



Beim Anblick dieses dreiteiligen Glasbildes bekommt man so richtig Lust auf eine Tasse Kaffee. Apropos Tasse: Auch als Deckenleuchte macht das Porzellan eine gute Figur (r.).



Fotos: www.wall-art.de, www.impressionen.at



Originelles Keksstempel-Set für Kaffeegebäck. Foto: www.impressionen.at



Die „Coffee Pot“-Leuchte ist ein toller Hingucker. Foto: Hoff Interieur/trendexpress

Friskick für Genießer

Am 1. Oktober, dem Tag des Kaffees, dreht sich alles um das Kultgetränk. Wir haben die passende Deko dazu.

Von Michaela Darmann

Innsbruck – Pro Sekunde werden weltweit 28.935 Tassen Kaffee getrunken. Und auch in Österreich hat sich das schwarze Gebräu mit einem Jahreskonsum von 162 Litern pro Person zu einem Kultgetränk entwickelt. Laut einer aktuellen Umfrage des Österreichischen Kaffeeverbandes ist für rund 85 Prozent der Befragten eine Arbeitspause untrennbar mit einer Tasse Kaffee verbunden und Kaffee somit das beliebteste Pausengetränk.

Wenig verwunderlich,

schließlich sorgt der koffeinhaltige Trank für einen willkommenen Friskick in müden Phasen. Ganz abgesehen davon, dass eine Tasse Kaffee für die meisten echten Genuss bedeutet. Ein Genuss, der am Tag des Kaffees, dem 1. Oktober, bereits zum 12. Mal im Vordergrund steht.

Zahlreiche Aktionen rund um Kaffeezubereitung und Trends gehen an diesem Tag über die Bühne. Ein guter Grund, um die eigenen vier Wände im Zeichen der braunen Bohne zu gestalten. Etwa mit Fototapeten oder Bildern,

die Lust auf einen Kaffee machen. Ein toller Hingucker ist auch eine Vitrine, die man mit einer Liste an Kaffeespezialitäten verziert. Perfekt zum Thema Kaffee passt die Leuchte von „Impressionen“, bei der sechs unterschiedliche Tassen von der Decke baumeln. Oder der „Coffee Pot“ von „Hoff Interieur“, dessen Sockel wie eine Kaffeekanne aussieht. Und während man genüsslich seinen Kaffee schlürft, isst man selbst gebackene Kekse, denen ein Stempel aufgedrückt wurde. So originell und vielfältig kann Kaffeegenuss sein.



Die Vitrine, verziert mit einer Liste an Kaffeespezialitäten, könnte auch aus einem Pariser Kaffeehaus stammen. Foto: www.impressionen.at

Von Milchbubis und Schaumschlägern

Für einen perfekten Cappuccino muss man nicht ins Kaffeehaus. Diese Schaumschläger beweisen es.

Innsbruck – Unter Kaffeetrinkern gibt es zwei Fraktionen. Die einen schwören auf Kaffee pur wie Espresso. Die anderen lieben Kaffee mit viel Milch – vorzugsweise Milchschaum, der luftig, leicht und feinporig in der Konsistenz sein muss.

Letztere, also die Cappuccino- und Latte-macchiato-Trinker, lassen sich ihr Kaffee-Milch-Getränk meist im Kaffeehaus servieren. Einfach deshalb, weil es gar nicht so leicht ist, zuhause perfekten Milchschaum zu fabrizieren. Dabei werden inzwischen gute „Schaumschläger“ für den Hausgebrauch angeboten, mit deren Hilfe sich Milchschaum durchaus kaffeehaustauglich zubereiten lässt. Vollautomatisch und programmierbar ist etwa der Milchaufschäumer „Latte Sempre“ (o. r.). Praktisch daran ist auch, dass das Gerät selbstreinigend ist. Etwas handlicher sind „Bodum Latte“ (o. l.) und „Rapido“ (u.), mit denen man auf Knopfdruck Milchschaum vom Feinsten herstellen kann. (dar)



Mit diesen Milchschlägern lässt sich im Handumdrehen feinporiger und luftig-leichter Schaum fabrizieren. Fotos: Bodum, Unold/trendexpress, www.design3000.de



Warm bis zum letzten Tropfen

Wer viel unterwegs ist, weiß eine Kanne heißen Kaffee zu schätzen. Vor allem, wenn man mit der Kanne nicht nur Kaffee warm halten, sondern auch zubereiten kann. Ganz ohne Pad, Kapsel oder Filterpapier lässt sich mit „Café Solo“ Kaffee herstellen. Das Kaffeepulver wird einfach in die Glaskanne gegeben und mit kochendem Wasser übergossen. Danach rührt man zehn Sekunden lang um und setzt den tropffreien Filtertrichter in die Kanne. Vier Minuten warten und fertig ist der Kaffee. Pfiffig und praktisch zugleich ist der mitgelieferte Mantel aus Neopren, durch welchen der Kaffee bis zu 30 Minuten auf Temperatur gehalten wird.

Foto: Eva Solo