

Neues in dieser Ausgabe:

- Bialetti-Brikka für mehr Crema
- Kaffeefilter für die Stempelkanne
- HARIO V60 Switch & Match

Becking Kaffee
Hamburger Manufaktur
seit 1928





Becking Kaffee

Hamburger Manufaktur seit 1928

HAMBURGER QUALITÄT SEIT 1928

Die Kaffeerösterei Becking wurde zu einer Zeit gegründet, als viele deutsche auch heute noch bekannte Marken entstanden sind. Das kleine Unternehmen mit Sitz nahe der Hamburger Speicherstadt begann Kaffee zu rösten und auch direkt zu versenden. Damit war Becking das wohl erste Frischkaffee-Versandhaus Deutschlands.

Nach dem 2. Weltkrieg und dem Wirtschaftsaufschwung stieg Becking in die Liga der großen Unternehmen auf.

In den 70er Jahren hat sich die Kaffeewelt jedoch grundlegend verändert. Während andere Kaffeeunternehmen durch erheblich schnellere Röstverfahren die Massenproduktion verfolgten, hat Becking seit nun mehr als 96 Jahren das aufwendige, traditionelle Trommelröstverfahren im Interesse einer hohen Röstqualität stets beibehalten. Becking hat sich dadurch schon zum Ende des letzten Jahrhunderts als mittelständisches Unternehmen in eine „Spezialitäten-Nische“ zurückgezogen.

Und das ist auch gut so, denn heutzutage ist dies genau der Trend, auf den die echten Kaffee-Fans seit einigen Jahren wieder setzen: hochwertige Rohkaffees, hochwertige Röstung und optimale Zubereitung.

Das relativ langsame Trommelröstverfahren sorgt für die perfekte Entfaltung der Aromen und reduziert dabei Säuren und Bitterstoffe. Dies erfordert eine Röstung, die mindestens über 10 Minuten hinaus geht - bei Becking wird im Schnitt sogar 17 - 32 Minuten geröstet.

Im Gegensatz dazu röstet die Industrie deutlich kürzer. Die verbreitete industrielle Schnellröstung, die mit einer Rösttemperatur von über 600°C arbeitet, reduziert die unerwünschten Säuren nur eingeschränkt, so dass häufig sogenannte „Veredelungsverfahren“ angewendet werden müssen. Mit solchen Verfahren werden im Rohkaffee befindliche Säuren teilweise schon vor der Röstung reduziert, indem der Kaffee z. B. mit Heißdampf vaporisiert wird.

Es geht auch anders, wenn ausschließlich hochwertige Rohkaffees verwendet und diese sorgfältig in langsamer Trommelröstung geröstet werden. Durch eine langsame Röstung reduziert man nicht nur die Geschmackssäure, sondern auch die aggressiven Gerbsäuren, die häufig für Sodbrennen und andere Unverträglichkeiten verantwortlich gemacht werden.



Liebe Becking-Kundin,
Lieber Becking-Kunde,

Wir haben gute Nachrichten für Sie! Die Rohkaffeepreise stagnieren auf hohem Niveau, aber sie steigen wenigstens nicht weiter an, so dass auch unsere Preise stabil sind.

Die enormen Preissteigerungen innerhalb der letzten 2 Jahre haben dazu geführt, dass insbesondere hochwertige Spezialitätenkaffees zunehmend als etwas Besonderes und Kostbares wahrgenommen werden. Etwas, das man gerne selbst genießt, aber sehr gerne auch an Familie, Freunde und Geschäftspartner verschenkt. Spezialitätenkaffees haben damit in ihrer Wertschätzung die übliche „Flasche Wein“ und die „Schachtel Pralinen“ eingeholt, vielleicht sogar überholt! Denn in vielen gerade auch jungen Haushalten wird kräftig in die Kaffee-Hardware investiert, indem mehr und mehr schicke Siebträgermaschinen oder luxuriöse Kaffeefullautomaten angeschafft werden. Dieser Trend freut uns! Denn gerade bei aufwendigen maschinellen Brühverfahren, die möglichst viel Aromen aus dem Kaffeemehl herausholen sollen, ist die Qualität des verwendeten Röstkaffees entscheidend für das Ergebnis, das letztlich in der Tasse ankommt. Eine eher mäßige Kaffeequalität wird im Siebträger und in guten Vollautomaten gleichermaßen entlarvt wie eine sehr hohe Kaffeequalität zur vollen Entfaltung und Geltung gebracht wird. Oder anders gesagt: Wer viel Geld in die Zubereitungsmethode investiert hat, ist am Ende fast gezwungen, auch auf eine hohe Qualität des Röstkaffees Wert zu legen. Aber natürlich profitieren auch die klassischen Brühverfahren mit der French-Press-Kanne oder dem Handaufguss entscheidend von einer hohen Kaffeequalität. Daraus ergibt sich ein weiter ansteigender Trend hin zu den Spezialitätenröstern, die regelmäßig hochwertige Rohkaffees im sog. Trommelröstverfahren bei niedrigen Temperaturen rösten.

Ihre hohe Nachfrage nach unseren Spezialitätenkaffees ist für uns Freude und Verpflichtung zugleich! Wir danken Ihnen sehr für Ihre Treue zu unserem Unternehmen und zu unseren Produkten!

Das Rösten ist ein wichtiger Prozess bei der Kaffeeherstellung. Aber mindestens genauso wichtig sind auch die verwendeten Rohkaffee-Bohnen. Bei Becking kommen ausschließlich, und das ohne Kompromisse, nur Kaffees der besten Qualitäten zum Einsatz. Das bedeutet, dass nur Klasse-1-Kaffees verwendet werden, die sorgfältig und aufwendig geerntet und verarbeitet werden. Beim Einkauf von Rohkaffee achtet Becking auf faire Handelsbeziehungen und setzt daher gezielt auf kleine Produzenten und Initiativen mit sinnvollen Förderprojekten, die der Anbauregion erkennbar nutzen. Auf dem europäischen Kaffeemarkt werden vielfach günstige Robusta-Kaffees der Klassen 3 bis 5 als Rohware verwendet. Hochtechnisiert und chemisch aufwendig werden damit Röstkaffees in großen Mengen produziert. Die Robusta-Bohne ist die zweit-meist kultivierte Art auf der Welt, sehr robust im Anbau, aber im Geschmack nicht der Arabica-Bohne ebenbürtig. Aktuell setzen wir einen sehr hochwertigen Robusta wegen gewünschter Geschmacksnuancen nur im Espresso Quattro ergänzend ein.



Robusta-Kaffee
Klasse 5
(diverse Industriekaffees)



Arabica-Kaffee
Klasse 1
(Manufakturkaffee)

KAFFEEBÜNDEL

In unseren Kaffeebündeln finden Sie unsere beliebten Klassiker aus unserem Kaffee- und Feinkost-Sortiment. Eingewickelt werden die Bündel mit einem original 60kg-Kaffeesack (zufällige Auswahl, Wert: €5,-) und über Kreuz mit einem Sisalband verschnürt. Wunderbar direkt zum Verschenken geeignet!

"Hamburger Kaffee-Klassiker"

- Hamburger Kapitänskaffee von 1902
- Die Sonne Brasiliens
- Sonntags Kaffee

ArtNr:
3 x 250g Bohnen: 6628
gemahlen: 6629
~~27,07 €~~ 26,- €
bei Einzelkauf (34,67 €/kg)

"Frühstücks Kaffees" die milden

- Die Sonne Brasiliens
- Familienkaffee
- Café le matin

ArtNr:
3 x 250g Bohnen: 9474
gemahlen: 9475
~~27,07 €~~ 26,- €
bei Einzelkauf (34,67 €/kg)

"Senatoren Kaffees" die kräftigen

- Hamburger Kapitänskaffee
- Nr. 1 - Becking's Erster
- Schwyzer Schümli

ArtNr:
3 x 250g Bohnen: 9476
gemahlen: 9477
~~30,47 €~~ 29,- €
bei Einzelkauf (38,67 €/kg)

"Bio-Kaffees"



- Peru
- Becking-Projekt "kräftig-würzig"
- Mexiko

ArtNr:
3 x 250g Bohnen: 6804
gemahlen: 6805
~~28,47 €~~ 27,- €
bei Einzelkauf (36,00 €/kg)

"Espresso piccolo"

- Espresso Temperamento
- Monsooned Espresso

ArtNr:
2 x 250g Bohnen: 9478
gemahlen: 9479
~~23,08 €~~ 21,- €
bei Einzelkauf (42,00 €/kg)

"Espresso grande"

- Espresso Quattro
- Espresso Vellutato
- Espresso Temperamento
- Monsooned Espresso

ArtNr:
4 x 250g Bohnen: 9480
gemahlen: 9481
~~41,06 €~~ 39,- €
bei Einzelkauf (39,00 €/kg)

Eine Weltreise im Kaffeesack

Die Kaffeewelt ist zu schön, um sie nicht zu entdecken!

Aus den 20 für uns edelsten Anbaugebieten haben wir für Sie eine Fülle unterschiedlicher Kaffees zusammengestellt. Zum Beispiel Kaffees aus Äthiopien, Costa Rica, Papua Neuguinea, Mexiko Maragogyne oder Guatemala Antigua. Dazu geben wir hochwertige Arabica-Mischungen, wie den Hamburger Kapitänskaffee, den legendären Sonntagskaffee und unseren Schwyzer Schümli.

Bohnen: 5505
gemahlen: 5513
20 Tüten á 50g, verpackt in einem original Kaffeesack (43,00 €/kg) **43,- €**



"Hamburger Reise-Bündel"

Geschenkfertig verpackt mit einem Kaffeesack und Cellophanfolie

- Hamburger Kapitänskaffee, 250 g
- Cashew-Kerne, gesalzen, 100 g
- Hamburger Kaufmannstee, 100 g
- Tomate-Mozzarella Gewürzmischung, ca. 57 g
- Kaffeesack (zufällige Auswahl)

ArtNr:
~~26,27 €~~ 25,- € Bohnen: 9482
bei Einzelkauf gemahlen: 9483



"Gourmet-Set-Bündel"

Geschenkfertig verpackt mit einem Kaffeesack und Cellophanfolie

- Café de Soleil, 250g
- Nr. 1 - Becking's Erster, 250 g
- Sonntags Kaffee, 250 g
- Becking's Kaffee-Perlen, 100 g
- Edelnuss Vollmilchschokolade mit Kaffee und Cashew-Kernen, 100 g
- Honig-Boutique, 4 x 50 g
- Tomate-Mozzarella Gewürzmischung, ca. 57 g
- Toskanisches Bruschetta, Gewürzm., ca. 44 g
- Macadamia, gesalzen, 100g

ArtNr:
~~59,22 €~~ 55,- € Bohnen: 9484
bei Einzelkauf gemahlen: 9485



"Hamburger buntes Bündel"

Geschenkfertig verpackt mit einem Kaffeesack und Cellophanfolie

- Hamburger Kapitänskaffee, 250 g
- Nr. 1 - Becking's Erster, 250 g
- Honig-Boutique, 4 x 50 g
- Hamburger Rote Grütze Früchtetee, 100 g
- Edelnuss Vollmilchschokolade mit Kaffee und Cashew-Kernen, 100 g

ArtNr:
~~37,22 €~~ 36,- € Bohnen: 9486
bei Einzelkauf gemahlen: 9487



Hamburger Kapitänskaffee von 1902

Ein altes, überliefertes Kapitänrezept führte zu dieser außergewöhnlichen Kreation. Kaffeebohnen, die damals während einer langen Verschiffszeit genommen wurden, haben zu einer sehr komplexen, vollmundigen Kombination zusammengefunden. Er besteht aus 6 Kaffeesorten, die aus allen Teilen der Welt stammen.



Kapitän Wilhelm Bade 1902

Der erste Eindruck dieses Kaffees ist ein großer Körper mit viel Fülle und perfekt ausgewogener Würze. Im Gaumen vernimmt man eine herrliche Leichtigkeit mit ausgewogenem Geschmack unter der Zunge und zum Schluss einen herrlichen Abgang nach edelster zarter Bitterschokolade.

Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●
feine Säure: ●●●●
ArtNr: 6519
250g Bohnen: 6519
gemahlen: 6520
(30,76 €/kg) **7,69 €**
1kg Bohnen: 6689
29,70 €

Sonntags Kaffee

Stilvoll den Tag beginnen mit einer feinen Tasse Kaffee. Eigens dafür hat der Röstmeister eine Arabica-Kaffee-Komposition aus den besten Anbaugeländen Mittel- und Südamerikas kreiert. Er gehört damit zu den feinsten Mischungen der Spezialitäten-Kaffees, der seinesgleichen sucht.



Das Ergebnis in Perfektion ist ein Kaffee mit aufregendem, nussigem Aroma, fein-würzigem vollem Körper und etwas feiner Säure.

Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●
feine Säure: ●●●●

ArtNr: 5950
250g Bohnen: 5950
gemahlen: 5951
(28,76 €/kg) **7,19 €**
1kg Bohnen: 6418
gemahlen: 6386
27,79 €

Familienkaffee

Unserem Kaffeeröstmeister ist mit dem "Familienkaffee" ein besonders feiner, gepflegter Kaffee gelungen. Das blumige Aroma und die ausgeprägte feine Würze des Guatemala SHB Kaffees machen diesen Kaffee zu einem Erlebnis. Die dezente Säure und die leicht nussige Note der Brasil-Spitzenbohne runden das Kaffeeerlebnis vollendet ab.



Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●
feine Säure: ●●●●
ArtNr: 6000
250g Bohnen: 6000
gemahlen: 6001
(27,96 €/kg) **6,99 €**

Caffé Crème (der "Allrounder")

Caffé Crème ist nach einer Original Schweizer Rezeptur in unserer Spezialitäten-Rösterei gemischt und geröstet worden. Er besteht aus einer Arabica-Mischung, die lange und leicht ölig geröstet wird. Dabei werden störende Säuren heraus geröstet, wodurch dieser Kaffee sehr gut verträglich ist.

Caffé Crème ist ein milder und leicht bitter-schokoladiger, aromatischer Kaffee mit einer wunderschönen dichten goldgelben Crème. Auch als milder Espresso ist er (speziell für Espresso-Vieltrinker und voll-automatische Kaffeemaschinen) super geeignet. Wer ihn einmal getrunken hat, wird dieses unvergleichliche Geschmackserlebnis nicht mehr missen wollen.



Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●
feine Säure: ●●●●
ArtNr: 6254
250g Bohnen: 6254
gemahlen: 6255
(32,76 €/kg) **8,19 €**
1kg Bohnen: 6368
31,79 €
Pads 18 x 7,5g: 6668
(55,48 €/kg) **7,49 €**

Auch als Weich-Pads, einzeln versiegelt in der Spenderbox verfügbar:

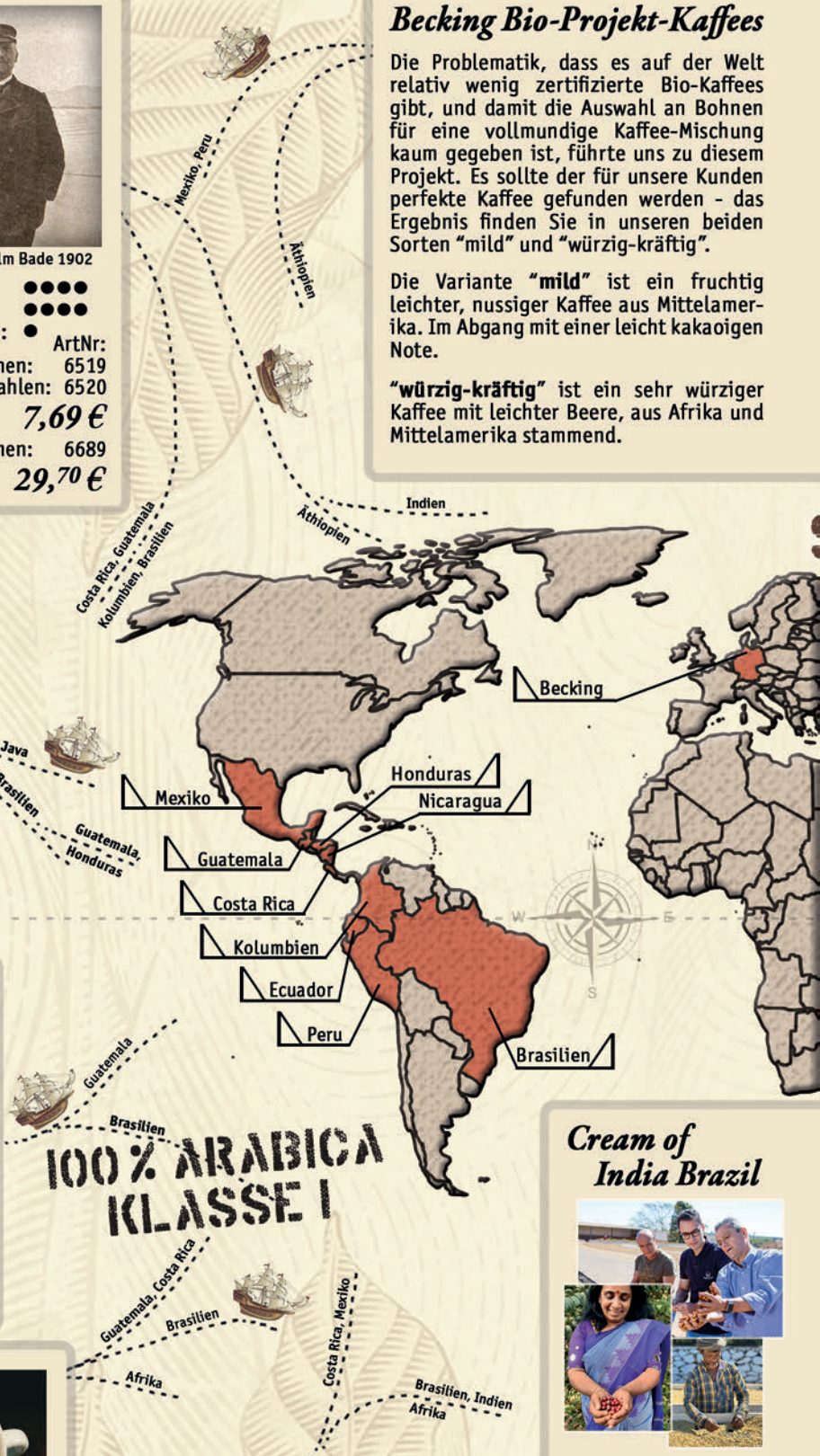


Becking Bio-Projekt-Kaffees

Die Problematik, dass es auf der Welt relativ wenig zertifizierte Bio-Kaffees gibt, und damit die Auswahl an Bohnen für eine vollmundige Kaffee-Mischung kaum gegeben ist, führte uns zu diesem Projekt. Es sollte der für unsere Kunden perfekte Kaffee gefunden werden - das Ergebnis finden Sie in unseren beiden Sorten "mild" und "würzig-kraftig".

Die Variante "mild" ist ein fruchtig leichter, nussiger Kaffee aus Mittelamerika. Im Abgang mit einer leicht kakaoigen Note.

"würzig-kraftig" ist ein sehr würziger Kaffee mit leichter Beere, aus Afrika und Mittelamerika stammend.



100% ARABICA
KLASSE I

Cream of India Brazil



Schwyzer Schümli

Es ist nicht leicht, alte Originalrezepte wiederzufinden: Mit Hilfe alter Röstmeister ist es uns gelungen, den legendären Schwyzer Schümli wieder aufzulegen. Es ist einer der schönen alten Kaffees, die fast verloren gegangen sind und durch sogenannte Milchmixgetränke mit viel Milch und Zucker verunglimpft kopiert werden sollten.

Den Schwyzer Schümli zeichnet eines aus: ein lebendig weicher, würzig feiner Kaffee mit der so beliebten Crème und einem lang anhaltenden angenehmen Aroma mit etwas bitterer Kakao-Nuance. Dieser Röstkaffee eignet sich sowohl für die Zubereitung im Vollautomaten für Espresso / Schümli Kaffee oder beispielsweise Cappuccino als auch für die Espressomaschine (Siebträger) oder die Kaffeefilter-Aufbereitung.



Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●
feine Säure: ●●●●
ArtNr: 6416
250g Bohnen: 6416
gemahlen: 6417
(35,56 €/kg) **8,89 €**
1kg Bohnen: 6451
34,59 €



"mild"

Kräftig: ●●
Aroma: ●●●●
feine Säure: ●
ArtNr:
250g Bohnen: 6104
gemahlen: 6105
(29,96 €/kg) **7,49 €**

"kräftig-würzig"

Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●●●
feine Säure: ●
ArtNr:
250g Bohnen: 6102
gemahlen: 6103
(30,36 €/kg) **7,59 €**

SPEZIALITÄTEN-KAFFEES



Den brasilianischen Gourmet-Kaffee von unserem befreundeten Farmer Ismael Andrade haben wir mit dem neu entdeckten indischen Kaffee Yelnoorkhan Estate zu einem vollmundigen harmonisch ausbalancierten Mischung verbunden. Die Zusammenführung ist ein geschmackliches Highlight! Die schlichte, perfekte Eleganz des brasilianischen Kaffees im unteren Teil des Gaumens wird durch die erdigen, leicht südlichen Aromen des indischen Yelnoorkhan Estate in ein komplett neues Geschmackserlebnis gehoben. Diese Verbindung beeindruckt mit vollmundig, dezent süßlichen Kakao-Aromen. Ein echtes sensorisches Abenteuer!



Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●●●
feine Säure: ●
ArtNr:
250g Bohnen: 4262
gemahlen: 4263
(35,16 €/kg) **8,79 €**

Südafrika Röstung

Zur Fußball-WM 2010 versuchten wir einst eine spezielle Mischung zu kreieren. Dies gestaltete sich schwieriger als gedacht, da man nur sehr schwer an einen Kaffee aus Südafrika kommt. Nach längerem Stöbern sind wir dann tatsächlich auf tolle Kaffees aus Simbabwe und Malawi gestoßen und haben uns auch gleich ans Probieren und Mischen gemacht. Das Ergebnis ist ein Raritäten-Kaffee aus Südafrika, verfeinert mit Kaffees aus Indonesien und Südamerika aus frischesten Ernten. Beim ersten Schluck nehmen Sie die Leichtigkeit der Würze im Gaumen wahr und fühlen die Samtigkeit und Fülle der ganz leicht barriqueartigen Aromen. Ein echter Genuss, weit über die WM hinaus.



Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●●●
feine Säure: ●
ArtNr:
250g Bohnen: 6611
gemahlen: 6610
(31,56 €/kg) **7,89 €**

Café de Soleil

Die nächste Generation junger Kaffeeröster stellt sich hier erstmals mit einer eigenen Kaffeekektion vor.

Bereits in einem Alter von fünf Jahren begannen Viktor (15) und Attila (13) Plautz ihr Geschmacksgedächtnis mit ihrem Vater, Sönke Plautz (Kaffeesommelier bei Becking), zu trainieren. Selbstbewusst und unvoreingenommen haben die beiden Brüder ihre Aroma-Idee eines neuen Kaffees umgesetzt, indem sie drei Arabica-Sorten aus den besten Anbaugebieten Papua Neuguineas, Costa Ricas und Guatemalas kombiniert haben.

Das Ergebnis ist ein aromatischer Kaffee, der Leichtigkeit mit edler Würze verbindet.



Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●●●
feine Säure: ●
ArtNr:
250g Bohnen: 4160
gemahlen: 4161
(31,56 €/kg) **7,89 €**
1kg Bohnen: 4163
gemahlen: 4162
30,59 €

Café le matin

Beginne jeden Morgen mit einem guten Gedanken!

Doch um der jungen Morgenstunde begegnen zu können, braucht es einen guten Kaffee, meinen die beiden Jung Röster Attila und Viktor Plautz. Sie stellten sich die Frage, wie ein guter Kaffee beschaffen sein muss, der in der Frühe die bestmögliche Wirkung erzielt. Dieser sollte egal, ob im Home-Office oder am Arbeitsplatz vor Ort, die Sinne anregen, jedoch nicht aufregen.



Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●●●
feine Säure: ●
ArtNr:
250g Bohnen: 6663
gemahlen: 6664
(31,56 €/kg) **7,89 €**

Sailor's Blend

Kaffee kochen im Hafen kann jeder. Wesentlich schwieriger ist das auf Nachtwachen bei ruppigen Am-Wind-Kursen und schwerer See. In einer solchen Situation freuen sich Skipper und Crew über einen wärmenden Kaffee aus der Thermoskanne. Da wir selbst Segler sind, war es eine Herausforderung, einen kräftigen, aromatischen Kaffee mit besonders langer Standzeit zu entwickeln, der auch unter schwierigeren Zubereitungsbedingungen an Bord funktioniert. Unser Sailor's Blend ist besonders für die Aufbewahrung in der Thermoskanne geeignet. Auch 4 Stunden Nachtwache werden dadurch zum Genuss! In der Tasse haben Sie einen echten Muntermacher, der Sie auch für anspruchsvolle nautische Aufgaben wachhält. Die ausgewählten Rohkaffees stammen aus Kolumbien, Honduras, Indien und diversen weiteren Premium-Anbaugebieten. Der Koffeingehalt ist ausgeprägt, so dass dieser Kaffee auch für das morgentliche Frühstück - nicht nur an Bord - einer unserer Favoriten ist.



Kräftig: ●●●●●●
Aroma: ●●●●●●
feine Säure: ●
ArtNr:
250g Bohnen: 4247
gemahlen: 4248
(32,76 €/kg) **8,19 €**

Nr.1 Becking's Erster von 1928

Er stammt aus einer Zeit, in welcher Kaffee eine seltene Kostbarkeit war, und der brasilianische Kaffee noch nicht die Kaffeewelt beherrschte. Wilhelm Becking, der Gründer vor 90 Jahren, arbeitete damals mit den edelsten Kaffees dieser Zeit. Er wählte drei Geschmacksmuster aus: Äthiopien steht für feine Fruchtigkeit und Würze. Kolumbien gibt ein großes vollmundiges Volumen mit leichter Zartbitterkeit. Indien steht für die nussige, an Schokolade angelehnte Samtigkeit. Die Komposition dieser feinen Kaffees ergibt ein Gesamtkunstwerk, welches heutzutage fast schon in Vergessenheit geraten ist.



Kräftig: ●●●●●●
Aroma: ●●●●●●
feine Säure: ●

ArtNr:
250g Bohnen: 4276
gemahlen: 4277
(35,56 €/kg) **8,89 €**
1kg Bohnen: 4278
34,59 €

Äthiopische Mocca-Röstung

Dieses Land mit den sagenumwobenen Kaffees hat uns zu einer Kreation inspiriert. Erlebt haben wir diesen Kaffee in einer kleinen Rösterei in Great Abyssinia mit Mr. Theodoros.

Eine Mischung aus äthiopischen Kaffees aus den Regionen Harar und Yirgacheffe und etwas Kaffee aus Südamerika und Indonesien. Dies geröstet als Mocca. Sie erleben einen fruchtigen, leicht edel-bitteren Kaffee mit großer runder Würze. Hervorragend geeignet als kräftiger Kaffee und würziger Espresso.



Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●●●
feine Säure: ●
ArtNr:
250g Bohnen: 6690
gemahlen: 6691
(37,96 €/kg) **9,49 €**

Mexiko Bio



Dieser kontrolliert biologisch angebaute Spitzenkaffee aus Mexiko "La Isabel" ist ein naturmilder Hochland-Arabica.

Sehr aromatisch, blumig, fruchtig und leichter Bitterkakao-Note.

Kräftig: ●●●
Aroma: ●●●●
feine Säure: ●

ArtNr: 5823
250g Bohnen: 5823
gemahlen: 5822
(33,56 €/kg) **8,39 €**

Mexiko Maragotype

Eine Laune der Natur brachte diese Hochland-Riesenbohne zum Vorschein. Die leichte, etwas blumige Säure dominiert in dieser Sorte und eine mittlere bis sehr ausgeprägte Fülle rundet diesen Kaffee perfekt ab. Ein Erlebnis für extravaganter Genießer.

Kräftig: ●●●
Aroma: ●●●●
feine Säure: ●

ArtNr: 4985
250g Bohnen: 4985
gemahlen: 5375
(36,76 €/kg) **9,19 €**

Guatemala Antigua

Weltweit gesehen ist der Guatemala "SHB Antigua" Kaffee einer der vollmundigsten und aromatisch herzhaftesten Kaffees überhaupt. Durch die traditionelle Langzeitröstung im Trommelröster entsteht ein geschmacklich wunderschöner runder Röstkaffee.

Kräftig: ●●●
Aroma: ●●●●
feine Säure: ●

ArtNr: 5980
250g Bohnen: 5980
gemahlen: 5981
(30,36 €/kg) **7,59 €**

El Salvador

Die Kooperative La Majada in der Region San José hat uns diesen vorzüglichen und weichen, edlen Kaffee geschickt. Die Kooperative wurde 1966 gegründet. Geschmacklich ein Erlebnis zwischen weichblumig, nussig-süß und einem sehr ausgeprägten typischen Kaffeearoma mit großem Volumen. Äußerst angenehm und langanhaltend im Geschmack.

Kräftig: ●●●
Aroma: ●●●●
feine Säure: ●

ArtNr: 4962
250g Bohnen: 4962
gemahlen: 4963
(31,56 €/kg) **7,89 €**

Costa Rica

In der berühmtesten Anbauregion von Costa Rica wird dieser Kaffee angebaut. Die feine, elegante Säure findet in einer mittleren Fülle den idealen Partner. Ein Hochgenuss der besten Art!

Kräftig: ●●●
Aroma: ●●●●
feine Säure: ●●

ArtNr: 4982
250g Bohnen: 4982
gemahlen: 5339
(28,76 €/kg) **7,19 €**

Kolumbien Supremo

Ein starker Körper, mit dem Eindruck einer dunklen Heidelbeere, sein volles Aroma und eine sehr feine blumige Säure zeichnen diesen ausdrucksstarken Kaffee aus.

Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●
feine Säure: ●

ArtNr: 4983
250g Bohnen: 4983
gemahlen: 5340
(33,96 €/kg) **8,49 €**

Ecuador Changaimina

Dieser gewissenhaft verarbeitete Kaffee ist sonnentrocknet. Dabei bleibt zunächst das Fruchtfleisch an der Kaffeebohne und kann so seine Süße an die Bohne weitergeben. Diese Süße ist später in der Tasse wiederzufinden. Anschließend wird das Fruchtfleisch aufwändig abgeschält. Der Geschmack des gerösteten Kaffees in der Tasse ist reich, klar und unglaublich würzig. Der lang anhaltende Nachhall erinnert an süße Mandeln.

Kräftig: ●●●
Aroma: ●●●●
feine Säure: ●

ArtNr: 6362
250g Bohnen: 6362
gemahlen: 6363
(35,16 €/kg) **8,79 €**

Peru Bio



Unser organischer Bio-Kaffee ist zertifiziert und stammt aus einer Kleinbauernkooperative in Peru.

Die Arabica-Kaffeebohnen aus Peru zeichnen sich zusätzlich durch ihre gute Aufbereitung, die relative Größe und die leichte und zugleich volle Würze aus, die für den peruanischen Kaffee so typisch ist.

Kräftig: ●●●
Aroma: ●●●●
feine Säure: ●●

ArtNr: 5686
250g Bohnen: 5686
gemahlen: 5685
(25,96 €/kg) **7,49 €**

Guatemala Lampocoy

Seit 2012 baut der deutsche Fernsehjournalist Dethlev Cordts zusammen mit seiner Frau das Kaffeeprojekt Lampocoy in Guatemala auf. Es bietet den Bauern mehr Lebensqualität, den Direktvertrieb nach Europa und damit ein deutlich höheres Einkommen. Das Projekt wurde mehrmals international ausgezeichnet.

Dieser Kaffee zeichnet sich geschmacklich durch feinste Süße und herrliche, volle Aromen aus, die schon etwas an Blumenwiesenduft erinnern. Feinster Kaffee-Nachhall.



Kräftig: ●●●
Aroma: ●●●●
feine Säure: ●

ArtNr: 4964
250g Bohnen: 4964
gemahlen: 4965
(36,76 €/kg) **9,19 €**

LÄNDERKAFFEES

100% ARABICA
KLASSE I



Brasilianische Perlbohnen

Die brasilianischen Perlbohnen sind natürliche „Wunderwerke“. Denn es bilden sich in einer Kaffeekirsche nicht wie sonst üblich zwei Kaffeebohnen aus, sondern es reift nur eine einzige Bohne heran. Sie nimmt dadurch eine rundliche Form an und die gespeicherten Aromen sind deutlich intensiver. Denn die Perlbohne wird im Vergleich zu den normalen Kaffeebohnen stärker mit Nährstoffen und Mineralien versorgt. Dies bringt den typisch erdigen und mineralischen Geschmack des brasilianischen Perlbohnen-Kaffees in Ihre Tasse.

Kräftig: ●●●
Aroma: ●●●●
feine Säure: ●

ArtNr: 5511
250g Bohnen: 5511
gemahlen: 5512
(27,56 €/kg) **6,89 €**

Die Sonne Brasiliens (Morgensonne)

Man nehme: 50% brasilianischen Kaffee und mische ihn mit 50% brasilianischem Kaffee.

Es handelt sich einerseits um einen pulped natural (gewaschener Kaffee) von der Fazenda Sao Silvestre. Und zum anderen um natural (ungewaschenen) Kaffee der Fazenda Capim Branco. Diese traditionelle Aufbereitung garantiert den vollen Körper und eine unverwechselbare Süße. Während der Trocknung saugt die Rohkaffeebohne im Pergamino den Honig/Zucker des Fruchtfleisches auf.



Kräftig: ●●●
Aroma: ●●●●
feine Säure: ●

ArtNr: 6474
250g Bohnen: 6474
gemahlen: 6475
(28,76 €/kg) **7,19 €**

Flores del Café (Nicaragua)

Dieser Spitzenkaffee wird im Rahmen des WOMEN'S FUND PROJECT ausschließlich von Frauen in Nicaragua der Kooperativen Aldea, Region Jinotega, produziert. Bei diesem Projekt ist es das Ziel, den Frauen mit Landbesitz die Sicherung ihrer Lebensgrundlage für ihre Familien zu ermöglichen. Nur mit einem bewirtschafteten Land ist es den Farmerinnen möglich, Micro-Kredite für die fortlaufende Ernte von den Banken zu erhalten. Kredite werden an Frauen in Nicaragua sonst meist nicht gewährt. Geschmacklich erwartet Sie ein rundes, ausgeglichenes Bouquet mit herrlich nussigem Nachhall. Die Aromen sind stark ausgeprägt, ohne störende Bitterstoffe. Der Kaffee lässt die flüchtige Säure weit im Hintergrund leicht erscheinen und rundet das Gesamtbild perfekt ab.



Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●●
feine Säure: ●
ArtNr: 6859
250g Bohnen: 6859
gemahlen: 6860
(32,76 €/kg) **8,19 €**

Toraja

Zwischen riesigen Kalksteinfelsen und fruchtbaren Ebenen lebt das Volk der Torajas, die im 9. oder 10. Jahrhundert aus Kambodscha als rauhe Seefahrer eingewandert sind, relativ schnell zum Reisanbau kamen und dann den Kaffee entdeckten. Dieser Kaffee ist ein sorgfältig und mit viel Liebe und Tradition gefertigter Gourmetkaffee aus der Hochlandebene von Tanah (Insel Sulawesi in Indonesien). Der Toraja Kaffee ist ein äußerst würziger, samtiger Kaffee mit viel Körper und schönen rauchigen Aromen. Ein überzeugender säurearmer "Herbst- und Winterkaffee".



Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●●
feine Säure: ●
ArtNr: 6410
250g Bohnen: 6410
gemahlen: 6411
(36,76 €/kg) **9,19 €**

Papua Neuguinea

Eine wirkliche Top-Bohne ist der Kaffee aus Papua-Neuguinea Sigr von der Plantage Sigr am Mount Hagen (1600 m über dem Meeresspiegel). Sie gilt bei den Kaffeespezialisten als die "Spitzenplantage" und ist eine der bekanntesten der Welt. Eine kräftige volle Tasse mit sehr feinen Nuancen, definiert über eine blumige, weinige, vollmundige Süße. Er ist einer der komplettesten Kaffees - abgerundet mit Würze, Fülle, Aroma und schokoladigem Nachhall.



Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●●
feine Säure: ●
ArtNr: 6380
250g Bohnen: 6380
gemahlen: 6381
(35,16 €/kg) **8,79 €**

Java

Java-Kaffee ist ein säurearmer, aromatischer Kaffee, der von Natur aus sehr ausgewogen und mild im Geschmack ist. Er ist etwas leichter als andere indonesische Kaffees, wie z.B. der Sulawesi Kalossi oder Toraja. Dafür ist er aber würziger im Geschmack.



Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●●
feine Säure: ●●
ArtNr: 4986
250g Bohnen: 4986
gemahlen: 5341
(32,76 €/kg) **8,19 €**

Princess of India

Willkommen in der Welt des außergewöhnlichen Kaffees von Yelnoorkhan Estate! Yelnoorkhan bedeutet „der Wald mit sieben Bächen“. Auf einer maximalen Höhe von 1.615 m sind die Kaffeesorten des Yelnoorkhan Estate eine Klasse für sich. Diese Hochgebirgskaffees sind sehr begehrt und haben eine seltene Besonderheit. Er hat bereits mehrfach den „Fine Cup Award“ gewonnen. Wir pflegen einen direkten Austausch mit der Farm und die Preise, die wir im Interesse der Kaffeebauern bezahlen, liegen deutlich über den üblichen Weltmarktpreisen. Ein erstklassiger Kaffee mit großer, runder Fülle, einem Ansatz von frecher Süße und herrlichem, tiefem Geschmack von Kakaobohnen. Die typischen Aromen werden bei etwas höherer Dosierung des Kaffeepulvers zunehmend voller im Geschmack und erinnern auf diese Weise verführerisch an einen asiatischen Mocca.



Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●●
feine Säure: ●
ArtNr: 4260
250g Bohnen: 4260
gemahlen: 4261
(37,96 €/kg) **9,49 €**

Café Primeur

Die Spitzen-Brasil-Bohne mit ihrem runden, leichten Körper überrascht mit Fülle und Vollmundigkeit. Ihr leicht süßliches und nussiges Aroma schmeichelt dem Gaumen.

Entkoffeiniert (98%)

Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●●
feine Säure: ●
ArtNr: 6181
250g Bohnen: 6181
gemahlen: 6182
(27,56 €/kg) **6,89 €**

Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●●
feine Säure: ●
ArtNr: 6177
250g Bohnen: 6177
gemahlen: 6178
(28,76 €/kg) **7,19 €**

Kaffee El Puro No. 9

Bittere Bio-Kaffees gibt es genug. El Puro No. 9 gehört zu den weichen, sanften, geschmacklich harmonischen Kaffees. Dieser brasilianische Kaffee stammt aus der Fazenda Camocim in der Region Espírito Santo und wird sorgfältig nach demeter-Vorgaben produziert.



Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●●
feine Säure: ●
ArtNr: 4264
250g Bohnen: 4264
gemahlen: 4265
(44,36 €/kg) **11,09 €**



Äthiopien Sidamo

Der Hochland-Kaffee aus Äthiopien fällt durch seine feine, leichte und würzige Säure auf, die ihn zu einem unverwechselbaren Erlebnis werden lässt. Ein Kaffee für Kenner aus dem Ursprungsland des Kaffees.

Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●●
feine Säure: ●●
ArtNr: 5281
250g Bohnen: 5281
gemahlen: 5343
(33,96 €/kg) **8,49 €**

Kenia

Eine hervorragende Säure, ein voller und aromatischer Körper und das blumige Aroma machen diesen Kaffee zu einem der besten der Welt! Gerade bei etwas dunkleren Röstgraden entwickelt Kenia-Kaffee besondere Qualitäten. Deswegen wird er bei uns besonders lange geröstet, um seine natürlichen Geschmackssäuren noch etwas zu verringern.

Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●●
feine Säure: ●●●●
ArtNr: 4981
250g Bohnen: 4981
gemahlen: 5338
(34,76 €/kg) **8,69 €**

KaffeeEssen

Der Espresso hat seinen festen Platz in der deutschen Kaffee-Kultur längst bekommen und ist weiterhin im Trend. Auch wenn die klassischen Brühmethoden wieder im Aufwind sind, gibt es trotzdem immer mehr Kaffee-Begeisterte mit einer Espressomaschine, Vollautomaten oder der klassischen Bialetti. Für alle Varianten ist ein Espresso perfekt geeignet und deswegen auch so beliebt. Auch hierbei ist die langsame, schonende Röstung das A und O eines säurearmen Kaffees, die für einen Espresso noch weiter verlängert wird.

Espresso Temperamento

Espresso Temperamento ist eine Arabica-Kaffee-Komposition aus den besten Anbaugebieten Mittel- und Südamerikas.

Er gehört damit zu den Klassikern der Spezialitäten-Espressi, der seinesgleichen sucht.

Das Ergebnis ist ein Espresso mit aufregendem, nussigem Aroma, feinwürzigem vollem Körper und haselnussbrauner, samtiger Crema.

100% Arabica



Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●●
feine Säure: ●●

ArtNr: 5817
250g Bohnen: 5817
 gemahlen: 5816
(34,36 €/kg) 8,59 €
1 kg Bohnen: 5937
 33,39 €

Espresso Vellutato No. 6

Bei unserem neuen Espresso haben wir besonders auf die zart bitteren Kakaoaromen des kolumbianischen Kaffees geachtet. Die Fruchtsäuren haben wir komplett im Hintergrund gehalten und stattdessen an dem Geschmacksvolumen gearbeitet.

Es ist ein großer, klassischer Espresso geworden, ohne jegliche Säure oder scharfe Bitternoten. 100% Arabica



Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●●
feine Säure: ●

ArtNr: 6168
250g Bohnen: 6168
 gemahlen: 6169
(36,36 €/kg) 9,09 €
1 kg Bohnen: 6170
 35,39 €

Becking Espresso

Wie die meisten unserer Espressi ist auch dieser zu 100% Arabica-Kaffee. Durch seine ausgewogene Mischung aus drei Top-Provenienzen entsteht ein großer, kräftiger, ausgewogener Espresso mit vollem, wuchtigem Körper. Die feste, feinporige Crema bestätigt die hohe Qualität der Bohnen und deren Verarbeitung beim Rösten.

Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●●
feine Säure: ●●

ArtNr: 4960
250g Bohnen: 4960
 gemahlen: 4961
(33,96 €/kg) 8,49 €
1 kg Bohnen: 5221
 32,99 €

Espresso Siziliana entkoffeiniert

Der Espresso Siziliana ist eine Mischung hochwertiger entkoffeinierter Hochland-Arabica-Bohnen, veredelt durch unsere schonende Langzeitröstung. Damit Sie auch spät am Abend noch einen wunderbaren Espresso genießen können, haben wir für Sie diese spezielle Mischung kreiert:

Leicht nussig und schokoladig, nicht zu kräftig mit einer leicht weinartigen Säure. 100% Arabica



Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●●
feine Säure: ●●

ArtNr: 6482
250g Bohnen: 6482
 gemahlen: 6483
(35,16 €/kg) 8,79 €
1 kg Bohnen: 6484
 34,19 €

KLASSE I ARABICA & ROBUSTA



Becking Bio-Projekt-Espresso

Viele Bio-Espressi auf dem Markt sind einfach zu langweilig. Das liegt häufig daran, dass die Auswahl an bio-zertifizierten Rohkaffees nicht besonders groß ist, und sich deswegen auch bei der Wahl der Sorten und deren Kombination keine Mühe gegeben wird. Dies führte uns, genauso wie bei den Kaffees "mild" und "kräftig-würzig" zu dem Projekt, den für unsere Kunden perfekten Espresso zu kreieren - das Ergebnis kann sich sehen lassen:

Ein wunderbarer Espresso mit wuchtigem Körper, nachhaltiger Kräftigkeit, dezenter Bitterschokoladigkeit und einer feinporigen, haselnussbraunen Crema. 100% Arabica



Kräftig: ●●●●
Aroma: ●●●●●
feine Säure: ●

ArtNr: 6100
250g Bohnen: 6100
 gemahlen: 6101
(36,76 €/kg) 9,19 €
1 kg Bohnen: 6183
 35,79 €

250g

1000g



Espresso Quattro

4

Unser Kaffee-Experte Lars Herden hat sich bereits seit längerer Zeit mit der Entwicklung einer Arabica-Robusta-Mischung beschäftigt. Denn der Robusta ist im klassischen, italienischen Espresso zumeist Standard, wobei es aber auch in Italien keine einheitliche Meinung dazu gibt, ob und in welcher Menge der Robusta notwendig ist. Geschmacklich ist der Robusta eben doch etwas robust, besitzt stark erdig-beerige Noten und wäre für sich alleine nicht vollmundig genug. Kombiniert man jedoch sehr hochwertigen Klasse-1-Robusta mit Klasse-1-Arabica, kann daraus ein exquisiter Espresso entstehen. Neben dem Indischen Perlbohnen-Robusta kommen Arabica-Kaffees aus Kolumbien, Indonesien und Costa Rica zum Abrunden hinzu. Also vier Sorten, die somit zum Namen "Espresso Quattro" führten.

Natürlich ist auch die richtige, italienische Röstung entscheidend. Wir rösten den "Espresso Quattro" über 30 Minuten, die Bohnen werden dabei relativ dunkel. Ein nachträgliches Ölen der Bohnen ist dabei möglich. Geschmacklich überzeugt er mit einer tiefen, etwas rauchigen Fülle auf der Zunge, kombiniert mit Würze und Frische im Gaumen. Im Abgang kann die leicht rauchig-holzige Note einen Moment verbleiben. Mit etwas Zucker, gerne braunem Zucker, bekommt er eine sehr karamellig-nussige Note. Und mit viel braunem Zucker wird er zum Dessert. 60% Arabica, 40% Robusta



Kräftig: ●●●●●
Aroma: ●●●●●
feine Säure: ●

ArtNr:
250g Bohnen: 4170
gemahlen: 4171
(35,56 €/kg) 8,89 €
1 kg Bohnen: 4172
34,59 €



Casanova Espresso

Eine Komposition aus der Hitze Sambias, des Temperaments Brasilens und der Gelassenheit der Indonesier. Das Ergebnis: Ausgeprägte Exotik mit verführer-



ischer Schärfe und feinem, eleganten Körper. 100% Arabica

Kräftig: ●●●●●
Aroma: ●●●●●
feine Säure: ●

ArtNr:
250g Bohnen: 6621
gemahlen: 6622
(36,76 €/kg) 9,19 €
1 kg Bohnen: 6623
35,79 €

Espresso El Potente No.12

Ein charakteristischer, ausdrucksstarker Espresso mit kräftigen Karamell-Nuancen und betont bitterschokoladigem Abgang. Dieser Kaffee wird sorgfältig nach demeter-Vorgaben produziert. 100% Arabica



Kräftig: ●●●●●
Aroma: ●●●●●
feine Säure: ●

ArtNr:
250g Bohnen: 4266
gemahlen: 4267
(45,96 €/kg) 11,49 €



Monsooned Espresso

Eine echte Rarität bei Becking. Man spricht vom sog. Monsooning-Prozess, der dem Espresso ganz besondere karamellige Geschmacksnoten gibt.

Man setzt den Rohkaffee nach der Ernte und der ersten Fermentation mehrere Wochen den Monsunwinden und dem Regen aus, dadurch quellen die Bohnen sehr stark auf. Während der Monsunwinde von Mai bis Juni werden die Bohnen in speziellen, nach oben hin offenen Lagerhäusern geschichtet, bleiben dort fünf Tage liegen und werden immer wieder durchgeharkt. Danach werden sie in Kaffeesäcke gefüllt und den Winden des Monsuns ausgesetzt. Nach sieben Wochen werden die Bohnen handverlesen. Verfeinert wird der Monsooned Espresso mit drei Kaffees aus Top-Provenienzen der Welt. Das Ergebnis ist überwältigend: ein weicher säurearmer Espresso, sehr groß im Geschmack, leicht nussig und karamellig. 100% Arabica



Kräftig: ●●●●●
Aroma: ●●●●●
feine Säure: ●

ArtNr:
250g Bohnen: 6396
gemahlen: 6397
(37,96 €/kg) 9,49 €
1 kg Bohnen: 6402
36,99 €

Unsere traditionellen Kaffees

BECKING *Frisch-Röstkaffee*



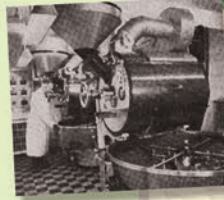
Milde Sorte

Um für Sie einen besonders säurearmen Kaffeegenuss zu zaubern, der vor allem frei von aggressiven Gerbsäuren ist, haben wir uns hier nicht allein auf unser traditionell schonendes Trommelröstverfahren verlassen. Zusätzlich haben wir die von Natur aus mildesten Sorten aufgespürt und in dieser Kreation vereint.

Mild heißt hier aber keinesfalls schwach im Geschmack oder in der Wirkung. Ganz im Gegenteil! Wir sind stolz Ihnen mit dieser Variation eine Mischung anzubieten, die in seinem reichen Aroma und seiner belebenden Wirkung anderen vollwertigen Kaffees in nichts nachsteht.

Kräftig: ●●●
Aroma: ●●●●
feine Säure: ●

ArtNr:
250g Bohnen: 30
gemahlen: 31
(27,56 €/kg) **6,89 €**



Hochplantagen Mocca

Diese aromatische Hochland-Kaffee-Mischung aus Lateinamerika bietet dem Gaumen ein harmonisches Zusammenspiel aus Geschmackssäure und Fülle.

Ein Hochgenuss für alle Liebhaber, die einen milden, säurearmen Kaffee schätzen.

Kräftig: ●●●
Aroma: ●●●●
feine Säure: ●

ArtNr:
250g Bohnen: 20
gemahlen: 21
(27,56 €/kg) **6,89 €**



Hochplantagen Mocca entkoffeiniert

Wer auf Koffein verzichten muss, findet hier das volle Aroma wieder, das Becking-Kaffees bei Genießern so beliebt macht.

Was fehlt, ist das Koffein. Der Kaffee-Genuss ohne Reue bleibt so erhalten.

Kräftig: ●●●
Aroma: ●●●●
feine Säure: ●

ArtNr:
250g Bohnen: 40
gemahlen: 41
(27,56 €/kg) **6,89 €**



Halb & Halb

Nur noch wenige Röster in Deutschland bieten ihn an: den Kaffee Halb & Halb. Der Koffeingehalt wurde zur Hälfte reduziert. Es ist so ein guter Kompromiss mit niedrigem Koffeingehalt für Kaffeegenießer entstanden, die einen geschmackvollen Kaffee suchen, der z.B. auch noch am späten Abend genossen werden kann.

Kräftig: ●●●
Aroma: ●●●●
feine Säure: ●

ArtNr:
250g Bohnen: 80
gemahlen: 81
(27,56 €/kg) **6,89 €**



Meisterbrand

Unser Meisterbrand überzeugt nicht nur jene, die Kaffee vor allem als „Wachmacher“ zu schätzen wissen. Auf ihre Kosten kommen bei dieser herzhaften Röstung auch Liebhaber von Kaffees mit reichem Aromenspektrum. Wie alle unsere Sorten, wurde auch er lange und bei schonenden Temperaturen geröstet und ist dadurch säurearm.

Kräftig: ●●●
Aroma: ●●●●
feine Säure: ●

ArtNr:
250g Bohnen: 60
gemahlen: 61
(27,56 €/kg) **6,89 €**



GEWÜRZ-KAFFEES

Unser kräftiger, aromatischer Kaffee und die exakt dosierte Menge an echten, klassischen Kaffeegewürzen aus dem Orient, sorgen für die perfekte Harmonie.



Zimt

Hier haben wir edle südamerikanische Kaffees mit einem Hauch echtem Ceylon-Zimt verfeinert. Entstanden ist dadurch ein schmackhafter Gewürz-Kaffee, der nicht nur an winterlichen Tagen eine Wohltat für die Seele ist.

Der hochwertige Zimt stammt vom echten Ceylon-Zimtbaum. Er wird von uns fein gemahlen und in einer exakt überlieferten Dosierung dem Kaffee beigemischt. Ein Genuss, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten!

200g Art.Nr.: 6290
€ 7,19 (35,95 €/kg)

Kardamom

Dieser Gewürzkaffee ist eine Komposition aus südamerikanischen Kaffees und einem Hauch Kardamom. Typisch ist die Verwendung von Kardamom besonders für heiße orientalische Länder.

Wir verwenden die Samen des Kardamom, in denen jene ätherischen Öle enthalten sind, welche dem Gewürz sein charakteristisches Aroma verleihen. Für diesen orientalischen Genuss haben wir die Samen zu einem feinen Pulver gemahlen und in einer exakt überlieferten Dosierung dem Kaffee beigemischt.

200g Art.Nr.: 6291
€ 7,59 (37,95 €/kg)

Brasilianischer Mango-Orangen-Kaffee

Die Idee dieses Kaffees war reiner Zufall, denn nur die versehentliche Lagerung eines brasilianischen Kaffees in einer Tee-Dose, die zuvor mit unserem Tee „Mango-Träume“ befüllt war, ergab eine erstaunlich wunderbare Aroma-Kombination.

Um dieses Erlebnis nachzustellen, mischen wir die Fruchteeblätter und Fruchtstücke des Tees direkt in den gemahlene Kaffee. Sie erhalten damit einen herrlichen, fruchtigen Kaffee. Auch abgekühlt oder heiß in der kalten Jahreszeit ein Hochgenuss.

250g Art.Nr.: 4966
€ 8,89 (35,56 €/kg)



Nachhaltige Kaffeekapseln

Die Idee

Kaffee aus den besten Anbaugebieten der Welt in umweltverträgliche und damit nachhaltige praktische Kapseln zu füllen. Die meist verwendeten Kapsel-Verpackungen bestehen aus Aluminium oder Plastik.

Das Produkt

Unsere neu entwickelten Kapseln bestehen aus dem Rohstoff Lignin und einem Naturharz. Der Deckel wird aus Pappe mit einer speziellen Beschichtung aus dem nicht auf Mineralöl basierten Natur-Kunststoff „PLA“ gefertigt. Alles ist komplett kompostierbar und zersetzt sich auch vollständig im Meerwasser, ohne als problematisches Mikroplastik zu verbleiben. Die Produktion der Kapseln ist CO₂-neutral. Die Tüte ist aus Papier und kann im Altpapier entsorgt und recycelt werden.



Hamburger Kapitänskaffee von 1902

Dieses alte Kapitänrezept kombiniert sechs verschiedene Kaffeesorten aus der ganzen Welt zur perfekten Harmonie und Ausgewogenheit.

Kräftig: ●●●●●
Aroma: ●●●●●
feine Säure: ●



Art.Nr.: 4153 € 5,19 10 x 6,0g = 60g (86,50 €/kg)

Café Primeur entkoffeiniert

Eine Spitzen-Brasil-Bohne mit ihrem runden, leichten Körper, überrascht mit Fülle und Vollmundigkeit.

Kräftig: ●●●●●
Aroma: ●●●●●
feine Säure: ●



Art.Nr.: 4154 € 5,59 10 x 5,8g = 58g (96,38 €/kg)

Espresso Temperamento

Ein Espresso mit aufregendem, nussigem Aroma, feinwürzigem vollen Körper und haselnussbrauner, samtiger Crema.

Kräftig: ●●●●●
Aroma: ●●●●●
feine Säure: ●



Art.Nr.: 4158 € 5,59 10 x 5,6g = 56g (99,82 €/kg)



DE - ÖKO - 039



Kaffee El Puro No. 9

Ein weicher, geschmacklich harmonischer Kaffee aus Brasilien, von der Fazenda Camocim.

Kräftig: ●●●●●
Aroma: ●●●●●
feine Säure: ●



Art.Nr.: 4155 € 6,09 10 x 6,0g = 60g (101,50 €/kg)

Espresso El Potente No. 12

Ein ausdruckstarker Espresso mit kräftigen Karamell- und Bitterschokolade-Noten.

Kräftig: ●●●●●
Aroma: ●●●●●
feine Säure: ●



Art.Nr.: 4156 € 6,29 10 x 6,0g = 60g (104,83 €/kg)

Unser Video zum Produkt



TRINKSCHOKOLADE

DENN DAS GUTE KANN SO EINFACH SEIN

- bio - vegan - glutenfrei - fair gehandelt -



42% Bio-Kakao
58% Bio-Rohrzucker

250g
Art.Nr.: 1000
€ 8,90

(35,60 €/kg)



100% Bio-Kakao
ohne Zucker

200g Art.Nr.: 1001
€ 8,90

(44,50 €/kg)

Und es geht doch:

Eine Trinkschokolade mit nur einer oder zwei Zutaten!

Warum sind in einer Trinkschokolade häufig so viele Zusatzstoffe enthalten, aber so wenig Kakao?

Wir wollten es mal anders machen und haben mit einem Kakao-Spezialisten aus Österreich eine Trinkschokolade entwickelt. Dabei haben wir erlebt, dass es entscheidend auf die Qualität und die Verarbeitung des Kakaos ankommt.

Unsere Idee bei der puren Variante war, dass jeder diesen Kakao nach seinen Bedürfnissen genießen kann. Genießen Sie ihn dank seiner erstaunlichen Eigensüße pur, oder süßen Sie ihn mit der Zuckerart und Menge Ihrer Wahl, von Roh-Rohrzucker bis Stevia.

Unser Kakao stammt von kleinbäuerlichen Plantagen in der Dominikanischen Republik und der Zucker bei unserer klassischen Variante aus Paraguay. Durch einen fairen Preis werden der Lebensunterhalt der Bauern und die Entwicklung der Region gesichert.

Konkret kommt der Kakao von einem von der Kooperative "Conacado", die mit über 8000 Bäuerinnen und Bauern etwa 25% des gesamten Kakaos in der Dominikanischen Republik produzieren. Zum anderen produziert auch die "Coopragro" mit ca. 2400 Bäuerinnen und Bauern nach internationalen Fairtrade-Standards einen weiteren Anteil zu unserer Trinkschokolade. Der Zucker stammt von der Kleinbauernkooperative "Manduvirá" im Südwesten Paraguays, die mittlerweile über 1750 Mitglieder zählt, und natürlich auch Bio- und Fairtrade-Zertifiziert sind.

Weitere Infos finden Sie über folgenden QR-Code:

(Kategorie: Feinkost / Schokoladen)



Die Persönliche Kaffeemarke

Verschenken Sie Kaffee mit Ihrem guten Namen oder Ihrem Firmen-Logo.

Gestalten Sie Ihre Kaffeetüte ganz persönlich! Bei uns haben Sie die Möglichkeit, Ihren Namen oder sogar Ihr eigenes Logo auf das Etikett Ihrer Kaffeetüte drucken zu lassen. Ob für den Eigenbedarf, als besonderes Geschenk oder für Ihr Unternehmen – verleihen Sie Ihrem Kaffee eine individuelle Note. Natürlich ist auch jeder Dankesgruß für das Füttern der Haustiere oder das Leeren des Briefkastens möglich. Einfach personalisieren und genießen! So einzigartig wie Ihr Geschmack, so einzigartig ist auch Ihre Kaffeeverpackung.

Die **Mindestbestellmenge** beträgt 4 Päckchen mit jeweils 250g für den eigenen Namen. Bei Bestellungen mit Logo müssten es schon mindestens 10 Päckchen sein. Eine komplette Umgestaltung der Vorder- und Rückseite ist auch möglich ab einer Bestellmenge von 30 Päckchen.

Es ist ganz einfach: Nennen Sie uns am Telefon oder im Kommentarfeld des Bestellformulars im Online-Shop den Text, den wir eindrucken sollen oder schicken Sie uns eine E-Mail (info@becking-kaffee.de) mit Ihrem individuellen Wunsch.

Bei Zusendung von Logos achten Sie bitte darauf, dass wir diese nur in schwarz/weiß ausdrucken können. Die Bildformate JPG, PNG, BMP oder PDF können problemlos verarbeitet werden, in 300 dpi wenn möglich.

Bitte beachten: Auf diesen Artikel gibt es keine Mengenrabatte.

Hier ein Beispiel, wie ein **Logo auf der Vorderseite** aussehen könnte (ab 10 Tüten). Das Logo sollte maximal 55 x 15 mm groß sein:

Eine **Rückseiten-Gestaltung** (ab 30 Tüten) ist häufig für Unternehmen eine schöne Möglichkeit, sich persönlich und originell bei seinem Team zu bedanken. Hier ein Beispiel:



Weitere Ideen:

Danke für das Haus-Einhüten

Frohe Weihnachten wünscht Familie Kröger

Vielen Dank, dass du dich um Bello gekümmert hast!

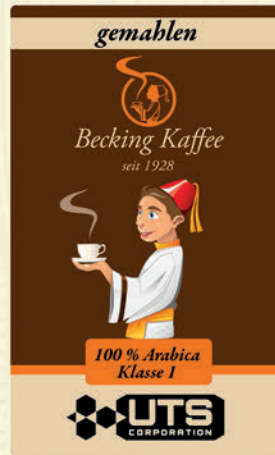
Sorte: Sonntags-Kaffee, 250g

Kräftig: ●●●●●
Aroma: ●●●●●
feine Säure: ●

250g Bohnen: 6743
gemahlen: 6744

€ 8,50
(34,00 €/kg)

ArtNr:



Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,
mit dieser Tasse Kaffee möchten wir euch eine kleine Auszeit schenken – als Zeichen unserer Wertschätzung für eure herausragende Arbeit. Eure Leidenschaft und euer Engagement machen den Unterschied, und wir sind stolz, euch im Team zu haben.

Danke, dass ihr jeden Tag euer Bestes gebt und gemeinsam mit uns KRÖGER zu einem besonderen Unternehmen macht.

Euer KRÖGER-Team

(netto) 250g Sonntags-Kaffee
Becking AG Tel.: 040 - 85 1928 3
Leverkusenstr. 31 Fax: 040 - 85 1928 59
22761 Hamburg www.becking-kaffee.de

NÜSSE

Eine Handvoll Nüsse am Tag sind ein gesunder Snack.
Die Cashew-Kerne oder Macadamia-Nüsse werden bei uns im Steinofen ohne Fett geröstet. Außerdem kommen keine künstlichen Aromen, Konservierungs- oder Bindemittel zum Einsatz. Lediglich eine dezente Würzung mit Salinen-Salz aus Bad Luisehall, Curry oder anderen hochwertigen Gewürzen wird nach der Röstung beigefügt.

**Cashew
"gesalzen"**

Inhalt: Cashew-Kerne,
Salinen-Salz

125g
€ 4,30
Art.Nr.: 6310
(34,40 €/kg)



**Cashew
"Curry"**

Inhalt: Cashew-Kerne, Salinen-Salz, Curry-Pulver (Paprika, Kurkuma, Koriander, SENFSAAT, Bockshornkleesaat, Chilies, Salz, Knoblauch) Kann Spuren von Sellerie enthalten.

125g
€ 4,30
Art.Nr.: 6309
(34,40 €/kg)

**Macadamia
"Tomate-Mozzarella"**

Inhalt: Macadamia-Nüsse, Salinen-Salz, Tomate-Mozzarella Gewürzzubereitung (Tomaten, Zwiebeln, Salz, Knoblauch, Basilikum, Paprika, Oregano, Thymian, Rapsöl, Petersilie, Pfeffer, Chillies)

100g
€ 5,20
Art.Nr.: 6307
(52,00 €/kg)



**Macadamia
"Chili"**

Inhalt: Macadamia-Nüsse, Salinen-Salz, Chili-Pulver, Paprika-Pulver

100g
€ 5,20
Art.Nr.: 6305
(52,00 €/kg)



**Macadamia
"gesalzen"**

Inhalt: Macadamia-Nüsse,
Salinen-Salz

100g
€ 5,20
Art.Nr.: 6306
(52,00 €/kg)



SCHOKOLADE

Mit einer Schokoladen-Manufaktur aus Barmstedt ist es uns gelungen, feine Schokolade-Kreationen zu entwickeln. Die Rohschokolade kommt aus dem Haus Barry Callebaut aus Belgien, das für beste Qualitäten bekannt ist. Die Schokoladentafeln werden für uns mit viel Liebe von Hand gegossen und mit edelsten Kaffeebohnen aus der Monsooned-Espresso-Röstung sowie mit edlen Gewürzen, Nüssen und Tees aus eigener Produktion belegt.



Geliefert wird die Schokolade in einer durchsichtigen Blisterfolie. Haltbarkeit ca. 1 Jahr.



Vollmilch mind. 35% Kakao



Edelnuß

Garniert wird diese Schokolade mit Kaffeebohnen, feinen Cashew-Nüssen und Nuss-Splittern aus unserer eigenen Produktion.

100g Art.Nr.: 6648

€ 6,90 (69,00 €/kg)



Mandelschmelz

garniert wird diese Schokolade mit Kaffeebohnen und feinen Mandeln.

100g Art.Nr.: 6647

€ 6,90 (69,00 €/kg)



Leichte Brise

garniert wird diese Schokolade mit Kaffeebohnen und Salinensalz der Saline Luisenhall.

100g Art.Nr.: 6819

€ 6,90 (69,00 €/kg)



Roter Beerenkorb

garniert wird diese Schokolade mit Roter-Grütze Fruchtemischung.

100g Art.Nr.: 6875

€ 6,90 (69,00 €/kg)

Zartbitterschokolade mind. 60% Kakao



Scharfe Versuchung

Garniert wird diese Schokolade mit Kaffeebohnen und süßlichen Chili-Flocken.

100g Art.Nr.: 6644

€ 6,90 (69,00 €/kg)



Gepfeffertes

garniert wird diese Schokolade mit Kaffeebohnen und feinem Pariser Pfeffer.

100g Art.Nr.: 6646

€ 6,90 (69,00 €/kg)



Meeresbrise

garniert wird diese Schokolade mit Kaffeebohnen und Salinensalz der Saline Luisenhall.

100g Art.Nr.: 6645

€ 6,90 (69,00 €/kg)

Weißer Schokolade mind. 28% Kakao



Beerenzauber

Garniert wird diese Schokolade mit Roter-Grütze Fruchtemischung.

100g Art.Nr.: 6871

€ 6,90 (69,00 €/kg)



Mango Amour

garniert wird diese Schokolade mit Mango-Maracuja Fruchtemischung.

100g Art.Nr.: 6870

€ 6,90 (69,00 €/kg)



Süßholzgeraspel

garniert wird diese Schokolade mit Lakritz-Süßholzraspeln.

100g Art.Nr.: 6869

€ 6,90 (69,00 €/kg)

KEKSE



Das Keks-Backstübchen aus Pinneberg backt handgemachtes Gebäck – ganz ohne Ei.



Buttergebäck

100g, Art.Nr.: 9278

€ 5,40 (54 €/kg)



Butter-Nuss-Plätzchen

100g, Art.Nr.: 9249

€ 6,- (60 €/kg)



Schwarzweiß Gebäck

100g, Art.Nr.: 9253

€ 6,- (60 €/kg)

Becking's Kaffee-Perlen



Von jedem nur das Beste. Dies war die Grundidee auch bei unseren schokolierten Kaffeebohnen. Nach zahlreichen Versuchen mit herkömmlichen Produkten kamen wir zu der Erkenntnis, die Rohstoffe selber auszuwählen. So präsentieren wir Ihnen nun ein perfektes Zusammenspiel aus einer indischen Perlbohne, die von uns über 17 Minuten bei maximal 210°C geröstet wurde, und der hervorragenden Schokolade von Barry Callebaut aus Belgien. Beides wird von einer kleinen Manufaktur in Barmstedt in Handarbeit kunstvoll vereint.



100g Art.Nr.: 6734

€ 4,90 (49,00 €/kg)



Der Tee ist von jeher immer ein wichtiger Bestandteil des Becking-Sortiments gewesen. Mit einer kompletten Erneuerung der Tees in 2011, haben wir nach langen Recherchen und Verkostungen eine Auswahl aus fast allen Bereichen des Tee-Spektrums getroffen.

GRÜNE TEES



Korea - Grün

Eine echte Rarität von der koreanischen Insel Jeju, die als Welt-Naturerbe unter dem Schutz der UNESCO steht. Für die Ernte haben die Bauern Ende Juni nur 7 Tage Zeit. Danach ist der einzigartige Geschmack dieses Grüntees verflogen. Nicht nur der Genuss, auch das Blatt ist ein Erlebnis. Ein dunkelgrünes, offenes, leicht goldenes Blatt weist auf beste Verarbeitung hin.

Geschmacksgeschenk: Mild-weiche, edle Bitternote

75g Art.Nr.: 6726

€ 5,29 (70,53 €/kg)



Hamburger Kaufmannstee

Die Speicherhäuser im Hamburger Hafen sind reine Schatzkammern, prall gefüllt mit edelsten Gewürzen, feinsten Tees und getrockneten Tropenfrüchten. Aus dieser reichen Auswahl werden die interessantesten und wertvollsten Tees kreiert. Die eleganteste Mischung möchten wir Ihnen hier präsentieren: Der "Hamburger Kaufmanns-Tee" ist eine elegante, edelherb, süß-asiatische Frucht-Kräuter-Mischung.

Geschmacksgeschenk:

Fruchtige Grüntee-, edelherbe- Kräutermischung

100g Art.Nr.: 6722

€ 4,79 (47,90 €/kg)



Jade Jasmin Perlen

50g Art.Nr.: 6724

€ 7,79 (155,80 €/kg)



Diese Spezialität – auch Phoenix Dragon Pearls genannt, da hier die Kraft des Drachens in Form des Grüntees und die Schönheit des Phoenix in Form der Jasminblüten miteinander vereint sind – stammt aus dem Anbaugebiet Fujian in China. Die Blätter werden mit den frischen Jasminblüten vermischt und zu Kugeln gerollt. Anschließend werden die Jasminblüten wieder entfernt. Dieser Prozess wird drei Mal wiederholt. Auf diese Weise nimmt der Tee den Duft und den Geschmack der Jasminblüten an. Ein bezaubernder Tee. Eine extravagante Rarität mit einem traumhaft lieblichen Jasmincharakter.

Geschmacksgeschenk: Sehr elegant, frisch, belebend

Tee-Ei

Edelstahl,
rostfrei
Kette: 15cm
Ø 7,5cm, H=7cm
Art.Nr.: 6755

€ 6,90



SCHWARZE TEES



Beckings Königsklasse

75g Art.Nr.: 6720

€ 3,29 (43,87 €/kg)



China Gold

Für die Tee-Kultur Chinas ist dieser Schwarztee äußerst bedeutend. Gewachsen in der Provinz Yunnan, bei 2000m Anbauhöhe. Sorgfältig per Hand gepflückt und mit traditionellen Rollapparaten zu Schlangen gerollt. Das Ergebnis: Ein leicht kugeliges, schimmerndes Blatt von jungen Tee-Trieben mit goldenen Tips.

Das Gaumenerlebnis ist ein mild-aromatischer Geschmack mit wenig Gerbstoffen.

Geschmacksgeschenk: Belebend, mild, aromatisch, wenig Säure

75g Art.Nr.: 6718

€ 3,79 (50,53 €/kg)



Indien Traum

75g Art.Nr.: 6719

€ 3,79 (50,53 €/kg)

Die kleine zertifizierte Bio-Plantage Tangangaon baut diesen handwerklich hervorragenden Schwarztee an. Die Teeblätter stammen von jungen Trieben mit weich-goldenen Tips. Die äußerst elegant gold-braune Tasse belebt mit ihrer leicht süßlichen Note. Second Flush

Geschmacksgeschenk: Fein herb, mit eleganter malziger Note

Tee und Kaffeelöffel

Edelstahl 18/10 für 4 - 7 g
Länge ca. 18,5 cm

Art.Nr.: 6518

€ 6,90



Der Gartenmanager Mr. Mwasamene ist besonders stolz auf diesen Tee. Seine Plantage in Tansania gehört zu den ältesten Bio-Plantagen der Welt. Der exzellente Ruf und das handwerkliche Können von Mr. Mwasamene findet sich in jeder Tasse Tee wieder. Das Ergebnis: Eine goldene Tasse, sehr elegant mild, aromatisch leicht verspielt.

Geschmacksgeschenk:

Sehr elegant, mild, aromatisch, leicht verspielt

FRÜCHTE MISCHUNGEN

Warm getrunken belebt er die Sinne und abgekühlt ist er herrlich erfrischend.



Karibische Nacht

75g Art.Nr.: 6725

€ 3,49 (46,53 €/kg)

Die freche, fruchtige Südseemischung mit Ananas-, Pfirsich-, Papaya- und Mango-Stücken gibt das Temperament karibischer Nächte wieder. Unser Tee ist herrlich belebend und erfrischend. Dieser elegante Frucht-Tee ist auch kalt getrunken ein Erlebnis.

Sehr säurearm, ohne Hibiskus

Geschmacksgeschenk:

Frisches Ananas- Pfirsich- Mango-Erlebnis



Oma's Kindertee

75g Art.Nr.: 6728

€ 4,29 (57,20 €/kg)

Oma hatte immer den besten Tee. Dieser feinste, verspielte Früchtetee mit seiner ganz dezenten Süße, ist ein wahrer Gaumenschmeichler. Genießen Sie diesen Tee zu jeder Jahreszeit. Besonders Kinder lieben sein fruchtiges Aroma.

Geschmacksgeschenk:

Tropischer Mango-Orangen-Maracuja-Bananen-Geschmack.



Hamburger Rote Grütze

Hamburg ist berühmt für seine Rote Grütze, die aus den Früchten des Umlandes stammt. Die Rezepturen werden traditionell über Generationen weitergegeben. Eines dieser alten Rezepte war für diesen Früchtetee das Vorbild. Lassen Sie sich von dem vollen Korb praller Früchte und Beeren verzaubern.

Geschmacksgeschenk:

Intensiv fruchtig frisch nach roten Früchten und Beeren

75g Art.Nr.: 6723

€ 3,79 (50,53 €/kg)



Mango Träume

Reife Mangofrüchte, in denen die Tropensonne noch lacht, füllen diesen prallen Früchtetee-Korb. Unsere Frucht Mischung ist traumhaft komponiert. Man wird von den frischen Aromen in seinen Bann gezogen und erlebt die fruchtige Lebensfreude der Tropen.

Geschmacksgeschenk:
Mango-Orangen-Ananas-Geschmack

75g Art.Nr.: 6727

€ 4,49 (59,87 €/kg)



Tee-Kanne mit Edelstahlfilter

Diese Teekanne aus hochwertigem Glas erlaubt die perfekte Herstellung Ihres Tees. Das herausnehmbare Teesieb mit Griff aus Edelstahl ermöglicht es Ihnen, zum richtigen Zeitpunkt den Tee aus der Kanne zu nehmen.

Inhalt: ca. 600 ml

Maße: Ø ca. 10 cm, Höhe ca. 12,5 cm

Art.Nr.: 6517

€ 24,50

KRÄUTER TEE



Griechischer Bergtee

30g Art.Nr.: 6167

€ 3,99 (133,00 €/kg)

Unsere griechischen Bergtee bekommen wir direkt von einer griechischen, familiengeführten Farm. Die getrockneten Pflanzenblätter werden überwiegend als ganzes verpackt, dadurch bleibt der wertvolle Wirkstoff der Heilpflanze vor Lufteinwirkung geschützt. In den Bergdörfern wird dieser Tee wegen seiner antibakteriellen und entzündungshemmenden Wirkung geschätzt.

Geschmacksgeschenk:

Sehr edel aromatisch, weich würzig zitronig.



GEWÜRZ TEE



Seidenkarawane

Grüntee mit Gewürzen, aromatisiert

Auf der Seidenstraße gelangten nicht nur Kaufleute und Gelehrte, sondern auch Ideen, Religionen, ganze Kulturen und edle Gewürze von Ost nach West und umgekehrt. Unsere Teemischung "Seidenkarawane" ist solch eine Kreation aus den feinsten Gewürzen und Tees dieser einzigartigen Route. Das Ergebnis: Eine Edel-Fein-Würzige Teemischung. Perfekt z.B. für einen Chai-Latte.

Geschmacksgeschenk:

Fein-orientalisch, würzig, zimtig

100g Art.Nr.: 6729

€ 3,99 (39,90 €/kg)



FRUCHTAUFSTRICHE & HONIG

Neu

Glashoff's Bestes
Marmeladen Manufaktur Nordfriesland



Zimt Pflaume

Der Fruchtaufstrich "Zimt Pflaume" kombiniert saftige Pflaumen mit einer feinen Zimtnote. Ein harmonisches Geschmackserlebnis für Liebhaber fruchtiger und würziger Aufstriche.

Zutaten: Pflaumen, Zucker, Zimt (gemahlen), Geliermittel: Pektine, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsstoff: Sorbinsäure.

Art.Nr.: 4137, 200g
3,49 € (17,45/kg)



Kirsche Banane

Der handgemachte Fruchtaufstrich kombiniert das süß-säuerliche Aroma von Sauerkirschen mit der milden Süße reifer Bananen. Er eignet sich ideal für Brot, Brötchen oder als besondere Zutat in Desserts.

Zutaten: Sauerkirschen, Bananen, Zucker, Geliermittel: Pektine, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsstoff: Sorbinsäure.

Art.Nr.: 4135, 200g
3,49 € (17,45/kg)



Honig-Boutique



Enthalten sind aktuell folgende Sorten:

- Akazienhonig
- Waldhonig
- Sonnenblumenhonig
- Vielblütenhonig

Die Sorten variieren je nach Saison.

Art.Nr.: 9419, 4 x 50g
4,95 € (24,75/kg)



Wildlavendelhonig

Dieser flüssige Honig stammt vom Nektar des sonnenverwöhnten spanischen oder portugiesischen Wild-Lavendels (Schopflavendel) und besticht durch sein einzigartiges feines Aroma Groß und Klein.

Art.Nr.: 9389, 250g
3,95 € (15,80/kg)



Eichenwaldhonig

Dieser Eichenwaldhonig stammt aus den alten, spanischen Korkeichenwäldern, einer herrlichen Naturlandschaft. Ein sehr dunkler, geschmacklich harmonischer Honig mit einer leicht malzigen Note. Ein weltberühmter Honig für Kenner - der wohl beliebteste Waldhonig.

Art.Nr.: 2886, 500g
7,40 € (14,80/kg)



Vielblütenhonig

Eine Komposition, für welche die Bienen den Nektar von ländlichen Feld- und Wiesenblüten aus der ganzen Welt sammeln. Gerade diese Vielfalt verleiht dem Honig das unvergleichliche Aroma und die Vielfältigkeit seiner wertvollen Inhaltsstoffe.

Art.Nr.: 9388, 250g
3,20 € (12,80/kg)



Orangenblütenhonig

Aus den sonnenverwöhnten Orangenheide in Spanien entstammt dieser leicht rötliche Honig. Das zarte Fruchtroma dieses Honigs erinnert tatsächlich an den lieblich-feinen Duft der Orangenblüten.

Art.Nr.: 1277, 500g
7,90 € (15,80/kg)



Akazienhonig

Der feinduftige Honig aus Ungarn oder Rumänien oder Serbien zeichnet sich durch sein sehr dezentes und leichtes Aroma aus und eignet sich hervorragend zum Süßen von Tee und kalten Speisen. Akazienhonig bleibt dank seines natürlicherweise hohen Fruchtzuckergehaltes sehr lange flüssig.

Art.Nr.: 2887, 500g
8,50 € (17,00/kg)



Deutscher Lindenhonig

Perfekt auf dem Frühstücksbrötchen oder im Müsli. Mit einem fruchtigen und kräftigen Geschmack ausgestattet, erweist er sich als Honig für Kenner und Genießer. Er hat eine grünlich-gelbe Farbe, einen lang anhaltenden Geschmack und ein frisches Aroma mit einer leichten Kräuternote, welche an Minze erinnert.

Art.Nr.: 9387, 250g
4,15 € (16,60/kg)

Sylter „Art“

Der handgemachte Fruchtaufstrich "Sylter Art" kombiniert Sauerkirschen, Erdbeeren und Rhabarber mit Ysop und Thymian für ein harmonisches Geschmackserlebnis.

Zutaten: Sauerkirschen, Erdbeeren, Rhabarber, Zucker, Limettensaft, Ysopkraut, Thymian, Geliermittel: Pektine, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsstoff: Sorbinsäure.

Art.Nr.: 4136, 200g
3,49 € (17,45/kg)



Himbeere Chili

Dieser Fruchtaufstrich kombiniert die Süße reifer Himbeeren mit dezenter Chili-Schärfe.

Zutaten: Himbeeren, Zucker, Chili, Geliermittel: Pektine, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsstoff: Sorbinsäure.

Art.Nr.: 4134, 200g
3,59 € (17,95/kg)

Honig aus dem Norden von Stefan Krien, Pinneberg Sommertracht

Stefan Krien erntet nur die Hälfte des Honigs, während die andere Hälfte im Bienenvolk verbleibt, um dessen natürlichen Vorrat zu sichern. Der Honig wird dabei nicht erhitzt, sondern direkt und naturbelassen in Gläser abgefüllt. Rund um die Bienenstände haben sich im Laufe der Zeit Kleinbiotope entwickelt, die zahlreiche Wildbienen und Schmetterlinge anziehen. Blühstreifen, die um die Beuten angelegt sind, schaffen einen idealen Lebensraum für viele Insekten. Stefan Krien imkert nach der Segeberger Methode in Beuten des Deutschen Normmaßes und züchtet seine Königinnen selbst in Zusammenarbeit mit der Peschetz-Zuchtgemeinschaft.



Art.Nr.: 1278, 500g
8,90 € (17,80/kg)



Art.Nr.: 2885, 250g
5,60 € (22,40/kg)

Ingwer-Konfitüre von Lühders

Die exotische Ingwer-Wurzel enthält wertvolle ätherische Öle und verzaubert ihre Liebhaber mit einer leicht scharfen Note. Diese einmalige Kombination begeisterte schon den Großvater in den zwanziger Jahren des letzten Jahrhunderts. Nach wie vor schätzen Genießer diesen außergewöhnlichen Geschmack und die wohltuende Wirkung.



Art.Nr.: 4543, 450g
4,99 € (11,09/kg)

GEWÜRZE

- ✓ Nicht mit Gamma-Strahlen konserviert
- ✓ Top-gereinigt mit speziellem Verfahren zur Entfernung von Stein-, Metall- und Staubbestandteilen
- ✓ Frische Ernten, dadurch sehr aromatisch
- ✓ Wir verwenden keine Streckmittel, wie z.B. Papier oder Steine
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Handabgefüllt in unserer Röstmanufaktur



Für Butter und Quark

Mediterraner Veggie Mix, Gewürzsatz

Das mediterrane Veggiesalz verleiht vielen mediterranen Gerichten (Gemüsen und Salaten) eine aromatische Note. Egal ob Grillgemüse, Pfannengemüse, das Gewürzsatz ist vielseitig einsetzbar.

Inhalt: Meersalz, Paprika, Zwiebeln, Pfeffer, Oregano, Petersilie, Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Majoran, Rapsöl

ca. 50g Art.Nr.: 9469 € 4,99 (9,98 €/100g)

Grillbutter „pikant“, Gewürzzubereitung

ca. 2 g der Mischung reichen für 30g Butter. Diese pikant feine Butter schmeckt sehr gut zu gegrilltem Fleisch oder auf warmem Brot.

Inhalt: Paprika, Pfeffer, Petersilie, Salz, Knoblauch, Chillies, Zwiebeln, Schnittlauch, Rapsöl, Süßholzwurzel, Karotten, Dill, Pastinake, Liebstöckel

ca. 50g Art.Nr.: 9465 € 4,99 (9,98 €/100g)

Die Mediterranen

Tomate Mozzarella, Gewürzzubereitung

Lecker auf Tomaten mit Mozzarella, im Tomatensalat, in Nudelsoße, zu Gemüseaufläufen, in Frischkäse sowie Quark-Dips, zum Brotbacken und als Bruschetta.

Inhalt: 48,0 % Tomaten, Zwiebeln, Salz, Basilikum, Knoblauch, Paprika, Oregano, Thymian, Pfeffer, Chillies, Petersilie, Rapsöl

ca. 57g Art.Nr.: 6706 € 4,49 (7,88 €/100g)

Toskanisches Bruschetta, Gewürzzubereitung

Fruchtige Gewürzzubereitung für Pasta- und Pizzasaucen oder für Toskanische Bruschetta.

Inhalt: Tomatenchips (Tomaten, Maistärke), Knoblauch, Salz, Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer, Basilikum, Oregano

ca. 44g Art.Nr.: 6705 € 4,30 (9,77 €/100g)

Für Salate, Dressing und Gemüse

Schafskäse, Gewürzzubereitung

Eignet sich sehr gut zum Einlegen von Schafskäse in Öl, zum Marinieren von Fleisch, zum Grillen oder Braten. Alles erhält einen pffig würzigen Geschmack. Ca. 2 Esslöffel auf 250 ml Öl.

Inhalt: Knoblauch, Paprika, Chillies, Pfeffer, Petersilie, Zwiebeln, Thymian, Oregano, Rapsöl, Basilikum

ca. 50g Art.Nr.: 9471 € 4,99 (9,98 €/100g)

Chimichurri, Gewürzzubereitung

Typische argentinische Steakmischung mit Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer, Knoblauch und Oregano. In etwas Essig und Öl anrühren und zum Fleisch genießen. Passt auch sehr gut in Rahmsoupen zu Pilzen.

Inhalt: Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Petersilie, Knoblauch, Oregano, Roh-Rohrzucker, Paprika

ca. 40g Art.Nr.: 9463 € 4,50 (11,25 €/100g)

Harissa, Gewürzzubereitung

Gewürzzubereitung mit Olivenöl vermischen und durchziehen lassen. Bestens geeignet für Couscous, Reisgerichte, Gemüseaufläufe, arabische Mezze oder nur zum Nachwürzen bei Tisch.

Inhalt: Chillies, Cumin, Coriander, Paprika, Knoblauch, Salz

ca. 50g Art.Nr.: 9467 € 5,10 (10,20 €/100g)

Kräuter der Provence, Gewürzzubereitung

Gemüsesuppen und Gemüsegerichte mit Tomaten, Auberginen und Zucchini. Würzt Salate, aber auch Geflügel, Lamm, Kurzgebratenes und Gegrilltes.

Inhalt: Rosmarin, Basilikum, Fenchel, Oregano, Thymian, Bohnenkraut, Lavendel, Rapsöl

ca. 24g Art.Nr.: 6698 € 3,80 (15,83 €/100g)

Für Fleisch und Fisch

Ungarisches Gewürz, Gewürzzubereitung

Pikante Mischung für gebratenes/geschmortes Fleisch. Eignet sich auch hervorragend als Marinade für Grillfleisch.

Inhalt: Paprika, Pfeffer, Chillies, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E621; Knoblauch, Salz, Basilikum, Oregano, Rosmarin, Rapsöl

ca. 50g Art.Nr.: 9464 € 4,99 (9,98 €/100g)

Barbecue "Louisiana" Rub, Gewürzsatz

Eignet sich hervorragend für Hähnchen, Steaks und Meeresfrüchte, 2-3 Teelöffel reichen für 450 g Fleisch, 1,5-2 Esslöffel für ein 1,8 kg schweres Hähnchen.

Inhalt: Meersalz, Paprika, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Chillies, Lorbeerblätter, Thymian, Oregano

ca. 80g Art.Nr.: 9461 € 5,20 (6,50 €/100g)

Barbecue "Burn on Fire" Rub, Würzmischung

Ideal für Spare Ribs, Rindfleisch, Schweinefleisch, Pulled Pork uvm. Das Grillgut großzügig mit der Mischung einreiben. Für einen perfekten Geschmack vor dem Grillen einige Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Inhalt: Meersalz, Roh-Rohrzucker, Paprika, Cumin, Chillies, Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin, Zwiebeln, Rauch

ca. 70g Art.Nr.: 9460 € 4,99 (7,13 €/100g)

Pikanter Husaren-Eintopf, Gewürzmischung

Kräftige Eintöpfe für die kalte Jahreszeit. Ideal zum langen Schmoren und Garen.

Inhalt: Paprika, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Kurkuma, Piment, Dill, Thymian

ca. 40g Art.Nr.: 9466 € 4,50 (11,25 €/100g)

Lamm, Gewürzzubereitung

Für Lamm-Gerichte, auch zum Grillen oder Marinieren von Fleisch.

Inhalt: Pfeffer, Zwiebeln, Basilikum, Oregano, Paprika, Rosmarin, Knoblauch, Rapsöl

ca. 35g Art.Nr.: 9468 € 4,99 (14,26 €/100g)

Zitronen-Pfeffer, Gewürzzubereitung

Ideal für Kurzgebratenes und für deftige Salate, sowie Lachs, Meeresfrüchte, Lamm, Schwein und Rind.

Inhalt: 63 % Pfeffer, 16 % Zitronenschalen, Zucker, Säuerungsmittel: Zitronensäure E330; Salz, Rapsöl

ca. 60g Art.Nr.: 9473 € 5,20 (8,67 €/100g)

Orangen-Pfeffer, Gewürzzubereitung

Eignet sich besonders gut für gegrillten Lachs, gegrilltes Geflügel mit Orangensoße oder Orangenbutter. Auch für die asiatische Küche geeignet.

Inhalt: 64,0 % Pfeffer, 24,0 % Orangenschalen, Salz, Zucker, 3,0 % Orangenöl

ca. 50g Art.Nr.: 9470 € 5,20 (10,40 €/100g)

Pariser-Pfeffer, grob, Gewürzzubereitung

Für alle Grill- und Bratenspeisen, Saucen, Eierspeisen, Käse, etc.

Inhalt: Pfeffer, Zucker, Paprika, Rapsöl

ca. 55g Art.Nr.: 6701 € 4,99 (9,07 €/100g)

Für Brot und Gebäck

Brot „pikant“, Gewürzmischung

Für alle, die mehr Geschmack an das selbstgebackene Brot bekommen möchten.

Inhalt: Kümmel, Zwiebeln, Coriander, Thymian, Fenchel, Pfeffer, Dill, Zimt, Paprika, Muskatnuss, Chillies

ca. 50g Art.Nr.: 9462 € 4,99 (9,98 €/100g)

Spekulatius, Gewürzmischung

Diese Gewürzmischung verleiht den typischen, süßlichen Geschmack. Ideal für knusprige Weihnachtsplätzchen.

Inhalt: Zimt, Nelken, Ingwer, Piment, Muskatnuss, 4,0 % Cardamom

ca. 50g Art.Nr.: 9472 € 5,10 (10,20 €/100g)

Ceylon Zimt, gemahlen

Passt zu Kompott, Saucen, Milch- und Obstsuppen, aber auch zu Wildragouts, zu Punsch, Glühwein, Rumtopf und eingelegten Früchten. Es würzt Milchreis, Bratäpfel, aber auch Lamm- und Geflügelgerichte.

ca. 47g Art.Nr.: 6784 € 3,99 (8,49 €/100g) 17

KAFFEE-ZUBEREITUNG

Die Brühtemperatur von ca. 95°C ist eine der wichtigsten Regeln, um dem Kaffee alle Aromen zu entlocken. Die meisten elektrischen Kaffeemaschinen erreichen diese Temperatur nicht, aber Ihr Wasserkocher.



Cilio Milchanne LISA

Ideal zum Aufschäumen von Milch und für Latte Art.
Inhalt: 600 ml
Polierter Edelstahl rostfrei
Breite: 12,7 cm
Höhe: 11 cm
Ø: 9 cm
Gewicht: 318 g

Art.Nr.: 9442

€ 25,99



Cilio Milchaufschäumer LATTEFORTE

Hochwertiger Kunststoff, mit Soft-Touch-Oberfläche, mit Ständer aus Edelstahl rostfrei, inkl. 2 Batterien (Typ 1,5 V AA)

16.000 Umdrehungen/Minute

Art.Nr.: 9447

€ 12,99



Cilio Kaffeelöffel mit Espressodrucker

Edelstahl 18/10, für 5 g,
Länge ca. 14 cm, Ø 4,7 cm

Art.Nr.: 6536

€ 14,90



Hario V60 Dripper

aus Glas mit Edelstahl-Filter, Silikonbänderole, 400 ml.

Art.Nr.: 9458

€ 49,90



Hario V60 Glass Dripper

aus Glas und Kunststoff, für Spitzfilter, inkl. Messlöffel
Größe 2: Art.Nr.: 6149

€ 21,90



Neu

Kaffee-Filter für Stempelkannen (French Press)

100% biologisch abbaubar und kompostierbar, 50 Stk.

3 Tassen:
Art.Nr.: 9508

€ 9,90

8 Tassen:
Art.Nr.: 9509

€ 9,90



YouTube-Video
des Herstellers



Tee und Kaffeelöffel

Edelstahl 18/10, für 4 - 7 g,
Länge ca. 18,5 cm

Art.Nr.: 6518

€ 6,90

V60 Papier-Spitzfilter, Größe 1 und 2:

Für HARIO V60, 100 Stück

Original aus Japan:

Art.Nr.: 6154 / 6155

Größe 1: € 5,90

Größe 2: € 6,90



Kaffeefilter / Handfilter

aus Porzellan, weiß,
Durchlauf durch 1-2 Löcher

Größe 1x2: Art.Nr.: 6528 € 15,99

Größe 1x4: Art.Nr.: 6527 € 19,99

Größe 1x6: Art.Nr.: 6529 € 24,99



Goldfilter von seleXions

Ganzmetall Universal-Goldfilter aus Edelstahl, Goldfolie und Titan-Hartschicht ohne Kunststoffanteil. Dieser langlebige Filter verhält sich komplett geschmacksneutral und ist immer wieder verwendbar. Die Mikroöffnungen erzeugen eine homogene Filterfläche. Für Kaffeemaschinen mit No. 4 Filtergröße (6 - 12 Tassen), wie z. B. Moccamaster geeignet. Höhe 9 cm, Ø innen 11 cm. Ø max. 12 cm (mit Rand gemessen). Gewicht 40 g. Für die Spülmaschine geeignet.

Art.Nr.: 9420 € 36,95



alfi Stutzenfilter

aus Porzellan, weiß,
Durchlauf durch 2 Löcher-
Größe 1x4: Art.Nr.: 6531

€ 32,95

Das Kaffeemaß mit Klammer

Immer der gleiche Ärger:
„Wo ist das Kaffeemaß geblieben!?“

Diesem Problem setzen Sie ein Ende mit diesem praktischen Kaffeemaß mit integrierter Klammer. Verschließen Sie nach Gebrauch einfach damit Ihre Tüte, und Sie wissen immer, wo Ihr Kaffeemaß ist.

Länge ca. 17,5 cm
mit Becking-Logo € 5,50



Art.Nr.: 9366
Gold

HARIO

V60 Switch & Match Ceramic Dripper Size 02

Der V60 Switch & Match ist ein modularer Dripper, also ein konischer Handfilter, in den ein Papierfilter kommt und der direkt auf der Tasse oder Kanne sitzt. Die Keramik hält die Temperatur stabil, ggf. mit heißem Wasser vorwärmen. Im normalen Betrieb brüht man als Pour-Over (Flow), also ganz klassisch so, dass das heiße Wasser einfach per Schwerkraft aus dem Wasserkocher gleichmäßig durch das Kaffeebett und den Papierfilter abläuft. Mahlgrad, Gießtempo und Durchfluss bestimmen hierbei den Geschmack und die Klarheit.

Mit der separat erhältlichen **Switch & Match Immersion-Basis** wird derselbe Dripper zur „Immersion“. Das bedeutet, dass Kaffee und Wasser dann gemeinsam für eine definierte Zeit in Kontakt bleiben. Dies wird auch als „Steeping“ bezeichnet. Erst danach öffnet man das Ventil und lässt die extrahierte Brühe durch den Filter ablaufen. Das macht die Methode fehlertolerant und sorgt oft für mehr Körper und ein runderes Geschmacksbild, ohne auf die Papierfilterung zu verzichten.

Praktisch: Man bleibt bei einem Setup, wechselt aber je nach Bohne zwischen präzisiertem Pour-Over-Flow und gleichmäßiger Immersion. Größe 02 passt zu den gängigen V60-Papierfiltern und ist ideal für eine bis zwei Tassen. Der Dripper ist robust, pflegeleicht und spülmaschinene geeignet; die beiden Farben Canyon und Dune sind natürliche, terrakottaähnliche und sandfarbene Töne, die sich gut kombinieren lassen.

Nivona Cafe-Grano 130 Espresso- / Kaffee- Mühle



Kaffee selber mahlen macht durchaus Sinn. Vor allem, wenn Sie regelmäßig verschiedene Kaffees aus unterschiedlichen Regionen verkosten möchten. Dabei wird oft eine Tüte nach der anderen geöffnet und nach und nach verbraucht. Damit das Aroma nicht leidet, wird gerne ungemahlener Kaffee verwendet, da sich hier die Aromen nur sehr langsam verflüchtigen.

€ 119,95
Art.Nr.: 5419

Art.Nr.: 9503, Canyon

Neu



Art.Nr.: 9505, Dune



Material & Handling

Keramik hält die Temperatur stabil und ist pflegeleicht. Der Dripper ist spülmaschinenfest und für V60-Filterpapiere Größe 02 geeignet. Hergestellt in Japan.

Technische Daten

- Maße: 14 x 11,6 x 9,2 cm
- Gewicht: ca. 270 g
- Material: Keramik
- Pflege: spülmaschinenfest
- Herkunft: Japan

Einsatzempfehlung

Ideal für Single-Cups und Rezepturen bis ~200 ml. Für Immersion-Rezepte bitte mit der passenden Switch & Match-Basis kombinieren (siehe rechts).

€ 32,90

Auslösehebel



Edelstahlkugel

Neu

€ 26,90

Art.Nr.: 9506, Ivory

Art.Nr.: 9504 black



Was eine vernünftige Mühle ausmacht:

- Herausnehmbares Kegelmahlwerk aus Edelstahl.
- Präzise Mahlgradeinstellung.
- Geringe Temperatur des gemahlene Kaffees unter 37°C.
- Mahlung für Kaffee und Espresso.
- Bohnenbehälter abnehmbar.
- Durchzugsstarker Motor von 100 W.
- Vernünftiges Eigengewicht von 200g, damit die Maschine nicht wandert.
- Normale Lautstärke von 72 dB.
- Stufenlose Mahlmengen-Einstellung.
- Ausreichend großer und abnehmbarer Auffangbehälter für gemahlene Kaffee / Espresso.
- Maße: ca. 12 cm x 28 cm x 21 cm (BxHxT)



Unser Video zum Produkt

COMANDANTE C40 MK4 NITRO BLADE



Detailinformationen:

- Materialien: Eastman Tritan Copolyester (BPA-frei), Glas, Eichenholz mit American-Cherry-Furnier, hochstickstoffhaltiger martensitischer Edelstahl
- Füllmenge des Auffangbehälters: 40g
- Gewicht: 590g
- Durchmesser: 6 cm
- Höhe: 16,5 cm

Lieferumfang:

- Mühle
- Zwei Gläser: ein dunkles mit Deckel und ein transparentes
- Bedienungsanleitung
- Kurbelknopf

Pflegehinweise:

- Auffangbehälter: spülmaschinene geeignet
- Mühle: Mühlenpinsel



American Cherry

Art.Nr.: 5418

€ 269,-

Von oben:
Der Einfüllbereich, die Drehrichtung ist angegeben.

Von unten:
Einstellung des Mahlwerks. Mit dem Stellrad, verändern Sie den Mahlgrad.

Der Griff:
Zum Drehen des Mahlwerks, wird der Griff von Oben aufgesteckt.

Extra:
Ein Behälter mit Deckel gibt es dazu.



MOCCAMASTER KBG Select die Kaffeemaschine für kleine und große Mengen



€ 264,-

(Polished Silver) Art.Nr.: 6585

€ 279,-

(Matt Black) Art.Nr.: 6579

(Orange) Art.Nr.: 6573

(Weitere Farben auf Anfrage,
Sonderfarben nur per Vorkasse)

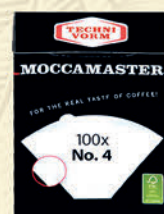
Die neue Moccamaster KBG Select ist für 10 Tassen sowie auch für geringe Mengen von 6 Tassen geeignet. Dank des neuen Auswahlalters kann man ganz einfach zwischen einer vollen oder halben Kanne wählen. Bei einer halben Kanne läuft der Kaffee langsamer durch. Das Ergebnis ist eine aromatische Tasse Kaffee mit vollem Geschmack, unabhängig von der Anzahl der Tassen. Damit ist der Moccamaster KBG Select die perfekte Kaffeemaschine für große sowie kleine Mengen.

- Perfekte Brühtemperatur von 92°-96°C: weniger Bitterkeit und Säuren. Bei dieser Temperatur werden die Kaffeeöle gelöst sowie der richtige Geschmack und beste Aroma extrahiert. Daraus ergibt sich eine gute Balance zwischen Süße und Bitterkeit.
- Sehr leise und schnelle Zubereitung 1,25 Liter (10 Tassen) innerhalb von 6 Minuten
- 9-Loch Wasserdurchlauf aus Edelstahl für effiziente Benetzung
- Deckel mit Einfüllrohr für eine homogene Kaffeemischung
- Filterhalter mit automatischem Tropfstopp ermöglicht Ihnen ein beliebiges Unterbrechen des Brühvorgangs, somit können Sie sich jederzeit eine Tasse Kaffee einschenken, auch wenn der Kaffee noch nicht komplett durchgelaufen ist
- Effektiver Brandschutz: das Brühelement und die Warmhalteplatte funktionieren unabhängig voneinander. Nach dem Brühvorgang schaltet das Brühelement ab
- Warmhalteplatte hält den Kaffee auf 80°-85°C und schaltet automatisch nach 40 Minuten ab
- Hochwertiges Kupfer Heizelement
- In Holland handgefertigt und individuell geprüft
- Zeitloses Design und hochwertige wiederverwendbare Materialien, BPA frei
- Extrem lange Lebensdauer
- Einzelteile können einfach gereinigt und ersetzt werden
- Von European Coffee Brewing Centre zertifiziert (ECBC)
- 5 Jahre Garantie

Technische Daten:

Maße BxHxT: 32 x 36 x 17 cm
Gewicht: 2,8 kg
Leistung: 1.520 W
Kabel: 100 cm
Kaffeefilter: Größe 4

Alternativ zum
Filterpapier wird
von Moccamaster
der Dauerfilter
von selektions
empfohlen
(siehe Seite 20).



100 Filtertüten, Größe 4

€ 3,95
Art.Nr.: 9391

Moccamaster KBGT 741

Über ein einzigartiges Kupfer-Heizspiralsystem wird das Brühwasser auf 96°C erhitzt und stoßweise über einen Sprühverteilerkopf mit 9 gebohrten Öffnungen gleichmäßig auf dem Kaffeemehl verteilt.

Ein zusätzliches Highlight: Wenn der Kaffee über das „Mixed Lid“ in die Thermoskanne läuft, kommt es zu einer thermischen Vermischung mit dem vorhandenen Kaffee, ein Umrühren ist nicht mehr nötig.

Bei dieser Maschine handelt es sich um eine langlebige, technisch ausgereifte Kaffeemaschine, die seit 1964 in Holland komplett gefertigt wird. Der Erbauer gibt stolze 5 Jahre Herstellergarantie.

Für uns ist die Moccamaster eine der besten Maschinen, die den Kaffee fast wie von Hand aufbrüht.

Inhalt Thermoskanne : 1,25 L (12 Tassen)
Abmessungen (B/H/T): 32/39/18 cm
Zubereitungszeit: ca. 6,5 min
Leistung: 1450 W



€ 274,-

(Polished Silver) Art.Nr.: 6817

Moccamaster Cup One

Moccamaster Cup One ist eine neue Innovation in der Serie Moccamaster Kaffeemaschinen von Technivorm. Der pulsierende Teil des Heizelementes sorgt für eine optimale Wasser/Kaffeekontaktzeit. Moccamaster Cup One brüht die vertraute Tasse Kaffee mit herrlichem Aroma, direkt in den passenden Becher!

- Brühtemperatur von 92° - 96°C und Kaffeetemperatur von 80° - 85°C
- Die perfekte Temperatur für den richtigen Geschmack: kaum Bitterkeit und Säuren
- Schaltet automatisch ab, wenn das Wasser (300ml) durchgelaufen ist
- 300 ml in 4 Minuten (kleinere Mengen auch möglich)
- Einfache Bedienung
- Strenge Qualitätskontrolle, ECBC zertifiziert und 5 Jahre Garantie

Inkl. 2 Porzellantassen (300 ml), Messlöffel, 80 Filterbeutel

Produktdaten: Maße 17 x 26 x 30 cm,
Gewicht: 2 kg exkl. Becher, Leistung: 1090 W

€ 234,-
(Off-White) Art.Nr.: 6760

80 Filtertüten, Größe 1

€ 3,95
Art.Nr.: 9392



Weitere Farbe erhältlich:

Matt Black Art.Nr.: 6762



Unser Video
zum Produkt
(Vorgängerversion)

New Briikka 2023

Die Briikka ist eine Moka-Kanne mit Druckregler im Steigrohr. Der Regler hält das Wasser kurz zurück, baut Druck auf und lässt den Kaffee dann zügig durchlaufen. Anders als bei der klassischen Moka ist das Ergebnis spürbar intensiver mit einer feinen Crema, ähnlich wie aus einer Espressomaschine.

Technische Daten:

- Druckregler/„Peso“-Ventil im Steigrohr für höheren Brühdruck.
- Standard-Sicherheitsventil am Kessel.
- Überarbeiteter Griff/Deckel (2023) mit solidem Sitz.
- Kompatibel mit Gas und Ceran
- Material: Aluminium, Kunststoff

Wir empfehlen folgende Zubereitung:

- Wasser bis knapp unter das Sicherheitsventil füllen. Wenn Sie schon warmes oder heißes Wasser nehmen, geht es entsprechend schneller, aber Vorsicht, das Aluminium wird schnell heiß.
- Gemahlene Kaffee locker einfüllen, nicht tampen, plan abstreifen.
- Mittel bis mittelhoch erhitzen.
- Sobald der erste Strahl kommt, Hitze leicht reduzieren.
- Wenn der Strahl heller wird und ein leises Zischen einsetzt: Kanne vom Herd nehmen.
- Kurz absetzen lassen, ausgießen.

Warum macht das Sinn?

Der kurze Druckaufbau verbessert die Löslichkeit der Aromastoffe. Zu lange Hitze nach Einsetzen des Flusses führt schnell zu Bitterkeit, deshalb rechtzeitig abstellen.

Geschmackliche Vorteile:

Der Espresso wird kräftig, rund, hat weniger Säuren und ist damit näher am Espresso als bei einer normalen Mokkakanne.

Neu



2 Tassen (100 ml)
Maße (BxHxT) ca.:
15 x 16,5 x 9 cm
Art.Nr.: 9511
€ 59,90



4 Tassen (170 ml)
Maße (BxHxT) ca.:
18 x 21 x 10 cm
Art.Nr.: 9512
€ 74,90



Briikka Induction

- 4 Tassen (170 ml)**
- Für Induktion und alle anderen Herdarten geeignet.
 - Fuß aus Edelstahl
 - Oberteil aus Aluminium
 - Maße (BxHxT) ca.: 19 x 19 x 10 cm
- Art.Nr.: 9513**
€ 89,90

Hier noch ein paar Praxis-Tipps:

Hartes Wasser verschlechtert die Crema und fördert Kalk, ggf. gefiltertes Wasser nutzen.

Pflege

Nur mit heißem Wasser reinigen, gut trocknen, also bitte nicht in den Geschirrspüler. Dichtung und Steigrohr regelmäßig prüfen; keine Seife im Innenraum. Bei Kalk: behutsam entkalken (nicht im montierten Zustand).

Neu



Bialetti Preziosa 0,35 l für 3 Tassen

Stilvolle Bialetti-Stempelkanne aus 18/10 Edelstahl. Das Glas ist herausnehmbar.
Maße (BxHxT) ca.:
12 x 17,5 x 8 cm

Art.Nr.: 6915
€ 34,90



Stempel komplett aus Edelstahl und demontierbar



4 Tassen

6 Tassen

10 Tassen

Venus aus Edelstahl

0,17 l (4 Tassen) **Art.Nr.: 6715** für **€ 49,90**
0,235 l (6 Tassen) **Art.Nr.: 6716** für **€ 56,90**
0,46 l (10 Tassen) **Art.Nr.: 6777** für **€ 76,90**

Moka Express Die "Nummer 1" in Italien.

Von vielen Herstellern in Italien und Fernost kopiert, das Original in bester Verarbeitung stammt jedoch von Bialetti. Das Design ist klassisch, die Funktionalität problemlos und mit dem Logo auf jeder Bialetti bürgt der Hersteller für die gute Verarbeitung.

Material: Aluminium mattiert, Kunststoff

Volumen ca.: 0,13 l (3 Tassen) **Art.Nr.: 6713** für **€ 37,90**
0,27 l (6 Tassen) **Art.Nr.: 6714** für **€ 49,90**
0,45 l (9 Tassen) **Art.Nr.: 6711** für **€ 69,90**



3 Tassen

6 Tassen

9 Tassen

Dichtungssätze für Moka Express

Eine Ersatz-Filter Scheibe und 3 Ersatz-Dichtungsringe für die Bialetti Moka Express.

3 od. 4 Tassen **Art.Nr.: 9371** **€ 5,50**
6 Tassen **Art.Nr.: 9372** **€ 6,50**
9 Tassen **Art.Nr.: 9373** **€ 7,50**



Dichtungssätze für Venus

Eine Ersatz-Filter Scheibe und ein Ersatz-Dichtungsring für die Bialetti Venus. Nur bei den Varianten für 2 Tassen sind 3 Ersatz-Dichtungsringe enthalten.

2 Tassen **Art.Nr.: 9367** **€ 4,90**
4 Tassen **Art.Nr.: 9368** **€ 5,90**
6 Tassen **Art.Nr.: 9369** **€ 6,90**
10 Tassen **Art.Nr.: 9370** **€ 8,50**



STANLEY

BUILT FOR LIFE*

Es ist ganz einfach: Stanley stellt seine Produkte so her, dass sie ein Leben lang halten. Seit über einem Jahrhundert entwickelt Stanley robuste Flaschen, Lebensmittel-Behälter, Kochgeschirr und vieles mehr. Das Ziel ist, dass die Thermosflasche von Stanley nie wegwerfen werden muss. Als Hauptmaterial wird hochwertiger Edelstahl in Küchenqualität verwendet. Edelstahl ist nicht nur extrem langlebig.



Art.Nr.: 5628 Art.Nr.: 5629

1,0 Liter

Mit einklappbarem Griff

Maße: ca. Ø 9 x 35 cm

Gewicht: ca. 830 g

Farben: Hammerschlag grün oder matt-schwarz

Isolation: 24 Std. heiß, 24 Std. kalt

Material:

Stopfen: Polypropylen, Dichtung: Silikon

Trinkbecher innen: Polypropylen

Trinkbecher außen: Edelstahl, rostfrei 18/8

Flasche: Edelstahl rostfrei 18/8

Griff: Polypropylen

€ 59,95



Petromax



Technische Daten

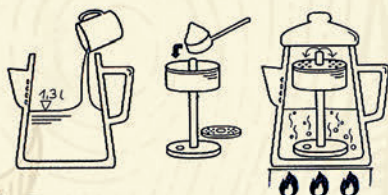
Farbe: weiß

Material: Stahl, emailliert

Füllmenge: bis zu 1,3 Liter / 9 Tassen

Hervorragend auf allen Wärmequellen

Der Perkomax eignet sich für drinnen und draußen: Er funktioniert auf dem Grillrost und in der heißen Glut des Lagerfeuers ebenso gut wie auf der Kochplatte, dem Ceranfeld oder dem Induktionsherd.



Unvergleichlicher Geschmack dank des Perkolator-Prinzips

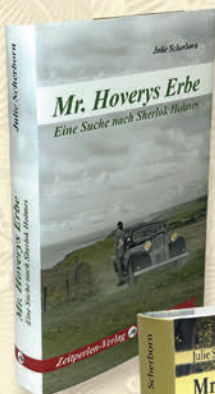
Beim Erhitzen steigt das Wasser dank des raffinierten Perkolator-Prinzips durch ein Röhrchen nach oben. Am oberen Ende des Röhrchens ist ein runder Filter für das Kaffeepulver angebracht. Das aufsteigende Wasser, das oben aus dem Röhrchen austritt, tröpfelt auf das Kaffeepulver und läuft dann wie durch ein Sieb wieder nach unten in die Kanne. Dort vermischt es sich mit dem Wasser und steigt erneut auf. Je länger das Wasser im Perkomax zirkuliert, umso intensiver wird der Kaffee oder Tee im Geschmack. Dieses einzigartige Prinzip setzt die feinsten Aromen aus Tee und Kaffee frei. So gelingt es Zuhause, beim Camping oder anderen Draußen-Aktivitäten ohne viel Zubehör einen aromatisch-vollmundigen Kaffee zuzubereiten.



€ 49,99

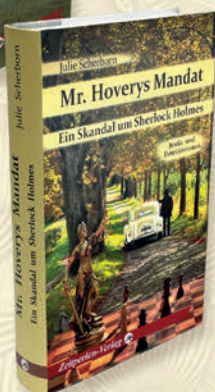
Art.Nr.: 9448 (weiß)

Becking liest!



€ 22,90

Art.Nr.: 4335



€ 24,-

Art.Nr.: 4338

Tauchen Sie ein in die fesselnde Welt von "Mr. Hoverys Erbe – Eine Suche nach Sherlock Holmes" und "Mr. Hoverys Mandat – Ein Skandal um Sherlock Holmes", zwei meisterhaft erzählte Romane von Julie Scherborn. In diesen Geschichten begleiten Sie den britischen Juristen Jeremy Hovery auf seinen spannenden Ermittlungen, bei denen er stets neue und bislang unbekannte Fälle des legendären Detektivs Sherlock Holmes offenbart.

Julie Scherborn versteht es, historische Elemente mit packender Kriminalistik zu verknüpfen und ihre Leserinnen und Leser in den Bann zu ziehen. Ihre detailreichen Schilderungen und die authentische Atmosphäre lassen die Zeit des viktorianischen Englands lebendig werden.

Passend zu diesen literarischen Werken bietet Becking-Kaffee den exklusiven **Hovers Hall Coffee** an. Dieser sorgfältig komponierte Kaffee harmonisiert perfekt mit dem Genuss der Romane.

Hovers Hall Coffee

Kaffee aus England?

"Nun hat der Kaffee endlich das Land erobert, das eigentlich für seine Teetradition bekannt ist. Der Brite Viktor Hovery hat gemeinsam mit unserem Röstmeister Sönke Plautz einen Kaffee kreiert, der – speziell für das britische Wasser geröstet – auch für unseren Längengrad geeignet ist. Die Rohkaffees stammen überwiegend aus den Ländern des britischen Commonwealth."

Genießen Sie beim Lesen dieses Buches jenes feinwürzige Aroma mit aufregendem Nachhall.*

*Mit diesem Text befinden Sie sich bereits mitten in der typisch englischen Atmosphäre des Romans.

Kräftig: ●●●●●
Aroma: ●●●●●
feine Säure: ●

250g Bohnen: Art.Nr.: 4336
gemahlen: 4337

(31,16 €/kg) **7,79 €**



1,4 Liter

Mit klappbarem Griff

Maße: ca. Ø 9,5 x 36 cm

Gewicht: ca. 925 g

Farben: Nightfall-blue

Isolation: 40 Std. heiß, 35 Std. kalt

Material:

Stopfen: Polypropylen, Dichtung: Silikon

Trinkbecher innen: Polypropylen

Trinkbecher außen: Edelstahl, rostfrei 18/8

Flasche: Edelstahl rostfrei 18/8

Griff: Polypropylen

€ 64,95

Art.Nr.: 5651



Art.Nr.: 5625

0,75 Liter

Maße: ca. Ø 9,5 x 29 cm

Gewicht: ca. 594 g

Farben: Hammerschlag grün

Isolation: 20 Std. heiß, 20 Std. kalt

Material:

Stopfen: Polypropylen, Dichtung: Silikon

Trinkbecher innen: Polypropylen

Trinkbecher außen: Edlst. rostfrei 18/8

Flasche: Edelstahl rostfrei 18/8

€ 54,95

THE LEGENDARY
CLASSIC BOTTLE



NATURAL grind Kaffeemühlen-Reiniger

Neu

Kaffeeöle setzen sich in jeder Mühle ab, besonders im Totraum und an den Mahlscheiben. Mit der Zeit oxidieren diese Fette, der Kaffee schmeckt dumpf oder bitter und die Partikelverteilung wird ungleichmäßig. Natural Grind löst und bindet solche Rückstände mechanisch, ohne Wasser und ohne aggressive Chemie. Das Ergebnis: sauberere Mahlscheiben, reproduzierbarer Mahlgrad und klareres Tassenprofil.

Natural Grind ist ein trockener, getreidebasierter Reiniger, der wie Bohnen vermahlen wird. Die Körnung ist so abgestimmt, dass sie durch moderne Haushalts- und Gastromühlen läuft, Rückstände aufnimmt und die Mahlgradeinstellung nicht „verstellt“.

Geeignet für: Kegel- und Scheibenmahlwerke, Hand- und Elektromühlen (z. B. Eureka, ECM, Rocket, Rancilio, Bezzera, Graef, Sage/Barista-Modelle, Quamar, Demoka u. a.).

Anwendung:

- Bohnenbehälter leeren, Restbohnen leermahlen, grobe Krümel mit Pinsel entfernen.
- Mahlgrad ggf. auf mittel bis eher grob stellen.
- ≈ 40 g Natural Grind einfüllen und vollständig durchmahlen. Die Gesamtmenge reicht für ca. 13 Anwendungen.
- Anschließend 1–2 kurze Portionen frische Bohnen mahlen und verworfen (spült die letzten Partikel aus).
- Eureka-Hinweis: Stepless-Verstellung hat oft mehrere Umdrehungen. Für „mittel-grob“ deutlich weiter Richtung „grob“ drehen – sonst kann die Mühle stocken.

Wie oft reinigen?

Zuhause ca. 1 x pro Woche (bei täglicher Nutzung), im Gastro-Bereich täglich.

Was sich mess- und schmeckbar verbessert

- Weniger ranzige Noten, sauberere Aromatik.
- Konstantere Mahlgutverteilung, weniger Feinstaub-Ansatz.
- Geringeres Anbacken am Auswurf, gleichmäßiger Ausstoß.
- Schonende „Trockenreinigung“ ohne Feuchtigkeit im Mahlwerk.

Nachhaltigkeitsaspekt

Getreidebasierte Rezeptur, wasserfrei in der Anwendung. Keine aggressiven Rückstände, die ausgespült werden müssten. Verpackung trocken lagern, kindersicher aufbewahren.

Nicht geeignet für: Vollautomaten.

Hinweis: Nicht glutenfrei.



Inhalt: 500 g

Art.Nr.: 9510

€11,90



DOMETIC

Mobile living made easy.

PerfectCoffee MC 01 (12V)

Diese kompakte Kaffeemaschine ist die ideale Lösung, wenn Sie nur über begrenzten Raum verfügen oder alleine reisen: Pro Kochvorgang erhalten Sie in 5 Minuten eine perfekte Tasse Kaffee.

- Automatische Abschaltung mit Trockenkochschutz
- Mit praktischem Dauerfilter
- Befestigungsset für die Montage auf Arbeitsflächen im Lieferumfang enthalten
- Einfach am Zigarettanzünder einstecken (12 V DC, 180 Watt, 15 A)
- Fassungsvermögen: 150 ml
- Maße: (BxHxT): 135 x 190 x 110 mm
- Zuleitungskabel: 1,0 m
- Gewicht: 0,75 kg



€34,-
Art.Nr.: 1303

Ein Innendeckel schützt vor Sauerstoff

Sauerstoff lässt den Kaffee schnell alt werden und seinen Geschmack verlieren. Wenn er dem Sauerstoff ausgesetzt ist, beginnt der Kaffee zu oxidieren, was im Laufe der Zeit zu einem stumpfen, schalen Geschmack führt. Mit dem Zwei-Wege-Ventil im Inneren drücken die Aircscape®-Behälter zuerst den Sauerstoff heraus und verschließen dann die Dose, um Ihre Bohnen oder Trockenwaren bestmöglich zu konservieren.

Aircscape Dose klein

- Größe: Ø12,5cm x 10cm
- Material: 18/8 Edelstahl, BPA-frei
- Volumen: 946ml = 250g Kaffeebohnen oder 300g gemahlener Kaffee

€42,-



Sauerstoff wird nach außen gedrückt



Der Innendeckel schützt auch noch den kleinsten Rest

AIRSCAPE®

Lange haben wir nach einer sinnvollen Lösung für das Problem gesucht, dass Kaffee in der Dose schneller altert als in der gut verschlossenen Packung. Die Aircscape Kaffeedosen aus 18/8 Edelstahl bewahren das Aroma Ihres Kaffees und schützen vor schädlichen UV-Strahlen. Durch das Herauspressen der Luft mit Hilfe des patentierten Innendeckels und dem Schutz vor Licht, bleiben Kaffeebohnen und andere trockene Lebensmittel länger frisch und das Aroma bleibt länger erhalten als bei herkömmlichen "luftdichten" Aufbewahrungsbehältern. Die Aircscape Dosen sind clevere Aromabehälter und neben Kaffee auch für alle Arten von getrockneten Lebensmitteln wie Tee, Pasta, Nüsse, Snacks, Müsli oder auch Tierfutter geeignet.



Aircscape Dose groß

- Größe: Ø17cm x 20cm
- Material: verzinkter Stahl, BPA-frei
- Volumen: 4732ml = 1100g Kaffeebohnen oder 1420g gemahlener Kaffee

€59,-

Schwarz: Art.Nr.: 9446

Neu



Kupfer: Art.Nr.: 9444



Gelb: Art.Nr.: 9433



Schwarz: Art.Nr.: 9445

ROTPUNKT

Das Original seit 1963

Glaskolben aus doppelwandigem Rosalin-Glas
Qualitativ hochwertiger Kunststoff (PP)
100% BPA- und Phthalate-Frei, ohne Schadstoffe
24 Stunden heiß / 36 Stunden kalt
Made in Germany

Neu

Isolierkanne 320 KATRIN

Farbe: pumpkin

Inhalt: 1,0 l

Abmaße ca.: 18 x 26 cm

Art.Nr.: 9514

€25,95



Neu



Isolierflasche 40 MAX

-Electric Edition-

Farbe: polar/electric kingfisher

Inhalt: 1,0 l

Abmaße ca.: 11 x 31 cm

Art.Nr.: 9515

€19,95



Birgitta Schulze van Loon,
Gründerin und Brennmeisterin

Die Brennerei Piekfeine Brände ist eine Craft-Distillery am Europahafen in der Überseestadt in Bremen. Seit 2011 stellen sie in ihrer gläsernen Manufaktur in echter Handarbeit und mit viel Liebe zum Detail Obstbrände & Geiste, Liköre, Gin, Whisky und Weiteres her.

Das Obst wird hauptsächlich von kleinen Obstbauern aus der Region bezogen, die die Streuobstwiesenkultivierung hochhalten und mit denen ein enges und vertrauensvolles Verhältnis besteht. Denn genau so bringen sie mit jeder der Piekfeinen Spirituosen ein Stück Heimat in die Flasche.

Karamell-Whisky-Likör, Sea Salted

Was für eine himmlische Kombination! Cremiges Karamell trifft auf eine Prise Meersalz und entfaltet eine wahre Geschmacksexplosion. Der Karamell-Likör vereint den hauseigenen Single Malt Whisky „Van Loon“ mit feinen Karamell- und Vanillenoten. Seidenweich auf der Zunge, mit Buttergebäck- und Toffee-Aromen – ein Genuss, der schmilzt wie eine Praline.

20% Vol./Alk. 500 ml
Art.Nr.: 9457

€ 37,90
(75,80 €/l)



Walnussgeist

40% Vol./Alk. 500ml

Art.Nr.: 4304

€ 49,90
(99,80 €/l)



- Alkoholfrei -

Rosalie Aperero

Apéro-Likör aus Friesenrosen, Erdbeeren und Bitterorangen

Kann der Sommer noch ein bisschen mehr Spritz vertragen? Dann ist unser Rosalie genau das Richtige! Denn der bitter-süße Apéro-Likör ist eine herrlich fruchtige Erfrischung an heißen Tagen und lauen Sommerabenden, die perfekte Grundlage für einen geselligen Aperitif.

Im Piekfeinen Rosalie kommen gleich zwei nordische Komponenten zusammen: Die Blüten der Friesenrose und die Erdbeere. Zusammen mit der mediterranen Bitterorange wird Rosalie zu einem perfekten Aperitif-Likör.

Rosalie duftet nach süßer Erdbeere mit einem Touch von der Rose, auf der Zunge verbreitet er seinen bitter-süßen Geschmack.

18% Vol./Alk. € 21,00/700 ml (30,00 €/l) Art.Nr.: 9456
0% Vol./Alk. € 14,90/700 ml (21,29 €/l) 9455

AnkerSchluck

KARIBIKFEELING aus dem hohen Norden

AnkerSchluck Rum in der einzigartigen 0,7-Liter-Flasche, Karibik-feeling mit leicht fruchtigem Mandelaroma, kombiniert mit der norddeutschen Seefahrer Tradition. Als Shot oder pur genießen. Das perfekte Geschenk, das Du am liebsten selbst bekommen möchtest.

700 ml, 42% vol./Alk. Art.Nr.: 4312

€ 54,- (77,14 €/l)



20 ml, 42% vol./Alk.
Art.Nr.: 4313

€ 3,00 (150 €/l)



6 x 20 ml im
Schmuck-Karton:
Art.Nr.: 9408

€ 18,- (150 €/l)



Arndt Weißel,
Geschäftsführer und Brennmeister



Die Spezialitäten der Nordik-Edelbrennerei werden traditionell in liebevoller Handarbeit hergestellt. Tradition bedeutet für Nordik das Erhalten und Weiterleben des Bewährten, kombiniert mit Erfahrung und neu Erlerntem.

Rum Elbstrom Rot

Sein Geschmack überzeugt durch eine intensive Milde, einem Hauch von Seewind und einer typischen Fruchtigkeit. Hier treffen die exotisch fruchtigen Aromen der Südsee auf norddeutsche Gelassenheit. Eine perfekte Verbindung.

42% Vol./Alk., 500 ml
€ 44,50 Art.Nr.: 6934
(€89,00/l)



Kornschniede Stufe 3

Korn in einer außergewöhnlichen Variante.

Der Korn Stufe 3 wartet mit einem kräftigen und malzigen Geschmack auf den Kennergäumen. Durch eine mindestens 18 monatige Reifung im 220 Liter Whiskyfass erhält dieser Korn neben der schönen Färbung wunderbare Geruchs- und Geschmacksnoten von sanfter Vanille und samtiger Schokolade. Eine absolute Empfehlung auch für den Whisky-Fan.

38% Vol./Alk., 500 ml
€ 29,00 Art.Nr.: 9459
(€58,00/l)

Eierliköre

Diese Eierliköre werden nach einem in Norddeutschland einzigartigem Verfahren hergestellt. Anstelle eines geschmacksneutralen Alkohols wird nur Jamaica-Rum, ein fruchtiger Gin oder ein Haselnuss-Destillat verwendet.

17% Vol./Alk., 500 ml
€ 19,50
(€39,00/l)



Gin
Art.Nr.: 6931

Rum
Art.Nr.: 6933

Haselnuss
Art.Nr.: 6932

KAFFEELIKÖRE



Beckings Kaffeelikör

Selbst gemacht und mit neuer Rezeptur

In unserer Manufaktur entsteht Kaffeelikör in echter Handarbeit – ein aufwendiger Prozess, der höchste Sorgfalt und beste Zutaten vereint. Wir verwenden unsere hochwertigen Kaffeebohnen, die frisch geröstet und gemahlen werden, um ihr volles Aroma zu entfalten. Hinzu kommt ein milder Vodka, der eine klare, reine Basis schafft und die intensiven Kaffeenuancen perfekt unterstreicht. Verfeinert mit Rohrohrzucker und echter Bourbon-Vanille, reift unser Likör über mehrere Wochen, bis sich seine harmonische Balance aus komplexen Kaffeearomen und sanfter Süße voll entfaltet. Ob pur, in Cocktails oder als besondere Zutat für Desserts – unser Kaffeelikör ist ein handwerkliches Meisterstück für Genießer.

0,2 Liter, 28% vol. Art.Nr.: 6655

€ 11,80 (59,- €/l)



Beckings Espresso-Likör

Den Kaffeelikör als Aperitif, und den Espresso-Likör als Digestif – die perfekte Abrundung eines guten Essens.

Dieser Espresso-Likör wurde von unserem Kaffee-Experten, Lars Herden, selbst entwickelt und wird in liebevoller Handarbeit bei uns in der Rösterei produziert. Dabei kommt echter Espresso aus der Siebträgermaschine, naturbelassener Rohrohrzucker, echte Bourbon-Vanille und ein milder Vodka zum Einsatz. Die Produktion ist aufwändig – aber das Ergebnis hinreißend.

Dieser belebende Espresso-Likör schmeckt intensiv nach Espresso, ist aber durch einen relativ niedrigen Alkoholgehalt ausgewogen mild. Er hinterlässt einen wunderbaren, langanhaltenden Espresso-Geschmack im Abgang. Der perfekte „Verdauungsschnaps“.

Auch dieser Likör eignet sich natürlich für die Verwendung in Desserts, Kuchen, Eiscreme und Cocktails. Am besten genießen Sie ihn leicht gekühlt. Vor Gebrauch schütteln, nicht rühren...

0,2 Liter, 20% vol., koffeinhaltig Art.Nr.: 6666

€ 12,80 (64,- €/l)

Speiseöle

**ÖLMÜHLE
SOLLING**

BIO Olivenöl aus Kreta

Die Koroneiki-Olive: klein und fruchtig:

Kreta ist bekannt für Oliven der Sorte Koroneiki (griechisch Koroneiki). Mehr als 80 Prozent der Olivenernte auf der Insel macht diese Sorte aus. Den Ursprung hat die Sorte in der Gegend von Koroni im Süden der Peloponnes. Die Koroneiki-Olive ist eine sehr kleine Olive mit einer langen Ernteperiode, die in der Regel von November bis Januar dauert.

Empfohlene Verwendung:

Das Olivenöl eignet sich für die kalte und warme Küche. Es verfeinert neben Pizza, Pasta und Salaten auch Gemüsegerichte und Bowls. In Dressings lässt es sich bestens mit dunklem Balsamico kombinieren. Zudem gibt das Olivenöl Dips und Aufstrichen ein besonderes Aroma. Ein Genuss ist es auch zu frischem Brot mit etwas Salz.

Natives Olivenöl eignet sich zum Dünsten und Kurzbraten, es sollte jedoch nicht zu stark und lange erhitzt werden, um den Geschmack nicht zu beeinträchtigen und das Bilden von Rauch in der Pfanne zu vermeiden.

500ml Art.Nr.: 9151 € 15,90 (31,80 €/l)



Sonnenblumenöl nativ

Dieses Sonnenblumenöl wird aus kontrolliert biologisch angebauten und geschälten Sonnenblumenkernen durch kalte Pressung gewonnen. Es enthält vor allem einfach bzw. mehrfach ungesättigte Fettsäuren sowie Vitamin A, E (Tocopherol) und Lecithin.

Sonnenblumenöl ist ein beliebtes Speiseöl und wegen seines milden und angenehmen Geschmacks vielseitig in zum Beispiel Salaten oder warmen Gerichten einsetzbar. Zum Braten ist das Sonnenblumenöl auf Grund des hohen Gehalts an mehrfach ungesättigten Fettsäuren nicht geeignet.

500ml Art.Nr.: 9153 € 6,90 (13,80 €/l)



Würzöle

Olive-Zitrone 100ml Art.Nr.: 9156 € 6,50 (65,00 €/l)

Ein hochwertiges Olivenöl verfeinert mit den natürlichen Schalen-Auszügen reifer Zitronen und Orangen.

Bärlauch 100ml Art.Nr.: 6841 € 5,90 (59,00 €/l)

Bärlauch ist mit dem Knoblauch verwandt und schmeckt kräftig-frisch. Interessant für alle Knobli-Liebhaber: Der Volksmund nennt ihn auch „Lauch ohne Hauch“!

Ingwer-Lemongras 100ml Art.Nr.: 9158 € 5,90 (59,00 €/l)

Die Mischung aus Ingwer und Zitronengras verfeinert Geflügelfleisch- und Gemüsegerichte auf asiatische Art.

Basilikum 100ml Art.Nr.: 9159 € 5,90 (59,00 €/l)

Dieses Gewürz-Öl wird bevorzugt von Gourmets zum Verfeinern mediterraner Speisen (Fisch- und Muschelgerichte) und Salate verwendet. Insbesondere Tomatensalate gelingen damit ausgezeichnet!

Mediterran 100ml Art.Nr.: 6840 € 5,90 (59,00 €/l)

Es wird zum Verfeinern von mediterranen Speisen wie Pizza und Paella, Fleisch, Fisch und Suppen verwendet – die mit einem authentischen Geschmack dieser mediterranen Kräuter verfeinert werden sollen.

Kürbiskernöl, geröstet 100ml Art.Nr.: 9160 € 7,90 (79,00 €/l)

Beliebt für den Einsatz in der warmen und kalten Küche ist das dunkelgrüne Kürbiskernöl ideal, z.B. für die Zubereitung von Salaten, Suppen, Saucen, Käse-, Fleisch- und Gemüsegerichten sowie zu Vanilleeis. Intensiv-nussig, mild-würziger Geschmack.

Weitere Würzöle finden Sie im Online-Shop:



Rapskernöl nativ

Rapskernöl wird aus erntefrischer Rapssaat durch kalte Pressung der zuvor geschälten Rapskörner gewonnen. Im Vergleich zu Raps-Öl ist es geschmacklich milder und eignet sich besser zum Braten und Backen.

Raps(kern)Öl gilt als wertvollstes Speiseöl mit vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten in der kalten und heißen Küche. Auf Grund seines besonders niedrigen Gehaltes an gesättigten Fettsäuren, seines hohen Gehaltes an der einfach gesättigten Ölsäure sowie einem ausgewogenen Verhältnis von essentiellen Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren ist das Speise-Rapskernöl ein ernährungsphysiologisch sehr zu empfehlendes Speiseöl für den täglichen Gebrauch.

500ml Art.Nr.: 9152 € 6,90 (13,80 €/l)



RIESS**PREMIUM
EMAILLE**handgemacht in
ÖSTERREICH
seit 1550

Die Wurzeln des traditionsreichen Unternehmens liegen im Jahre 1550. Damals wurde die ursprüngliche Pfannenschmiede in Ybbsitz im niederösterreichischen Mostviertel gegründet. 1922 begannen sie mit der Fertigung von hochwertigem Kochgeschirr aus Emaille.

Maximal Füllmenge: 1,8 Liter
Griff: Kunststoff
Deckel: Chrom mit Kunststoffknauf
Maße: Höhe: 12 - 21,7 cm Ø 17 cm

€ 79,90

Art.Nr.: 9400 (schwarz)



Classic weiß
Art.Nr.: 9401

Der klassische Flötenkessel

Wenn der Wasserkessel „flötet“ ist es meist Zeit für ein Tasse Kaffee oder Tee. Der Flötenton beginnt, sobald das Wasser kocht. Die **hygienischen** und wärmeleitenden Eigenschaften von Emaille in Kombination mit der Form sind dabei perfekt für gesundes, schnelles, **energiesparendes** und sicheres Kochen von Wasser. Um diesen Kessel besonders langlebig und beständig zu machen, hat er eine zusätzliche Innenemaillierung in Dunkelblau. Er ist für **Gas, Elektro, Glaskeramik, Induktion** und sogar über **offenem Feuer** geeignet. Dank des Eisenkerns wird die Wärme schnell geleitet und dann gespeichert: für nachhaltiges, energiesparendes Kochen.

Der Werkstoff Emaille besteht aus Eisen, das bei hohen Temperaturen mit Glas verschmolzen wurde, also aus natürlichen Rohstoffen und ist recyclebar.

Perfekte Hygiene garantiert die porenlos, glatte Oberfläche aus Glas. Diese ist **aromaneutral** und **bakterienhemmend** und zudem leicht zu reinigen. Bei sachgemäßem Gebrauch und richtiger Pflege macht Emaillegeschirr lange Freude und behält seinen typischen Glanz.

Porzellan-Thermo-Becher

Die Becher bestehen aus hochwertigem Porzellan und sind in einem aufwändigen Prozess doppelwandig hergestellt. Dies schützt einerseits vor Verbrennungen, zum anderen hält Ihr Kaffeegetränk länger warm. Der Becher, Deckel und Aufdruck sind sehr hochwertig und natürlich komplett spülmaschinene geeignet.

Inhalt: ca. 0,4 Liter
Maße: Höhe: ca. 17,5 cm,
Ø ~ 6,5 - 10 cm

€ 9,90

90 Jahre Jubiläum
Art.Nr.: 5321



Nr. 1 - Becking's Erster
Art.Nr.: 5322



Hamburger Kapitänskaffee von 1902
Art.Nr.: 5325



Speicherstadt mit Elbphilharmonie
Art.Nr.: 9399



Haben Sie noch alle Tassen im Schrank?

Die Becking-Tassen-Serie

Wir waren vor einigen Jahren auf der Suche nach der perfekten Tasse für Espresso, Kaffee und Cappuccino. Wir sind damals auch fündig geworden und haben diese gleich exklusiv mit unserem Logo bedrucken lassen. Wir können nun nach vielen Jahren der intensiven Nutzung behaupten, dass sie für den Dauereinsatz auch in der Gastronomie geeignet sind.

Die Tassen sind hochwertig und dickwandig, was für die Temperatur-Erhaltung sehr sinnvoll ist. Ein Vorwärmen der Tassen mit etwas heißem Wasser ist grundsätzlich von Vorteil, damit sich Ihr Kaffeegetränk nicht direkt beim Eingießen schon abkühlt. Es gibt aber auch die Genießer, die gerade ein Abkühlen des Kaffees wünschen, damit man die ersehnte erste Tasse direkt genießen kann.

Die Untertasse für die Kaffee- und Cappuccino-Tasse ist universell für beide Tassen geeignet, da sie eine Vertiefung für die kleinere Tasse besitzt. Somit haben Sie mehr Platz im Geschirrschrank.

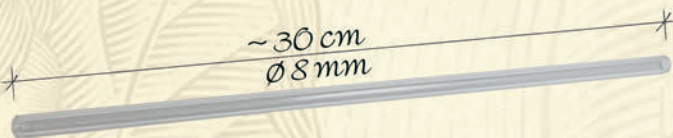
Alles ist natürlich spülmaschinengeeignet.



	Inhalt:	Art.Nr.	
Espresso-Tasse:	35-65ml	4141	€ 7,50
Kaffee-Tasse:	155-240ml	4142	€ 9,50
Cappuccino-Tasse:	270-340ml	4143	€ 10,50

jeweils mit passender Untertasse

Auf Plastik verzichten ... mit den Glas-Halmen von Becking



Die Enden sind abgerundet.



Unser Logo ist eingraviert.

Keiner kommt heute noch an der Diskussion vorbei, ob das ganze Plastik, das wir tagtäglich verwenden und wegschmeißen, überhaupt notwendig ist. Denn für viele Dinge gibt es Alternativen, wie z.B. bei den Strohhalmen. Schon seit einiger Zeit probieren wir in unserem Café verschiedene Varianten aus, so z.B. auch Halme aus echtem Stroh. Am idealsten haben sich aber Halme aus Glas herausgestellt. Diese sind nach Benutzung einfach mit warmem Wasser auszuspülen oder werden mit in den Geschirrspüler, in den Besteckkorb, gegeben. Dezent ist unser Becking-Logo eingraviert.

Glas-Halm 30cm: Art.Nr.: 6930 € 2,50



Mini-Espresso-Tasse:
Porzellan, ca. 60ml

Art.Nr.: 4144 € 6,50

Kaffee-Becher:
Porzellan, ca. 300ml

Art.Nr.: 4146 € 8,90



Espresso-Glas:
doppelwandig, ca. 70ml

Art.Nr.: 4145 € 8,50

Der Kaffeekirschentee

Ein koffeinhaltiges Getränk mit vollmundigem, fruchtigem Geschmack

Cascara (Kaffeekirschentee) wird bereits seit Jahrhunderten aus dem getrockneten Fruchtfleisch der Kaffeekirsche gewonnen. Die Kaffeebauern tranken dieses „Nebenprodukt“ des Kaffees schon seit jeher als Tee.

In den letzten Jahren wird der Kaffeekirschentee auch in Deutschland immer mehr zum „Modegetränk“. Dagegen erfreut er sich in den USA schon seit Jahrzehnten großer Beliebtheit. Wie das kommt? Die Genussstradition der Ureinwohner hat sich über die Jahrhunderte in den USA erhalten. Nun ist er auch bei uns angekommen.

Der Koffeingehalt des Kaffeekirschentees ist meist noch höher als bei Kaffee und sogar höher als bei vielen Energy-Drinks, da sich das Koffein hauptsächlich in der Schale der Kaffeekirsche befindet. So liefert er natürliche Energiezufuhr ohne Zucker und andere Zusätze.

Kaffeekirschentee besitzt natürliche Antioxidantien. Die Kaffeekirschen sind schmackhaft süß und aromatisch. Der Tee hat eine feine Note von Birne, Hagebutte, Kirsche, mit einer sanften Süße.

Zubereitung: Kaffeekirschentee mit kochendem Wasser aufgießen und 5-10 Minuten ziehen lassen (je nach Belieben). So entfalten sich Geschmack und gewünschte Substanzen wie Koffein und Antioxidantien.

Der Kaffeekirschentee kann heiß oder kalt genossen werden. Kalt mit Eiswürfeln als energispendende Erfrischung, heiß mit Ingwer, Zimt oder Kardamom. Auch für die Pressstempelkanne (French Press) geeignet.

Die GIZ (Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit GmbH) unterstützt das Projekt.



50g

€ 6,90

Art.Nr.: 9497

(13,80 €/100g)

Kaffee- und Espresso-Seminare

Kaffeeseminare haben bei Becking Tradition. Inzwischen ist es so, dass wir zwischen dem klassischen Kaffeeseminar für die Kaffeetrinker und der Meister-Espresso-Schulung speziell für die Espresso-Trinker unterscheiden, um den unterschiedlichen Ansprüchen gerecht zu werden.

Lassen Sie sich bei unserem Kaffeeseminar von unseren Experten in das Reich des Kaffees entführen und erfahren Sie die großen und kleinen Geheimnisse der dunklen Bohne: Angefangen mit ihrer Entdeckung in Äthiopien verfolgen wir den Weg über Anbau, Ernte und der Verschiffung bis hin zur Röstung und Verpackung. Erfahren Sie bei einer Live-Röstung, wo das wunderbare Aroma herkommt und welches die entscheidenden Unterschiede sind zur heute meist üblichen industriellen Verarbeitung. Bei einem Rundgang durch unsere Manufaktur können Sie alle Stationen bis zum Versand erkunden. Sie lernen natürlich auch, Kaffees professionell zuzubereiten, zu verkosten und zu beurteilen.

Das Espresso-Seminar widmet sich neben der Röstung und Verkostung auch dem wichtigen Teil der Espresso-Maschinen- und Mühlen-Technik für die Herstellung des perfekten Espressos. Dies wird live an einer professionellen Siebträger-Maschine demonstriert. Wir zeigen Ihnen, welche Dinge zu beachten sind und welche Fehler bei der Zubereitung passieren können.

Begrüßt werden Sie bei uns immer mit einer edlen Tasse Kaffee, um sogleich für ca. 2 – 2 ½ Stunden in die Welt des Kaffees einzutauchen.



Hier finden Sie den Link zu den Terminen.

Teilnahmegebühr Kaffeeseminar: € 12,50 pro Person
Teilnahmegebühr Espresso-Schulung: € 25,00 pro Person

Art.Nr.: 126
Art.Nr.: 127

Geplante Termine finden Sie auf unserer Webseite oder erfragen Sie bei uns direkt.

IMPRESSUM

Becking AG
Leverkusenstr. 31
22761 Hamburg
www.becking-kaffee.de
info@becking-kaffee.de
Tel.: 040 - 85 1928 3
Fax: 040 - 85 1928 59
Mo-Fr: 8:00 - 18:00 Uhr
Telefon bis 17 Uhr

VERSANDKOSTEN, MENGENRABATTE

Versandkosten:
bis € 99,99: € 5,90
ab € 100,00: **kostenlos**
Nachnahme zzgl. € 7,49

Der Versand erfolgt mit
DHL
oder
GLS

Folgen und liken Sie uns auf:



Online-Shop:



Mengenrabatte:

Ab 10 Pck. Becking-Kaffee erhalten Sie 1 Pck. gratis dazu.
Ab 18 Pck. Becking-Kaffee erhalten Sie 2 Pck. gratis dazu.
(Mengenrabatte gelten nicht für die Persönliche-Kaffeemarke und -Oster/Weihnachtsröstung, Kaffeebündel, Kaffee-Kapseln und -Pads, sowie bereits reduzierte Kaffees! Sorten können gemischt werden, verschiedene Verpackungsgrößen jedoch nicht. Der Wert des Rabatt-Kaffees errechnet sich aus dem Mittelwert der Gesamtsumme der Kaffees.)

Regelmäßige Lieferungen:

Ihre Kaffee-Lieferung kann in einem (fast) beliebigen Lieferrhythmus erfolgen. Ein solcher Dauerauftrag kann jederzeit verändert oder auch beendet werden. Viele unserer Kunden nutzen seit über 95 Jahren diesen Service. Sprechen Sie uns gerne dazu an.



demeter
Zertifiziert von
DE-ÖKO - 039