

# GEMAHLEN

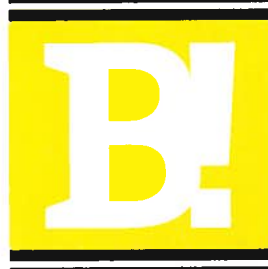
## WARUM SIND GESCHIRRSPÜLER SO LANGSAM?

In 60 Minuten kann man von München nach Hamburg fliegen. Oder das Geschirr ist sauber. Erklären lässt sich diese gefühlte Langsamkeit mit dem Sinnerschen Kreis, benannt nach dem 1988 verstorbenen Chemiker Herbert Sinner: Ein Reinigungsprozess ist demnach von vier Faktoren bestimmt: Chemie, Mechanik, Temperatur und Zeit. Wird eine Größe verändert, muss das mindestens ein anderer Faktor ausgleichen, um dieselbe Wirkung zu erzielen. So wurden Wäschestücke früher, als Kernseife das einzige chemische Hilfsmittel war, mühsam mit der Bürste geschrubbt. Aggressive Wannenreiniger werben heute mit „Einsprühen und Abwischen“, kompensieren kurze Reinigungszeit und geringe Mechanik mit viel Chemie. Seit das Energiesparen immer wichtiger wird, hat die Industrie bei Geschirrspülern vor allem an der Uhr gedreht. Durch langes Spülen können Wasserdruck und -temperatur im Zaum gehalten werden. Doch inzwischen bieten viele Geräte Kurzprogramme, die dabei noch ökonomisch arbeiten. Mit dem derzeitigen Minimum von 20 Minuten Spülzeit sei „die Sache bei Haushaltsgeräten weitgehend ausgereizt“, erklärt ein Produktmanager. „Um bei kürzeren Spülzeiten das Geschirr noch sauber zu bekommen, müssen sehr starke Motoren einen enormen Wasserdruck erzeugen. Das können nur Gastronomiegeräte, die dafür einen Starkstromanschluss brauchen.“



## DIE IST FIX: EINE SPÜLMASCHINE FÜR DIE SCHNELLE NUMMER

Die Neff „S51M69X4EU“ verbindet flinkes Spülen mit geringem Wasserverbrauch. Im TurboSpeed-Modus reinigt sie nach einmaligem Vorheizen (25 Minuten) Geschirr und Gläser im 20-Minuten-Rhythmus, nach weiteren neun Minuten ist alles trocken – ideal für das große Gartenfest. Ihr Durst liegt dabei mit acht Litern nur 1,5 Liter höher als beim 50-Grad-Normprogramm. Weil die Maschine auch beim Strom bescheiden ist, liegt sie in der Energieeffizienzklasse A++. Preis: um 1000 Euro. [www.neff.de](http://www.neff.de)



## VON BIENEN UND BOHNEN

Er ist fest und geschmeidig, schmeckt kräftig und leicht harzig und fühlt sich auf der Zunge ungewohnt krümelig an. Die Kombination aus Blütenhonig und Espresso passt auf Vollkornbrot und in Fleischmarinaden, zum Beispiel von Grillgut. Ein 230-g-Glas kostet 5 Euro im Onlineshop [www.raben-schwarz-kafee.de](http://www.raben-schwarz-kafee.de).



## AUS DEN BESTEN KREISEN

DIE GRÜNDER DES BERLINER COFFEE CIRCLE SIND ALLES ANDERE ALS BESCHIEDEN: SIE WOLLEN DEN BESTEN KAFFEE DER WELT ANBIETEN

Wer eine Firma gründet, die im Wesentlichen vom Verkauf von nur drei Sorten Kaffee lebt, muss nicht nur mutig, sondern vor allem überzeugt sein, dass diese Produkte sehr, sehr gut sind. So wie Moritz Waldstein-Wartenberg (l., 28), der mit Robert Rudnick (30) und Martin Elwert (29) im Sommer 2010 Coffee Circle startete: „Der beste Kaffee der Welt kommt aus Äthiopien. Die Kaffeesträucher wachsen auf Hochplateaus in perfekt temperierter Höhenluft, wild zwischen anderen Bäumen und Bananen. Und jede Bohne wird von Hand gepflückt.“ Von der Qualität überzeugen sich die drei mindestens zweimal im Jahr vor Ort. Sie besuchen die Bauern, von denen sie den Kaffee direkt beziehen. Weil sie so den teuren Umweg über Zwischenhändler sparen, können sie ihre Lieferanten fair bezahlen. Zudem werden mit einem Euro pro verkauftem Kaffee Infrastruktur und soziale Projekte in dem nordostafrikanischen Land unterstützt. Die Kaffeebauern danken es den Jungs, indem sie ihnen die feinsten Bohnen überlassen. Die werden dann in Deutschland schonend über 20 Minuten bei 220 Grad geröstet. Anders als bei industriellen Röstverfahren löst diese Methode die Bitterstoffe auf, sodass sich das volle Aroma des Kaffees entfalten kann. Er wird so nicht nur milder, sondern auch geschmacklich komplexer. Beim „Limu“ etwa entdeckt man feine Frucht- und Mandelnoten. 500 g „Limu“ ca. 11 Euro, 500 g „Yirgacheffe“ ca. 13 Euro und 250 g Espresso ca. 8 Euro über [www.coffeecircle.com](http://www.coffeecircle.com)