

# Espresso to go



**1. Druck:** Dieser wird durch N<sub>2</sub>O-Kapseln erzeugt. Diese findet man sonst eher als sogenannte Sahnekapseln in der Gastronomie, um damit unter anderem Desserts zu produzieren. Im Twist erzeugen sie einen konstanten Druck von 9 Bar. **2. Gewicht:** Etwa ein Kilogramm wiegt der handliche Brühler. **3. Optik:** Er hat die Anmutung eines Siebträgers, nur die funkelnde Maschine dahinter fehlt. **4. Zubehör:** Für den Twist gibt es zum Beispiel ein Einfach- und ein Doppelsieb, einen Padeinsatz (für E.S.E.-Pads), den von der Größe her passenden Tamper, einen Transportbeutel und sogar eine Gummiunterlage.

## Kult: DER CAMPINGKOCHER



**DIE IDEE** zu dieser mobilen Espressomaschine namens „myTwist“ entstand auf einer Hochzeitsreise. Der Erfinder Stephen O’Brian verbrachte seine Flitterwochen auf Bora Bora im Südpazifik. 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 und mehr als handlichen Espressomaschine. Und sie funktioniert und zwar ganz ohne Strom, nur mithilfe von Druckluft. Mit einer Patrone können vier doppelte oder acht einfache Espresso zubereitet werden. Die Kaffeezubereitung ist zudem denkbar einfach: den Kaffee frisch mahlen, ins Kaffeesieb geben und tampen. Anstatt des Pulvers können auch E.S.E.-Pads verwendet werden. Im Anschluss frisches Wasser aufkochen und in den Twist geben. Wenn dieses Gerät keine Alternative für den Campingurlaub ist! > [freshcoffee.ch](http://freshcoffee.ch), > [mypressi.com](http://mypressi.com)