Neues in dieser Ausgabe:

- Neue Grün-Tees
- Neue Kaffeemühlen von Zassenhaus
- Thermoflaschen von Dometic und Kambukka

Becking Kaffee
Hamburger Manufaktur
seit 1928

DIE KAFFEEKIRSCHE

AUFBAU UND WICHTIGE DATEN

ARABICA (Coffea arabica L.)

FAMILIE:	Rötegewächse (Rubiaceae)
SPEZIES:	Coffea arabica L.
FRUCHT:	Kaffeekirsche
SAMEN:	Kaffeebohne (2 pro Frucht)

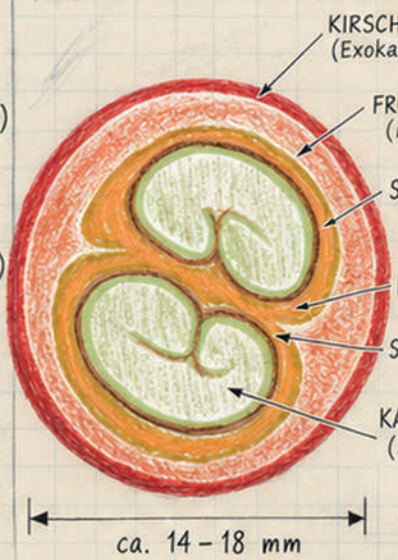


ZWEIG MIT BLÜTE UND FRÜCHTEN



1. EXOKARP (KIRSCHHAUT) ca. 40 – 50 %
2. MESOKARP (FRUCHTFLEISCH) ca. 35 – 45 %
3. MUCILAGE (SCHLEIMSCHICHT) ca. 2 – 4 %
4. PERGAMENTHAUT ca. 4 – 6 %
5. SILBERHÄUTCHEN ca. 0,1 – 0,2 %
6. KAFFEEBOHNEN (ENDOSPERM) ca. 15 – 20 % (pro Kirsche, 2 Bohnen)

QUERSCHNITT DURCH EINE KAFFEEKIRSCHE



AUSGABE NOVEMBER 2026

GRÖSSE DER KAFFEEBOHNE (ARABICA, TYPISCHE WERTE)



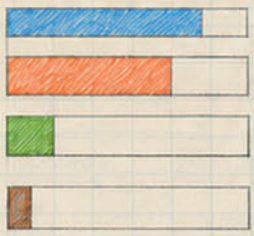
Längenzunahme beim Rösten: ca. +10 – 20 %

ERNTEZEITEN DER 10 WICHTIGSTEN KAFFEELÄNDER

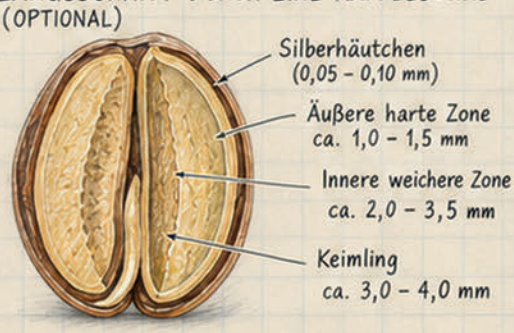
BRASILIEN:	Apr – Sep
VIETNAM:	Okt – Jan
KOLUMBIEN:	Haupternte Okt – Dez, Mitaca Apr – Jun
INDONESIEN:	Apr – Jul, teils zweite Ernte Sep – Okt
ÄTHIOPIEN:	Okt – Jan
HONDURAS:	Okt – Apr
INDIEN:	Arabica Nov – Jan, Robusta Dez – Feb
UGANDA:	Robusta Nov – Feb und Mai – Aug, Arabica Sep – Dez
PERU:	Apr – Sep
MEXIKO:	Nov – Apr

je nach Region und Höhenlage abweichend

FEUCHTIGKEIT (WASSERGEHALT)



LÄNGSSCHNITT DURCH EINE KAFFEEBOHNE (OPTIONAL)



ZELLSTRUKTUR (ENDOSPERM)

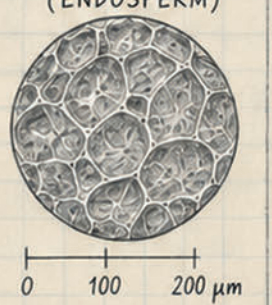


Bild © Becking AG, KI-Generiert



Becking Kaffee

Hamburger Manufaktur

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 aggressiveren Gerbsäuren, die häufig für Sodbrennen und andere Unverträglichkeiten verantwortlich gemacht werden.

Arabica: Vom Hochland bis zur Rohbohne

Kaffee wächst nicht als Bohne, sondern als Frucht. Nach der Blüte bildet der immergrüne Arabicastrauch Kaffeekirschen, in denen gewöhnlich zwei Samen heranreifen, vergleichbar mit dem Kern unserer heimischen Kirsche. Diese beiden Samen sind die späteren Kaffeebohnen. Bis zur Ernte vergehen mehrere Monate. Erst nach dem Entfernen der Fruchthüllen bleiben die uns bekannten Rohkaffeebohnen zurück.

Viele hochwertige Arabicas wachsen in Höhen von etwa 1.000 bis 2.000 Metern. Die kühleren Temperaturen lassen die Kirschen langsamer reifen, was die Entwicklung vielfältiger Aromen begünstigen kann. Häufig liegen die Pflanzungen an steilen Berghängen, wo Maschinen kaum eingesetzt werden können. Schattenbäume schützen vor intensiver Sonne und Wind. Bodenbewuchs und quer zum Hang angelegte Pflanzreihen verhindern, dass starke Regenfälle die fruchtbare Erde fortspülen.

Auch die Ernte erfordert Geduld. An einem Zweig hängen oft gleichzeitig grüne und reife Kirschen.

Für hochwertige Kaffees werden deshalb nur die reifen Früchte von Hand gepflückt, bei Bedarf in mehreren Durchgängen. Unreife oder überreife Kirschen würden die Qualität der gesamten Ernte beeinträchtigen.

Bei den meisten Kaffees von Becking kommt die nasse Aufbereitung mit Fermentation zum Einsatz. Zunächst wird das Fruchtfleisch entfernt. Anschließend bauen natürliche Mikroorganismen die zuckerhaltige Schleimschicht ab, die die Bohnen umgibt. Nach meist ein bis zwei Tagen werden sie gewaschen und sorgfältig getrocknet. Bei der trockenen Aufbereitung dagegen trocknet die gesamte Kirsche mit. Die gewaschene Variante lässt die geschmacklichen Eigenarten der jeweiligen Herkunft häufig deutlicher hervortreten.

Gerade auf kleineren Plantagen können reife Früchte gezielt ausgewählt und einzelne Ernten getrennt verarbeitet werden. Diese sorgfältige Arbeit ist für Becking bei der Auswahl seiner Rohkaffees der Klasse 1 entscheidend. Denn die Qualität einer Bohne wird nicht allein durch ihre Herkunft bestimmt, sondern auch durch die Behandlung vom Strauch bis zur fertigen Rohbohne.

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

3 x 250g ArtNr: Bohnen: 6628, gemahlen: 6629

~~28,20 €~~ bei Einzelkauf — **27,– €** (36,00 €/kg)

"Frühstücks Kaffees"

die milden

- Die Sonne Brasiliens
- Familienkaffee
- Café le matin

3 x 250g ArtNr: Bohnen: 9474, gemahlen: 9475

~~28,30 €~~ bei Einzelkauf — **27,– €** (36,00 €/kg)

"Senatoren Kaffees"

die kräftigen

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

3 x 250g ArtNr: Bohnen: 9476, gemahlen: 9477

~~31,70 €~~ bei Einzelkauf — **30,– €** (40,00 €/kg)

"Bio-Kaffees"

DE - ÖKO - 039

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

3 x 250g ArtNr: Bohnen: 6804, gemahlen: 6805

~~29,30 €~~ bei Einzelkauf — **28,– €** (37,33 €/kg)

"Espresso grande"

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

4 x 250g ArtNr: Bohnen: 9480, gemahlen: 9481

~~42,60 €~~ bei Einzelkauf — **41,– €** (41,00 €/kg)

"Espresso piccolo"

- Espresso Temperamento
- Monsooned Espresso

2 x 250g ArtNr: Bohnen: 9478, gemahlen: 9479

~~23,80 €~~ bei Einzelkauf — **22,– €** (44,00 €/kg)

Versuchen Sie BECKING-KAFFEE Hamburg

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 Maragogype oder Guatemala Antigua. Dazu geben wir hochwertige Arabica-Mischungen, wie den Hamburger Kapitänskaffee, den legendären Sonntagskaffee und unseren Schwyzer Schümli.

20 Tüten á 50g,
verpackt in einem original Kaffeesack

ArtNr: Bohnen: 5505, gemahlen: 5513

(44,00 €/kg) **44,– €**

"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)

~~26,68 €~~ bei Einzelkauf — **26,- €**

ArtNr: Bohnen: 9482, 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

~~60,45 €~~ bei Einzelkauf — **58,- €**

ArtNr: Bohnen: 9484, 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

~~38,04 €~~ bei Einzelkauf — **37,- €**

ArtNr: Bohnen: 9486, gemahlen: 9487



Hamburger Kapitänskaffee von 1902

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

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.



Kapitän Wilhelm Bade 1902

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

		ArtNr:
250g	Bohnen:	6519
	gemahlen:	6520
(32,40 €/kg)		**8,10 €**
1kg	Bohnen:	6689
		31,40 €

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-kräftig".

Die Variante **"mild"** ist ein leichter, nussiger Kaffee aus Mittelamerika.

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

Sonntags Kaffee

Stilvoll den Tag beginnen mit einer feinen Tasse Kaffee. Eigens dafür hat der Röstmeister eine Arabica-Kaffee-Komposition aus den besten Anbaugebieten 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:
250g	Bohnen:	5950
	gemahlen:	5951
(30,40 €/kg)		**7,60 €**
1kg	Bohnen:	6418
	gemahlen:	6386
		29,40 €

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:
250g	Bohnen:	6000
	gemahlen:	6001
(30,00 €/kg)		**7,50 €**

Caffé Crèma *(der "Allrounder")*

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



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

		ArtNr:
250g	Bohnen:	6254
	gemahlen:	6255
(34,00 €/kg)		**8,50 €**
1kg	Bohnen:	6368
		33,- €
Pads	18 x 7,5g:	6668
(57,25 €/kg)		**7,90 €**

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



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 Créma 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:
250g	Bohnen:	6416
	gemahlen:	6417
(37,20 €/kg)		**9,30 €**
1kg	Bohnen:	6451
		36,20 €



"mild"

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

ArtNr:
250g Bohnen: 6104
gemahlen: 6105

(31,20 €/kg) **7,80 €**

"kräftig-würzig"

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

ArtNr:
250g Bohnen: 6102
gemahlen: 6103

(31,60 €/kg) **7,90 €**

SPEZIALITÄTEN-KAFFEES



Café de Soleil

Die nächste Generation junger Kaffeeröster stellt sich hier erstmals mit einer eigenen Kaffeekreation 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

(33,20 €/kg) **8,30 €**

1kg Bohnen: 4163

32,20 €

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 Jungröster 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

(33,20 €/kg) **8,30 €**

Sailor's Blend

Kaffeekochen 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

(34,00 €/kg) **8,50 €**

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

(36,40 €/kg) **9,10 €**

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

(37,20 €/kg) **9,30 €**

1kg Bohnen: 4278

36,20 €

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

(33,20 €/kg) **8,30 €**

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. Theodross.
Eine Mischung aus äthiopischen Kaffees aus den Regionen Harar und Yirgacheffee 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

(39,60 €/kg) **9,90 €**

LÄNDERKAFFEES

100% ARABICA KLASSE!

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:
250g	Bohnen:	5823
	gemahlen:	5822

(34,00 €/kg) **8,50 €**

Mexiko Maragogype

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 extravagante Genießer.

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

		ArtNr:
250g	Bohnen:	4985
	gemahlen:	5375

(38,80 €/kg) **9,70 €**

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:
250g	Bohnen:	5980
	gemahlen:	5981

(31,20 €/kg) **7,80 €**

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, nussigsüß und einem sehr ausgeprägten typischen Kaffeearoma mit großem Volumen. Äußerst angenehm und langanhaltend im Geschmack.

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

		ArtNr:
250g	Bohnen:	4962
	gemahlen:	4963

(32,80 €/kg) **8,20 €**

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:
250g	Bohnen:	4982
	gemahlen:	5339

(30,80 €/kg) **7,70 €**

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:
250g	Bohnen:	4983
	gemahlen:	5340

(35,60 €/kg) **8,90 €**

Ecuador Changaimina

Dieser gewissenhaft verarbeitete Kaffee ist sonnengetrocknet. 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:
250g	Bohnen:	6362
	gemahlen:	6363

(36,40 €/kg) **9,10 €**

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:
250g	Bohnen:	5686
	gemahlen:	5685

(31,60 €/kg) **7,90 €**

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.

LAMPOCOY



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

		ArtNr:
250g	Bohnen:	4964
	gemahlen:	4965

(38,00 €/kg) **9,50 €**



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:
250g	Bohnen:	5511
	gemahlen:	5512

(30,00 €/kg) **7,50 €**

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:
250g	Bohnen:	6474
	gemahlen:	6475

(30,00 €/kg) **7,50 €**

Flores del Café (Nicaragua)

Dieser Spitzenkaffee wird im Rahmen des WOMEN´S FUND PROJECT ausschließlich von Frauen in Nicaragua der Kooperative 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:
250g	Bohnen:	6859
	gemahlen:	6860

(34,00 €/kg) **8,50 €**

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:
250g	Bohnen:	6410
	gemahlen:	6411

(38,00 €/kg) **9,50 €**

Papua Neuguinea

Eine wirkliche Top-Bohne ist der Kaffee aus Papua-Neuguinea Sigri von der Plantage Sigri 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:
250g	Bohnen:	6380
	gemahlen:	6381

(36,40 €/kg) **9,10 €**



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:
250g	Bohnen:	4986
	gemahlen:	5341

(34,00 €/kg) **8,50 €**

Princess of Inida

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:
250g	Bohnen:	4260
	gemahlen:	4261

(34,00 €/kg) **9,90 €**

Café Primeur

Der Café Primeur begeistert mit dem harmonischen Charakter hochwertiger brasilianischer Arabica Bohnen. Sein runder, angenehm leichter Körper überrascht mit bemerkenswerter Fülle und Vollmundigkeit. Feine, leicht süßliche und nussige Aromen schmeicheln dem Gaumen und verleihen diesem Kaffee seinen besonders weichen, ausgewogenen Geschmack.
Die sorgfältig ausgewählten Gourmet Kaffeebohnen stammen von unserem langjährigen Partner und befreundeten Kaffeebauern Ismael Andrade aus Brasilien. Mit seiner Leidenschaft für herausragende Kaffeequalität und seinem Engagement für die Menschen seiner Heimatregion steht er für einen verantwortungsvollen und anspruchsvollen Kaffeeanbau.
Bei unserer Röstung können sich seine feinen Aromen harmonisch entfalten. So entsteht ein angenehm milder und zugleich vollmundiger Kaffee, der mit seiner natürlichen Süße und seinem ausgewogenen Charakter überzeugt.

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

		ArtNr:
250g	Bohnen:	6181
	gemahlen:	6182

(28,80 €/kg) **7,20 €**

Entkoffeiniert
(98%)

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

		ArtNr:
250g	Bohnen:	6177
	gemahlen:	6178

(30,80 €/kg) **7,70 €**

Äthiopien Sidamo

Der Äthiopien Sidamo stammt aus einer der bekanntesten Kaffeeanbauregionen der Welt. In den Hochlagen Äthiopiens, dem Ursprungsland des Arabica-Kaffees, reifen die Kaffeekirschen unter idealen klimatischen Bedingungen langsam heran und entwickeln so ihre charakteristische Aromavielfalt.

Geschmacksprofil:
Feinwürzig und harmonisch mit einer eleganten Fruchtsäure und einem vielschichtigen Aromaprofil. Ein ausdrucksstarker Hochlandkaffee mit lang anhaltendem Geschmack.

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

		ArtNr:
250g	Bohnen:	5281
	gemahlen:	5343

(35,60 €/kg) **8,90 €**

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:
250g	Bohnen:	4981
	gemahlen:	5338

(36,40 €/kg) **9,10 €**

ESPRESSO

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 Créma.

100% Arabica



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

		ArtNr:
250g	Bohnen:	5817
	gemahlen:	5816
(35,60 €/kg)		8,90 €
1 kg	Bohnen:	5937
		34,60 €

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:
250g	Bohnen:	6168
	gemahlen:	6169
(38,00 €/kg)		9,50 €
1 kg	Bohnen:	6170
		36,90 €

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 Créma bestätigt die hohe Qualität der Bohnen und deren Verarbeitung beim Rösten.

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

		ArtNr:
250g	Bohnen:	4960
	gemahlen:	4961
(35,60 €/kg)		8,90 €
1 kg	Bohnen:	5221
		34,60 €

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:
250g	Bohnen:	6482
	gemahlen:	6483
(37,20 €/kg)		9,30 €
1 kg	Bohnen:	6484
		36,20 €





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 Créma.
100% Arabica



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

		ArtNr:
250g	Bohnen:	6100
	gemahlen:	6101
(38,40 €/kg)		9,60 €
1 kg	Bohnen:	6183
		37,40 €



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
(37,20 €/kg)		9,30 €
1 kg	Bohnen:	4172
		36,20 €



Becking Kaffee
Hamburger Manufaktur
seit 1928

Casanova Espresso

Eine verführerische Komposition

Ein Espresso mit Charme, Temperament und einer besonderen Raffinesse. Die Hitze Sambias, das Temperament Brasiliens und die Gelassenheit Indonesiens vereinen sich zu einer außergewöhnlichen Komposition aus 100 % Arabica Kaffees. Ausgeprägte exotische Aromen treffen auf eine verführerische, feine Würze und einen eleganten, harmonischen Körper. Traditionell und schonend in der Trommel geröstet, entfaltet der Casanova Espresso seinen unverwechselbaren Charakter. Ein ausdrucksstarker Genuss, der seinem Namen alle Ehre macht.



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

		ArtNr:
250g	Bohnen:	6621
	gemahlen:	6622
(38,00 €/kg)		9,50 €
1 kg	Bohnen:	6623
		37,– €

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-Proveniencen 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
(39,60 €/kg)		9,90 €
1 kg	Bohnen:	6402
		38,60 €

Unsere traditionellen Kaffees

BECKING Frisch-Röstkaffee





Becking Mocca
Der röstfrische Kaffee aus Hamburg

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

(28,80 €/kg) **7,20 €**

ÖKO-TEST
RICHTIG GUT LEBEN
Becking Kaffee Hochplantagen Mocca
sehr gut
Ausgabe 04/2010

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

(28,80 €/kg) **7,20 €**

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

(29,60 €/kg) **7,40 €**

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

(28,80 €/kg) **7,20 €**

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

(29,20 €/kg) **7,30 €**

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
€ 7,60 (38,- €/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
€ 7,90 (39,50 €/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 Früchteteeblätter und Fruchtstücke des Tees direkt in den gemahlenen Kaffee. Sie erhalten damit einen herrlichen, fruchtigen Kaffee. Auch abgekühlt oder heiß in der kalten Jahreszeit ein Hochgenuss.

250g Art.Nr.: 4966
€ 9,30 (37,20 €/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 Holzrohstoff 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 CO_2-neutral. Die Tüte ist aus Papier und kann im Altpapier entsorgt und recycelt werden.







Hamburger Kapitänskaffee
von 1902

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

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

25ml Ristretto · 40ml Espresso · 110ml Lungo

Art.Nr.: 4153 **€ 5,60**

10 x 6,0g = 60g (93,33 €/kg)

Café Primeur ***entkoffeiniert***

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

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

25ml Ristretto · 40ml Espresso · 110ml Lungo

Art.Nr.: 4154 **€ 6,–**

10 x 5,8g = 58g (103,45 €/kg)

Espresso Temperamento

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

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

25ml Ristretto · 40ml Espresso · 110ml Lungo

Art.Nr.: 4158 **€ 5,90**

10 x 5,6g = 56g (105,36 €/kg)

demeter · DE - ÖKO - 039

Kaffee El Puro No. 9

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

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

25ml Ristretto · 40ml Espresso · 110ml Lungo

Art.Nr.: 4155 **€ 6,70**

10 x 6,0g = 60g (111,67 €/kg)

Espresso El Potente No. 12

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

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

25ml Ristretto · 40ml Espresso · 110ml Lungo

Art.Nr.: 4156 **€ 6,70**

10 x 6,0g = 60g (111,67 €/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

175g Art.Nr.: 1001

€ 8,50

(48,57 €/kg)

Achtung: Preisänderung seit Mai 2026 aufgrund veränderter Füllmenge!

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 unser klassischen Variante aus Paraguay. Durch einen fairen Preis werden der Lebensunterhalt der Bauern und die Entwicklung der Region gesichert.

Konkret kommt der Kakao zum einen 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 "Cooproagro" 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.

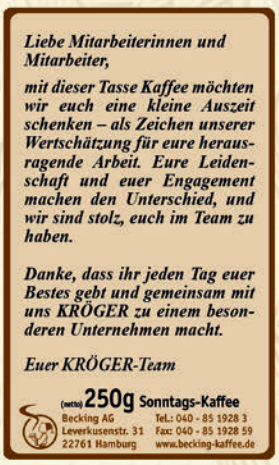
Es ist ganz einfach: Nennen Sie uns am Telefon oder im Kommentarfeld des Bestellformulars im Online-Shop den Text, den wir eindrucken sollen oder schicken Sie uns eine E-Mail (info@becking-kaffee.de) mit Ihrem individuellen Wunsch.
Bei Zusendung von Logos achten Sie bitte darauf, dass wir diese nur in 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

Frohes Fest
wünscht Familie Kröger

Vielen Dank, dass du dich um Bello gekümmert hast!

Sorte: Sonntags-Kaffee, 250g

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

		ArtNr:
250g	Bohnen:	6743
	gemahlen:	6744

€ 8,90
(35,60 €/kg)

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 Luisenhall, Curry oder anderen hochwertigen Gewürzen wird nach der Röstung beigefügt.



Cashew
"gesalzen"

Inhalt: Cashew-Kerne, Salinen-Salz

125g
€ 4,70
Art.Nr.: 6310
(37,60 €/kg)





Cashew
"Curry"

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

125g
€ 4,70
Art.Nr.: 6309
(37,60 €/kg)



Macadamia
"gesalzen"

Inhalt: Macadamia-Nüsse, Salinen-Salz

100g
€ 5,70
Art.Nr.: 6306
(57,00 €/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
€ 5,70
Art.Nr.: 6307
(57,00 €/kg)





Macadamia
"Chili"

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

100g
€ 5,70
Art.Nr.: 6305
(57,00 €/kg)

SCHOKOLADE

Mit einer Schokoladen-Manufaktur aus Hamburg (ursprünglich 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 Monsoned-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.

Becking Kaffee
Hamburger Manufaktur
seit 1928

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
€7,90 (79,00 €/kg)



Mandelschmelz
garniert wird diese Schokolade mit Kaffeebohnen und feinen Mandeln.

100g Art.Nr.: 6647
€7,90 (79,00 €/kg)



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

100g Art.Nr.: 6819
€7,90 (79,00 €/kg)



Roter Beerenkorb
garniert wird diese Schokolade mit Roter-Grütze Früchtemischung.

100g Art.Nr.: 6875
€7,90 (79,00 €/kg)

Zartbitterschokolade mind. 60% Kakao



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

100g Art.Nr.: 6644
€7,90 (79,00 €/kg)



Gepfeffertes
garniert wird diese Schokolade mit Kaffeebohnen und feinem Pariser Pfeffer.

100g Art.Nr.: 6646
€7,90 (79,00 €/kg)



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

100g Art.Nr.: 6645
€7,90 (79,00 €/kg)

Weiße Schokolade mind. 28% Kakao



Beerenzauber
Garniert wird diese Schokolade mit Roter-Grütze Früchtemischung.

100g Art.Nr.: 6871
€7,90 (79,00 €/kg)



Mango Amour
garniert wird diese Schokolade mit Mango-Maracuja Früchtemischung.

100g Art.Nr.: 6870
€7,90 (79,00 €/kg)



Süßholzgeraspel
garniert wird diese Schokolade mit Lakritz-Süßholzraspeln.

100g Art.Nr.: 6869
€7,90 (79,00 €/kg)

KEKSE





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



Buttergebäck
100g, Art.Nr: 9278
€5,50 (55 €/kg)



Butter-Nuss-Plätzchen
100g, Art.Nr: 9249
€6,20 (62 €/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)

TEE

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





Neu

Japan Sunrise
- grüner Sencha -

Ein klassischer japanischer Sencha aus der traditionsreichen Teeregion Makinohara. Das leuchtend grüne Blatt ergibt einen frischen, vollmundigen Tee mit feinherber Würze und angenehm ausgewogenem Charakter. Ein klarer, unverfälschter Grüntee für Liebhaber japanischer Teekultur.

Geschmacksgeschenk:
frisch, feinherb, vollmundig, ausgewogen

75 g Art.Nr.: 6730

€ 8,– (106,67 €/kg)



Neu



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

100 g Art.Nr.: 6722

€ 5,30 (53 €/kg)





China Green Mountain

Ein feiner Bio Grüntee aus der chinesischen Provinz Jiangxi. In warmem, feuchtem Bergklima entwickelt er sein elegantes Aroma mit sanfter Herbe und einer angenehm lieblichen Süße. Die langen, schmalen dunkelgrünen Blätter ergeben einen ausgewogenen und besonders feinen Grüntee.

Geschmacksgeschenk:
feinherb, lieblich, leicht süß, elegant

75 g Art.Nr.: 6731

€ 6,– (80 €/kg)





Papier-Filter

100 Stk.

- Chlorfrei, ungebleicht
- Größe M für bis zu 1000 ml
- Ohne Bodenfalte und mit hoher Lasche zur einfachen Befüllung.

Art.Nr.: 6757 **€ 3,50**



Tee-Ei

Edelstahl, rostfrei
Kette: 15 cm
Ø 7,5 cm, H=7 cm
Art.Nr.: 6755 **€ 6,90**

SCHWARZE TEES





Beckings Königsklasse

75 g Art.Nr.: 6720

€ 3,80 (50,67 €/kg)





Indien Traum

75 g Art.Nr.: 6719

€ 5,– (66,67 €/kg)

Die kleine zertifizierte Bio-Plantage Tanganagaon 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

Der Gartenmanager Mr. Mwasamene ist besonders stolz auf diesen Tee. Seine Plantage in **Tansania** gehört zu den ältesten Bio-Plantagen der Welt. Der exellente 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



Tee und Kaffeelöffel

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

Art.Nr.: 6518

€ 6,90

FRÜCHTE MISCHUNGEN

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





Karibische Nacht

75g Art.Nr.: 6725

€ 3,70 (49,33 €/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- Pfrisich- Mango-Erlebnis





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

75 g Art.Nr.: 6723

€ 4,10 (54,67 €/kg)





Mango Träume

Reife Mangofrüchte, in denen die Tropensonne noch lacht, füllen diesen prallen Früchtetee-Korb. Unsere Fruchtmischung 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

75 g Art.Nr.: 6727

€ 4,60 (61,33 €/kg)

Plastikfrei und mit Bambus

Der pandoo Thermobecher ist robust, stilvoll und vielseitig einsetzbar, ideal für den Alltag oder unterwegs.
Dank doppelwandiger Vakuum-Isolierung hält er Getränke bis zu 12 Stunden warm oder kalt. Das integrierte Sieb eignet sich perfekt für losen Tee. Mit seinem zeitlosen Design ist er die nachhaltige Alternative zu Einwegbechern und ein echter Blickfang. Der Thermobecher ist nicht Spülmaschinengeeignet.



Maße ca.: Ø 7 cm, Höhe: 24 cm
Material: Edelstahl, Bambus
480 ml Art.Nr.: 9519

€ 19,99



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

30 g Art.Nr.: 6167

€ 4,10 (136,67 €/kg)

Unseren griechischen Bergtee bekommen wir direkt von einer griechischen, familiengeführten Farm. Die getrockneten Pfanzenblätter 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

100 g Art.Nr.: 6729

€ 5,– (50 €/kg)

FRUCHTAUFSTRICHE & HONIG

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, 200 g

3,59 € (17,95/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, 200 g

3,59 € (17,95/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, 200 g

3,59 € (17,95/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, 200 g

3,69 € (18,45/kg)

Orangen

Der Orangen-Fruchtaufstrich bietet intensiven Geschmack von Orangensaft und -schale mit angenehmer Süße.

Zutaten: Orangensaft und -schale, Zucker, Geliermittel: Pektine, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsstoff: Sorbinsäure.

Art.Nr.: 4133, 200 g

3,79 €

(18,95/kg)





Rote Grütze

Der hochwertige Mehrfruchtaufstrich "Rote Grütze" besteht aus sorgfältig ausgewählten Beeren.

Zutaten: Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Zucker, Wasser, Geliermittel Pektine, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsstoff Sorbinsäure.

Art.Nr.: 4132, 200 g

3,59 €

(17,95/kg)

HONIG REINMUTH

Honig-Boutique



Enthalten sind aktuell folgende Sorten:

- Akazienhonig
- Waldhonig
- Sonnenblumenhonig
- Vielblütenhonig

Art.Nr.: 9419, 4 x 50 g

4,95 € (24,75/kg)

Die Sorten können je nach Saison variieren.

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, 500 g

8,90 € (17,80/kg)



Art.Nr.: 2885, 250 g

5,60 € (22,40/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, 250 g

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, 500 g

7,80 € (15,60/kg)

Ingwer-Konfitüre *von Lühders*

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



Art.Nr.: 4543, 450g

4,99 €

(11,09/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, 250 g

3,20 € (12,80/kg)



Orangenblütenhonig

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

Art.Nr.: 1277, 500 g

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, 500 g

8,95 € (17,90/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, 250 g

4,15 € (16,60/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, Gewürzsalz

Das mediterrane Veggiesalz verleiht vielen mediterranen Gerichten (Gemüsen und Salaten) eine aromatische Note. Egal ob Grillgemüse, Pfannengemüse, das Gewürzsalz 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, Maisstärke), 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 pfiffig 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 Rahmsoßen 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/geschnetzeltes 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, Gewürzsalz

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)

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.

Neu



Dauerkaffeefilter

Dieser Doppel-Edelstahl-Filter erreicht eine lange Durchlaufzeit bei einer sehr feinen Filterung. Er kann direkt auf eine Tasse oder Kanne gestellt werden. Spülmaschinengeeignet.

Art.Nr.: 9518

€ 19,99



Cilio Milchkanne *LISA*

Ideal zum Aufschäumen von Milch und für Latte Art.

- Inhalt: 600 ml
- Polierter Edelstahl rostfrei
- BxH: 12,7 x 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 Umdr./Minute**

Art.Nr.: 9447

€ 12,99

Cilio Kaffeelöffel mit Espressodrücker

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

Art.Nr.: 6536

€ 14,90



Tee und Kaffeelöffel

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

Art.Nr.: 6518

€ 6,90



Neu



Dauerkaffeefilter

Dieser Filter besteht aus einem ultrafeinen, flexiblen Edelstahlsieb und wird wie ein regulärer Papierfilter (1x4) verwendet. Perfekt auch für Camping. Spülmaschinengeeignet. Größe: 19 x 12,5 x 4,5 cm

Art.Nr.: 9517

€ 12,99



Hario V60 Dripper

Aus Glas mit Edelstahl-Filter, Silikonbanderole, 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





YouTube-Video des Herstellers

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**

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** **€ 17,99**

Größe 1x4: **Art.Nr.: 6527** **€ 23,99**

Größe 1x6: **Art.Nr.: 6529** **€ 29,99**



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 40g. Für die Spülmaschine geeignet.

Art.Nr.: 9420 **€ 36,95**

Hario V60 Glaskanne

aus Glas und Kunststoff, ca. 600 ml

Art.Nr.: 6157

€ 28,90





Art.Nr.: 9391

Art.Nr.: 9392

Moccamaster Filtertüten

bestehen aus hochwertigem, geschmacksneutralen Papier, Chlorfrei mit Sauerstoff gebleicht. Mit optimaler Filterung und höchsten Genuss.

100 Filtertüten, Größe 4

80 Filtertüten, Größe 1

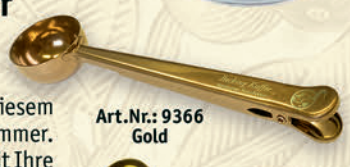
€ 3,95

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 präzisem 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 spülmaschinengeeignet; die beiden Farben Canyon und Dune sind natürliche, terrakottaähnliche und sandfarbene Töne, die sich gut kombinieren lassen.

Art.Nr.: 9503, Canyon

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 × 11,6 × 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).

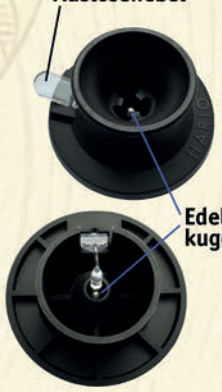
€ 32,90

V60 Switch & Match Immersion-Basis

Die Hario V60-Immersionsbasis ermöglicht es, den Kaffee zunächst so lange wie gewünscht im Filter ziehen zu lassen und ihn anschließend per Knopfdruck in die Tasse oder Kanne abzulassen. Das Ventil funktioniert über eine kleine Edelstahlkugel, die sich beim Befüllen automatisch verschließt und durch den Hebel gelöst wird – so fließt der Kaffee sauber nach unten durch. Erhältlich in zwei Farben: Schwarz und Ivory. (Lieferung ohne Dripper)

Material: Silikon, Kunststoff, Edelstahl

€ 26,90



Art.Nr.: 9506, Ivory

Art.Nr.: 9504 black



ZASSENHAUS

Neu

Kingston Steel Kaffeemühle

Aromatisch gemahlener Kaffee beginnt mit einer Mühle, die gleichmäßig und kontrolliert arbeitet und sich einfach bedienen lässt. Genau dafür ist die Zassenhaus Kingston Steel gemacht. Ihr Scheibenmahlwerk aus Spezialstahl mahlt die Bohnen gleichmäßig und aromaschonend, während sich der Mahlgrad über 17 Stufen passend zur gewünschten Zubereitung einstellen lässt.

Besonders praktisch ist die Kombination aus Mengenauswahl und Abschaltautomatik. Die Kingston Steel mahlt die gewünschte Menge für 2 bis 12 Tassen und stoppt anschließend automatisch. Der 180 g Bohnenbehälter mit Aroma-Schutzdeckel sorgt dafür, dass die Bohnen bis zum Mahlen gut aufgehoben sind. Lassen Sie bitte dennoch nicht den Kaffee über mehrere Tage im Bohnenbehälter, sondern füllen Sie im Idealfall nur so viel ein, wie Sie gerade brauchen. Lagern Sie geöffnete Kaffeetüten stets kühl (ggf. im Kühlschrank) und luftdicht verschlossen, also vor Sauerstoff geschützt.

Auch bei der Pflege ist das Gerät sinnvoll aufgebaut: Der Auffangbehälter lässt sich abnehmen, die obere Mahlwerksscheibe ist zur Reinigung herausnehmbar, und ein Reinigungspinsel ist direkt dabei. Das macht die Kingston Steel zu einer praktischen elektrischen Kaffeemühle für den täglichen Einsatz.

Wer eine kompakte elektrische Mühle mit klarer Bedienung, solider Technik und gleichmäßiger Vermahlung sucht, bekommt mit der Kingston Steel ein Modell, das auf Funktion und Alltagstauglichkeit ausgelegt ist.



Lieferumfang
- Elektrische Kaffeemühle inkl. Kabel (Kabellänge ca. 84 cm)
- Auffangbehälter mit Deckel
- Reinigungspinsel

Maße und Daten
- Maße ca. 19,0 x 13,5 x 21,0 cm
- Bohnenbehälter ca. 180 g
- 17 stufige Mahlgradeinstellung
- Scheibenmahlwerk aus Spezialstahl
- Mengenauswahl 2 – 12 Tassen
- 150 Watt
- 10 Jahre Garantie auf das Mahlwerk

€ 89,-
Art.Nr.: 9522

Zassenhaus Barista 2.0 Espresso-/Kaffee-Handmühle

Kompakt, präzise, hochwertig verarbeitet: Die Zassenhaus Barista 2.0 bringt alles mit, was eine gute Handkaffeemühle im Alltag ausmacht. Sie liegt angenehm in der Hand, arbeitet präzise und gibt dir die Kontrolle über den Mahlgrad für Espresso, Filterkaffee und mehr.

Das Herzstück ist das CNC gefräste Edelstahlmahlwerk. Es sorgt für eine saubere und gleichmäßige Vermahlung und macht die Mühle zu einem zuverlässigen Werkzeug für alle, die bei der Kaffeezubereitung auf Details achten. Die Mahlgradeinstellung rastet fühlbar ein und lässt sich dadurch gezielt einstellen.

Auch bei den Materialien zeigt die Barista 2.0 ihren Anspruch: ein robustes Gehäuse aus Aluminium und Edelstahl, dazu ein Glas Auffangbehälter für komfortables Arbeiten. Die kugelgelagerte Mechanik unterstützt einen ruhigen Lauf und ein angenehmes Mahlgefühl.

Besonders praktisch ist das Zubehör im Set. Neben dem Auffangglas ist ein zweiter Glasbehälter mit Frischhaltedeckel enthalten. Damit lässt sich gemahlener Kaffee direkt aufbewahren. Reinigungspinsel und Aufbewahrungsbeutel machen die Barista 2.0 zu einer rundum durchdachten Lösung für zuhause und unterwegs.

Eine Handmühle für alle, die präzise mahlen möchten und dabei Wert auf Qualität und Ausstattung legen.

Detailinformationen:
- Höhe ca. 18,5 cm
- Durchmesser ca. 5,5 cm
- Kapazität ca. 27 g
- CNC gefrästes Edelstahlmahlwerk
- Gehäuse aus Aluminium und Edelstahl

Lieferumfang:
- Glas Auffangbehälter
- Zusätzlicher Glasbehälter mit Frischhaltedeckel
- Reinigungspinsel
- Aufbewahrungsbeutel
- Anleitung

Pflegehinweise:
- Auffangbehälter: spülmaschinengeeignet
- Mühle: Mühlenpinsel

Neu



€ 79,-
Art.Nr.: 9523

Alle Einzelteile:



Extra:
Ein Behälter mit Deckel gibt es dazu.



Mit dem Stellrad, verändern Sie den Mahlgrad.

MOCCAMASTER KBG Select die Kaffeemaschine für kleine und große Mengen



Die neue Moccamaster KBG Select ist für 10 Tassen sowie auch für geringe Mengen von 6 Tassen geeignet. Dank des neuen Auswahlschalters 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

€ 264,-

(Polished Silver) Art.Nr.: 6585

(Weitere Farben und Preise finden Sie im Onlineshop. Sonderfarben nur auf Anfrage und per Vorkasse)

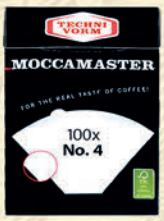


Technische Daten:

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 seleXtions empfohlen (siehe Seite 18).





100 Filtertüten, Größe 4

€ 3,95

Art.Nr.: 9391

Moccamaster KBGT 741

Über ein einzigartiges Kupfer-Heizspiralensystem 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

ETM TESTMAGAZIN
Moccamaster Sales
KBG Select
SEHR GUT 92,3 %
Vergleichstest
10 Filterkaffeemaschinen
mit Glaskanne 01/2021
2 × sehr gut, 8 × gut
www.etm-testmagazin.de

Unser Video zum Produkt (Vorgängerversion)



Weitere Farbe erhältlich:

Matt Black Art.Nr.: 6762

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

BIALETTI

New Brikka 2023

Die Brikka 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 Ergbnis 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.
- Gemahlenen Kaffee locker einfüllen, nicht tampern, 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.



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

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).



Brikka Induction

4 Tassen (170 ml)
- Für Induktion und alle anderen Herdarten geeigent.
- Fuß aus Edelstahl
- Oberteil aus Aluminium
- Maße (BxHxT) ca.: 19 x 19 x 10 cm

Art.Nr.: 9513
€ 89,90



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**

- Der Klassiker -



3 Tassen **6 Tassen** **9 Tassen**

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**



Dichtungssätze für Moka Express

Eine Ersatz-Filterscheibe 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-Filterscheibe 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**

DOMETIC
Mobile living made easy.

Neu

Dometic Tumbler 500 ist ein hochwertiger Thermobecher für unterwegs, der Funktionalität, robuste Materialien und modernes Design miteinander verbindet. Die doppelwandige Vakuumisolierung mit Kupferbeschichtung sorgt dafür, dass Getränke stundenlang heiß und tagelang kalt bleiben. Der Becher eignet sich damit für den täglichen Einsatz im Büro, auf Reisen, im Fahrzeug oder bei Outdoor Aktivitäten.

Die integrierte Trinköffnung ist auf einen kontrollierten, gleichmäßigen Trinkfluss ausgelegt und lässt sich für den Transport sicher verschließen. Der geöffnete Klappverschluss wird magnetisch in Position gehalten. Dank doppelter Dichtungen ist der Becher auslaufsicher konstruiert. Innen eingeprägte Markierungen in Millilitern und Unzen helfen dabei, die Füllmenge im Blick zu behalten. Zudem ist der Tumbler Teil des modularen Dometic Drinkware Systems.

Gefertigt ist der Becher aus 90 % recyceltem, zweischichtigem Edelstahl. Das gesamte Produkt, vom Becher bis zum Deckel, ist BPA frei, robust ausgeführt und spülmaschinengeeignet. Mit seinem schlanken Format liegt der Dometic Tumbler 500 gut in der Hand und passt zu einem mobilen Alltag, bei dem Zuverlässigkeit und Komfort gefragt sind.



Art.Nr.: 9525 "Glow" | Art.Nr.: 9526 "Ocean" | Art.Nr.: 9527 "Elderberry"



Klapp-Trinköffnung



Skala innen

Technische Daten

- 500 ml Fassungsvermögen
- Doppelwandige Vakuumisolierung mit Kupferbeschichtung
- Auslaufsicherer Swig-Deckel mit magnetischem Klappverschluss
- Edelstahl, BPA-frei
- Spülmaschinengeeignet
- Maße ca.: Ø 78 x 206 mm
- Gewicht: ca. 0,41 kg

€ 29,-

Neu

Dometic Chug Bottle 1L ist die größere Alternative zum Tumbler und auf aktiven Einsatz unterwegs ausgelegt. Mit 1 Liter Fassungsvermögen, breiter Trinköffnung, Trageschlaufe und hochwertiger Vakuumisolierung hält sie Getränke stundenlang heiß und tagelang kalt. Die robuste Thermoflasche aus 90 % recyceltem Edelstahl ist BPA frei, spülmaschinengeeignet und auslaufsicher.



Neu





Art.Nr.: 9528 "Glow" | Art.Nr.: 9529 "Ocean" | Art.Nr.: 9530 "Elderberry"

Sicherer, dichter Schraubverschluss mit einer halben Umdrehung zu öffnen, magnetisch gehalten.



Technische Daten

- 1 l Fassungsvermögen
- Maße: ca. Ø 90 x 293 mm
- Gewicht: 0,60 kg
- Große 19mm Trinköffnung
- Trageschlaufe
- BPA frei
- Spülmaschinengeeignet
- Auslaufsicher



€ 39,-

KAMBUKKA®



Art.Nr.: 9528 "Black Velvet"

Drücken+ Trinken | Dauer auf | verschlossen



Herausnehmbarer Deckelmechanismus



€ 39,95

Kambukka Etna Grip 500 ml

Der Kambukka Etna Grip ist ein hochwertiger Thermobecher aus doppelwandigem, vakuumisoliertem Edelstahl, der Getränke bis zu **9 Stunden heiß und 18 Stunden kalt** hält. Der innovative Multifunktionsdeckel ermöglicht bequemes Trinken mit einer Hand und bietet drei Einstellungen: Trinken auf Knopfdruck, dauerhaft geöffnet oder sicher verschlossen. Die griffige Oberfläche, der rutschfeste Boden und die auslaufsichere Konstruktion machen ihn zum idealen Begleiter für Büro, Auto und unterwegs. Dank des herausnehmbaren Deckelmechanismus lässt er sich besonders einfach reinigen.

Technische Daten:

- Fassungsvermögen: 500 ml
- Material: doppelwandiger Edelstahl
- Höhe: 21,9 cm, Durchmesser: 7,1 cm
- Wärmeisolierung: bis zu 9 Stunden
- Kälteisolierung: bis zu 18 Stunden
- Deckel: spülmaschinengeeignet, mit Snapclean Reinigungssystem
- BPA frei, PFAS frei und phthalatfrei

Kambukka Elton 750 ml

Neu



Art.Nr.: 9533 "Wild Storm" | Art.Nr.: 9535 "Mulberry Mood"

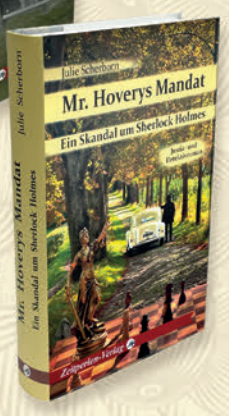
€ 22,95

Die **Kambukka Elton** ist eine leichte, robuste und auslaufsichere Trinkflasche für Alltag, Sport und unterwegs. Der praktische **Multifunktionsdeckel** ermöglicht bequemes Trinken mit einer Hand und bietet drei Einstellungen: Trinken auf Knopfdruck, dauerhaft geöffnet oder sicher verschlossen. Gefertigt aus Tritan Renew mit 50 % recyceltem Material, ist die Flasche BPA frei, spülmaschinengeeignet und dank herausnehmbarem Deckelmechanismus besonders leicht zu reinigen. Mit praktischer Trageschlaufe und 750 ml Fassungsvermögen.

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 harmoniert 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: ●

		ArtNr:
250g	Bohnen:	4336
	gemahlen:	4337

(32,40 €/kg) **8,10 €**



NATURAL grind

Kaffeemühlen-Reiniger

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 verwerfen (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 Mahl- werk.

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



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 Airscape 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 Airscape Dosen sind clevere Aromabehälter und neben Kaffee auch für alle Arten von getrockneten Lebensmitteln wie Tee, Pasta, Nüsse, Snacks, Müsli oder auch Tierfutter geeignet.





Der Innendeckel schützt auch noch den kleinsten Rest

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 Airscape®-Behälter zuerst den Sauerstoff heraus und verschließen dann die Dose, um Ihre Bohnen oder Trockenwaren bestmöglich zu konservieren.



Sauerstoff wird nach außen gedrückt

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

€ 42,-



Gelb: Art-Nr.: 9433



Schwarz: Art.Nr.: 9445

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**
- **Befestigungskit** für die Montage auf Arbeitsflächen im Lieferumfang enthalten
- Einfach am **Zigarettenanzünder** 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



Airscape Dose groß
- Größe: Ø17 cm x 20 cm
- Material: verzinkter Stahl, BPA-frei
- Volumen: 4732 ml = 1100 g Kaffeebohnen oder 1420 g gemahlener Kaffee

€ 59,-



Schwarz: Art.Nr.: 9446

Airscape Dose mittel mit Hamburg-Motiv
- Größe: Ø12,5 cm x 17,5 cm
- Material: verzinkter Stahl, BPA-frei
- Volumen: 1893 ml = 500 g Kaffeebohnen oder 550 g gemahlener Kaffee

€ 49,- Neu



Blau: Art.Nr.: 9539



NORDIK
EDELBRENNEREI

Arndt Weßel,
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.

Açaí Gin

wie Gin auf besondere Weise sein kann.

Dieser London Dry Gin verbindet eine fruchtig trockene Basis mit einer deutlichen Wacholdernote. Die Açaí-Beere bringt eine fein beerige, leicht exotische Nuance ins Glas und gibt dem Gin seinen eigenen Charakter, ohne die klassische Gin Linie zu verdrängen. So entsteht ein ausgewogenes Zusammenspiel aus trockener Frische, fruchtigen Anklängen und klarer Struktur.

Für diesen Gin wurde die Açaí-Frucht mit klassischen Gin Botanicals zu einer eigenständigen Rezeptur entwickelt. Das Ergebnis ist ein charaktervoller Gin für alle, die Wacholder schätzen und zugleich offen für eine fruchtige Facette sind. Pur, auf Eis oder als Gin Tonic ist dieser Gin eine interessante Wahl für genussvolle Abende und besondere Momente.

40 % Vol./Alk., 500 ml
€ 40,50 Art.Nr.: 6936
(81,00 €/l)

Neu



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



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)

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)





Art.Nr.: 9459

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)

Piekfeine Brände
CRAFT DISTILLERY



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
€ 39,-
(78,00 €/l)





Neu

Citrusgold Limoncello

Mit Citrusgold Limoncello zieht mediterrane Frische ins Glas ein. Sonnengereifte Zitronen, intensive Zitrusnoten und eine fein abgestimmte Süße machen ihn zu einer besonderen Spezialität für alle, die klare Frucht und lebendige Frische schätzen. Die Kombination aus Zitronenschalendestillat und Bergamotteschalen Destillat sorgt für ein vielschichtiges Aroma mit elegantem, fein säuerlichem Nachklang.

32 % Vol./Alk.
700 ml
Art.Nr.: 9521
€ 23,50
(33,57 €/l)

Rosalie Apero

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.



- Alkoholfrei - ≤ 0,5 % Vol.

18 % Vol./Alk.	**€ 23,00** (32,86€/l)	/700 ml	Art.Nr.: 9456
≤ 0,5 % Vol./Alk.	**€ 16,40** (23,43€/l)	/750 ml	9455

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., koffeinhaltig **Art.Nr.: 6655**

€ 11,80 **(59,- €/l)**



Beckings Espressolikör

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

Dieser Espressolikör 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 Espressolikör 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



Natives Bio Kokosöl

Neu

Aus vollreifen Bio Kokosnüssen schonend hergestellt, begeistert dieses naturbelassene Kokosöl mit seiner feinen, milden Kokosnote. Ideal zum Braten, Backen, Dünsten und Frittieren sowie zum Verfeinern von Currys, Gemüsegerichten und Desserts. 100 % Bio, naturbelassen und besonders vielseitig in der Küche.

1000 ml **Art.Nr.: 9520** ***€ 14,90*** **(14,90 €/l)**



BIO Olivenöl aus Kreta

Die Koroneiki Olive: klein, fruchtig und voller Aroma

Klein in der Größe, groß im Geschmack! Die traditionsreiche Koroneiki Olive ist die beliebteste Olivensorte Kretas und begeistert mit ihrem fruchtigen, aromatischen Charakter. Über 80 % der Olivenernte auf der Insel entfallen auf diese besondere Sorte.

Vielseitiger Genuss für die feine Küche:
Ob zu knackigen Salaten, frischer Pasta, Pizza oder mediterranen Gemüsegerichten: Dieses Olivenöl verleiht zahlreichen Speisen eine köstliche Note. Auch für Dressings, Dips und zum Verfeinern warmer Gerichte ist es hervorragend geeignet. Besonders pur zu frischem Brot mit etwas Salz entfaltet sich sein feines Aroma.

500 ml **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.

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



Würzöle

Olive-Zitrone **100 ml** **Art.Nr.: 9156** ***€ 6,50*** **(65,00 €/l)**
Ein hochwertiges Olivenöl verfeinert mit den natürlichen Schalen-Auszüge erntereifer Zitronen und Orangen.

Bärlauch **100 ml** **Art.Nr.: 6841** ***€ 5,90*** **(59,00 €/l)**
Bärlauch ist mit dem Knoblauch verwandt und schmeckt kräftig-frisch. Interessant für alle Knobi-Liebhaber: Der Volksmund nennt ihn auch „Lauch ohne Hauch"!

Ingwer-Lemongras **100 ml** **Art.Nr.: 9158** ***€ 5,90*** **(59,00 €/l)**
Die Mischung aus Ingwer und Zitronengras verfeinert Geflügelfleisch- und Gemüsegerichte auf asiatische Art.

Basilikum **100 ml** **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 **100 ml** **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 **100 ml** **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.

500 ml **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.

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.

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

€ 75,–
Art.Nr.: 9400 (schwarz)



Classic weiß
Art.Nr.: 9401

Nilgrün
Art.Nr.: 9403

Color-Rot
Art.Nr.: 9402

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 spülmaschinengeeignet.

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.

Weniger Plastik im Alltag muss nicht kompliziert sein. Gerade bei Strohhalmen gibt es inzwischen zahlreiche Alternativen zu den klassischen Einwegprodukten. Auch in unserem Café haben wir verschiedene Varianten ausprobiert, darunter Halme aus Pappe und sogar aus echtem Stroh. Wirklich überzeugt haben uns am Ende jedoch die Trinkhalme aus Glas.

Sie sind langlebig, geschmacksneutral und lassen sich immer wieder verwenden. Nach dem Gebrauch genügt es, sie mit warmem Wasser auszuspülen oder einfach im Besteckkorb der Spülmaschine zu reinigen. Eine dezente Gravur mit unserem Becking Logo macht die Glashalme zu etwas Besonderem.

Auch bei der Länge haben wir mitgedacht: Unsere Glashalme sind bewusst etwas länger als viele handelsübliche Trinkhalme. So eignen sie sich nicht nur für gewöhnliche Trinkgläser, sondern auch hervorragend für große Cocktailgläser und handelsübliche Limonadenflaschen.

Eine praktische und stilvolle Alternative zu Einwegstrohhalmen, die sich jeden Tag aufs Neue verwenden lässt.

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 Genusstradition 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 energiespendende 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 Espressotrinker 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** Art.Nr.: 126
Teilnahmegebühr Espresso-Schulung: **€ 25,00 pro Person** Art.Nr.: 127

Geplante **Termine** finden Sie auf unserer Webseite oder erfragen Sie bei uns direkt. Im Online-Shop finden Sie **Seminar- und Warengutscheine** zum Verschenken.

demeter
Zertifiziert von DE - ÖKO - 039

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: € 6,90
ab € 100,00: € 1,00
Nachnahme zzgl. € 7,49

Online-Shop:

Der Versand erfolgt mit DHL oder GLS

Folgen und liken Sie uns auf:

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.

Preisliste November 2026, Gestaltung: Lars Herden