



## Inhalt

- Home
- Nachrichten
- Fleisch & ...
- Backwaren & ...
- Gastronomie

- Über uns/Werbung
- Archiv/Suche
- Impressum

22.4.2007

**Bewährte  
Glacebeilagen  
von HUG**



- Anzeige -

**Alles aus einer Hand**  
 von Pitec Bäckerei- und Gastrotechnik  
 in Oberriet SG

Tipp der Woche:  
 Dressieren und Dosieren im Sekundentakt  
 Informationen: [Fülltechnik mit dem Unifiller](#)  
 Direkt zur Pitec-Website: [www.pitec.ch](http://www.pitec.ch)



## Beiträge im Archiv

18.2.2005 - Rubrik: Gastronomie

**Druckansicht**

### Mahlkaffee-Portionen boomen

Gerade drei Berichte über Mahlkaffee-Portionen sind kürzlich erschienen: im Konsummagazin Saldo, in der Sonntagszeitung und im Tagesanzeiger. Fazit: Der Markt boomt, neue Anbieter tauchen auf, die Qualität variiert von sehr gut bis sehr schlecht, und die Preise fallen. Obwohl sich alle drei Berichte auf Haushaltsmaschinen konzentrieren sind sie auch für Cafetiers interessant.

- Anzeige: -



Suchen Sie einen Schweizer Blauschimmel- oder Trüffelkäse? Eine Rarität, Innovation oder schlicht den besten Emmentaler?

Konsultieren Sie die [Gesamtliste der prämierten Käse der Swiss Cheese Awards 2006](#)



HUG-Fächer und -  
Hüppen sind knuspriger  
(Publireportage)  
[anzeigen...](#)

#### Partner/Sponsoren

Cash+Carry Angehrn:  
Frische für Profis an  
acht Standorten in der  
Deutschschweiz.  
Direkt zur CCA-  
Website:  
[www.cca-angehrn.ch](http://www.cca-angehrn.ch)

\* \* \*



**Saldo** titelt am 2.2.: Konkurrenz für teure Kapseln. Nach Nestlé und Migros steigt nun auch Tchibo ein. Die Preise werden fallen. Sie seien aber heute sehr hoch, wenn man ein Kilo Kapsel-Mahlkaffee mit einem Kilo Bohnenkaffee vergleicht (allerdings muss man auch die unterschiedlichen Nebenkosten einkalkulieren). Das Geschäft mit den Kapseln sei gigantisch, doch die Konkurrenz wird härter: Tchibo will im April in seinen Schweizer Läden ein eigenes System anbieten – für 150 Franken, also deutlich günstiger als die andern. Und Aldi sowie Denner denken laut über den Verkauf von Billig-Kapseln nach, sobald das Nespressopatent in sechs Jahren abläuft.

Die **Sonntagszeitung** (Bericht 13.2.) organisierte einen Qualitätsvergleich. Auf der Skala von 1 bis 4 (Bestnote 4) erreichte Nespresso mit der Maschine «Koenig Creation» und den Arpeggio-Kapseln die Gesamtnote 3.4 und war klarer Sieger. Kaffee-Buchautor Ingo Rogalla («Kaffee, Espresso und Barista») meinte dazu: «Kräftige Crema, aromatisch, ausgewogen, vollmundig, langer Ausklang». An zweiter Stelle landete Lavazza bzw Espresso Point mit Note 2.4. Dann folgten Solis (Note 2.1), Amici mit FrancisFrancis (Note 2.1) und am Schluss Migros mit Delizio mit nur 1.1 Punkten.

Rogalla zum Migros-Gebrüh: «Flache, helle Crema, in der Nase okay, säuerlich, unangenehmer Abgang». Die Zeitung erklärte, es gebe zwei System-Prinzipien: Geschlossene Systeme, die nur mit Kapseln der eigenen Marken funktionieren (Beispiel: Nespresso) und offene ESE-Systeme (Easy Serving Espresso). In diese kann man «Pads» von verschiedenen Herstellern einsetzen (Beispiel: Amici).

Auch der **Tagesanzeiger** erwähnte am 15.2. neue Wettbewerber in diesem Wachstumsmarkt: Manor komme mit dem eigenen System MyCup der deutschen Melittagruppe. Es handelt sich nicht um Kapseln sondern um Filterpapierkissen. Der Nespresso-Chef wird zitiert mit der Prophezeiung, in zehn Jahren würden die Haushalte mehr



\* \* \* \* \*

- Anzeigen -

#### Pistor Aktuell



Regionale  
Wertschöpfung  
und Marketing mit dem  
Trägerverein  
Culinarium:  
Gütesiegel für  
Ostschweizer  
Regionalprodukte

[Informationen](#)

Direkt zur Culinarium-  
Website:  
[www.culinarium.com](http://www.culinarium.com)

\* \* \*

#### Empfohlene Links:

Schweizer Verband  
von Bio-Handel und  
Verarbeitung  
mit aktuellen  
News vom Biomarkt  
[www.bionetz.ch](http://www.bionetz.ch)

Zertifizierungen:  
[www.procert.ch](http://www.procert.ch)

Fachschule für  
Bäckerei,  
Konditorei, Confiserie:  
[www.richemont.ch](http://www.richemont.ch)

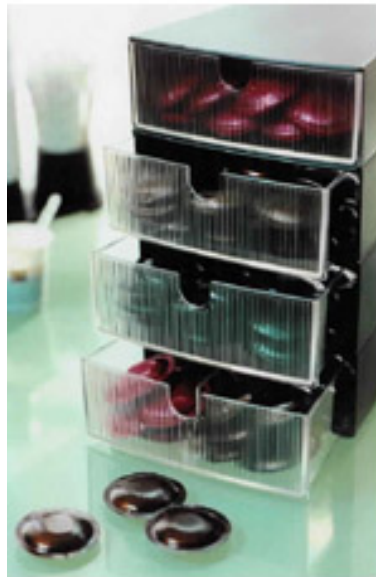
Fachschule für  
Metzgerei:  
[www.abzspiez.ch](http://www.abzspiez.ch)

Portionenkaffee trinken als konventionellen. Vor allem der Kaffeefilter werde aussterben. Auch Coop überlege sich die Lancierung eines eigenen Systems, verriet der Tagi.

#### Andere Materialien für die Gastronomie

«Auch im Gastro-Segment sind die professionellen Portionenmaschinen auf dem Vormarsch», berichtet Rudolf Furrer, Leiter der «Büro Furrer Office Coffee Systems», welche in der deutschen Schweiz «Nespresso Professional» exklusiv vertreibt.

Der Erfolg hat viele Väter: Drei Firmen entwickelten unabhängig voneinander ein ähnliches Portionen-Konzept: Kraft Foods (Jacobs) mit «Mastro Lorenzo» für den Haushaltmarkt, Nestlé mit «Nespresso» auch für den Business-Markt und Lavazza mit «Espresso Point» ebenfalls für beide Märkte.



Mahlkaffee haltbar zu machen war eine der Herausforderungen bei der Entwicklung. Die Hersteller lösen das Problem, indem sie das Kaffeemehl mit Schutzgas in gasdichte Kapseln verpacken: Mahlkaffee erreicht damit auch nach relativ langer Lagerung fast die Qualität von frisch gemahlenem Bohnenkaffee. Teilweise sind Portionen auf ein Jahr Haltbarkeit datiert (Nespresso: sechs Monate).

Aber Erich Isler, Geschäftsleiter von Illycafé in Thalwil, stellt fest, dass «das Aroma bei mehr als sechs Monaten leidet». Die Verpackungsart kann je nach Zielgruppe variieren: Für Haushaltgeräte füllt Nestlé 5-6 Gramm Kaffee in konische Alukapseln ab, für

Profi-Geräte in Flachkapseln aus PET-Alu-Verbundfolie (Bild).

Weiterlesen: [Wie gut sind Gastro-Kaffeeportionen?](#)

Bild Flachkapseln zvg

**Der neue Prospekt für  
Weihnachten und  
Silvester-Neujahr  
2007 ist da!**

Exemplare können hier  
heruntergeladen werden!

[mehr ...](#)



Internationale Privat-  
Fachschule für Koch-  
Profis: European  
Culinary Center DCT  
in Vitznau LU  
Deutsch: [http://  
german.dct.ch](http://german.dct.ch)  
English: [www.culinary.  
ch](http://www.culinary.ch)



Copyright Codex flores, Huobstr. 15, CH-8808 Pfäffikon (SZ)