

Pressemitteilung

**Freshcoffee präsentiert den TWIST:  
die preisgekrönte mobile Espressomaschine**

**Die von der Specialty Coffee Association of America zum besten neuen Produkt  
gekürte Espressomaschine Twist kommt dank Freshcoffee in die Schweiz**

Rüschiikon 30. Mai. 2011. Freshcoffee präsentiert rund einen Monat vor Beginn der Sommerferien 2011 eine Schweizer Premiere: Den Twist, die mobile Espressomaschine von Mypressi. Diese Neuentwicklung erfüllt den Wunsch nach hochstehendem Espresso oder Kaffee in den Ferien; zum Beispiel beim Camping, auf dem Schiff, beim Wandern oder bei Outdoor-Aktivitäten aller Art. Der Twist überzeugt zudem die Baristas auf der ganzen Welt und ist von der Specialty Coffee Association of America (SCAA) zum besten neuen Produkt 2009/2010 gekürt worden. Der Twist besticht mit exzellentem Espresso, der aus gemahlenem Kaffee oder Kaffeepads hergestellt wird. Die hohe Temperaturstabilität und der Druck von 9 bar ermöglichen den Aufbau eines erstklassigen Aromaprofils. Dem Gastronomen oder Hotelier bietet die mobile Espressomaschine ausserdem erstmals die Gelegenheit, dem Gast direkt am Tisch einen Espresso auszuschenken. Der Twist ist ab Juni zum Preis von 229 Franken in ausgesuchten Fachgeschäften oder direkt unter [www.freshcoffee.ch](http://www.freshcoffee.ch) erhältlich.

Der Twist ist eine der aussergewöhnlichsten Innovationen im Bereich der Kaffeezubereitung der letzten Jahre. Die mobile Espressomaschine ermöglicht es dem Kaffeeliebhaber, innert kürzester Zeit immer und überall perfekte Espresso zuzubereiten. Zudem benötigt sie keine externe Energiequelle. Ganz ohne Strom, nur mit Hilfe von Druckluft, den der Twist aus rezyklierbaren 8g-rahmbläserpatronen aufbaut, können vier doppelte oder acht einfache Espresso zubereitet werden. Die Kaffe Zubereitung ist zudem denkbar einfach: den Kaffee frisch mahlen, ins Kaffeeseib geben und tampen (fest andrücken). Dann frisches Wasser aufkochen und in den Twist geben. Nun den Twist über zwei Espresso tassen halten und den „Startknopf“ drücken. Innert 20 bis 30 Sekunden erhält man so zwei leckere Espresso höchster Qualität. Eine Qualität, die dank modernster Technologie ermöglicht wird und die sonst oft nur mit deutlich teureren Maschinen hergestellt werden kann. Wer den Twist mit Milchsäumern einsetzt, kann zudem auch Cappuccini, Latte Macchiato oder andere milchbasierte Kaffeespezialitäten zubereiten. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.



## Gastronomie und Hotellerie

Wer in der Gastronomie oder Hotellerie seinen Gästen etwas Aussergewöhnliches bieten möchte, erhält mit dem Twist die Möglichkeit dazu. Den Kaffee für den Twist vorbereiten, dann zwei heisse Tassen mit der entsprechenden „Kaffee-Mise en Place“ auf ein Tablett geben und am Gästetisch die beiden Espresso vor den Augen der Gäste ausschenken. Dies ist ein vollkommen neues Erlebnis für die Gäste. Auch an einer Bar oder in einem Gartenrestaurant ist der Einsatz des Twists möglich. Zudem macht der Twist nicht nur exzellenten Kaffee, er kann auch für die Zubereitung von Cocktails oder Tee-Spezialitäten verwendet werden.

## Entwicklung und Geschichte

Die Idee einer mobilen Espressomaschine entstand auf einer Hochzeitsreise. Der Twist-Erfinder Stephen O'Brian verbrachte seine Flitterwochen auf Bora Bora im Süd-Pazifik. Nirgendwo auf der Insel war ein guter Espresso oder Kaffee zu finden. Für den Kaffeeliebhaber ein unhaltbarer Zustand. Kaum zurück aus den Ferien startete O'Brian die Entwicklung einer mobilen Espressomaschine.

## Facts & Figures zum Twist:

- Gewicht: 1 kg
- Länge: 28 cm
- Höhe: 12 cm
- Farbe: Schwarz/Chrom
- Lieferumfang: Drei Kaffeefiebe, eines davon speziell für grob gemahlene Kaffee. Zusätzlich ein Tamper, Ersatzdichtungen, ein Transportbeutel und vier Rahmbläserpatronen für die Zubereitung von rund 32 Espresso.
- Extraktionsdauer: 20 bis 30 Sekunden
- Druckaufbau: Rezyklierbare Rahmbläserpatronen
- Druck: 9 bar (135 psi)
- Auszeichnung: Die Specialty Coffee Association of America (SCAA) kürte ihn zum besten neuen Produkt 2009/2010

## Download

- Fotos unter: <https://www.yousendit.com/download/dkJvN3RVdVVwcFh2Wmc9PQ>



## Detailhandelspreis

In der Schweiz: CHF 229.00

## Verfügbarkeit

Der Twist ist ab Juni 2011 online unter [www.freshcoffee.ch](http://www.freshcoffee.ch) oder in ausgesuchten Fachgeschäften verfügbar.

- Kaffeezentrale Schweiz, 8610 Uster. [www.kaffeezentrale.ch](http://www.kaffeezentrale.ch)
- Hochstrasser, 6014 Luzern. [www.hochstrasser.ch](http://www.hochstrasser.ch)
- Yachting Systems, 8002 Zürich. [www.yachting-systems.ch](http://www.yachting-systems.ch)



## Über Freshcoffee GmbH

*Freshcoffee ist ein Startup-Unternehmen, das sich der perfekten Kaffeezubereitung verschrieben hat und Dienstleistungen rund um den Kaffee für die Gastronomie, die Hotellerie und private Konsumenten erbringt. Das Freshcoffee-Angebot basiert auf röstfrischem Kaffee höchster Qualität, verbunden mit innovativen Kaffeezubereitungsmethoden. Die Freshcoffee GmbH hat ihren Hauptsitz in Rüschlikon. Geschäftsführer Ernst Knuchel gehört zudem zu den ersten Personen in der Schweiz, die einen universitären Hochschulabschluss auf Kaffee vorweisen können (<http://www.icbc.zhaw.ch/de/science/icbc/coffee.html>).*

## Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an:

Ernst Knuchel, Alpenstrasse 23, CH-8803 Rüschlikon  
Tel. +41 (0)79 924 06 12, E-Mail: [ernst.knuchel@freshcoffee.ch](mailto:ernst.knuchel@freshcoffee.ch)

