



original

■ BAYREUTHER  
KAFFEEMASCHINE



## ■ die

## ZUBEREITUNG

- Zum Gebrauch der Bayreuther Kaffeemaschine mit echtem Karlsbader Doppelfilter:
  - Kein Filterpapier verwenden.
  - Die Kaffeebohnen sehr grob grießfein mahlen.
  - Das Pulver direkt auf den Doppelfilter geben.
  - Den Wasserverteiler aufsetzen und heißes Wasser aufgießen.
  - Den Kaffee kurz aufquellen lassen. Das Wasser portionsweise nachgießen.
  - Den Filteraufsatz abnehmen und servieren.

Genießen Sie das unverfälschte Kaffeearoma.

1



2

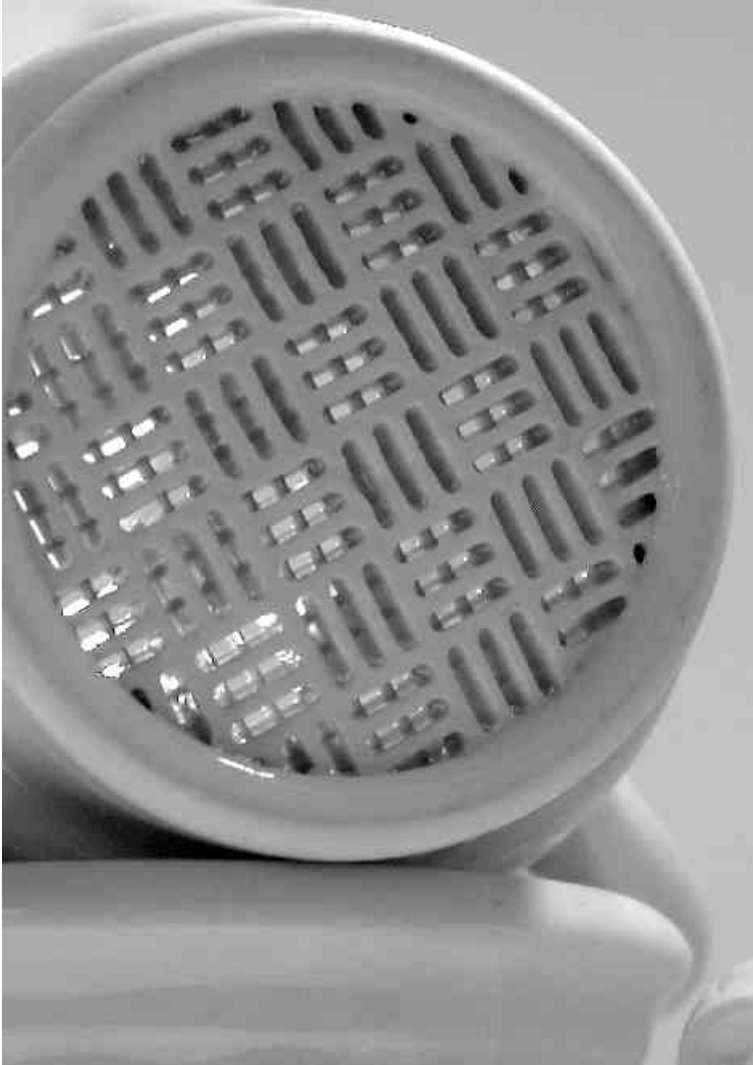


3




4





## ■ der G E N U S S



■ „Das vollkommene Aroma des Kaffees zu genießen ist eine Kunst“. Darin sind sich die Experten einig.  
Sie empfehlen als die schonendste Art der Zubereitung die Karlsbader Methode.

Unverfälscht wird mit der Bayreuther Kaffeemaschine ganz traditionell nach der Karlsbader Zubereitung gebrüht.  
Nur so entsteht ein sehr milder Kaffee, der keine Schärfe kennt - ein wunderbar angenehmer und edler Genuss, der erstklassig bekömmlich ist.

■ die

## ZUTATEN

- Guter Kaffee braucht gute Bohnen aus 100% Arabica und ein passendes Wasser. Aber auch die Brühmethode bestimmt im Wesentlichen das Aroma. Mit der Karlsbader Zubereitung in der Bayreuther Kaffeemaschine entscheiden Sie sich für eine sehr schonende Brühung. Sie brauchen für zwei Tassen ca. 16 Gramm Kaffee, für jede weitere Tasse sind je sechs Gramm nötig. Über die Stärke des Kaffees sollte jeder selbst entscheiden. Die Mahlung der Bohnen ist körniger, fast schon grießfein.



■ ihr  
HÄNDLER

■ der  
VORTEIL

■  
  
Walküre  
PORZELLANFABRIK  
GERMANY

Gravenreutherstr. 5  
95445 Bayreuth

Tel.: (09 21) 7 89 30 -0  
Fax: (09 21) 7 89 30 88

info@walkuere.de  
www.walkuere.de



■ Reinstes Kaffeearoma zum Genießen bietet die Karlsbader Zubereitung mit der Bayreuther Kaffeemaschine. Vom Sieb bis zur Kanne ist sie aus Porzellan gefertigt.

Der Geschmack des gebrühten Kaffees ist so absolut rein. Weder eine Filtertüte noch ein metallener Siebträger verfälschen das Aroma der Bohnen.

Praktisch: Leicht läßt sich das durchglasierte Karlsbader Doppelsieb reinigen.

Und ein weiterer Vorteil: Servieren Sie gleich mit der Kanne.

■ die

## KAFFEEMASCHINE

■ Zur Herstellung der Bayreuther Kaffeemaschine bedarf es einer ganz besonderen Handwerkskunst. Sie wird aus Hartporzellan geformt. Das feine Doppelsieb ist komplett durchglasiert.

Seit über einem Jahrhundert wird sie in unserer Porzellanfabrik „Walküre“ gefertigt.

Nicht nur hochwertigstes Hartporzellan, sondern das Wissen und die Erfahrung unserer langjährigsten Mitarbeiter sind nötig, um die Bayreuther Kaffeemaschine herzustellen.

