



# Automatisch handgemacht



Kuchen, Steaks und Kreuzfahrtschiffe haben eines gemeinsam: „automatisch handgemachter“ Kaffee als idealer Begleiter. Drei Beispiele aus der Praxis.

Mit der WMF espresso gelang dem Geislinger Hersteller, die Prozesssicherheit einer automatischen Kaffeemaschine mit der traditionellen Kaffeekultur eines Siebträgers zu vereinen. Heute setzen Gastronomiebetriebe aus unterschiedlichen Bereichen auf das Konzept. So geraten die Passagiere des Kreuzfahrtschiffes Aida cara beim Genuss der Kaffeespezialitäten ins Schwärmen, die Fleischliebhaber im Stuttgarter Premium Steakhouse Abacco's schätzen den Espresso zum Abschluss ihres Menüs und die Gäste des Stuttgarter Kaffeehauses Café Cookies überzeugt die WMF espresso mit der konstant hohen Qualität von Cappuccino & Co.

## Auf hoher See

Die Erlebniskonzepte der Aida-Flotte lassen in Sachen Service, Entertainment und Kulinarik kaum Wünsche offen. „Zu unseren wichtigsten Grundsätzen gehört es, stets ein Ohr am Markt zu haben und aufkommende Bedürfnis- und Freizeit-Trends zielsicher zu erkennen“, erklärt Marc Spingler, Director Hotel & Guest Services bei Aida Cruises. Auch das erste Flottenmitglied, die Aida cara, überrascht regelmäßig mit neuen Highlights. Vor allem nach seinem Werftaufenthalt zu Beginn des Jahres ist die Erlebnisvielfalt des Ocean-Liners so groß wie nie. Ein Beispiel dafür sind die neu gestalteten Bar-Bereiche – etwa die Pool Bar auf dem Oberdeck, die die Gäste zu jeder Tages- und Nachtzeit mit kühlen Erfrischungsgetränken oder leckeren Kaffeespezialitäten verwöhnt.

Fotos: WMF

„Wenn es um den Kaffeegenuss geht, gibt die allgemeine Marktentwicklung klare Signale: Individuelle Spezialitäten werden immer stärker nachgefragt, wobei die Qualität absolute Priorität genießt“, weiß Marc Spingler. Bei der Suche nach dem dazu passenden Maschinenkonzept fiel die Wahl auf den langjährigen Partner WMF: Seit kurzem verwöhnt die WMF espresso die Gäste der Aida cara in der neu gestalteten Pool Bar mit Kaffeekreationen. „Die Marke WMF steht ebenso wie Aida Cruises für Qualität, Kundenerlebnis und Innovation“, betont Marc Spingler. „In diesem Zusammenhang hat uns die Siebträgermaschine WMF espresso restlos überzeugt. Wir freuen uns, unseren Gästen durch die einzigartige Maschine etwas ganz Besonderes bieten zu können.“



In Abacco's Steakhouse legt man großen Wert auf guten Kaffee.

### Heißer Genuss

Die Gäste des „Abacco's Steakhouse“ in der Stuttgarter Stadtmitte erwarten hohe kulinarische Genüsse und ein innovatives Konzept rund um Premium Steaks. Denn das im Oktober 2015 eröffnete Restaurant wartet mit einem gänzlich neuen Ansatz bei der Zubereitung hochwertiger Fleischgerichte auf: Die US-Filetsteaks und andere Spezialitäten verlassen die Küche mit der Garstufe „Englisch“ und werden auf einer mehrere hundert Grad heißen Steinplatte serviert. Der Gast entscheidet selbst, bis zu welchem Punkt er sein Steak weitergaren möchte. „Unser Konzept ist bisher einzigartig in Deutschland und eröffnet unseren Gästen die Möglichkeit, ihr Steak exakt so zu genießen, wie sie es am liebsten mögen“, erklärt Anita Olivieri, Assistentin der Restaurantleitung. In puncto Fleischqualität geht das Abacco's dabei keinerlei Kompromisse ein, entsprechend kommen nur die besten zwei (Prime und Choice) der insgesamt acht American Beef-Kategorien auf den heißen Stein.

„Für ein rundum gelungenes Geschmackserlebnis müssen alle Details zusammenpassen. Dazu gehören neben dem Fleisch z. B. auch sorgfältig ausgesuchte Weine und nicht

zuletzt ein schmackhafter Espresso als Abschluss des perfekten Menüs“, weiß Anita Olivieri.

Bei der Suche nach dem passenden Kaffeemaschinen-Konzept fiel die Wahl aus mehreren Gründen auf die WMF espresso. Ein zentrales Argument war die Anmutung eines klassischen Siebträgers – für die Gäste das Sinnbild für perfekten italienischen Espresso. „Gleichzeitig ging es darum, das Handling für unsere Mitarbeiter so einfach wie möglich zu gestalten, ohne dabei Abstriche bei der Kaffeequalität machen zu müssen“, betont Anita Olivieri. Vor allem abends, wenn der Barbetrieb auf Hochtouren läuft und neben Cocktails auch beliebte Kaffeegetränke wie der Latte Macchiato oder Cappuccino zubereitet werden müssen, zeigt sich die WMF espresso nicht zuletzt dank ihrer automatischen Milchschaumzubereitung traditionellen Siebträgerkonzepten überlegen.

### Kuchen & Co.

Auch Martina Sauter, Inhaberin des in Stuttgart-Weilimdorf ansässigen „Café Cookies“, ist von der WMF espresso begeistert. Ihr Café in zentraler Lage ist ein beliebter Treffpunkt mit vielen Stammgästen, die u. a. die riesige Kuchenauswahl (bis zu 50 Sorten am

Wochenende) und die sehr gute Qualität der Speisen schätzen. „Das Café Cookies versteht sich als Kaffeehaus. Als solches ist es für uns selbstverständlich, unseren Gästen ausgezeichnete Kaffeespezialitäten anzubieten, die gleichermaßen mit Geschmack und Optik überzeugen“, erklärt Martina Sauter.

Damit Kaffeekreationen wie Latte Macchiato & Co. den hohen Ansprüchen der Gastronomie gerecht werden, durchlaufen alle Mitarbeiter seit jeher eine Schulung, die umfassendes Kaffeewissen aber auch den Umgang mit den Kaffeemaschinen vermittelt. Da vor der WMF espresso mit einem traditionellen Siebträger gearbeitet wurde, konnte es jedoch vorkommen, dass Geschmack und Milchschaumqualität variierten, je nachdem, welcher Mitarbeiter die Maschine bediente. „Seit wir unsere Kaffeespezialitäten mit der WMF espresso zubereiten, haben sich Qualität und Konstanz schmeck- und sichtbar verbessert. Darüber hinaus kann jeder Mitarbeiter die Maschine nach einer kurzen Einführung problemlos bedienen“, freut sich Martina Sauter. Und noch etwas fällt positiv auf: Neben der Zeitersparnis, die in Stoßzeiten mehr Luft für andere Tätigkeiten lässt, ist der Wareneinsatz dank der automatischen Kaffeemehldosierung gesunken. „Die WMF espresso hat uns von Beginn an begeistert und die positiven Reaktionen unserer Gäste bestätigen, dass wir für unser Café das perfekte Maschinenkonzept gewählt haben.“



# HEIMBS

MANUFAKTUR SEIT 1880



QUALITÄT IST  
UNSERE STÄRKE

Heimbs. Manufaktur seit 1880.  
Genusskultur in Vollendung.

Wir beraten Sie gerne. Telefon 053138002111.

[www.heimbs.com](http://www.heimbs.com)

[WWW.HEIMBS.COM](http://WWW.HEIMBS.COM)