

Getränke

Kaffee und Espresso, Tee und Kräutertee, Saft und Kakao



Nicht abwarten, Tee trinken!

Seit 1888 landen Schiffe Rohstoffe aus aller Welt in der Hamburger Speicherstadt an. Bis heute macht man hier gern in besten Tees – dieser Handel war schon immer hitverdächtig. Jetzt haben einige Handelshäuser eine Best-of-Auskopplung aufgelegt. Single Nummer eins: St. James aus Sri Lanka, ein kräftiger Tee mit kupferroter Tasse. Hit Nummer zwei: Happy Valley aus Darjeeling, elegant, hellgolden, mit blumiger Note. B-Seite: Grüner Jade-Oolong-Tee, mild, Nuancen von Pfirsich. Beim letzten Titel ist das Making-of interessant: Der grüne White Monkey aus China (zart, samtig, leichte Honignote) wuchs früher so hoch, dass ihn dressierte Affen ernteten.

Preis: St. James 4,90 Euro/100 g; Happy Valley 6,90 Euro/70 g; White Monkey 4,90 Euro/50 g, Jade Oolong 6,90 Euro/80 g, zzgl. Versand

Kontakt: Die Speicherconsorten GmbH, 20457 Hamburg, Tel.: 040/303776317, www.speicher-consorten.de



Wie die alten Meister

Antonius van Dyck war ein Maler des Barock, der braune Farben bevorzugte. Passt bestens, dass sich eine Kölner Kaffeerösterei nach ihm benannt hat. Nicht nur wegen der Farbe, nein, die Röster schwören ebenfalls auf klassische Verfahren: Mehr als 20 Minuten lang röstet Van Dyck biozertifizierte Bohnen im Trommelröster, so wird der Kaffee milder und aromatischer als Industrieware. Unter den sechs Sorten: der wilde „Ehrenfelder“, ein Espresso mit rauwürziger Note. Vielseitig anwendbar: der Kaffee „Hausfreund“. Etwas ganz Besonderes ist der Weihnachtskaffee, da werden die Bohnen zusammen mit Kardamom, Zimt und Nelke gemahlen.

Preis: Kaffee/Espresso zwischen 7,50 und 9,90 Euro /250 g, zzgl. Versand

Kontakt: Van Dyck Rösterei, 50823 Köln-Ehrenfeld, Tel.: 0221/29833552, www.vandyckkaffee.de



Achtung, keine Glückshormone

Kakao-Experten berichten gern von Glückshormonen im Kakao – deshalb fühle man sich nach dem Genuss einer Tasse so wohl. Tut uns leid: Es gibt keine ernsthafte Studie, die das bestätigt. Wenn uns bei einer heißen Schokolade warm ums Herz wird, meldet sich die Erinnerung an schöne Kindheitstage – und kein chemischer Botenstoff. Das Erinnern klappt gut mit Boabo Kakao, der enthält 45 Prozent stark entölten Kakao. Was ist noch drin? Produzent Herbert Laggner schwört auf Bourbonvanille, Zimt, Orangenöl und Meersalz – Letzteres verstärkt den Geschmack der anderen Zutaten. Zubereitung: erst das Pulver mit nur wenig heißer Milch verrühren und dann den Rest dazugeben.

Preis: 15,80 Euro/500-g-Dose, zzgl. Versand

Kontakt: Gourmet Manufaktur Handels GmbH, 10965 Berlin, Tel.: 030/788908980, www.boabo.de