

Lieber Albröster-Kunde,

Sie haben eine gute Wahl getroffen: Das Albröster-Probiererle bietet Ihnen die Möglichkeit 4 ausgesuchte Kaffee-Sorten aus dem Albröster-Angebot zu testen. Doch nicht nur das, Sie können die Sorten auch nach Belieben mischen, dadurch ergeben sich viele Varianten, die Sie später auf Ihren individuellen Wunsch fertig gemischt bei Albröster bestellen können.

Damit Sie völlig unbefangen ans Probieren gehen können, sind die Upcycling-Röstbohnen-Behälter, die durch die Wiederverwendung zur Nachhaltigkeit beitragen, nicht mit den korrekten und üblichen Sorten-Bezeichnungen wie z. B. „Guatemala Delicia“, sondern mit Phantasienamen versehen. Wenn Sie wissen wollen was drin ist, dann finden Sie die Sorten unter www.albroester.de/probiererle/sorten-02.pdf. Nur so viel sei verraten: Die Anfangsbuchstaben der Proben geben Ihnen einen Hinweis darauf, ob es sich um einen **Robusta** oder einen **Arabica** handelt. Hier meine Empfehlungen für dieses Probier-Set von Albröster:

Probieren Sie die einzelnen Kaffees zunächst jeweils als Single-Origins, also sortenrein. Dann mischen Sie einen Anteil Arabica mit einem Anteil Robusta. Gehen Sie dabei systematisch vor: Gute Mischungsverhältnisse für den Start sind: 50/50, ändern Sie dann das Mischungsverhältnis der selben Sorten zu 70/30, dann zu 30/70; so finden Sie Ihren persönlichen Favoriten.

Übrigens, **Aroa** und **Rico** passen gut zueinander, ebenso wie **Aayana** und **Ramon** - diese Blends finden Sie aus gutem Grund auch im Albröster-Sortiment. Sie können natürlich auch andere Kombinationen probieren !



pixabay - Engin Akyurt

Espresso enthält nicht selten eine geringere Menge Robusta und einen größeren Anteil Arabica. Die Röstung ist etwas dunkler.

Ein starker Espresso ist die Grundlage für leckeren Cappucino. Die Süße der Milch nimmt Bitteraromen des Kaffees.



pixabay - Gadost0

Voll im Trend liegen Sie mit ColdBrew. Meine Empfehlung: Nehmen Sie hierzu die Sorte **Aroa**. Sollten Sie diese Spezialität öfters haben wollen, dann bestellen sie die Bohne schwächer geröstet !



pixabay - _magdita

Albröster verwendet nur Rohbohnen höchster Qualität: Aus schlechter Rohware wird auch mit der besten Röstmaschine kein guter Kaffee !

Massiven Einfluss auf den Geschmack haben

- der Mahlgrad
- die Brühtemperatur
- die Wasserhärte
- die Bohnenmenge pro Tasse
- das Alter der Röstbohnen

Finden Sie mit systematischem Vorgehen die idealen Einstellungen für Ihre Maschine. Es lohnt sich hierfür Zeit zu investieren, zwischen lecker und ungenießbar liegen oft nur Nuancen der Einstellung !

Fragen dazu? Dann melden Sie sich einfach. Und nun viel Freude mit Ihrem Albröster-Probiererle !