

Presseinformation

Kaffee – mehr als nur ein Genussmittel

Hamburg, 01. Oktober 2020 – Für die einen ist das Koffein Argument Nummer eins um Kaffee zu trinken. Die anderen schätzen ihn für seinen einzigartigen Geruch und Geschmack: Kaffee ist einfach unvergleichlich! Da ist es nicht verwunderlich, dass 60% der Deutschen morgens mit ihrem Lieblingsgetränk in den Tag starten. Insgesamt sind es laut statista sogar 78%, die täglich Kaffee konsumieren. Sogar einen Tag des Kaffees gibt es. Am 01. Oktober wird dem Genussmittel gefrönt. Doch wo liegen eigentlich die Ursprünge des Kaffees? Und ist Kaffee wirklich so gesundheitsschädigend, wie manche Teetrinker einem weismachen wollen? Die Experten von Küche&Co haben auch hierauf eine Antwort und sogar die passende Küche für den ultimativen Kaffeegenuss entworfen: Mit der neuen Barista Küche haben echte Kaffee Fans nun die Möglichkeit ihren Kaffee auch in der passenden Umgebung und den „Coffee to stay“ so richtig zu genießen.

Es war einmal in Äthiopien

Der Kaffee kommt ursprünglich aus der Provinz Kaffa im heutigen Äthiopien. Einer Sage nach entdeckte der Ziegenhirte Kaldi den Kaffeestrauch, nachdem seine Ziegen die Früchte von diesem Strauch fraßen und daraufhin nächtelang herumtobten und selbst nach Tagen keine Anzeichen von Müdigkeit zeigten. Von Äthiopien gelangte der Kaffee dann im 14. Jahrhundert nach Arabien. In Europa verbreitete er sich vor allem im 17. Jahrhundert durch das französische Königshaus. Das erste deutsche Kaffeehaus wurde 1673 in Bremen eröffnet, weitere Kaffeehäuser folgten ab 1677 in Hamburg. War der Kaffeegenuss zunächst den gut situierten Bürgern und Aristokraten vorbehalten, war spätestens 1733 das Kaffeetrinken in ganz Deutschland verbreitet, wobei es in den ärmeren Bevölkerungsschichten weiterhin etwas Besonderes blieb.

Kaffee ist ungesund – oder etwa doch nicht?

„Kaffee dehydriert den Körper nicht. Ich wäre sonst schon Staub“, konstatierte Frank Kafka einst. Und auch die Wissenschaft hat dies mittlerweile nachgewiesen. Richtig ist, dass Koffein kurzfristig harntreibend wirkt. Bei regelmäßigem Koffeinkonsum ist der Körper aber daran gewöhnt, sodass der Flüssigkeitshaushalt allein durch die mit dem Kaffee zugeführte Wassermenge beeinflusst wird. Pauschal dehydriert Kaffee also tatsächlich nicht.

Auch einen erhöhten Blutdruck kann Koffein nicht auslösen. Vorsicht ist allerdings bei einem bereits bestehenden hohen Blutdruck geboten. Hier sollte sparsam mit dem Koffein-Konsum umgegangen werden.

Kaffee kann aber noch mehr: In geringen Dosen wirkt Koffein stimulierend auf das Herz-Kreislaufsystem und steigert das körperliche und geistige Leistungsvermögen. Koffein macht zudem wach und ist ein Stimmungsaufheller. Kein Wunder also, dass besagte 60% der Deutschen morgens nicht auf ihren Kaffee verzichten wollen. Kaffee regt weiterhin den Stoffwechsel an, hilft also auch beim Abnehmen. Eine Wunderwaffe ist er dabei allerdings leider nicht.

Unendliche Variationen

Neben den positiven Wirkungen von Kaffee ist dieser vordergründig doch immer noch ein Genussmittel. Und da die Geschmäcker unterschiedlicher nicht sein könnten, kommt auch der Kaffee in unendlichen Variationen daher: Ob als Irish-Coffee, dem Kaffee-Whiskey-Gemisch, das 1940 in Irland erfunden wurde, als Cappuccino, der, man glaubt es kaum, eine abgewandelte Form des wienerischen Kapuziner Kaffees ist, oder klassisch als Espresso mit

besonders hohem Koffeingehalt – der Fantasie bei der Kaffeezubereitung sind keine Grenzen gesetzt. Für den perfekten Genuss in den eigenen vier Wänden hat Küche&Co eigens eine Barista Küche entworfen. Viele praktische Details und die hochwertige Ausstattung machen diese Küche zum privaten Café. Die Küchenfronten in Grauschiefer-Optik und die dekorativen Akzente sorgen nicht nur für ein stimmiges Gesamtbild, sondern für das Feeling ein echter Barista-Profi zu sein. Weiterhin trumpft die Küche durch einen kleinen Tresen-Tisch und Unterschränke mit Tablarauszügen auf, die ihr das Flair einer modernen Kaffeebar geben.

Für jeden Geschmack das Richtige dabei

Aber nicht nur das: Die Berater von Küche&Co sind Küchenexperten und bieten die passende Kücheneinrichtung für alle Kaffee-Fans– und für jede Zubereitungsvorliebe. So muss ein Einbau Kaffeevollautomaten von vorneherein in der Küche eingeplant werden. Dadurch findet er neben den anderen Großgeräten den passenden Platz. Für einen Vollautomaten oder ein Single-Portion-System bieten sich Schranklösungen an. Diese können mit Tabalarauszügen und eigener Steckdose ausgestattet werden. Die Maschine ist so gut verstaut und gleichzeitig immer einsatzbereit, wenn man sie braucht. Wer einen Handaufguss oder Kaffee aus einer French Press präferiert, kann eine intelligente Armatur verbauen lassen. Hier lässt sich gradgenau heißes oder kochendes Wasser zapfen. Das spart nicht nur Strom, sondern auch Zeit. Entscheidet man sich für eine Siebträgermaschine, sollte eine exponierte und ausreichende Fläche auf der Arbeitsplatte eingeplant werden. Denn so eine schicke Maschine möchte schließlich auch gebührend in Szene gesetzt werden. Hierfür kann auch eine Akzentbeleuchtung geplant werden. Weiterhin sollte ein extra Stromanschluss und im besten Fall sogar ein stehender Wasseranschluss zur Verfügung gestellt werden.

Das Allerwichtigste bleibt aber: Eine Küche für Kaffeegenießer braucht einen gemütlichen Platz, um seinen Kaffee richtig zu genießen.

Weitere Informationen zum Thema Kaffee finden Sie auf

<https://www.kueche-co.de/inspiration/magazin/rund-um-leben-genuss/kaffeegenuss>.

Die Barista Küche von Küche&Co finden Sie auf

<https://www.kueche-co.de/kuechen/barista/>.

Über Küche&Co

Die Marke Küche&Co steht seit 30 Jahren für erstklassigen Service und exzellente Qualität in Sachen Einbauküchen. Seit 1995 ist die Küche&Co GmbH ein Unternehmen der Otto Group. Mit der Anzahl an bundesweit vertretenen Küchenstudios ist Küche&Co bereits heute das größte Franchisesystem für den Einbauküchenfachhandel in Deutschland. 2013 wurde die Küche&Co Austria GmbH gegründet und ist seitdem auf Wachstumskurs. Hochqualifizierte Beratung in den Küchenstudios oder zuhause, die Websites mit Inspirationen aus dem Küchenblog, aus dem Online-Katalog sowie mit dem Online-Küchenkonfigurator, der Kataloge und eine eigene Service-Hotline fügen sich in die Multichannel-Strategie von Küche&Co ein. Das Sortiment umfasst qualitativ hochwertige und individuell gefertigte Markenküchen „Made in Germany“. Elektrogeräte und Zubehör runden das Angebot von Küche&Co ab.

www.kueche-co.de

www.kuecheco.at

www.facebook.com/kuecheundco

www.instagram.com/kuecheundco

www.pinterest.com/kuecheundco

www.twitter.com/kuecheundco

www.youtube.com/user/KuecheUndCo

Pressekontakt Küche&Co

Ziegfeld Enterprise // Baumwoll 7, 20459 Hamburg

Lisa Runte, Tel.: (040) 3868-7466, lisa.runte@ziegfeld-enterprise.de

Friederike Utecht, Tel.: (040) 3868-7464, friederike.utecht@ziegfeld-enterprise.de