

## VORTEIL ADVANTAGE

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.



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



## GENUSS CULINARY PLEASURE

„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 Karlsbader 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 Karlsbad 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.



## KARLSBADER KAFFEEMASCHINE KARLSBAD COFFEE MACHINE



## QUALITÄT QUALITY

Zur Herstellung der Karlsbader 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 Karlsbad 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.



## ZUTATEN INGREDIENTS

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 grounded coffee beans. The grounding of the coffee beans is granular, almost as fine as semolina.



## ZUBEREITUNG PREPARATION

**Die Karlsbader Zubereitung:**  
40 Gramm griesfein gemahlene Kaffeepulver 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]

