeckt sehr intensiv, jedoch ausgewogen. Hervorhebenswert sind seine süßlichen Nuancen. Der Experte bemängelt den Brandgeschmack. Über kaffeeso.de, 19,96 €/kg</p>	<p>Experte 1</p> <p>Redaktion 4</p> 
<p>Lucaffee Mr. Exclusive Espresso</p> 	<p>Das fruchtige und blumige Aroma hat sowohl das Expertenteam als auch unsere Redaktionsjury überzeugt. Und obwohl die Säure ganz deutlich hervorsticht, gehört dieser Espresso zu unseren Favoriten. Über lucaffee-shop.de, 21,90 €/kg</p>	<p>Experte 3</p> <p>Redaktion 4</p> 
<p>Mövenpick der Himmlische</p> 	<p>Einen alten Bekannten erkennen wir auch blind wieder. Der Filterkaffee hinterlässt einen leicht pelzigen Nachgeschmack. Im Fachjargon des Experten erinnert das Aroma an Marzipan, Tang und leider auch an Chlor. Über gourvita.com, 21,90 €/kg</p>	<p>Experte 2</p> <p>Redaktion 3,5</p> 
<p>Martella Maximum Espresso</p> 	<p>Vollmundig, cremig und ein absoluter Genuss. Vielleicht, weil er im Vergleich nicht so bitter schmeckt und die Säure relativ dezent ist. Das Aroma des Test-siegers in der Kategorie Espresso: Bergamotte und Pumpernickel. Über aromatico.de, 21,90 €/kg</p>	<p>Experte 3</p> <p>Redaktion 5</p> 
<p>Illy N Espresso</p> 	<p>Am roten Deckel erkennt man die klassische, etwas hellere Variante des bekannten Espressos. Im Geschmack schneidet er jedoch schlechter ab als sein dunkler gerösteter Verwandter. Dieser Espresso schmeckt etwas ranzig und teerig. 22,50 €/kg</p>	<p>Experte 2</p> <p>Redaktion 1</p> 
<p>Kaffa Wildkaffee</p> 	<p>Bevor diese Bohne in der Kaffeemühle landet, sollte man ihre Farben unbedingt begutachten. Sie hat das, was die Experten als »Swiss« bezeichnen: alle drei Röstgrade, die ein Kennzeichen für hohe Qualität sind. Über kaffeeshop24.de, 22,95 €/kg</p>	<p>Experte 3</p> <p>Redaktion 2,5</p> 
<p>Blaser Australia Boomerang</p> 	<p>Nahe Brisbane gedeiht diese Bohne: schwarz, glänzend und ganz ohne Silberblättchen dank der halbtrockenen Aufbereitung. Der Experte ist nicht überzeugt und stellt im Aroma rauchige Noten, Schinken und Curry fest. Über blaser.ch, 23,29 €/kg</p>	<p>Experte 0</p> <p>Redaktion 2,5</p> 

<p>Pellini Top Espresso</p> 	<p>»Klangvoll« nennt man eine Säure, die zum Espresso dazugehört, aber nicht beißend wirkt. Dieser Prestige-Espresso riecht zudem nach Zitrus und Papaya und schneidet in den Kategorien Balance, Körper, Geschmack hervorragend ab. 36 €/kg</p>	<p>Experte 5 </p> <p>Redaktion 2,5 </p>
<p>Alfredo Espresso</p> 	<p>Vielleicht bleibt man doch beim Filterkaffee aus dem Haus Darboven. Dieser Espresso hat ein äußerst unangenehmes Aroma und eine beißende Säure im Geruch und Geschmack. Über gourvita.com, 23,90 €/kg</p>	<p>Experte 1 </p> <p>Redaktion 1,5 </p>
<p>Moema Brasil Espresso</p> 	<p>Über Geschmack lässt sich streiten, auch bei diesem dunklen »pure passion« Espresso. Sein Aroma erinnert an faule Bananen und herbe Schokolade. Der Experte lobt sein blumiges Aroma und die gute Säure. Über moema-espresso.com, 23,99 €/kg</p>	<p>Experte 4 </p> <p>Redaktion 1 </p>
<p>Passalacqua Harem Espresso</p> 	<p>Selbst ein kleiner Anteil der teuren Jamaica Blue-Mountain-Bohne kann darüber nicht hinwegtäuschen, dass der Espresso säuerlich schmeckt, obwohl die Säurewerte laut Expertenmeinung gering sind. Über aromatico.de, 24,90 €/kg</p>	<p>Experte 3 </p> <p>Redaktion 2,5 </p>
<p>Tre Forze Espresso</p> 	<p>Rassig sizilianisch! Ergebnis der Redaktionsjury: Cremig und vollmundig. Expertenresultat: Brandaromen, aber auch geröstete Nüsse. Liegt vielleicht an der schonenden Röstung des Espressos. Selbst probieren! Über treforze.com, 24,90 €/kg</p>	<p>Experte 1 </p> <p>Redaktion 4,5 </p>
<p>Amber Yirgacheffe BIO</p> 	<p>Ein Tipp vorweg: Beim Bio-Kaffee sollte man sich nicht vom Aroma irritieren lassen. Dieser Kaffee schmeckt besser, als er riecht, nämlich schokoladig, malzig und angenehm mild. Bio trifft fairtrade. Über z. B. kaffeesolo.de, 25,20 €/kg</p>	<p>Experte 3 </p> <p>Redaktion 3 </p>
<p>Illy S Espresso</p> 	<p>Der schwarze Deckel steht für die dunklere Variante des Espresso-Klassikers, die säurehaltiger ist als die »N«-Röstung. Daher eignet sich dieser besonders gut für einen Espresso-Ristretto. Im Geruch stechen rostige Aromenoten raus. 25,32 €/kg</p>	<p>Experte 3 </p> <p>Redaktion 4,5 </p>
<p>Hausbrandt Espresso Gourmet</p> 	<p>Klingt deutsch, ist aber ist echter italienischer Gourmet-Espresso. Vollmundig im Geschmack, jedoch leicht aschig und verbrannt. Einen starken Punktabzug gibt es für die adstringierende Säure. Über artecaffe.de, 25,90 €/kg</p>	<p>Experte 2 </p> <p>Redaktion 2 </p>
<p>Amber Bonga Forest Espresso</p> 	<p>Mit seinem teerigen Aroma kann der aus dem äthiopischen Bergwald stammende Espresso nicht bestechen. Der Experte entdeckt Karamell- und Torfnoten. Sein Geschmack ist schokoladig und kraftvoll. Über kaffeesolo.de, 27,16 €/kg</p>	<p>Experte 2 </p> <p>Redaktion 2,5 </p>
<p>New York Espresso Extra</p> 	<p>Wie es sich für einen echten italienischen Espresso gehört, schmeckt er sehr aromatisch und auffällig bitter. Die exklusive Note gibt es durch den 5-prozentigen Anteil am jamaikanischen Blue Mountain. Über kaffeesolo.de, 27,56 €/kg</p>	<p>Experte 2 </p> <p>Redaktion 4 </p>

<p>Vee's Espresso</p> 	<p>»Italienische Röstung« steht für einen dunklen Espresso – typisch für Süditalien. Daran sind wir nicht gewöhnt und bemängeln den pelzigen Geschmack. Der Experte lobt Mandel- und Holznoten im Aroma. Über aromatico.de, 28 € /kg</p>	<p>Experte 4 </p> <p>Redaktion 3,5 </p>
<p>Rösterei Burg Jemen Mokka</p> 	<p>Weiter auseinander könnten Meinungen nicht liegen. Wir haben buttrige Aromen mit Noten von Karamell wahrgenommen. Und leider auch einen stechenden Essigeruch. Über kaffeeshop24.de, 28,95 €/kg</p>	<p>Experte 0</p> <p>Redaktion 4 </p>
<p>Mrs. Rose</p> 	<p>Beim Stichwort »schmeckt medizinisch« waren wir uns einig. Und auch im säuerlichen und metallischen Geschmack. Die negative Säure wurde vom Experten als auffällig hervorgehoben. Über vincent-becker.de, 29,40 €/kg</p>	<p>Experte 1 </p> <p>Redaktion 3,5 </p>
<p>Cellini Espresso</p> 	<p>In unserer Jury spalteten sich bei diesem Espresso die Geister: Von fruchtig über rauchig, wunderbar bis sauer war alles dabei. Der Experte sieht es so: »Mandelaroma, grüner Pfeffer, geräucherter Schinken«. Über cellini.de, 30 €/kg</p>	<p>Experte 3 </p> <p>Redaktion 2,5 </p>
<p>Starbucks Black Apron</p> 	<p>Als aschig und staubig könnte man den Geschmack des Blue-Bourbon-Kaffees aus Ruanda bezeichnen. Im Aroma entdeckt der Experte Fischtöne und Braunkohle, daher gibt es Punktabzug. Über ausgewählte Starbucksshops, 51,60 €/kg</p>	<p>Experte 1 </p> <p>Redaktion 3 </p>
<p>Blaser Galapagos San Cristobal</p> 	<p>Herkunftsland Galapagos bedeutet indirekt Bioqualität. Hier gedeiht ein Bourbon Arabica, der Zitrus- und Balsamico-Aromen entwickelt. Das Ergebnis: voller Körper und ausgewogener Geschmack. Test-sieger: Kaffee. Über blaser-cafe.ch, 59,60 €/kg</p>	<p>Experte 5 </p> <p>Redaktion 4 </p>
<p>Rösterei Burg Hawaii Kona</p> 	<p>Auch ein Kaffee kann salzig schmecken und Aromanoten von Tomate und Früchten tragen, so wie dieser sortenreine Röstereikaffee. Zwar hat der Kona wenig Körper, dafür schmeckt er sehr ausgewogen und mild. Über kaffeeshop24.de, 75 €/kg</p>	<p>Experte 2 </p> <p>Redaktion 3 </p>
<p>Blaser Nepal Mount Everest</p> 	<p>Er schmeckt hervorragend, erdig und nussig. Der Experte bemängelt einen fehlenden Geschmack und den Geruch nach Pumpnickel. In der Bodum-Kanne bildet er eine schöne Kruste. Die Bohne ist gewaschen. Über blaser-cafe.ch, 79,56 €/kg</p>	<p>Experte 2 </p> <p>Redaktion 3,5 </p>
<p>Jablum Jamaica Blue Mountain</p> 	<p>Bei 63 g Pulver auf einer Bodum-Kanne schmeckt dieser exklusive Kaffee noch etwas zu wässrig. Sein Aroma ist leicht buttrig, und er schmeckt bitter. Fazit: Reine Gewöhnungs- und Dosierungssache. Über jablumonline.de, 110 €/kg</p>	<p>Experte 1 </p> <p>Redaktion 2 </p>
<p>Rösterei Burg Kopi Luwak</p> 	<p>Freilebende indonesische Wildkatzen ernähren sich von Kaffeekirschen und scheiden deren Bohne wieder aus. Sie wird eingesammelt, geröstet und ergibt ein kräuterartiges Aroma, mit einem salzigen Geschmack. Über kaffeeshop24.de, 125 €/kg</p>	<p>Experte 2 </p> <p>Redaktion 3 </p>