



Café Sommelier

Design: Barbara Schmidt

Michael Gliss: „Als Sommelier bin ich begeistert, dass wir mit Café Sommelier einen neuen Standard präsentieren können, mit dem Genuss sinnlicher wird als jemals zuvor.“

Barbara Schmidt: „Ich liebe den Duft von Kaffee. Gern würde ich ihn einfangen können. Das ist die Idee hinter der Kollektion Café Sommelier.“

Michael Gliss: „As a sommelier I am delighted that with Café Sommelier we can present a new standard with more sensual enjoyment than ever before.“

Barbara Schmidt: „What I love about coffee the most is its aroma. I would love to be able to capture it. That was my personal idea behind the Café Sommelier collection.“



Designerin / Designer: Barbara Schmidt
Kaffeesommelier / Coffee sommelier: Michael Gliss



Guten Kaffee kann man sehen, riechen, schmecken. Mit einer schönen Tasse kann man ihn auch fühlen. Begleitet von Deutschlands erstem Kaffee-Sommelier, Michael Gliss, von kleinen Kaffeeröstern, Baristas und anderen Kaffee-Enthusiasten sind wir tief in die Welt des Kaffees eingedrungen, um zu lernen, wie man ihn zu einem richtig guten Getränk macht. Und mit diesem Wissen die passenden Tassen zu entwickeln, es zu genießen.

Bei der Entwicklung der Tassenformen und all ihrer Details wie Größe, Wandstärke, Rand- und Innenform, Henkel und Sitz auf den Untertassen hatte die Designerin Barbara Schmidt nur eins im Sinn: Sie als Werkzeuge zu gestalten, die Aroma und Geschmack des Kaffees nach allen Regeln der Kunst aufs beste zur Geltung bringen.

Good coffee. You can see it, smell it, taste it. With a beautiful cup you can also feel it. Accompanied by Michael Gliss, Germany's first coffee sommelier and by small coffee roasters, baristas and other coffee enthusiasts we delved deeply into the world of coffee in order to learn how to make it a really good beverage. And armed with this knowledge we set out to design the right cups for savouring it.

When developing the cup designs and all their details such as size, wall thickness, rim design, inner shape, handles and the fit on the saucers, designer Barbara Schmidt had only one thing in mind: To artfully design them as tools that best accentuate the aromas and flavours of coffee.

Café Sommelier

Design: Barbara Schmidt

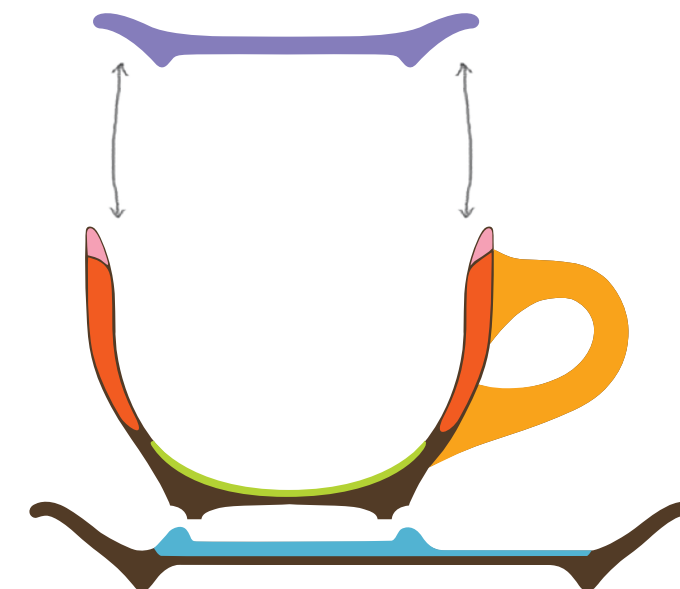
Dünne Ränder sind wichtig für ein gutes Trinkgefühl. Eine kräftige Wandstärke speichert Wärme. Die gerundete Innenform sorgt für die perfekte Crema und ist angenehm beim Umrühren. Das sind die Koordinaten für unsere Tassen. Je nach Getränk, für das sie bestimmt sind, haben sie alle ihren ganz eigenen Charakter.

Thin rims are important for a good drinking experience. Thick walls maintain the heat. The rounded inner shape produces the perfect crema and makes stirring easy. These are the coordinates for our cups. Each cup has its very own character, depending on the beverage.

Dinzler Kaffeerösterei am Irschenberg
Dinzler coffee roasters

Das Beste am Kaffee ist sein Duft. Warum sollte man ihn verfliegen lassen, bevor der erste Schluck getrunken ist? Das Aromasiegel bewahrt Duft und Geschmack frisch zubereiteten Kaffees bis zum Moment des Genusses.

The best part of coffee is its aroma. Why let it escape before taking the first sip? The aroma seal preserves aroma and flavour of freshly brewed coffee up to the moment of indulgence.



Sommelier-Standard:

- dünner Trinkrand für gutes Trinkgefühl
- dicke Wandstärke zur Wärmespeicherung
- ergonomischer Tassenhenkel
- eiförmiger Boden für perfekte Crema-Bildung
- asymmetrische Untertasse mit Raum für Löffel und Schokolade
- Aromasiegel schützt Duft und Geschmack
- thin rims for improved drinking sensation
- thick walls help retain the heat
- ergonomic handle
- egg-shaped base for perfect crema
- asymmetric saucer with space for spoon and chocolate
- Flavour seal protects smell and taste

Dinzler Kaffeerösterei am Irschenberg
Dinzler coffee roasters

KAHLA
PORZELLAN FÜR DIE SINNE



Café Sommelier

Design: Barbara Schmidt

Café Sommelier bringt Farbe auf den Tisch: Liebhaber von Espresso, Cappuccino & Co. können zwischen sattem Schokobraun, Taupe, Petrol und Rot wählen.

Colour your table with Café Sommelier: Espresso and cappuccino lovers can choose between shining chocolate brown, taupe, petrol and red.



REFERENZ REFERENCE

Richters Altstadt-Bäckerei, Wolfenbüttel
auf/on Café Sommelier



Fondfarben solid colours

schokobraun / chocolate brown 69-122
taupe 69-123
petrol 69-119
rot / red 60-017



Mon Plaisir

Illustration: Tine Drefahl

90-030

KAHLA
PORZELLAN FÜR DIE SINNE



Espresso-Obertasse, bordglasiert
espresso cup, rim glazed
0,03 l *, 4,8 cm hoch/high
Art. Nr. 21 5123

Espresso-Untertasse/saucer
11,7 cm
Art. Nr. 21 3518



Espresso Doppio-Obertasse, bordglasiert
espresso doppio cup, rim glazed
0,05 l *, 6,2 cm hoch/high
Art. Nr. 21 5124

Espresso-Untertasse/saucer
11,7 cm
Art. Nr. 21 3518



Café Crème-Obertasse, bordglasiert
café crème cup, rim glazed
0,11 l *, 6,8 cm hoch/high
Art. Nr. 21 5113

Café Crème-Untertasse
café crème saucer
14,5 cm
Art. Nr. 21 3554



Kaffee-Obertasse
coffee cup
0,19 l *, 6,8 cm hoch/high
Art. Nr. 21 4703

Kombi-Untertasse
saucer 16 cm
Art. Nr. 21 3516



Cappuccino Italiano-Obertasse, bordglasiert
cappuccino italiano cup, rim glazed
0,18 l *, 6,8 cm hoch/high
Art. Nr. 21 5125

Kombi-Untertasse
saucer 16 cm
Art. Nr. 21 3516



Cappuccino International-Obertasse, bordglasiert
cappuccino international cup, rim glazed
0,23 l *, 6,4 cm hoch/high
Art. Nr. 21 5126

Kombi-Untertasse
saucer 16 cm
Art. Nr. 21 3516



Milchkaffee-Obertasse
café au lait cup
0,37 l *, 8,7 cm hoch/high
Art. Nr. 21 4775

Kombi-Untertasse
saucer 16 cm
Art. Nr. 21 3516



Kaffeebecher, bordglasiert
mug, rim glazed
0,32 l *, 10,5 cm hoch/high
Art. Nr. 21 5330



Maxibecher, bordglasiert
large mug, rim glazed
0,50 l *, 11,3 cm hoch/high
Art. Nr. 21 5127



Gießer für Milch oder Zucker
jug for milk or sugar
0,35 l
Art. Nr. 21 1023



Wasserglas, doppelwandig
water glass, double wall
0,14 l *, 8,6 cm hoch/high
Art. Nr. ME 9969



Latte Macchiato-Glas, doppelwandig
latte macchiato glass, double wall
0,25 l *, 12,6 cm hoch/high
Art. Nr. ME 9968



Aromasiegel mini
flavour seal mini
9 cm
Art. Nr. 21 7840



Aromasiegel midi
flavour seal midi
10 cm
Art. Nr. 21 7841



Aromasiegel maxi
flavour seal maxi
11 cm
Art. Nr. 21 7842



Sommelier-Schälchen mit Lederband
sommelier bowl with leather strap
8,7 cm
Art. Nr. 21 D263



Kaffeelot
coffee scoop
7g
Art. Nr. 21 7838



Edelstahl Kaffeemühle mit Keramikmahlwerk, Porzellanbehälter
stainless steel coffee mill with ceramics grinder, porcelain jar
20 cm
Art. Nr. 21 D258

* empfohlene Füllmenge
* recommended filling quantity

Café Sommelier

Design: Barbara Schmidt

Café Sommelier ist ausgezeichnet.
Café Sommelier is design awarded.



Focus Open
2012
Internationaler Designpreis
Baden-Württemberg



Kaffeefilter
coffee filter
Art. Nr. 21 D257



Kaffeekaraffe mit Deckel
coffee carafe with lid
1,25 l
Art. Nr. 21 1127



Kuchenteller
dessert plate
21,5 cm
Art. Nr. 21 3460