

Pressemitteilung

Heiß geliebt und eiskalt genossen

Sechs erfrischende Eiskaffeerezepte aus aller Welt

Hamburg, 28. Juni 2016. Auch wenn es draußen heiß ist, müssen Kaffee-Fans nicht auf ihr Lieblingsgetränk verzichten: Kaffeerezepte auf Eisbasis sorgen bei sommerlichen Temperaturen für eine genussvolle Erfrischung. Rund um den Globus gibt es viele verschiedene Arten, Eiskaffee zu genießen. Zur Einstimmung auf den „Tag des Kaffees“, der am 1. Oktober 2016 erstmals zusammen mit dem „International Coffee Day“ gefeiert wird, hat der Deutsche Kaffeeverband nachfolgend einige Rezepte zusammengestellt – neben Klassikern auch Trends des Jahres 2016.

Australien: Blended Mocha – gemixt, nicht gebrüht

Für die Zubereitung des Blended Mocha benötigt man keine Kaffeemaschine, sondern einen Mixer, da kein gebrühter, sondern Instant-Kaffee verwendet wird. Einfach einen Teelöffel davon zusammen mit vier Kugeln Schokoladeneis, 1/3 Tasse Vollmilch und einigen Eiswürfeln in den Mixer geben. Alles gut vermischen, anschließend in einem Glas anrichten, nach Wunsch Schokoladensirup hinzugeben und genießen.

Italien: Affogato al caffè – Vanilleeis, das im Kaffee ertrinkt

Beim Affogato al caffè handelt es sich um einen beliebten Dessertklassiker aus Italien. Die Zubereitung ist denkbar einfach: Man gibt eine Kugel Vanilleeis in eine Tasse oder ein Glas und übergießt sie mit einem frisch zubereiteten Espresso. So erklärt sich auch der Name der Eiskaffeespezialität, die übrigens gelöffelt und nicht getrunken wird: Übersetzt bedeutet „Affogato al caffè“ so viel wie „im Kaffee ertrunken“.

Spanien: Café con hielo – kühl, süß und reduziert

Sehr erfrischend und im Handumdrehen zubereitet, ist die spanische Eiskaffeekreation Café con hielo. Hierfür benötigt man lediglich ein Glas mit Eiswürfeln, in das man einen frisch zubereiteten und mit Zucker verfeinerten Espresso gibt. Umrühren und genießen.

Algerien: Mazagran – Eiskaffee mit Geschichte

Der Legende nach soll der Mazagran seinen Namen einer Festung in Algerien verdanken: Französische Soldaten tranken ihren Kaffee während der Belagerung von Mazagran im Jahr 1840 mit Brandy. Aufgrund der starken Hitze wurde das Getränk kalt konsumiert. Heute wird der Mazagran u.a. in Österreich gern genossen. Zu den Zutaten heute gehören ein gesüßter Filterkaffee und Eiswürfel. Abgerundet wird das Ganze durch einen Schuss Alkohol, in der Regel Maraschino oder Cognac.

Kontakt

Deutscher Kaffeeverband e.V.
Steinhöft 5-7 | 20459 Hamburg
Tel.: (040) 374 23 61-0
Fax: (040) 374 23 61-11
E-Mail: info@kaffeeverband.de
Website: www.kaffeeverband.de

Vorstand

Bent B. Dietrich
Jens Mielke
Bernd Schopf
Dr. Frank Strege

Hauptgeschäftsführer

Holger Preibisch

Rechts- und Steuerangaben

Amtsgericht Hamburg
Vereinsregister-Nr. VR 4043
USt-IdNr.: DE 1187 21 246
St-Nr.: 17/449/00944

USA: Cherry Bomb – Cold Brew mit Kirscharoma

Einer der Kaffeetrends dieses Sommers heißt Cold Brew – die wohl angesagteste Art, die heißen Tage zu genießen. Bei der Zubereitung wird Kaffeepulver mit kaltem Wasser vermischt, das Ganze 12 Stunden lang bei Raumtemperatur ruhen gelassen und anschließend gefiltert. Das so gewonnene Kaffeekonzentrat ist bei Lagerung im Kühlschrank bis zu zwei Wochen haltbar und kann nach Belieben weiter verfeinert werden. Eine Variante ist beispielsweise die „Cherry Bomb“ von den Ritual Coffee Roasters aus San Francisco. Das fruchtig-erfrischende Kaffeetränk enthält neben dem Kaffeekonzentrat auch Tonic Water und Kirschsirup. Eiswürfel können nach Belieben hinzugegeben werden.

Vietnam: Cà phê sữa đá - Eiskaffee mit Kondensmilch

Eine beliebte Eiskaffeekreation aus Vietnam ist Cà phê sữa đá. Hierfür wird grob gemahlener, dunkel gerösteter Kaffee in einen sogenannten Pin-Filter gegeben. Anschließend wird der Filter auf eine Tasse gesetzt, die gesüßte Kondensmilch enthält und mit heißem Wasser aufgegossen. Der frisch gebrühte Kaffee tröpfelt langsam in die Tasse. Zum Schluss wird das Ganze umgerührt und mit Eiswürfeln serviert.

Wer noch mehr rund um Kaffee und Trends entdecken möchte, sollte sich den 1. Oktober 2016 vormerken. Dann feiert ganz Deutschland zum 11. Mal den „Tag des Kaffees“. Erstmalig findet der Ehrentag in diesem Jahr zusammen mit dem neu geschaffenen „International Coffee Day“ statt. Damit bekommt Kaffee über die Grenzen Deutschlands hinaus weltweit einen eigenen Feiertag.

Über den „Tag des Kaffees“

Am „Tag des Kaffees“ werden durch zahlreiche Aktionen und Events in ganz Deutschland verschiedene Facetten des Kaffees – von Lifestyle bis Tradition, von Genuss bis Geselligkeit – erlebbar gemacht. Kaffeeliebhaber und -interessierte können sich z.B. über außergewöhnliche Kaffeesorten informieren, den Profis beim Rösten über die Schulter schauen oder besondere Kaffeespezialitäten kosten. Initiiert und koordiniert wird der „Tag des Kaffees“ vom Deutschen Kaffeeverband, der auf der Website www.tag-des-kaffees.de rund um den Aktionstag informiert. Organisator des International Coffee Day (www.internationalcoffeeday.org) ist die International Coffee Organization (ICO).