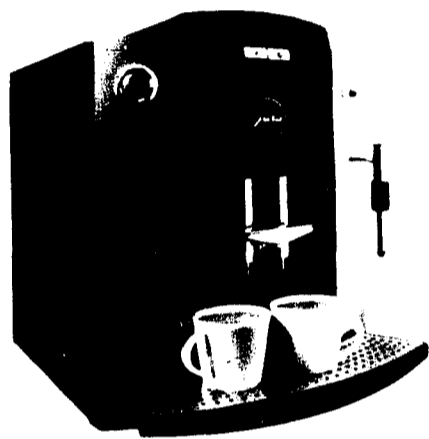


Was darf es sein? Latte macchiato, Cappuccino oder Caffè ristretto und coretto? Einfach einen Café Crème aus der Kapsel, frisch gefiltert oder per Knopfdruck aus dem Vollautomaten? Die Kaffe Zubereitung ist so vielfältig wie das Angebot an Kaffeemaschinen. Auf die eigenen Vorlieben kommt es an, denn Kaffee ist nicht gut oder schlecht, bloss milder, aromatischer oder säurehaltiger.

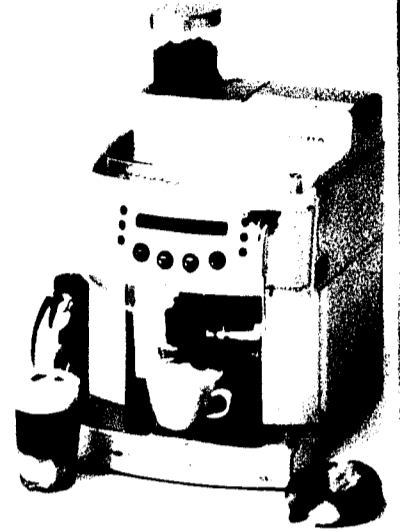


Bei einem Vollautomaten liegen die Kosten pro Tasse um einiges tiefer als bei einem Kapsel- oder Beutelsystem, erklärt Nicole Eberle von den LKW in Schaan. Im Bild die Impressa F50 von Jura.

Hansueli Eggenberger vom Kolb-Kaffee-Center in Buchs bevorzugt die Vollautomaten und empfiehlt die Z5 von Jura.



Die Essenz der Technologie heisst Nespresso-Professional System mit verschiedenen Kaffeesorten in Kapseln. Gesehen bei Sele AG in Vaduz.



Mit der Solls Ultra One Touch Cappuccino erhält man auf Knopfdruck einen perfekten Latte macchiato oder Cappuccino. Gesehen bei Elektro Hasler Anstalt in Eschen.



Auf die Frage, welche Kaffeemaschine sie ihren Kunden empfiehlt, weiss Maria Hasler von der Elektro Hasler Anstalt in Eschen sofort eine Antwort. «Solls Ultra One Touch Cappuccino». «Der neue Kaffeefullautomat erfüllt höchste Anforderungen der Kaffeegeniesser. Mit dem neuen One Touch Cappuccino erhält man dank einem vollautomatischen, integrierten Milchschaumer einen perfekten Latte macchiato oder einen Cappuccino auf Knopfdruck», erzählt Maria Hasler begeistert.

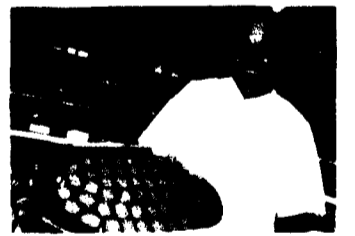
### Beutel, Pulver oder Kapseln?

Ferdinand Sele von der Sele AG in Vaduz ist vom Nespresso Professional System mit Kapseln überzeugt. «Unsere Kunden schätzen das vielseitige Nespresso Angebot mit verschiedenen Kaffeesorten». «Für jene, die nur wenig Kaffee trinken, lohnt sich die Wahl zu einem Kapsel- oder Beutelsystem Kaffeefullautomaten», meint Nicole Eberle von den LKW

in Schaan. «Der Kaffee bleibt in Einzelportionen abgepackt frisch und bietet mit Sicherheit einen echten Genuss». Für Kaffee Vieltrinker empfiehlt sich ein Vollautomat, weil die Kosten pro Tasse Kaffee um einiges tiefer liegen als bei einem Kapsel- oder Beutelsystem. Sie selbst ist stolze Besitzerin einer «Jura F 50». Auch Hansueli Eggenberger vom Kolb-Kaffee-Center in Buchs bevorzugt aus betriebswirtschaftlichen Gründen die Vollautomaten und empfiehlt das Modell Z5 von Jura. «Die innovative Kaffeemaschine Jura Z5 sieht nicht nur gut aus, sondern überzeugt auch von der Technik her. Der Fachmann muss es wissen, er repariert Kaffeemaschinen aller Marken selber und falls ohne Kaffee alle Lebensgeister müde werden, sogar am gleichen Tag.

*Stefanie von Gattungen*

## Selbst Gemachtes zum Kaffee



Zum Kaffee etwas Süsses und erst noch selbst gemacht. Kurt Frick zeigt, wie einfach dies ist. Bild: Paul Trummer

### Zutaten:

- 500 g Weissmehl
- 300 g Staubzucker abgeseiht
- 400 g Kochbutter
- 10 g Zimt
- 4 Eigelb
- 200 g gehobelte Mandeln

### Zubereitung:

Butter und Eigelb vermehren, bis die Masse hell ist, dann Zucker und Zimt beifügen, anschliessend das Mehl unterheben und zum Schluss die Mandeln unterheben. Zu rechteckigen Stangen von zirka 2,5 x 3 cm formen und in Scheiben von zirka 5 mm schneiden. Bei zirka 160° Umluft (180° bei normalem Ofen) auf der mittleren Rille zirka 13 Minuten backen.