

DAS NEWSMAGAZIN, DAS SIE ÜBER DIE MAHLKÖNIG WELT INFORMIERT!

EDITION 1/2010

# MAHLKÖNIG NEWSMAG

**NEUIGKEITEN**  
MAHLKÖNIG USA

**2. DÄNISCHE  
BARISTA  
MEISTERSCHAFT  
DER AMATEURE**

MESSE- UND  
VERANSTALTUNGS-  
KALENDER

**South Central  
Regional Barista  
Competition  
TEXAS**



**VARIO**  
HAUSHALTSMÜHLE  
ANSPRUCHSVOLLES  
DESIGN & KAFFEE-  
GENUSS FÜR DEN  
HAUSHALT

**1. BARISTA  
MEISTERSCHAFT  
IN TANSANIA**

**VORSCHAU**  
INTERNORGA

**HOTERES**  
TOKIO



# VARIO - Professionelle Vermahlung jetzt auch zuhause.

Technik auf dem neuesten Stand, Bedienkomfort und anspruchsvolles Design gehören zum MAHLKÖNIG-Standard. Da macht auch die Haushaltsmühle VARIO Home keine Ausnahme und die Anwendung zu Hause wird zum Genuss. Im Inneren der Mühle sorgen Keramikmahlscheiben mit 54 mm Durchmesser für eine gleichmäßige und exakte Zerkleinerung der gerösteten Kaffeebohnen. Die Mahlleistung beträgt ca 1,6 g pro Sekunde. Für eine frisch gemahlene Portion Espresso kaffee braucht die VARIO daher auch nur knapp fünf Sekunden. Zur praxisgerechten Zubereitung wird der Espresso direkt in den Siebträger dosiert, der in einem stabilen Siebträgerhalter positioniert ist. Die Möglichkeiten der Mahlgradeinstellung sind mit über 200 Positionen fast unbegrenzt!

Die VARIO Home ist natürlich nicht nur für die Vermahlung von Espresso geeignet. Für Filter- oder French-Press-Kaffee gehört ein praktischer Auffangbehälter für das Kaffeemehl zum Lieferumfang. Die Vermahlung der Kaffeebohnen erfolgt über eine Zeitsteuerung. Das LC-Display der VARIO zeigt dabei exakt die eingestellte Mahlzeit an. Wird die Mühle vom Stromnetz getrennt, sorgt eine Memory-Funktion dafür, dass alle geänderten Zeiteinstellungen gespeichert werden und wird die Mühle längere Zeit nicht benutzt, schaltet sie sich durch „Auto-Sleep“ automatisch ab.



## Was gibt es Neues bei MAHLKÖNIG USA, Inc.

Im Januar 2010 ist das MAHLKÖNIG USA-Büro nach Raleigh, Durham in North Carolina umgezogen. Bitte richten Sie alle Anfragen und Korrespondenz an die neue Adresse:

### MAHLKÖNIG USA

Gary Horne  
4416 Bennett Memorial Rd, Suite 104  
Durham, NC 27705  
1 919-383-0761 Phone and Fax  
info@mahlkoenig.com

Obwohl die US-Zentrale nach North Carolina verlegt wurde, bieten wir noch Ersatzteile und Service in Kalifornien an. Die neue Anschrift für Ersatzteil- und Serviceanfragen lautet:

### MAHLKÖNIG USA

Brian Gendron  
5353 Scotts Valley Dr., Suite B  
Scotts Valley, CA 95066  
1 831-431-3412  
1 831-438-9800  
1 831-438-9801 Fax  
info@mahlkoenig.com

Bitte besuchen Sie unsere neue  
Webseite: [www.mahlkoenig.com](http://www.mahlkoenig.com)

Nach 10 Jahren Engagement für MAHLKÖNIG USA ist Herr Rolf Förster im Dezember 2009 in den wohlverdienten Ruhestand getreten. Seine Beiträge und Sachkenntnis waren für MAHLKÖNIG immer besonders wertvoll. Wir wünschen ihm alles Gute für neue Aufgaben oder Hobbies.



## Erste Barista Meisterschaft in Tansania

Zum allerersten Mal fanden am 11. und 12. Dezember 2009 die Tansanischen Baristameisterschaften statt. Die Veranstaltung wurde vom Tansanischen Chapter der EAFCA mit Unterstützung der Utengule Estates im Mövenpick Hotel und Restaurant in Dar es Salaam organisiert. Mit 18 Teilnehmern fand der Wettbewerb großen Anklang.

Herzlichen Glückwunsch an die Gewinnerin Asma Juma Shaban (siehe Foto), die im Juni zur WBC nach London reisen wird.



## South Central Regional Barista Competition in Austin Texas

Vom 7. bis 10. Januar fand die South Central Regional Barista Competition in Austin / Texas statt. Gewinner war Lorenzo Perkins von Caffè Medici. Er benutzte im Wettbewerb zwei K30 Vario und wird dies bei den USBC während der SCAA-Show im April wiederholen.



Das Foto links zeigt Lorenzo mit der Trophäe und der K30 Vario.



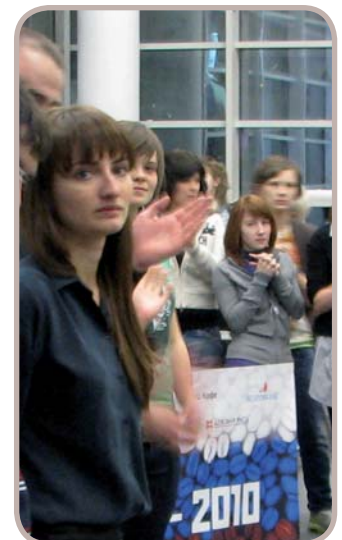
An diesem Wettbewerb nahmen 25 Konkurrenten teil. 16 von ihnen benutzten MAHLKÖNIG-Mühlen. Vier der sechs Finalisten arbeiteten mit der K30 Vario.

## Russische Barista Meisterschaften



Vom 5. bis 7. Februar hat das russische SCAE-Chapter das Russian Coffee Event 2010 im Moskau Business Center organisiert, wo auch die russischen Baristameisterschaften, die Cup Tasting- und Latte Art-Meisterschaften stattfanden. 38 Konkurrenten qualifizierten sich für die Baristameisterschaften, sechs schafften es in die Finalrunde. Der Wettbewerb war äußerst interessant und sehr kämpferisch.

Die neue russische Baristameisterin (rechts im Bild) heißt Nadezhda Motylkova. Zweite wurde Polina Notik. Den dritten Platz belegte Ruslan Shulga.



Neuer russischer Cup Tasting-Meister wurde Dmitry Boroday, Latte Art-Meister ist Dmitry Tkalenko. Allen Gewinnern herzlichen Glückwunsch!

Es war eine gelungene Veranstaltung, die sehr engagierte Baristas aus ganz Russland präsentierte.



## Dänische Barista Meisterschaften der Amateure

Die 2. Dänischen Baristameisterschaften der Amateure fanden am 2. Februar in Aarhus statt. Neun Teilnehmer konkurrierten vor einem fast 200-köpfigen Publikum. Der Gewinner heißt Allan Juhl, der zweite Platz ging an David Sarinelli.

Jeder Wettbewerber brachte seine eigene Maschine und Mühle mit. David Sarinelli benutzte die neue mypressi SWIFT und eine MAHLKÖNIG-K30 TWIN.

Auf der Messe, die zeitgleich am selben Ort stattfand, wurden die ProM und die VARIO home zusammen mit der Chemex und der Handpress gezeigt.



## Messereport: HOTERES Tokio

Hier einige Fotos der erst vor Kurzem beendeten Messe HOTERES in Japan. Diese Messe fand vom 23. bis 26. Februar 2010 in Tokio statt und, wie gewohnt, stellte Melitta Japan viele MAHLKÖNIG-Produkte aus, wobei man sich auf die neue Tanzania, die Espressomühlen K30 und K30 TWIN wie auch

die Ladenmühlen K 501 und Guatemala fokussierte. Die Hauptattraktion war allerdings die Markteinführung der Vario Home und ProM-Mühlen. Für beide Mühlen gab es eine hohe Akzeptanz und ein positives Feedback seitens der Kunden. Der attraktive und gut positionierte Messestand zog viele Besucher an.





## Vorschau INTERNORGA 2010

Auf der diesjährigen Internorga in Hamburg, die vom 12. bis 17. März 2010 stattfinden wird, präsentiert MAHLKÖNIG auf dem Messestand Nr. 102 in B1 die gesamte Bandbreite der Kaffeevermahlung. Um das Wissen um den richtigen Mahlgrad nicht nur theoretisch zu vermitteln, können Besucher auf dem Messestand an mehreren Praxis-Stationen die verschiedenen Mühlenmodelle kombiniert mit verschiedenen Zubereitungsmethoden ausprobieren. MAHLKÖNIG wird eine Reihe von Gastronomie- und Haushalts-Kaffeemühlen demonstrieren, die ideal für die Frischvermahlung von Espresso, Filter- oder French Press-Kaffee geeignet sind. Ob direkt in den Siebträger für die Espresso- oder Café crème-Zubereitung oder frisch in den Filterkorb für die Filterkaffeebrüfung, die MAHLKÖNIG-Mühlen sind für jede Art der Zubereitung einstellbar.

Neben der neuen Allround-Mühle ProM, die je nach Bedarf frisch in den Siebträger oder in einen Portionsbehälter mahlt und für Espresso ebenso geeignet ist wie für Filterkaffee, wird auf der Internorga 2010 erstmals eine neue, professionelle Filterkaffee-Mühle, FCG 2.0, präsentiert. Die FCG 2.0 mahlt Filterkaffee Portion für Portion direkt in die Filterkörbe aller gängigen Brühmaschinen. Zudem lassen sich Einzeltassenportionen auch direkt in die French Press-Kanne dosieren. Über einen Drehknopf kann man die Mahlgradeinstellung von Filter bis French Press ganz einfach regulieren.

„Wir möchten die Besucher unseres Messestandes animieren, den idealen Mahlgrad für ihre bevorzugte Zubereitungsmethode auszuprobieren und damit zu erkennen, welche Kriterien für eine Qualitätsvermahlung ausschlaggebend sind“, erklärt MAHLKÖNIG-Geschäftsführer Nils Erichsen das Ziel des diesjährigen Messeauftrittes.

## Kommende Messen und Veranstaltungen

Messe / Veranstaltung	Stadt	Datum
Coffee Fest New York	New York	05.-07.03.2010
Internorga	Hamburg	12.-17.03.2010
Gastro	Helsinki	17.-19.03.2010
Alimentaria	Barcelona	22.-26.03.2010
Euro Gastro / Polish BC	Warschau	24.-26.03.2010
Hotelex	Schanghai	29.03.-01.04.2010
SCAA / USBC Finals	Anaheim	15.-18.04.2010
Danish Barista Championship	Arhus	17./18.04.2010
Gastro Nord	Stockholm	20.-23.04.2010
FHA	Singapur	20.-23.04.2010

FÜR WEITERE INFORMATIONEN KONTAKTIEREN SIE BITTE  
[a.erichsen@mahlkoenig.de](mailto:a.erichsen@mahlkoenig.de) oder [j.krahl@mahlkoenig.de](mailto:j.krahl@mahlkoenig.de)