



Café Sommelier

Krögerskoppel 13 · 24558 Henstedt-Ulzburg
Telefon: 0 41 93/90 13-6 · Telefax: /90 13-83
e-Mail: info@helmich-hotelausstattung.de

„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 weiß/white 90-021
Design: Barbara Schmidt



Michael Gliss, Deutschlands erster Kaffee-Sommelier:

„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, international ausgezeichnete Porzellan-Designerin:

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

Michael Gliss, Germany's first coffee sommelier:

„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, internationally distinguished porcelain designer:

„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.“



Café Sommelier



Café Sommelier weiß/white 90-021
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.

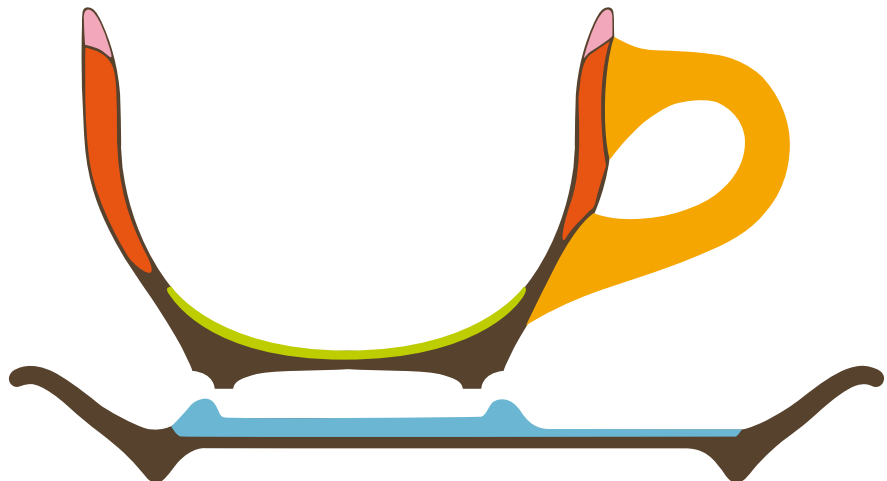
Das Sommelierschälchen, einen Gegenstand, den professionelle Weinverkoster benutzen, haben wir in das Werkzeugarsenal des Kaffeekenners übertragen. Schließlich gibt es beim Kaffee eine noch größere Aromenvielfalt als beim Wein!

We interpreted the sommelier's cup, an item used by professional wine tasters, for the tool kit of the coffee connoisseur. After all, coffee has an even greater range of aromas than wine!



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
-
- fine edge for improved drinking sensation
 - high wall thickness for keeping the warmth
 - ergonomic handle
 - egg-shaped base for perfect crema
 - asymmetric saucer with space for spoon and chocolate





Café Sommelier



Genau 7 Gramm Kaffeepulver fasst das Kaffeelot aus Porzellan. Ein Schmuck für jede Küche.

The porcelain coffee measuring spoon holds exactly 7 grams of ground coffee. A jewel for every kitchen.

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 bereitetem Kaffee bis zum Moment des Genusses (oder auch für den Fall, dass die Kaffeepause unerwartet unterbrochen wird).

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, or in the event that the coffee break is unexpectedly interrupted.

Für Puristen: Die traditionelle Zubereitung durch Aufbrühen im Porzellanfilter mit feinem Siebeinsatz. Hierfür wird ein gröberer Mahlgrad der Kaffeebohnen gewählt als für die Espressomaschine.

For purists: Traditional preparation by brewing in a porcelain filter with a fine strainer insert. For this purpose the coffee beans are ground more coarsely than for the espresso machine.





Café Sommelier



Espresso-Obertasse
espresso cup
bordglasiert/*rim glazed*
0,03 l *; 5,1 cm hoch/*high*
Art. Nr. 21 5123

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



Espresso Doppio-Obertasse
espresso doppio cup
bordglasiert/*rim glazed*
0,05 l *; 6,4 cm hoch/*high*
Art. Nr. 21 5124

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



Kaffee-Obertasse
coffee cup
0,19 l *; 7 cm hoch/*high*
Art. Nr. 21 4703

Untertasse/*saucer* 16 cm
Art. Nr. 21 3516



Cappuccino
Italiano-Obertasse
cappuccino italiano cup
bordglasiert/*rim glazed*
0,18 l *; 7,0 cm hoch/*high*
Art. Nr. 21 5125

Untertasse/*saucer* 16 cm
Art. Nr. 21 3516



Cappuccino
International-Obertasse
cappuccino international cup
bordglasiert/*rim glazed*
0,23 l *; 6,9 cm hoch/*high*
Art. Nr. 21 5126

Untertasse/*saucer* 16 cm
Art. Nr. 21 3516



Milchkaffee-Obertasse
café au lait cup
0,37 l *; 9,2 cm hoch/*high*
Art. Nr. 21 4775

Untertasse/*saucer* 16 cm
Art. Nr. 21 3516



Kaffeebecher
mug
bordglasiert/*rim glazed*
0,32 l *; 10,7 cm hoch/*high*
Art. Nr. 21 5330



Maxibecher
large mug
bordglasiert/*rim glazed*
0,50 l *; 11,9 cm hoch/*high*
Art. Nr. 21 5127



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



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