

## Kaffee genießen mit allen Sinnen – De'Longhi feiert den Celebration of the Senses Day am 24. Juni 2021

(Neu-Isenburg, 23. Juni 2021) Sinnlicher Kaffeegenuss: Wie beeinflusst Deutschlands Lieblingsgetränk unsere Stimmung? Anlässlich des „**Celebration of the Senses Days**“ am **24. Juni**, widmet sich De'Longhi unter dem Motto **Soul Meets Senses** der Kaffee-Sensorik. Wie werden bei Zubereitung und Verkostung Sehen, Riechen, Schmecken, Fühlen und Hören angesprochen? Was löst das Mahlgeräusch in den Ohren, die samtige Crema auf den Lippen, das Aroma in der Nase, der herbe Geschmack auf der Zunge und das ästhetische, dampfende Bild unseres Lieblingsgetränks in uns eigentlich aus?

### Schlechte Laune und wenig Antrieb? Es könnte an zu wenig Kaffee liegen...

Dass die Sinne einen maßgeblichen Einfluss auf den Genussmoment und das Erlebnis beim Kaffeetrinken haben, bestätigt **Sensorik- und Kaffee-Experte Mark Czogalla** in der De'Longhi Masterclass:

*„Grundsätzlich werden bei der Zubereitung Auge, Ohr, Nase, Zunge und Tastsinn angesprochen. Stimulierend für den Körper ist in erster Linie das enthaltene Koffein. Es beeinflusst Stimmung, Aufmerksamkeit und Konzentrationsfähigkeit. Auch die Antioxidantien im Kaffee weisen laut neuesten Studien auf positive Effekte im menschlichen Körper hin.“*

Kaffee hat also einen Einfluss auf unsere Emotionen. Auch deswegen steht beim Kaffeetrinken die Sinnenfreude und das Wohlfühl an oberster Stelle.



## Food Pairing für hohes Gaumenfreude-Level

Egal ob fein-herb, würzig, schokoladig oder fruchtig – Kaffeegenuss ist individuell und jede Bohne liefert ein anderes Ergebnis, je nach Mahlgrad, Röstung und Dosierung. Und dennoch kann jede Zubereitung mit komplementären Aromen zu völlig neuen Geschmackserlebnissen kombiniert werden.

*„In Deutschland gibt es eine lang gewachsene Kaffeekultur. Zum Frühstück und zu Kuchen wurde und wird bei uns Kaffee meist kombiniert“, so Mark Czogalla. „Das liegt wahrscheinlich an den bitteren Kaffees der letzten Jahrzehnte. Durch eine Süßspeise wird Bitterkeit ausgeglichen. Relativ neu ist zum Beispiel der Espresso nach dem Essen – als Dessert – bei uns. Da die Kaffequalität und -vielfalt zunimmt, wird's spannender aus dem Schema auszubrechen. Eine Kombination von Nüssen, Datteln, Feigen und verschiedenen Kaffees kann sehr spannend sein. Dann sind wir mitten in der Welt des Food Pairing, der Kombination komplementärer Aromen. Gewürze wie Vanille, Kardamom und Zimt können ebenso kombiniert werden wie Rum oder Whiskey. Für Fortgeschrittene wäre ein Pairing mit Käse, Obst oder Gemüse zu empfehlen.“*

Markus Schwichtenberg, Senior Brand Manager von De'Longhi, ergänzt:

*"Wir befinden uns in der 'third wave of coffee', das heißt Kaffeetrinker:innen beschäftigen sich intensiv mit der Herkunft der Bohnen, verschiedenen Röstungen und der optimalen Zubereitung, um das Beste für ihren individuellen Geschmack herauszuholen. Um die äußerst komplexen Aromen der verschiedenen Kaffeearten bewusst wahrnehmen zu können, ohne zum Profi avancieren zu müssen, hilft eine Kaffeemaschine, die den Kaffee abgestimmt auf die Sorte und Röstung optimal extrahieren kann, also quasi die Seele der Kaffeebohne ergründet. Die Bean Adapt Technology der La Specialista Maestro macht genau das möglich und damit die vielfältigen Geschmacksnuancen von Bohne und Röstung erlebbar."*



Den Celebration of the Senses Day genießen – mit der neuen La Specialista Maestro von De'Longhi

## Perfekter Kaffee mit einer frustfreien Siebträgermaschine

*„Die La Specialista Maestro macht den Einstieg ins Feld der Siebträgermaschinen spannend und frustfrei. Sie ist die perfekte Maschine für alle, die Kaffeegenuss in all seiner Vielfalt erkunden und sich an das Erlebnis Siebträger herantasten wollen“, so Markus Schwichtenberg.*

Eine Siebträgermaschine, wie die La Specialista Maestro von De'Longhi, bringt das Barista-Gefühl nach Hause und spricht schon bei der Zubereitung, Geruchs-, Seh-, Hör- und Tastsinn an. Nutzer:innen können anhand der verwendeten Bohnen die zentralen Zubereitungsschritte optimal und an ihren individuellen Geschmack anpassen, um das Beste aus der Bohne herauszuholen. Die Bean Adapt Technology ermittelt den optimalen Mahlgrad, die ideale Brühtemperatur und hilft beim exakten Portionieren. Technische Raffinessen unterstützen beim korrekten Tampen und automatischen Milchaufschäumen, während die typischen Barista-Handgriffe erhalten bleiben – für sinnliche Erlebnisse, noch vor dem ersten Schluck Kaffee.

Die La Specialista Maestro ist seit Juni 2021 für 1.349 Euro (UVP) im Handel verfügbar.

## Weitere Fakten und Zitate zum Thema Kaffee und Sensorik auf Anfrage verfügbar

Bildmaterial und Portraits der Zitatgeber zum Download [hier](#) oder im Newsroom

### Über De'Longhi:

Die italienische De'Longhi Group gehört zu den führenden Unternehmen in der Branche der Elektro-Haushalt-Kleingeräte. Mehr als 8.500 Mitarbeiter erwirtschafteten im Jahr 2020 einen Umsatz von 2,4 Milliarden Euro. Seit 2001 an der italienischen Börse MTA notiert, vertreibt die De'Longhi Group Produkte unter den Marken De'Longhi, Kenwood, Braun, Ariete, Nutribullet und Magic Bullet in mehr als 120 Märkten weltweit. Die britische Kenwood Group gehört seit 2001 vollständig zu De'Longhi und 2012 erwarb De'Longhi von Procter & Gamble die Markenrechte an den Haushaltsgeräten der Traditionsmarke Braun. Jüngst, im Dezember 2020, übernahm das Unternehmen die in den USA ansässige Capital Brand Holding, Inhaberin der Marken Nutribullet und Magic Bullet.

Die De'Longhi Deutschland GmbH beschäftigt in Neu-Isenburg bei Frankfurt am Main rund 110 Mitarbeiter. Mit führenden Marken in den Geschäftsbereichen Kaffee, Food-Preparation, Klimageräte und Luftbehandlung sowie Bügeln konnte das Unternehmen seinen Umsatz in den letzten Jahren kontinuierlich und 2020 deutlich über Marktniveau steigern. Das Unternehmen vertreibt Premiummarkenprodukte von De'Longhi, Kenwood und Braun und setzt im deutschen Markt auf eine Dreimarkenstrategie aus einer Hand.

Informationen über die Unternehmen der De'Longhi Group sind auf den Websites [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com), [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) und [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com) abrufbar.

### PR Agentur

Current Global  
IPG DXTRA (Germany)  
Karlstraße 68  
80335 München

Tel.: +49 (0)89 380179 0

[teamdelonghi@currentglobal.com](mailto:teamdelonghi@currentglobal.com)

### Kontakt De'Longhi

De'Longhi Deutschland GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg

### Anika Zinn

[anika.zinn@delonghi.com](mailto:anika.zinn@delonghi.com)

### Maria Mahler

[maria.mahler@delonghi.com](mailto:maria.mahler@delonghi.com)