

Bellaron präsentiert

GENIAL GERÖSTET



Lidl lohnt sich

Weitere
Kaffee-Angebote
im Onlineshop



Entdecke unsere Bellaron-
Bohnen in deiner Filiale

Entdecke unsere Lidl-Kaffeewelten

Finde deine
neue Maschine

☉ S. 12-17

Bellaron-Kaffee-
Spezialitäten

☉ S. 20

Leckere Rezepte
rund um Kaffee

☉ S. 10+11 / 24+25



GEWINNSPIEL

Gewinne 1 Siebträger-
maschine + 1 Jahr
gratis Kaffee

Alle Infos im
Innenteil

Gewinne Silber & braunes Gold!

Wir verlosen unsere **Profi-Maschine**

Inkl.
1 Jahr lang
Bohnen-
vorrat

SILVERCREST
„SSMP 1770 A2“
im Wert von
299.-



Hier klicken,

teilnehmen & gewinnen

Alle Teilnahmebedingungen und Informationen zum Gewinnspiel unter [lidl-gewinnspiel.de](https://www.lidl.de/gewinnspiel)



Liebe Kaffee-Fans,

fast jeder liebt es, den Tag mit einem leckeren Kaffee am Frühstückstisch oder gerne auch to go zu starten. Bei diesem Genuss und der kurzen Auszeit am Morgen nimmt man auch gerne den charakteristischen Kaffeefleck in Kauf.

Kaffee ist in Deutschland so beliebt, dass es nicht nur einen offiziellen **Tag des Kaffees** gibt (**1.10.**), sondern dass wir der Kaffebohne eine Bühne in Form eines ganzen Magazins widmen.

Entdecke unsere Kaffeewelten und gehe gemeinsam mit uns auf eine spannende Entdeckungstour.

Wir wünschen leckere Momente!



08

Kaffee? Aber bitte mit Siegel



12-17

Finde deine neue Maschine



20

Qualität aus eigener Röstung



22

Blick hinter die Kulissen

Herausgeber: Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Bonfelder Str. 2, 74208 Bad Wimpfen. **Filial-Sortiment:** Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Bonfelder Str. 2, 74208 Bad Wimpfen. Namen und Anschrift der regional tätigen Unternehmen findest du unter www.lidl.de/filialsuche oder 0800 4353361. **Online-Sortiment:** Lidl Digital International GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74172 Neckarsulm. Unser Unternehmen ist bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-006. Mehr Informationen zu unseren Aktionsartikeln oder unserem dauerhaften Kaffeesortiment findest du im wöchentlichen Handzettel oder auf lidl.de/kaffee. Abbildungen teilweise ähnlich.

Artikel mit  sind im Internet unter lidl.de zum angegebenen Preis inkl. MwSt. inkl. Versandkosten (4,95 €) bestellbar. Die Angebote richten sich ausschließlich an Endkunden mit einer Lieferanschrift in Deutschland. Lieferung innerhalb von 5 Arbeitstagen.

* Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein. Alle Artikel solange der Vorrat reicht. Die Warenverfügbarkeit kann regional abweichen. Abbildungen teilweise ähnlich.

Deine Auszeit, deine Wahl!

Kaffee ist Geschmackssache. Trotzdem ist es wichtig, die richtige Bohne für die eigene Maschine und die bevorzugte Zubereitungsart auszuwählen. **Die Bohne ist die gleiche, das Röstverfahren macht den Unterschied.** Kaffeebohnen, die später mal als **Espresso, Cappuccino, Latte** etc. getrunken werden sollen, werden im Schnitt doppelt so lange geröstet wie als die für klassischen **Filterkaffee**. Durch die fast doppelt so lange Röstung der **Espresso**bohnen intensivieren sich Geschmack und die Farbe.

Rund 169 Liter Kaffee
werden pro Kopf in
Deutschland getrunken.



Deine bevorzugte Kaffeespezialität...

...klassischer Kaffeegenuss
als Filterkaffee oder
French Press

...Latte Macchiato,
Espresso, Cappuccino oder
Café Crème

Dann
greif zu
unserem



Filterkaffee



Dann
greif zu
unseren



**Bohnen-
spezialitäten**



Deine passende
Maschine
S. 16-17

Filter

Filter



Deine passende
Maschine
S. 12-15

**Voll-
automat**

**Sieb-
träger**



Entdecke die **ganze Kaffeevielfalt**
auf den **folgenden Seiten.**

Von der Pflanze bis zum Frühstückstisch

Ein kurzer Exkurs

In 1 Kaffeekirsche
befinden sich
2 Bohnen.

Kaffee gehört neben
Erdöl zu den wichtigsten
Handelsgütern der Welt.

Es gibt mehr als 50 verschiedene Kaffeesorten,
wobei zum größten Teil Arabica- und Robusta-
Bohnen verarbeitet werden.

Das Fruchtfleisch der
Kaffeekirsche erinnert
ein bisschen an Honig
und Pfirsich.



Die Kaffeepflanzen wachsen am besten in feucht-warmen und tropischen Ländern in Äquatornähe.



Die Kaffeepflanzen sind sehr empfindlich, weshalb die Ernte der Kaffeekirschen auch heute noch überwiegend Handarbeit ist.



Eine der wichtigsten Phasen ist die Trocknung der Kaffeebohnen.

Die Kaffeebohnen benötigen bis zu 4 Wochen für die Trocknung.



Nach der von uns vollzogenen perfekten Röstung findest du viele verschiedene Produkte in deiner Lidl-Filiale.

Gut für dich, gut für alle:

Kaffee?

Aber bitte mit Siegel.

Jetzt in deiner Filiale: zertifizierter
und fair gehandelter Kaffee zum
niedrigen Preis

[lidl.de/verantwortung](https://www.lidl.de/verantwortung)

AUF DEM
WEG NACH
MORGEN



Bellarom Kaffeekapseln „Ristretto“

Je 100 g
1 kg = 18.90

1.89*

Bellarom Löslicher Kaffee agglomeriert „Mild“

Je 200 g
1 kg = 21.45

4.29*

Bellarom Filterkaffee „Gold“

Je 500 g
1 kg = 9.98

4.99*



[ra.org](https://www.ra.org)

Rainforest Alliance

- **Verbessert Lebensumstände** der Arbeiter, ihrer Familien und der lokalen Gemeinden
- **Schutz der Artenvielfalt** und natürlichen Rohstoffe
- Rainforest-Alliance-Standards für **nachhaltige Landwirtschaft** werden regelmäßig überprüft

Rund **30**
FAIRTRADE-
PRODUKTE
 dauerhaft im Sortiment



Wusstest du, dass...

... Lidl weltweit einer der größten Zahler von Fairtrade-Prämien ist?

... wir seit 2008 mit über 700.000 Euro Fairtrade-Projekte gefördert haben?



Fairglobe Bio Transfair „Café del Mundo“ ganze Bohne

Je 1 kg

13.99*



Fairglobe Bio Fairtrade löslicher Kaffee gefriergetrocknet

Je 100 g
 1 kg = 49.90

4.99*



Fairglobe Bio Fairtrade „Café del Mundo“ Filterkaffee

2 x 250 g
 1 kg = 13.38

6.69*



Fairtrade

- **Bessere Arbeits- und Lebensbedingungen** für Kaffeekleinbauern und Arbeiter, Förderung von Geschlechtergerechtigkeit, Verbot von ausbeuterischer Kinderarbeit
- Sicherheit durch **stabile Mindestpreise** und eine **Fairtrade-Prämie**
- **Förderung Bio-Anbau**, Schulung in nachhaltiger Landwirtschaft, Aufbau von Infrastrukturen
- **Regelmäßige Überprüfung** der Fairtrade-Standards



Bio

- Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel
- **Ohne Gentechnik**
- Vorgaben zum Einsatz von Düngemitteln
- **Regelmäßige Überprüfung** des Bio-Standards durch **unabhängige Kontrollen**

Alter Schwede, sind die lecker!

Mit Kaffee lecker backen

Typisch schwedische Zimtschnecken liegen aktuell wieder voll im Trend.

Das Rezept haben wir online auch vegan für dich.

**Einfach
BACKEN**
mit **Sally**

Entdecke
auch Rezepte
von Sally

lidl-kochen.de/sallys-welt

Exklusiv bei



Fairglobe
Bio Fairtrade
löslicher
Kaffee gefrier-
getrocknet

Je 100 g
1 kg = 49.90

4.99*



Zimtschnecken mit Schokolade & Kaffeeguss

👤 **Einfach** | ⌚ **gesamt 125 Min.**
Zubereitung 15 Min.

Zutaten für 16 Zimtschnecken

250 ml Milbona Milch, 1/2 frische Hefe,
140 g Zucker, 180 g Milbona Butter, Salz,
1 Ei, 600 g Belbake Weizenmehl Type 405,
1 TL Kania Zimt, 100 g Fin Carré Vollmilch-
Schokolade, 80 g Puderzucker,
2 EL löslicher Kaffee, 3 EL Wasser

Zubereitung

- 1 In einem Topf 250 ml Milch lauwarm erwärmen. Hefe in die lauwarml Milch bröckeln und mit 1 EL Zucker auflösen, ca. 10 Min. zugedeckt gehen lassen. Anschließend in einer Schüssel Hefemilch mit 80 g Zucker, 100 g Butter, Salz, 1 Ei und 600 g Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Teig ca. 1 Std. gehen lassen.
- 2 In einer Schüssel 80 g weiche Butter mit 50 g Zucker und 1 TL Zimt verrühren. Schokolade grob hacken.
- 3 Teig halbieren und jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 5 mm dünnen Rechteck ausrollen. Teig mit Zimt-Butter bestreichen und mit gehackter Schokolade bestreuen. Längs aufrollen und Teigrolle in ca. 3 cm dicke Schnecken schneiden. In eine eingefettete Backform oder Auflaufform geben und nochmals ca. 30 Min. gehen lassen. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Im Backofen Zimtschnecken ca. 25 Min. goldgelb backen.
- 4 Inzwischen in einer Schüssel 80 g Puderzucker, 2 EL löslichen Kaffee und 3 EL Wasser verrühren. Zimtschnecken aus dem Ofen nehmen und mit der Glasur bestreichen. Am besten noch lauwarm servieren.

Pro Portion: ca. 327 kcal, 48 g Kohlenhydrate,
6 g Eiweiß, 1 g Ballaststoffe, 12 g Fett



**Kania
Zimt
gemahlen**

Je 40 g
1 kg = 19.75

-.79*



DIESES & WEITERE TOLLE

REZEPTE AUF LIDL-KOCHEN.DE

Für alle Kaffee-Feinschmecker

Die Siebträgermaschine ist eine bestimmte Art der Espressomaschine, die ihren Namen dem abnehmbaren Sieb verdankt, das mit gemahltem Kaffee befüllt und zur Zubereitung an die Maschine gespannt wird. Sie ist das Richtige für Slow-Coffee-Fans.

Wesentliche Parameter, wie z. B. der Mahlgrad der Kaffeebohnen, die Brühzeit und die Art der Kompression des Kaffeepulvers, lassen sich manuell regulieren. Du kannst entweder einen puren, hochwertigen Espresso oder z. B. Milchkaffee-Variationen mit der Dampflanze zubereiten.



Passende Espresso-
bohnen in
deiner
Filiale

Online.
Immer.
Mehr.

[lidl.de](https://www.lidl.de)

**GENIAL
GERÜSTET**

4.95 € Versandkosten^{a)} auf die Aktionsartikel unter [lidl.de/Kaffee](https://www.lidl.de/Kaffee) und hier im Magazin sparen! – Gutscheincode:

KAFFEE



Sieb-
träger

Milchaufschäumdüse,
auch zur Heißwasser-
bereitung

SILVERCREST®
Profi-Siebträgermaschine
„SSMP 1770 A2“
Mit integriertem Mahlwerk.
Je Stück.

nur online

-14%

~~349,-~~
299,-*



Kaffeemühle



Siebträger

SILVERCREST®
**Espressomaschine „SEMS 1100 B2“
 + Kaffeemühle mit Kegelmahlwerk
 „SKKM 200 A1“**
 Auch einzeln erhältlich. Je Set.

nur online

49.99*



Siebträger

SILVERCREST®
**Siebträger-
 Espresso-
 maschine mit
 Milchaufschäu-
 mer „SEMM
 1470 A2“**
 Abnehmbarer
 Wassertank:
 max. 1,2l. Je Stück.

nur online

69.99*

Die 3 besten Kaffeessatz- tipps

Bei rund 169 getrunkenen Litern Kaffee pro Kopf und Jahr fällt eine Menge Kaffeessatz an. Wir haben dir hier unsere 3 besten Tipps zusammengefasst, warum dieser nicht im Müll landen sollte.



Wespen vertreiben

Wie wird man beim Grillfest oder Kuchenessen im Garten die Plagegeister los? Einfach etwas getrockneten Kaffeessatz in einer feuerfesten Schale entzünden. Der Rauch vertreibt die Wespen und wird von Menschen eher als angenehm wahrgenommen.



Dünger

Die im Kaffeessatz enthaltenen Nährstoffe sind ein Wundermittel für säureliebende Pflanzen.



Gerüche entfernen

Eine Handvoll trockenen Kaffeessatz in die Schuhe legen und ein paar Stunden einwirken lassen. Der Schweißgeruch sollte nun weg sein.



Mit einem Knopfdruck das volle Programm

Ein Kaffeevollautomat ist ein praktischer Allrounder. Er bietet gleichbleibend gute Kaffeequalität, arbeitet auf Knopfdruck mit frisch gemahlene Bohnen und kann richtig schnell verschiedenste Kaffeevarianten zubereiten. Durch einen Vollautomaten kommt geschmacklich ein intensiveres Aroma zur Geltung als bei gängigen Filtermaschinen. Dies liegt an dem höheren Wasserdruck und der Verarbeitung ganzer Kaffeebohnen durch ein integriertes Mahlwerk. Bei vielen Modellen ist eine individuelle Einstellung von Parametern wie z. B. Mahlgrad, Temperatur und Wassermenge möglich. Besonders Familien oder Liebhaber von Kaffeespezialitäten werden glücklich mit einem Vollautomaten.

Online.
Immer.
Mehr.

[lidl.de](https://www.lidl.de)



Passende Espresso-
bohnen in
deiner
Filiale

**GENIAL
GERÜSTET**



**Kaffeevollautomat
„EspressoLine Typ E 950-213 EU“**
Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf: 13,5 cm.
Maße: ca. B 38 x H 54,5 x T 30 cm. Je Stück.

nur online

Voll-
automat

-42%

UVP 399,-

229,-*

4.95 € Versandkosten^{a)} auf die Aktionsartikel unter [lidl.de/Kaffee](https://www.lidl.de/Kaffee) und hier im Magazin sparen! – Gutscheincode:

KAFFEE



Auch in
Weiß

Voll-
automat

Zwei-Tassen-
Brühsystem



Better Everyday

**Kaffeevollautomat
Super Kompakt „ECAM13.123“**
Herausnehmbare Brühgruppe. Je Stück.

nur online



Kundenbewertung

★★★★★ 4.6/5

281 Bewertungen Stand – 23.9.2022

-58%

~~UVP 529,-~~

222,-*



Voll-
automat

PHILIPS

Kaffeevollautomat „EP1220/00“
Klassischer Milchaufschäumer. Ganz einfach
Cappuccino oder Latte Macchiato zubereiten.
Je Stück.

nur online



-48%

~~UVP 479,99~~

249,-*

Die größten Kaffee- produzenten der Welt

Auf der ganzen Welt gehört Kaffee zu den beliebtesten Getränken. Diese 3 Länder stehen an der Spitze der größten Kaffeeanbaugebiete und Erntemengen.



3.019.051
Tonnen

Brasilien

Schon immer auf Platz 1 und mit ca. 2.085.522 Hektar Erntefläche und etwa 300.000 Kaffeebauern ist Brasilien die unangefochtene Spitze. (Land: 8.516.000 km²)



1.460.800
Tonnen

Vietnam

Mit großem Abstand auf Platz 2 befindet sich Vietnam, das als größter Robusta-Produzent gilt. Die Anbaufläche liegt bei ca. 589.041 Hektar. (Land: 331.210 km²)



745.084
Tonnen

Kolumbien

Platz 3 belegt Kolumbien mit seinen wunderschönen Anbaugebieten in den Anden. Von den Bauern werden überwiegend Arabica-Bohnen angebaut. (Land: 1.139.000 km²)



Wenig Aufwand, aber viel Genuss

Kapsel- & Padmaschinen bieten eine beeindruckende Produktauswahl, die von Klassikern wie Espresso und Café Crème bis hin zu Latte Macchiato reichen. Dazu wird die gewünschte Kapsel oder ein Pad eingelegt und per Knopfdruck das Kaffeepulver mit hohem Druck aus dem Behälter in die Tasse gedrückt. Im Gegensatz zu Kaffeepulver oder -bohnen ist der Kaffee in den Kapseln bis kurz vor dem Brühvorgang aromaschutzversiegelt. Erst beim Durchstechen der Hülle in der Maschine kommt Luft an das Kaffeepulver. Nach Entnahme der leeren Kapsel oder des Pads ist keine zusätzliche Reinigung notwendig.



Alles für deine Maschine in deiner Filiale

GENIAL GERÜSTET

4.95 € Versandkosten^{a)} auf die Aktionsartikel unter [lidl.de/Kaffee](https://www.lidl.de/Kaffee) und hier im Magazin sparen! – Gutscheincode:

KAFFEE



2 in 1 Pad & Filter

Kundenbewertung

★★★★★ 4.7/5

163 Bewertungen Stand -23.9.2022

PHILIPS

2-in-1-Padmaschine „Senseo Switch HD7891“

1 oder 2 Tassen gleichzeitig. Crema-Plus-Technologie. Als Pad- oder Filtermaschine verwendbar. Je Stück.

nur online

-36%

UVP 109.99

69.99*



Pad

Inkl. 2
Gläser +
24 Pads



PHILIPS

Original Eco „HD6552/39“

Mit Kaffee-Boost-Technologie für intensiveren Geschmack. 1 oder 2 Tassen gleichzeitig. Wassertank: ca. 0,7l. Je Set.

nur online

Kundenbewertung

★★★★★ 4.7/5

188 Bewertungen Stand - 23.9.2022

-20%

UVP 74.99

59.99*



Kapselmaschine „Tassimo VIVY 2 TAS1402“

Einfachste Getränkezubereitung durch vollautomatische 1-Knopf-Bedienung. Abnehmbarer 0,7-l-Wassertank. Je Stück.

nur online

Online.
Immer.
Mehr.

lidl.de

-81%

UVP 109.99

19.99*

Auch
in Rot



Kapsel

Rosa/Pink



**KAFFEESTARTER
JETZT CLEVER SPAREN**



Mit dem Code:

BELLAROM22

30 % auf unsere

**Bellarom Aromatico
Kapseln sparen.^{b)}**

So
einfach
gehts




Einfach sparen:

1. Klicke auf [... mehr]
2. „Code einlösen“
3. Gib **BELLAROM22** ein und spare 30 %

**Deine Lidl Plus App
Jetzt runterladen!**



^{b)} Aktionsangebot vom 25.9.–16.10.2022 ausschließlich für Nutzer der Lidl Plus App. Coupon ab Aktivierung für 7 Tage in der Lidl Plus App zur Einlösung gültig. Coupon nur einmalig und für max. 10 Stück einlösbar. Sämtliche Aktionsartikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.



Am besten funktioniert das Gießen mit einem typischen Barista-Kännchen.

Die Kaffee- Weltklasse- disziplin **Latte-Art**

Gewusst wie

Je flacher die Tasse ist, desto einfacher ist es, kunstvoll zu gießen.

Übung macht den Meister

Es ist wichtig, schon im Vorfeld zu wissen, dass **Latte-Art** alles andere als einfach ist. Unser Tipp ist es, nicht mit der Erwartungshaltung zu üben, dass es nach 10 Mal Probieren bereits klappt. Von einer Barista haben wir in Erfahrung gebracht, dass diese ein gutes halbes Jahr geübt hat, um das erste und bekannteste Motiv, das „Herz“, perfekt zu erlernen. Deshalb gib nicht zu früh auf und versuch es immer mal wieder, bis es klappt. Wenn du das erste Motiv und die Technik dahinter beherrschst und verstehst, gelingen die anderen Motive schneller.

Es liest sich simpel und sieht einfach aus, aber stell dich darauf ein, dass es mehr als 10 Versuche werden.

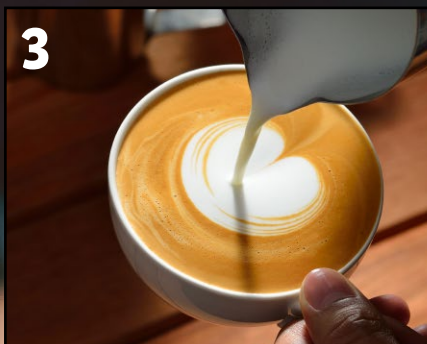
Ein Herz sagt mehr als 1000 Worte.



1
Luftbläschen aus dem Kännchen klopfen und mit etwas Abstand zur Tasse anfangen zu gießen.



2
Mit der Kanne und einer ruhigen Hand langsam näher zur Tasse kommen und mittig eingießen. Jetzt sollte eine weiße Oberfläche entstehen, je tiefer man mit dem Schnabel des Kännchens zur Oberfläche kommt.



3
Wichtig ist es, nicht aufzuhören zu gießen, sondern konstant den Schaum weiter fließen zu lassen.



4
Zu guter Letzt den Strahl vom hinteren zum vorderen Tassenrand ziehen. Jetzt könnte sich eine Herzform in der Tasse zeigen.



5
Wenn dein Motiv jetzt so ähnlich aussieht, hast du es drauf!



VEGAN

**Vemondo
Hafer Barista
Drink**

Je 1 l

1.39*

**Milbona
Haltbare
Vollmilch 3,5 %**

Je 1 l

1.09*



Je höher der Fettanteil, desto besser der Schaum. Am besten mit mind. 3,5%.

Gleiche Marke Neues Design

Bald auch
in deiner
Filiale



IDEAL FÜR ALLE
KAFFEEVOLL-
AUTOMATEN

STÄRKE ○○○○○

Röstung ○○○○○

Säure ○○○○○

Stärke ○○○○○

Bellarom
Ganze Bohne
„Caffè Crema
Gustoso“

Je 1 kg

7.99*



NEU! Bessere Qualität. Jetzt aus eigener Röstung.



Röstung ○○○○○
Säure ○○○○○
Stärke ○○○○○

**Bellarom
Filterkaffee „Gold“**
Je 500 g
1 kg = 9.98

4.99*



Röstung ○○○○○
Säure ○○○○○
Stärke ○○○○○

**Bellarom
Ganze Bohne
„Caffè Crema &
Aroma“**
Je 1 kg

9.99*



Röstung ○○○○○
Säure ○○○○○
Stärke ○○○○○

**Bellarom
Ganze Bohne
„Espresso
Cremoso“**
Je 1 kg

9.99*



Röstung ○○○○○
Säure ○○○○○
Stärke ○○○○○

**Bellarom
Filterkaffee
„Fein & Mild“**
Je 500 g
1 kg = 9.98

4.99*

Bon Presso – unsere eigene Rösterei für Bellarom

Unser Werk „Bon Presso“ produziert seit April 2022 mit ca. 100 Mitarbeitern Bellarom-Premium-Röstkaffee, der schon bald auch in deiner Lidl-Filiale im Regal steht. Bon Presso bietet Kaffeeprodukte als aromatische ganze Bohnen sowie filterfein gemahlen an. Wir stellen unseren Kaffee möglichst ressourcenschonend her u. a. durch 100% Strom aus erneuerbaren Energien, Umluftsystemen, Wärmerückgewinnung im Werk.

Bon Presso ist eine
der modernsten
Kaffeeröstereien
Europas

Über 12.500 Quadratmeter
Produktionsfläche

Produktion insgesamt von
jährlich über **50.000 Tonnen
Kaffee** (Schwarz Gruppe) mit
2 verschiedenen Röstsystemen



Anastasios Mihailidis,
Geschäftsführer der Bon Presso
GmbH & Co. KG im Interview



Höchster Genuss am laufenden Band

Für Freunde guten Kaffees halten wir Produkte der Eigenmarke Bellarom demnächst in neuer Qualität und neuem Design bereit. Wir produzieren sie in eigener Herstellung in der Kaffeerösterei Bon Presso. Geschäftsführer Anastasios Mihailidis verrät uns, was den Premium-Röstkaffee des hochmodernen Werkes so besonders macht.



Was zeichnet guten Kaffee aus?

Anastasios: Natürlich erstmal die Mischung aus den jeweiligen Bohnen, deren Qualität wir gemeinsam mit den Lidl-Kaffee-Spezialisten hier im Werk prüfen. Zum anderen bedarf es einer idealen Röstung. Letztere muss vor allem durch eine **sehr hohe und beständige Qualität** überzeugen.

Wie kann man denn die Qualität sicherstellen?

Anastasios: Zunächst kommen die grünen Kaffeebohnen bei uns an. Da sie aus unterschiedlichen Regionen stammen können, können sie sehr verschieden sein. Einige sind feuchter, heller, kleiner – oder wurden einfach später geerntet. Mit unseren Anlagen führen wir verschiedene Prüfungen durch, die eine **gleichbleibende Qualität** gewährleisten. **Automatisierung und Digitalisierung** helfen uns dabei, die Prozesse möglichst effizient zu gestalten.

Wie kann man sich das genau vorstellen?

Anastasios: Die relevanten Beschaffenheiten einer Kaffeebohne – wie Feuchtigkeit, Farbwerte oder Mahlgrad – werden durch digitale Messgeräte ausgewertet. In unserem hochmodernen Werk haben wir beispielsweise eine gewisse Rohkaffeefeuchte definiert, die wir durchgehend halten wollen, und diese wird schon im Wareneingang digital ermittelt. Zur Optimierung der Produktion messen wir aber auch manuell, um **das perfekte Zusammenspiel zwischen unseren Mitarbeitern und den Anlagen** zu gewährleisten. Denn am Ende entscheidet neben der Qualität natürlich zuerst der Geschmack über einen guten Kaffee.

Wie testet ihr denn den Geschmack?

Anastasios: Jedes Produkt wird von unseren Mitarbeitern geprüft. Deshalb haben wir **täglich drei bis vier Verkostungen**, an denen ich auch persönlich teilnehme. In den letzten 20 Jahren habe ich das sehr oft gemacht und dadurch ein Gespür für hochwertigen Kaffee entwickelt. Ich erkenne zum Beispiel unseren Premium-Röstkaffee der Bon Presso unter einer Vielzahl vergleichbarer Kaffees. Da gibt es feinste Nuancen, die ich herausschmecken kann.

Ist der Geschmack ein Alleinstellungsmerkmal der Bon Presso?

Anastasios: Geschmacklich haben wir durch unsere Verfahren in der Tat ein Alleinstellungsmerkmal. Und das werden die Konsumenten schnell merken. Unser Team leistet hier **täglich tolle Arbeit**. Vor allem, wenn man bedenkt, dass wir die Rösterei innerhalb von nur 18 Monaten gebaut und in Betrieb genommen haben – unser Premium-Röstkaffee ist eine starke Mannschaftsleistung.

Mehr Informationen: bon-presso.com

Gute Rezepte brauchen gute Zutaten

Unser Kuhflecken-Käsekuchen

Fin Carré
Tafelschokolade
Alpenvollmilch

Je 100 g
1 kg = 4.90

-.49*

Fin Carré
Zartbitterschokolade

Je 100 g
1 kg = 5.90

-.59*

Fin Carré
Alpenvollmilch
mit gehackten
Haselnüssen

Je 100 g
1 kg = 4.90

-.49*





Käsekuchen mit Kuhflecken

Mittel | **gesamt 70 Min.**
Zubereitung 20 Min.

Zutaten für 16 Stücke

50 g Fin Carré Zartbitterschokolade, 5 Eier,
180 g Zucker, Salz, 1000 g Milbona Quark
40 % Fett i.Tr., 1 Päckchen Belbake
Vanillepuddingpulver, 1 Päckchen
Belbake Schokoladenpuddingpulver

Zubereitung

- 1 Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Schokolade hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Herunternehmen und abkühlen lassen.
- 2 Eier trennen. In einer Schüssel Eigelb, Zucker und Salz mit einem Handrührgerät mit Schneebesen dickcremig schlagen. Quark unterrühren. In einer Schüssel Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen und in 2 Portionen locker unter die Quarkmasse heben. Creme in 2 Portionen teilen.
- 3 Vanillepuddingpulver auf eine Portion sieben und unterziehen. Masse in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Springform (26 cm Durchmesser) streichen.
- 4 Flüssige Schokolade zur zweiten Cremehälfte geben. Schokopuddingpulver darüber sieben und beides vorsichtig unterziehen. Mit einem großen Löffel einige Vertiefungen in die Vanillecreme drücken und Schokocreame als unregelmäßige Kleckse darauf verteilen.
- 5 Käsekuchen im Backofen ca. 30 Min. backen. Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren und Kuchen weitere ca. 15–20 Min. backen. Dabei zum Ende die Kuchenoberfläche bei Bedarf locker mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Kuhflecken-Käsekuchen ca. 10 Min. im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen, dann herausnehmen und ganz auskühlen lassen.

Pro Portion: ca. 154 kcal, 20 g Kohlenhydrate,
9 g Eiweiß, 1 g Ballaststoffe, 4 g Fett



DIESES & WEITERE TOLLE

REZEPTE AUF LIDL-KOCHEN.DE

Gut für dich, gut für alle:

Faire Löhne, günstige Preise

Für gerechtere Einkommen
in den Anbauländern

AUF DEM
WEG NACH
MORGEN

lidl.de/waytogo



Gemeinsam für fairen Handel

- Die **Kakao-Bäuerinnen und -Bauern** der Kooperative Kuapa Kokoo in Ghana erhalten neben dem Fairtrade-Mindestpreis und der -Prämie einen **weiteren Aufschlag** für Förderprojekte.
- So können sie weitere **Einkommensquellen erschließen**, um ihre Existenz langfristig zu sichern.



**Fin Carré
Way To Go
Schokolade**

Je 180 g
1 kg = 11.06

1.99*



So einfach kannst du zu fairem Handel beitragen



Way To Go Schokolade kaufen



+



Lidl zahlt einen zusätzlichen Aufschlag auf den Fairtrade-Mindestpreis und die Fairtrade-Prämie.



Davon werden Förderprojekte finanziert, die helfen, den Anbau zu verbessern und neue Einkommensquellen für die Bäuerinnen und Bauern zu erschließen.



Außerdem kann auch die Herkunft des Kakaos zuverlässig zurückverfolgt werden.

**ECHT LECKER –
ECHT FAIR!**

Am Ende des Magazins und immer noch nicht fündig geworden?



Dann haben wir hier für dich noch jede Menge Artikel rund um Kaffee zu attraktiven **Aktions-Preisen** zusammengestellt. Klick dich hier durch unseren Shop.

Jetzt 4.95 € Versandkosten^{a)} auf ausgewählte Aktionsartikel sparen! **Gutscheincode:**

KAFFEE

^{a)}Der 4.95€-Versandkosten-Gutschein gilt für eine Bestellung unter [lidl.de/kafee](https://www.lidl.de/kafee) vom 25.9. bis 15.10.2022. Der Mindestbestellwert muss 49€ bezogen auf die abgebildeten Artikel im Warenkorb befindlichen Artikel übersteigen. Die Einlösung des Versandkosten-Gutscheins erfolgt durch Eingabe des Gutscheincodes im letzten Bestellschritt. Er gilt nicht für Lidl Fotos, Lidl Reisen, Lidl Connect und unsere Partner unter www.lidl.de/c/services/s10007279. Ausgenommen sind zudem Bücher und Medien. Der Gutschein ist nicht auf den Versandkostenzuschlag anrechenbar. Keine Barauszahlung möglich und nicht mit anderen Gutscheinen/Sonderangeboten kombinierbar. Für bereits getätigte Einkäufe ist das Angebot nicht gültig. Die Angebote auf [lidl.de](https://www.lidl.de) richten sich ausschließlich an Endkunden mit einer Lieferanschrift in Deutschland. Onlineshop-Angebote: Lidl Digital International GmbH & Co. KG, Stiftsbergstr. 1, 74172 Neckarsulm.