

A.Vogel

Bambu[®]

Früchte- und
Getreidekaffee

Du spürst, was gut für dich ist!

Die beliebtesten
Kaffeerezepte





Bambu® – mehr als eine Kaffee-Alternative

Bambu® ist das älteste von Alfred Vogels Lebensmittelprodukten. Schon 1923 bot er ihn in seinem Laden in Basel an, als bekömmliches Getränk für die ganze Familie mit schöner Farbe und feinem Aroma. „Den Namen Bambu habe ich gewählt als Erinnerung an eines der interessantesten Kaffeehäuser von Guatemala, welches eben diesen Namen trug. Es ist mit indianischer Kunst ausgestattet, und man vergisst es deshalb nicht so rasch wieder“.

Alfred Vogel war ein strikter Kaffeegegner und fand es der Gesundheit zuliebe sinnvoller, Bohnenkaffee durch einen guten Getreide-, Frucht- und Wurzelkaffee zu ersetzen.

Das Rezept bestand damals wie heute aus Wegwartewurzeln, Getreide, Eicheln und sonnengereiften türkischen Feigen.

Bambu® schont Magen, Herz und Nerven – ein wohltuendes Heißgetränk für die ganze Familie.

Bambu® – Qualität, die man schmeckt

Bambu® wird aus Extrakten hergestellt und hat dadurch einen sehr geringen Glutengehalt*



Zichorie, auch gemeine Wegwarte (*Cichorium intybus*) genannt, gehört in die Familie von Chicorée und Endivien. Dieser bis zu 1.5 m hohe Strauch blüht mit blassblauen Blüten. Verwendet werden die verdickten Wurzeln, die wie Rüben aussehen und zuerst getrocknet, dann geröstet und anschließend gemahlen werden. Die Wegwarte ist dank ihrer Bitterstoffe seit langem als Alternative zu Kaffeebohnen verbreitet.



Weizen & Gerste – mit vielen Mineralstoffen, wie z.B. Kieselsäure. Die Gerste wird „gemälzt“, d.h. befeuchtet und zum Keimen gebracht. Dabei aktivieren sich die natürlichen Enzyme, welche die Stärke in Zucker umwandeln.



Feigen – sonnengereifte türkische Feigen liefern Mineralstoffe, Energie und den unvergleichlich fruchtigen Geschmack.



Eicheln – enthalten wichtige Gerbstoffe. Die voll ausgereiften Früchte werden geschält, zerkleinert und leicht geröstet.

Bambu® Macchiato

Rezept für ein großes Glas (ca. 300 ml)

- 150 ml Milch oder ein Milchersatz
- 1 EL **Bambu® Instant**
- Nach belieben Schokoladenpulver zum Garnieren
 - › Sie benötigen einen Milchschaumer oder Schneebesen

Zubereitung

1. Milch erhitzen (ca. 60 Grad), nicht kochen.
2. Milchschaum herstellen und ins Glas füllen.
3. 1 EL **Bambu®** in einer Espressotasse kochenden Wassers auflösen und sofort vorsichtig durch die Mitte des Schaums in das Glas gießen, damit die typischen Schichten entstehen.



Bambu® Latte

Rezept für eine Portion

- 1 TL **Bambu® Instant**
- 1 TL Rohrzucker
- ca. 100 ml kalte Milch oder ein Milchersatz
- ca. 150 ml heißes Wasser
 - › Sie benötigen einen Milchschaumer oder Schneebesen

Zubereitung

1. **Bambu®** Pulver, Zucker und die kalte Milch in einer großen Kaffeeschale leicht aufschäumen.
2. Mit heißem Wasser auffüllen, Menge und Verhältnis von Milch zu Wasser können nach Geschmack und Größe der Lieblingstasse variieren.

Ganz wichtig: Viel Milch! Oder einen Milchersatz ihrer Wahl.

Unser Tipp Mit etwas Kardamom, Zimt und Nelken entsteht ein aromatischer Chai Latte.



Bambucchino

Rezept für eine große Tasse (ca. 250 ml)

- 150 ml Milch oder ein Milchersatz
- 1 TL **Bambu® Instant**
- ½ TL Kakao oder Schokopulver
- ½ TL Rohrzucker
- Etwas heißes Wasser
 - › Sie benötigen einen Milchschaumer oder Schneebesen

Zubereitung

1. Die Milch auf ca. 60 Grad erhitzen und aufschäumen, bis der Milchschaum halbflüssig bis cremig ist.
2. **Bambu®**, Kakao und Zucker in etwas heißem Wasser in der gewünschten Tasse auflösen.
3. Die aufgeschäumte Milch in einem Schwung dazugeben, so dass ein braunes Schäumchen entsteht.

Unser Tipp „Heiße Chili-Schokolade“
Bambu® mit einem Esslöffel Kakaopulver
mischen, etwas Chili dazu – so entsteht eine
leckere und anregende heiße Schokolade!



Bambu® Banana Smoothie

Rezept für zwei Gläser

- 2 reife Bananen
- 400 ml kalte Milch oder ein Milchersatz
- 2 TL **Bambu® Instant**
- Etwas Rohrzucker (nach Geschmack)
 - › Sie benötigen einen Pürierstab oder Mixer

Zubereitung

1. Bananen in grosse Stücke teilen und mit den restlichen Zutaten pürieren, so dass ein samtiges Getränk entsteht.
2. In Gläser geben und sofort servieren.

Unser Tipp Ein paar Bananenstücke auf einem Spieß zum Naschen direkt auf dem Glas servieren.



Mehr Rezepte
und Informationen
finden Sie hier:
www.bambu-kaffee.de



A.Vogel

Bambu[®]

Du spürst, was gut für dich ist!



Vertrieb

RAPUNZEL Naturkost · Rapunzelstraße 1 · D-87764 Legau

Hersteller

Bioforce AG · Grünaustraße 4 · CH-9325 Roggwil · www.avogel.de

Erhältlich in Naturkost- und Reformhandel.

Umweltfreundlich gedruckt auf 100% Recycling-Papier mit mineralölarmlen Öko-Druckfarben. Chemie- und wasserfreie Druckplattenherstellung. Elektrische Energie für den Druckprozess aus Wasserkraft. Klimaneutrale Druckproduktion.