



Heyko Wychodil

Jürgen Schacht

Sönke Plautz



Kaffee der Extraklasse aus Beckings Kaffeemanufaktur

Zwei Dinge bestimmen maßgeblich die Qualität unserer Kaffees: die sorgfältige Auswahl des Rohkaffees und die Art der Röstung.

Bei Becking wird stets frischester, sortenreiner Arabica-Kaffee verwendet. Der Kaffee stammt vorwiegend aus Ländern Süd- und Mittelamerikas, wie z. B. Kolumbien, Brasilien, Guatemala, Honduras und Costa Rica, wo das besondere Klima für ein mildes und feines Aroma sorgt. Für die von Kennern geschätzten Länderkaffees werden auch Rohkaffeesorten aus ostafrikanischen Ländern wie Äthiopien und Kenia mit ihrer ausgeprägten feinen, eleganten Säure verarbeitet.

Durch die aufwändige Langzeitröstung im Trommelröster bei niedrigen Temperaturen können sich die charakteristischen Aromen und Öle der Kaffeebohnen ausgeprägt und

schonend entfalten. Das bedeutet konkret: eine Röstdauer von mindestens 20 Minuten bei einer Temperatur von maximal 215°C gegenüber den überwiegend gebräuchlichen Industrieröstverfahren bei denen der Kaffee nur ca. 90 – 120 Sekunden bei 450 – 600°C geröstet wird. Nur ein solches traditionelles Röstverfahren, das hohen handwerklichen Anforderungen gerecht wird, führt zu einem milden, geschmacklich ausgereiften und bekömmlichen Kaffee.



Spezialitätenrösterei bei Becking.



Blick über Kaffeepflanzungen in Loja.



Spezialofferte Ecuador Cariamanga

Wir präsentieren Ihnen heute ein „Meisterstück“ von Kaffee: „Ecuador SHG, E.P., Cariamanga Gourmet, Varietät Typica“. Der handgepflückte, handverlesene und sonnengetrocknete Spezialitäten-Kaffee kommt aus dem Anbaugbiet Loja. Seine länglich schlanke Bohnenform verrät schon seinen extravaganten Charakter. Wenn Sie diesen Kaffee für Freunde zubereiten, wird man Sie für einen echten Kaffee-Feinschmecker halten. Dieser Kaffee erinnert geschmacklich an die sehr teuren Kaffees wie Jamaika Blue Mountain, liegt aber preislich in einem viel günstigeren Rahmen.

Selten findet man Arabicas aus tief gelegenen Anbauregionen, die derart sorgfältig gepflegt und aufbereitet sind.

Seine blumige Säure, feine Würze und sein ausdrucksstarker Nachgeschmack machen ihn zu einer absoluten Rarität. Die Anbauhöhe beträgt 1.900 Meter über dem Meeresspiegel und die Produktion wird von der kleinen Farmerfamilie Sanchez betrieben.

Bohne / gemahlen 4,80 €/250 g

Kräftig: ★★ Aroma: ★★★★★ feinste Säure: ★

Bitte verwenden Sie für Ihre Bestellung den beiliegenden Bestellschein.





Spitzenkaffee aus Brasilien

Unser „Caffé Primeur“ entwickelt sich mehr und mehr zu einem unserer beliebtesten milden Kaffees. Seine feine Fruchtigkeit bei vollem Aroma begeistert auch jene, die eher magenempfindlich sind. Die verwendeten Rohbohnen stammen aus dem Cerrado-Destrikt Brasiliens, von der Plantage des Herrn Ismael Andrade, die in dritter Generation als Familienunternehmen geführt wird. Herr Andrade erfüllt die Voraussetzungen als BSCA-Mitglied. Die Zertifizierung seiner Plantage bestätigt die Einhaltung der sozialen Rahmenbedingungen. Es wird großer Wert auf Schulbildung, Sicherheit auf der Plantage und medizinische Versorgung gelegt.

Der Kaffee wächst auf ca. 1.150 Metern. Die Kontrolle und Pflege der Pflanze ist sehr intensiv und die Arbeit äußerst professionell – mehrere Agrarwissenschaftler arbeiten dort für Herrn Andrade.

Die Aufbereitung ist „pulped natural“ (halb gewaschen). Das bedeutet, die Kirschen werden gepflückt, gereinigt und sortiert (nur leicht reife Kirschen eignen sich gut für die halb gewaschene Qualität. Reifere Kaffees gehen in die „natural“, also ungewaschene Produktion). Dann folgt der entscheidende Schritt – die Kirsche wird gepulped (vom Fruchtfleisch getrennt) und mit viel Geduld auf dem Trockenfeld sonnengetrocknet. Die traditionelle Aufbereitungsform verleiht geschmacklich einen runden, vollen Körper mit leicht nussigen Nuancen und einer charakteristischen schönen Süße. Eine echte Spezialität!

Bohne / gemahlen 3,40 €/250 g

Kräftig: ★★★ Aroma: ★★★★★ feinste Säure: ★

Bitte verwenden Sie für Ihre Bestellung den beiliegenden Bestellschein.



Oben: Ismael Andrade bei der Qualitätsprüfung.
Mitte: Trocknen der gepulpeden Kaffeebohnen.
Unten: Herr Andrade bei einem Besuch in Beckings Kaffeerösterei.



Caffé Crème

Mit unserer neuen Kaffeekektion ist für viele Kaffeefreunde das Problem der richtigen Wahl für Filterkaffee und Vollautomaten gelöst.

Unser „Caffé Crème“ ist eine ganz neue Kreation unseres Kaffeesommeliers Sönke Plautz, speziell für die Anforderungen von unterschiedlichen Kaffeeliebhabern, wenn gewünscht wird, verschiedene Geschmacksrichtungen möglichst mit einer Kaffeesorste abzudecken. Denn aus unserem „Caffé Crème“ lassen sich sowohl edler Espresso und Kaffee mit einer seidigen Crema im Vollautomaten wie auch aromatischer Filterkaffee zaubern. Wenn im Vollautomaten nur ein Bohnenbehälter zur Verfügung steht, bietet der „Caffé Crème“ eine sinnvolle all-in-one-Lösung für den Kaffeegenuss zum Frühstück genauso wie für den rassigen Espresso am Abend.

Auch gemahlen und als Filterkaffee aufbereitet ist dieser „Caffé Crème“ ein Feuerwerk der Aromen. Die Komposition basiert auf insgesamt fünf hochwertigen Rohkaffeesorten, wobei der mexikanische Kaffee (Mexiko Maragogype, SHG E.P Barranca Honda bei Chiapas in Südmexiko) den leicht kakaoigen Geschmack verleiht, verbunden mit einem lang anhaltenden Nachklang.

Bohne / gemahlen 4,30 €/250 g

Kräftig: ★★★ Aroma: ★★★★★ feinste Säure: ★

Bitte verwenden Sie für Ihre Bestellung den beiliegenden Bestellschein.



Preis: 99,00 € ~~EVP 109,00 €~~

Unser Produkt des Monats:

Cloer Filterkaffeeautomat 5749



Ein echtes Markengerät: Cloer Filterkaffeeautomat mit BRITA® Maxtra® Wasserfilterkartusche.
Sinnvoll: Das Kaffeewasser wird zunächst durch den hochwertigen BRITA Maxtra Wasserfilter geleitet. Kalk, geruchs- und geschmacksstörende Substanzen (z.B. Chlor) und organische Verunreinigungen sowie gewisse Schwermetalle (z.B. Kupfer, Blei) werden reduziert. BRITA-gemaltes Wasser sorgt dafür, dass sich die verschiedenen Geschmacks-Aromen optimal entfalten können.
Praktisch: Mit der Zeitschaltuhr lassen Sie sich morgens vom aromatischen Kaffeeduft wecken.
Professionell: Der Brühkopf mit 12 Düsen verteilt das Brühwasser gleichmäßig über dem gemahlten Kaffee. Tech. Daten: Gewicht 4 kg, 850 Watt, 230 Volt, Zeitschaltuhr, automatische Kartuschenwechselanzeige, LED-Anzeige, abnehmbarer, beleuchteter Wassertank, herausnehmbarer Schwenkfilter, Tropf-Stopp-Funktion, mattiertes Edelstahlgehäuse, Isolierkanne für 10 Tassen.
Bitte verwenden Sie für Ihre Bestellung den beiliegenden Bestellschein.

www.becking-kaffee.de

Becking Kaffee
seit 1928

