

**Walküre**  
PORZELLANFABRIK  
MADE IN GERMANY

Gravenreutherstr. 5  
95445 Bayreuth

Tel.: +49 (0) 9 21-7 89 30 -0  
Fax: +49 (0) 9 21-7 89 30 -880

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. Ohne Filterpapier und Siebträger löst die Kaffeemaschine mit dem durchglasierten Porzellan-Doppelsieb schonend Fette, Öle, Zucker und Säuren heraus. Kaffee ohne Fremdgeschmack brühen und das reinste Aroma genießen – das erreicht nur die Karlsbader Zubereitung.

Brewing coffee with the Bayreuth coffee maker by using the Karlsbad method, purest coffee aroma is assured. From the strainer to the coffee pot, it is manufactured out of high quality porcelain. The taste of the brewed coffee is absolutely pure. The coffee maker with the throughout glazed double strainer gently detaches fat, oil, sugar and tartness without any filter paper or sieve attachment. Making coffee without any foreign taste and enjoying the purest aroma – this can only be obtained by using the Karlsbad method.

**VORTEIL**  
**ADVANTAGE**

**Die Tradition garantiert Qualität.** Das feine und durchglasierte Doppelsieb ist das Kernstück und „Geheimnis“ der Bayreuther Kaffeemaschine. Kein Filterpapier, dafür bestes Aroma.

**Tradition guarantees quality.** The fine, throughout glazed double strainer is the core and the “secret” behind the Bayreuth coffee machine. No filter paper - instead, the best possible aroma.

„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.

Experts are sensible to the fact, that “it’s quite an art to enjoy the absolute aroma of coffee”! They recommend the Karlsbad method as the most gentle way of preparing coffee. Using the Bayreuth coffee machine, the traditional Karlsbad method guarantees a non-adulterated taste. This is the only way of brewing a very mild coffee free of any bitterness – a magnificent, pleasant and fine culinary enjoyment, which is highly digestible.

**GENUSS**  
**CULINARY PLEASURE**

**Tradition trifft Moderne.** Die Bayreuther Kaffeemaschine kleidet das fast 100 Jahre alte Original in ein neues Gewand und bewahrt das bewährte Brühprinzip. Kurz: Ein Genuss für Augen und Gaumen.

**Tradition goes modern.** The Bayreuth coffee machine gives the almost one century old original a new face, by retaining the traditional brewing principle. In one sentence: a treat for the eyes and the palate.



As awarded by The Chicago Athenaeum  
Museum of Architecture and Design



**TRADITION TRIFFT MODERNE**  
**TRADITION GOES MODERN**

BAYREUTHER KAFFEEMASCHINE | BAYREUTH COFFEE MACHINE

**Walküre**  
PORZELLANFABRIK  
MADE IN GERMANY

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.

A particular craftsmanship is required to produce the Bayreuth coffee machine. It is formed out of hard porcelain and the fine double filter is glazed throughout. For over one century it has been manufactured in our porcelain factory "Walküre". The production of the Bayreuth coffee machine requires high quality hard porcelain coupled with the expertise and experience of our skilled employees.



Guter Kaffee braucht gute Bohnen 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 die große Maschine ca. 40 Gramm Kaffee. Die Mahlung der Bohnen ist körniger, fast schon grießfein.

To prepare good coffee, all you need is quality coffee beans and the right water. However, the preparation method also has an essential effect for the aroma. By using the Karlsbad method, in combination with the Bayreuth coffee machine, you have decided to prepare your coffee in a very gentle way. For the large coffee maker you would need approximately 40 gram of coarsely ground coffee beans. The grounding of the coffee beans is granular, almost as fine as semolina.



**Die Karlsbader Zubereitung:**  
40 Gramm griesfein gemahlene Kaffeebohnen direkt auf das Porzellan-Doppelsieb im Aufsatzbehälter geben [1]. Den Wasserverteiler aufsetzen und siedend heißes Wasser langsam einfüllen [2]. Das Wasser läuft jetzt durch das Kaffeepulver und das Doppelsieb in die Kanne nach unten. Nach dem Brühen Sieb-Aufsatz abnehmen und direkt mit der Kanne servieren [3].

**The Karlsbad brewing method:**  
place 40 grams of coarsely ground coffee directly onto the porcelain double sieve in the upper container [1]. Place the water dispenser on top and slowly pour on seething water [2]. The water now runs through the coffee powder and the double sieve into the pot below. After brewing, remove the upper part and serve directly from the pot [3].



[1]



[2]



[3]



QUALITÄT  
QUALITY

**Der Tradition verpflichtet.** Die Bayreuther Kaffeemaschine wird mit der gleichen Handwerkskunst und Hartporzellan-Qualität gefertigt wie das 100 Jahre alte Original.

**Bound by tradition.** The Bayreuth coffee machine is manufactured out of the same high quality of hard porcelain and craftsmanship as the one century old original.

ZUTATEN  
INGREDIENTS

**Die Tradition setzt die Maßstäbe.** Genießen Sie die Qualität des Kaffees nach Karlsbader Methode ganz gleich, ob Sie mit der Original Karlsbader Kaffeemaschine oder der Bayreuther Kaffeemaschine brühen. Der Geschmack überzeugt.

**Tradition sets standards.** Enjoy the quality of coffee made by the Karlsbad method, whether you use the original Karlsbad coffee machine or the Bayreuth coffee machine. Taste convinces!

ZUBEREITUNG  
PREPARATION

