

DAS NEWSMAGAZIN, DAS SIE AUF DEM LAUFENDEN HÄLT!

EDITION 4/2009

MAHLKÖNIG NEWSMAG

**NORDIC
BARISTA
CUP 2009**

MIT EINER THERMOS-
KANNE VERLAUFEN
IN ISLAND

INTERVIEW

MIT PRO^M
PRODUKT DESIGNER

UPDATE

EINBAUMÜHLE
FÜR K30 & K30 TWIN

**NEUER
SCAE PRÄSIDENT**



TANZANIA

LADENMÜHLE

OHNE SCHRAUBEN
ZU BESSEREM GESCHMACK

MARKETING
**NEUES TRAININGS
PROGRAMM**
DEDICATED
2 EDUCATION



CHINESISCHE
BARISTA
MEISTERSCHAFTEN
2009

**GOLD CUP
ZERTIFIZIERUNG
IN HAMBURG**



Tanzania Ladenmühle – Ohne Schrauben zu besserem Geschmack

Das jüngste Mitglied in unserer Ladenmühlensparte ist die TANZANIA. Die Mahlscheiben (\varnothing 80mm) und das Mahlscheibengehäuse wurden so entwickelt, dass für Filterkaffee nur zu einer genau definierten Korngröße vermahlen wird. Kaffeebohnen haben die Eigenschaft, zwischen den Mahlscheiben undefiniert zu zerbrechen und somit einen Feinanteil im Mahlgut zu produzieren. Bei der Zubereitung von Filterkaffee sorgt das für einen ungewollt bitteren Geschmack.

Die neuartigen magnetischen Mahlscheiben werden ohne Schrauben im Mahlgehäuse gehalten. Die Bohrungen für diese Schrauben würden das Zahndesign der Scheibe unterbrechen und die Bohnen ungleichmäßig auch in Kleinstpartikel zerbrechen.



Ein weiterer Vorteil der schraubenlosen Befestigung der Mahlscheiben ist, dass weniger schwer zu reinigende Ablagerungen (Kaffeepulver) zurückbleiben, da keine Bohrungen und Schraubenköpfe mehr vorhanden sind. Zudem kann der Mahlscheibenwechsel deutlich schneller und vereinfacht durchgeführt werden.

NORDIC BARISTA CUP 2009*

Das Thema des diesjährigen Nordic Barista Cup war "Mit einer Thermoskanne verlaufen in Island". Soweit wir wissen, sind nach dieser großartigen Erfahrung, nicht nur bezüglich der wunderschönen isländischen Natur, sondern auch mit mehr Wissen über Kaffee, alle sicher zurückgekehrt. Bei dieser Gelegenheit wurden nicht nur neue Bekanntschaften gemacht, auch alte Freunde trafen sich wieder.

MAHLKÖNIG nimmt an einem Wettbewerb mit selbstgebauten Mühlen teil! ☺

Die Espressomühle K30 schafft eine Doppelportion in 4 Sekunden. Die Wettbewerber in Island benötigten 30 Minuten. Die Zeit für das Zusammenbauen der Mühle sowie die Anzahl des Personals, die sie bedienen, nicht mit eingerechnet. Dieser Wettbewerb hatte durchaus lustige Momente.

Bevor der Kaffee gemahlen werden konnte, musste er natürlich geröstet werden. Die Teilnehmer bauten ihre eigenen Mühlen aus einer Metallkanne und einem Gasrohr. Nach Stunden intensiven Konstruierens breitete sich der wunderbare Duft frisch gemahlene Kaffees in der isländischen Natur aus.

Der eigentliche Nordic Barista Cup fand im Kunstmuseum in Reykjavik statt, wo die K30 Vario und die Guatemala Lab als Teil des Equipments benutzt wurden. Auch die von uns ausgestellte ProM fand einen großen Interessentenkreis.

WEITERE INFORMATIONEN FINDEN SIE UNTER:

<http://www.nordicbaristacup.com>



8. Chinesische Barista-Meisterschaften



Die 8. Chinesische Barista Meisterschaft – Region Ost-China fand am 17. September statt. MAHLKÖNIG Asia sponsorte UCC-Coffee und einige andere individuelle Coffee-Shops mit K30 ES Mühlen. Der UCC-Barista wurde schließlich Zweiter.



Die sechs Top-Baristas werden im Finale für ganz China auf der Hotelex Shanghai 2010 antreten.

Nils Erichsen ist der neue SCAE Präsident

Wie die meisten schon wissen, wurde im Juni unser geschäftsführender Gesellschafter Nils Erichsen zum Präsidenten der SCAE gewählt. Für weitere Informationen bezüglich der Aufgaben und Ziele bis zum Jahresende und für 2010 können Sie uns gerne kontaktieren.



MARKETING NEWS

1. Aktualisierung der MAHLKÖNIG-Internetseite:

Unseren Newsletter gibt es jetzt auch zum Herunterladen in unserem "News"-Bereich. Kommentare sind willkommen.

2. Das neue Trainingsprogramm "Dedicated 2 Education" wurde von MAHLKÖNIG zusammen mit dem bekannten Barista / Trainer Graziano Chessa entwickelt.

Um das Wissen über Kaffee zu vertiefen, bietet dieses Programm Basis- und Fortgeschrittenen-Informationen von der Pflanze, über Wachstum und Ernte bis hin zum Handel und Rösten. Der Schwerpunkt dieses Programms ist der Vorbereitungsprozess einschließlich eines ausgedehnten Überblicks zum Mahlvorgang und über Mühlen. Dieses Programm wird erst einmal nur auf Deutsch und zu festgelegten Terminen im November 2009 sowie Januar, März, Mai, Juni und September 2010 verfügbar sein. Zu Ihrer Information fügen wir unsere neue Broschüre "Dedicated 2 Education" bei. Sollten Sie weitere Informationen benötigen, kontaktieren Sie bitte Frau Carmen Jeromin unter:

c.jeromin@mahlkoenig.de



Interview mit Industriedesigner Carsten Gollnick über die Entwicklung der MAHLKÖNIG PRO^M

In Vorbereitung unserer neuesten Produkteinführung auf der HOST, die dieses Jahr vom 23. bis 27. Oktober in Mailand stattfindet, möchten wir Sie darüber informieren, wie ein technisch sehr anspruchsvolles Produkt entwickelt wird. Frau Sabine Jürgenmeier (PR Agentur "Kaffeesatz") sprach mit dem Produktdesigner Carsten Gollnick.

KaffeeSATZ: War die Gestaltung der ProM eine besondere Herausforderung für Sie?

Gollnick: In gewisser Weise schon, denn die Mühle ist für zwei verschiedene Kontexte konstruiert - den Haushalt und die Gastronomie. Sie muss einerseits den Ansprüchen der Profis in der Gastronomie genügen, andererseits aber auch die Bedürfnisse der privaten Kaffeegenießer befriedigen.

KaffeeSATZ: Wie lange dauerte die Entwicklung des Designs?

Gollnick: Die rein kreative Phase, das heißt die Zeit der Entwürfe, dauert ca. drei bis vier Wochen. Insgesamt dauert der ganze Prozess von den ersten Skizzen bis zum Prototyp aber erheblich länger, etwa anderthalb bis zwei Jahre.

Am Anfang steht ein technisches Briefing, man muss ja wissen, welche Technik verwendet werden soll. Dann kommt die Entwurfsphase mit den ersten Skizzen. Die werden hier im Team intensiv beraten und diskutiert. Danach folgt die Optimierung der Entwürfe, von denen ich letztlich zwei Alternativen dem Kunden präsentiere. Es folgt der lange Prozess der technischen Anpassung, dabei arbeite ich dann eng mit den Entwicklern und Ingenieuren bei MAHLKÖNIG zusammen.

KaffeeSATZ: Sie sind für verschiedene Auftraggeber in der Gastronomie und im Haushalts- und Wohnbereich tätig. Was ist das Besondere am Design einer Kaffeemühle?

Gollnick: Die ProM ist ja bereits die dritte Mühle, die ich für MAHLKÖNIG entwickelt habe. Vorher habe ich schon die Gastronomiemühlen K30 und K30 Twin entworfen. Das Spezielle an der ProM ist ihr Einsatzbereich im kleineren Profisegment und im gehobenen Haushaltsbereich. Die Technik ist dem Profibereich zuzuordnen, die schlanke Form ermöglicht den Einsatz der Mühle auch in Küchen mit wenig Platz. Wichtig war bei der Gestaltung außerdem, dass die Mühle nicht nur für die Vermahlung von Espresso direkt in den Filterhalter geeignet ist, sondern auch für Filterkaffee. Neben Espresso wird Gourmet-Filterkaffee bei den Kaffeekennern immer beliebter, die Zubereitung mit Handfilter oder Pressstempelkanne wird regelrecht zelebriert. Auch hier soll die ProM ihre Stärken beweisen.

Wichtig war uns bei der Gestaltung, dass die ProM nicht an das Aussehen handelsüblicher Espressomaschinen angelehnt ist, sondern als ein eigenständiges Objekt im Zubereitungsprozess wahrgenommen wird.

KaffeeSATZ: Trinken Sie gerne Kaffee?

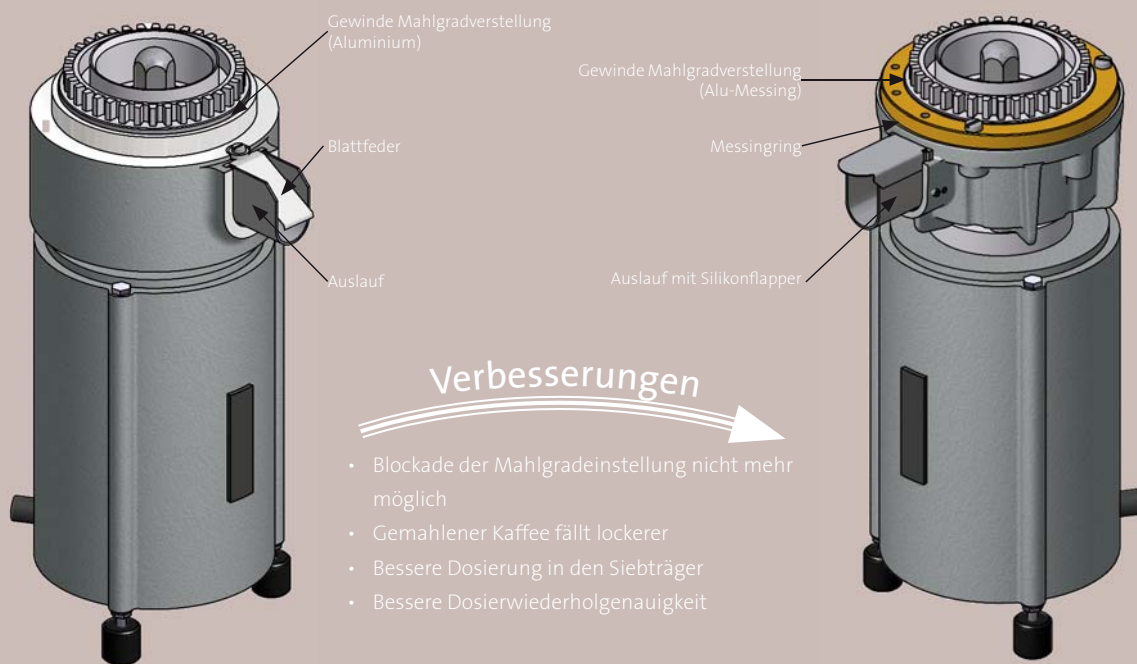
Gollnick: Ich würde mich nicht als Kaffeetrinker bezeichnen - eher schon als Kaffee-Freak. Ich habe zu Hause und im Büro jeweils eine richtige Espressomaschine stehen, nebst einer professionellen Mühle. Zuhause trinke ich gerne Kaffee, aber im Büro unterziehen wir die Maschinen jeden Tag einem Härtetest. Im Ernst: Die professionelle Barista-Szene ist in ihren Ansprüchen schon sehr speziell. Wenn man für diese Kaffee-Enthusiasten etwas kreieren will, braucht man neben profundem Wissen vor allem eines - Leidenschaft für Kaffee.

Überarbeitung der Einbaumühle für die K30 und K30 TWIN

Zur Vereinfachung der Wartung und Verbesserung der Dosiergenauigkeit haben wir die Einbaumühle für unsere Espressomühlen neu konstruiert. Die folgenden Neuerungen wurden verwirklicht:

1. Das Gewinde zur Mahlgradeinstellung besteht jetzt aus einem Messingring und dem bewährten Aluminium-Mahlgehäusedeckel. Eine Blockade der Mahlgradeinstellung aufgrund von Mahltrückständen im Gewinde kann jetzt nicht mehr auftreten. Die Reinigung wurde deutlich vereinfacht.
2. Der innere Auslauf enthält jetzt einen Silikonflapper. Der gemahlene Kaffee fällt deutlich lockerer und gleichmäßiger in den Siebträger. Die Dosiergenauigkeit konnte weiter erhöht werden. Die neue Einbaumühle ist einfach nachrüstbar in alle bestehenden K30 oder K30 TWIN. Bitte kontaktieren Sie dazu Ihren lokalen Händler oder den MAHLKÖNIG-Vertriebsleiter Ihrer Region.

Die Serienproduktion aller K30 ES, K30 Vario und K30 TWIN wurde bereits auf die neue Technologie umgestellt.



MAHLKÖNIG Video mit Michael Phillips, USBC-Gewinner

Wir freuen uns, dass wir Ihnen ein Video zur Verfügung stellen können, in dem Michael Phillips, der amtierende USBC-Champion, die Benutzung unserer offiziellen WBC-Mühle K30 Vario erklärt. Dieses Video macht die Benutzung dieser Mühle leicht verständlich und zeigt deren Vorteile auf.

Schauen Sie einfach unter:

http://www.mahlkoenig.de/en_products/K30-Single-Espresso-Grinder.html
@ „movies“

Eröffnung der neuen Suplicity Barista-Schule in Brasilien

Unser Händler in Brasilien, Paul Germscheid, war für La Marzocco Brasil diesjähriger Gastgeber der Eröffnungsveranstaltung der neuen Suplicity Barista-Schule. Eingeladen war US-Baristameister und WBC-Finalist Michael Phillips von Intelligentsia Coffee and Tea Chicago. Erklärtes Ziel der Vorträge / Cuppings war, die neuesten Ideen in Sachen Speciality Coffee zu zeigen.



Außerdem wurden die Kriterien, die zur Zubereitung eines qualitativ hochwertigen Kaffees notwendig sind, und zwar nicht nur im Wettbewerb, sondern auch im normalen Coffee Shop-Alltag, besprochen. Intelligentsia stellte den Teilnehmern wichtige „Insider-Informationen“ über die immense Wirkung einer sorgfältigen Qualitätskontrolle zur Verfügung.

Alle während der Präsentation verkosteten Kaffees wurden auf der La Marzocco FB/80 Espressomaschine und dem Clover Coffeemaker, Vermahlung auf der MAHLKÖNIG K30 Vario und der MAHLKÖNIG Guatemala, zubereitet.

<http://revistaespresso.uol.com.br/edicoes/0/artigo144538-1.asp>

Erstes Café in Hamburg SCAE GOLD CUP zertifiziert



Als erstes Café in Hamburg wurde jetzt das BLACK DELIGHT ausgezeichnet. Dort wird jeder Filterkaffee nach den SCAE GOLD CUP Standards zubereitet. SCAE Brewmaster Christian Klatt (Technisches Marketing bei MAHLKÖNIG) überreichte dem Besitzer Jan-Cort Hoban die begehrte Auszeichnung. Im BLACK DELIGHT wird mit dem kleinen Melitta-Porzellanfilter jede Tasse einzeln aufgegossen, so dass – wie bei Espresso – auch jeder Filterkaffee für jeden Kunden frisch serviert werden kann.

Im Rahmen des SCAE GOLD CUP-Programms werden Coffee Shops ausgezeichnet, die ihren Filterkaffee nach den Standardparametern der SCAE brühen und so das optimale Verhältnis aus Extraktion und Stärke in der Tasse erreichen.

SCAE Gold Cup
Programme



FÜR WEITERE INFORMATIONEN KONTAKTIEREN SIE BITTE
a.erichsen@mahlkoenig.de oder j.krahl@mahlkoenig.de