

Presseinformation: Quooker in der Kaffeegastronomie



CrossCoffee | Bremen 2014

It's Coffee-Time! - mit dem Quooker

Perfekter Kaffeegenuss hängt von vielen Faktoren ab. Die richtige Bohne ist dabei ebenso entscheidend wie ihre Röstung und das Zubereitungsverfahren. Einen ganz erheblichen Einfluss auf den Geschmack hat jedoch das Wasser. Kein Wunder also, dass Quooker auch in der „Kaffeegastronomie“ immer beliebter wird. Abgekocht, kalkfrei und im Handumdrehen auf Aufbrühtemperatur gebracht, spendet Quooker perfektes Kaffeewasser immer genau dann wenn es gebraucht wird – so sind Genuss und Schnelligkeit kein Widerspruch mehr.

Kaffee ist tägliches Ritual genauso wie schneller Energie-Kick. Egal in welcher Form: Das koffeinhaltige Getränk ist aus dem Alltag nicht weg zu denken. In den letzten Jahren erfuhr die Kaffeekultur einen regelrechten Boom. Nach langen Jahren, in denen der Filterkaffee als Standard galt, lautet das Credo heute „Qualität statt Quantität“. In diesem Bestreben stehen die feinen Röstereien, Barista-Schulen und Cafés, die Kaffee in all seinen Facetten zu ihrer Passion gemacht haben. Hierzu gehören auch die Röstereien „CrossCoffee“ aus Bremen und „Pro Macchina“ aus Berlin, die beide einen Quooker für die Zubereitung ihrer Kaffeespezialitäten gewählt haben.

Als kleine, kreative Kaffeerösterei setzt CrossCoffee auf Produkte aus kleinbäuerlichen Vereinigungen und Kooperativen. Ausgeschenkt werden die frisch gerösteten Kaffees in der Kaffeebar des Unternehmens, einem PopUp-Shop in Bremen-Findorff. Der besondere Fokus liegt dabei auf der hochwertigen Zubereitung von Filterkaffee. Hierfür nutzen Inhaber Kevin Windhorst und sein



CrossCoffee | Bremen 2014

Team den Quooker PRO3-VAQ. „Ich habe den Quooker bei einer Baristaschulung kennengelernt und war sofort von dem Gerät begeistert“ so Windhorst. „Es gibt nicht wirklich viele vergleichbare Systeme auf dem Markt. Dieses ist zudem so konzipiert, dass wir es in unsere mobile und bis auf Strom völlig autarken Kaffeebar einbauen konnten. Somit sind wir in der Lage den Quooker auch für Veranstaltungen bzw. Ca-

terings zu nutzen.“ Einzeln auf ein bewegliches Tresen-Modul angebracht, sorgt der Quooker so für kochendheißes Wasser bei höchster Mobilität. Eine Lösung die beweist, dass Quooker auch bei ungewöhnlichen räumlichen Bedingungen problemlos platziert werden kann. Und auch weiterhin wird Quooker bei CrossCoffee zeigen was in ihm steckt: „Zukünftig werden wir in der Kaffeebar „Cuppings“ (Kaffeeverkostungen) und kleinere Schulungen bzw. Workshops rund um das Thema Kaffee anbieten.“ berichtet Kevin Windhorst von seinen weiteren Plänen.



Pro Macchina | Berlin 2014

"pro macchina da caffè" bietet seinen Kunden alles von professioneller Kaffeetechnik bis zur Röstung. Die hauseigene Kaffeerösterei „Röststätte Berlin“ beschreibt Gründerin Yvonne Weller selbst als Micro-Rösterei. „Wir verwenden nur handgepflückte, reife Bohnen aus naturschonendem Anbau, welche stets frisch von Hand geröstet werden.“ Im eigenen Café mit an-

geschlossener Brew-Bar bietet der Berliner Familienbetrieb unterschiedliche Kaffeespezialitäten an, welche ihre sorgfältig ausgewählten, selbst gerösteten Kaffees zur Grundlage haben. Neben Espresso Blends findet man hier ein wechselndes Angebot von hochwertigen Spezialitätenkaffees, die auch online im Shop erhältlich sind. Für die Zubereitung in der Café-Bar, steht neben professionellen Siebträgermaschinen ein Quooker-Fusion bereit. „Wir haben uns für Quooker entschieden, weil der Hahn besonders platzsparend und energiefreundlich ist, zum Beispiel im Vergleich zu Boiler-Systemen.“ So Weller über ihre Wahl des innovativen Quooker-Modells, das neben kochendheißem, auch warmes und kaltes Wasser aus einem Hahn spendet. „Unsere Barista nutzen den Quooker-Hahn in unserer Brew-Bar für verschiedene handliche Kaffe Zubereiter wie V60 oder AeroPress sowie für Americano und Teeaufguss.“



Pro Macchina | Berlin 2014

Quooker und Kaffee: eine starkes Team das Geschmack, Zeitgeist und Anspruch verbindet. In der Gastronomie und in über 330.000 Privathaushalten weltweit.