



## GESCHMACKVOLL AUS DEN NIEDERLANDEN

Die Moccamaster Filterkaffeemaschinen stehen für Geschmack, Ästhetik und Tradition: Seit über 50 Jahren werden sie in der Manufaktur von Technivorm in den Niederlanden per Hand gefertigt – und gehen auf einen Gedankenblitz des Erfinders Gerard C. Smit zurück. Ein Klassiker im Portrait.

Zelten wie die aktuelle lassen einen ab und an etwas philosophisch werden. Wo geht das alles hin und was stand am Anfang? Was war zuerst: Henne oder Ei? Die gute Nachricht: Diese Frage stellt sich bei Moccamaster gleich doppelt nicht. Denn erstens geht es hier weder um Federvieh noch um Philosophie; und zweitens ist in diesem Fall klar überliefert: Am Anfang stand die Kaffeemühle! Und zwar die aus



Handarbeit: Seit über 50 Jahren entstehen die Moccamaster-Modelle in der Technivorm-Manufaktur in den Niederlanden.

der kreativen Feder des Industriellen und Technivorm-Gründers Gerard C. Smit. Der hatte zuvor allerlei andere Dinge erfunden und entwickelt, bis ihn der Gedanke traf: „Das Leben ist zu kurz, um schlechten Kaffee zu trinken.“ Ein Einfall, der Mitte der 1960er Jahre gleichermaßen innovativ wie erfolgreich war. Zwar bahnte sich Kaffee um 1965 in der Regel seinen Weg als ganze Bohne in heimische Küchen und Büros, die handelsüblichen Mühlen machten diese auch kurz und klein, jedoch, ohne Rücksicht auf Aspekte wie Aroma und Geschmack zu nehmen. Anders die „KM 1“: Diese war mit einem effektiven, aerodynamischen Mahlsystem sowie einem eingebauten Radialventilator ausgestattet, wodurch der Kaffee nicht überhitzt – eine revolutionäre Entwicklung!

### Retrostyle trifft technische Finesse

Doch ist die „KM1“ nicht das Ende dieser Geschichte, sondern vielmehr der Anfang, denn die konsequente Fol-



Farbenfrohe Ästhetik: Die Moccamaster-Maschinen bringen mehr als Geschmackserlebnisse ins Zuhause.



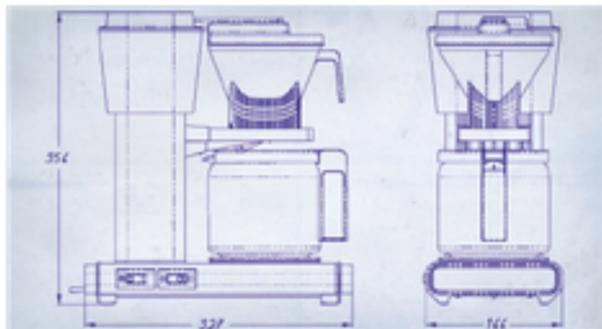
gefrage lautete: Wie sollte man es anstellen, dieses Plus an Geschmack auch in die Tasse zu bekommen, das bei der herkömmlichen Zubereitung meist verloren ging? Eine spezielle Filterkaffeemaschine musste her! Es war dies – anno 1969 – die Geburtsstunde der „KBG“. Denn diese überlässt nichts dem Zufall: Herzstück ist ein Durchlauferhitzer aus Kupfer, der sich nach dem Brühvorgang automatisch abschaltet, sodass nur noch die Warmhalteplatte in Betrieb ist – diese hält den Kaffee 40 Minuten warm. Das Wasser läuft exakt mit der idealen Brühtemperatur, zwischen 92° C und 96° C aus der Maschine und landet schließlich mit 82° C in der Glaskanne. Gefertigt werden die Maschinen aus hochwertigen Materialien und per Hand in den Niederlanden. Das Ergebnis: Ausgeklügelte Technik + sorgfältige Fertigung + hochwertige, unter idealen Bedingungen gemahlene Bohne = Filterkaffeegenuss in Höchstform! Und weil dieser nicht nur die Niederländer überzeugte, versorgen die Moccamaster-Maschinen in mehreren Varianten heute Filterkaffeefans in aller Welt mit ihrem Lieblingsgetränk – und bringen dank ihrer Optik auch einen Hauch von Retro und jede Menge Farbe mit. Perfekt, denn das Leben ist nicht nur zu kurz für schlechten Kaffee, sondern auch für unästhetisches Design!

Die „KBG Select“ ist u. a. in verschiedenen Blauönen erhältlich.



### Moccamaster – über das Produkt

- Die Moccamaster Filterkaffeemaschinen werden seit über 50 Jahren in der Manufaktur von Technivorm in den Niederlanden per Hand gefertigt.
- Die Maschinen bestehen aus langlebigen und wiederverwendbaren Materialien.
- Der Hersteller gewährt daher fünf Jahre Garantie.
- Das 2019 eingeführte Modell „KBG Select“ ist aktuell in 21 Farben erhältlich, das Spektrum wird stetig ausgebaut.



Von der Skizze zur Maschine: Entwickelt wurden die Moccamaster-Kaffeebereiter von Technivorm-Gründer Gerard C. Smit.

[www.moccamaster.de](http://www.moccamaster.de)