

# Der perfekte Espresso.

Markteinführung einer neuen Handhebel-  
espressomaschine aus Schweizer Produktion.

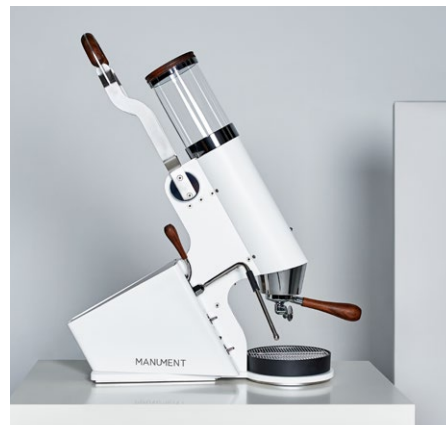


– Stuttgart, 9. Oktober 2019

Die Manument Leva-Maschine setzt ein Zeichen für die Zukunft der Kaffee-Technologie: eine einzigartige Espresso-Maschine, die durch Schweizer Ingenieurskunst und hochwertige Materialien für nachhaltige Innovation steht. Das deutsche Startup Manument, mit Entwicklungs- und Designteam, sowie Produktionsstätte in Thun (Schweiz), hat alle Energie und Know-how in das erste Produkt gesteckt: die aufsehenerregende Leva-Maschine verbindet das beste sensorische Espressoerlebnis mit dem Wesentlichen der fortschrittlichen Kaffeekultur.

Thomas Liebe, Designer der Manument Leva-Maschine und Schweizer Barista Meister 2008, sagt: „Dieser besondere analoge Mechanismus, erlaubt den Benutzern volle Kontrolle über die Extraktion. Mit dieser Entwicklung haben wir viele der Probleme der veralteten Espressomaschinen gelöst: Temperaturschwankungen, schwere Bedienbarkeit, lange Aufheizzeiten und unveränderbare Flow-Profile.“

Der innovative manuelle Flow-Hebel ermöglicht es während der Extraktion den Wasserfluss auf den gemahlene Kaffee manuell zu kalibrieren und damit direkt Einfluss auf den Geschmack in der Tasse zu nehmen. Das Multi-Durchlauferhitzersystem (zum Patent angemeldet) erhitzt ausschließlich die nötige Menge Wasser für einen doppelten Espresso oder das Milchaufschäumen. Somit produziert die Manument Leva-Maschine geringste Abwärme, vermeidet Überhitzung und bleibt stabil auf der gewünschten Extraktionstemperatur.





Mit den folgenden Schritten kann dieses Erlebnis individualisiert und auf den persönlichen Geschmack bzw. das Aroma der Röstung abgestimmt werden:

1. Via Hebel wird eine Feder in der Maschine gespannt. Durch den Unterdruck, den ein Kolben im Leva-Zylinder der Maschine erzeugt, wird Wasser durch ein Rückschlagventil in den Leva-Zylinder gesaugt.
2. Sobald der Hebel losgelassen und das Flow-Ventil mit dem Flow-Hebel manuell geöffnet wird, bewegt sich der Kolben nach unten und drückt dabei das Wasser aus dem Zylinder in den Durchlauferhitzer.
3. Während das Wasser durch den Durchlauferhitzer fließt, wird das Wasser auf die vom Barista eingestellte Brühtemperatur erhitzt.
4. Je nach Position des Flow-Ventils (Positionen 1–5) verändert sich der Massestrom (Gramm Wasser/Sekunde) auf den Kaffee Kuchen. Das manuelle Flow-Profiling erlaubt es dem Barista somit, die gewünschten Aromakomponenten im Kaffee zu beeinflussen.
5. Für das beste Benutzererlebnis wird zu Beginn ein Standardprofil empfohlen. Wir empfehlen dem Barista, in Folge mit verschiedenen Öffnungssequenzen zu experimentieren, um den optimalen Geschmack aus den gewählten Bohnen zu extrahieren.

Geschäftsführerin Francesca Schulz sagt: „Die Inspiration hinter der Manument Leva ist die italienische Handhebelmaschine, diese haben unsere Kaffeeexperten komplett dekonstruiert und von Grund auf neu gedacht, neu designt und nach den höchsten Standards Schweizer Ingenieurwesens von Hand produziert. Die Manument Leva-Maschine ist die neue Generation der Kaffeetechnologie. Nach 18 Monaten Entwicklung haben wir unser Ziel erreicht eine außerordentliche, nachhaltige, hochwertigste Maschine anzubieten, sowohl für den Profi-Barista, als auch den Kaffeeenthusiasten zuhause.“

Die Manument Leva-Maschine besteht aus 590 performanten Teilen, sie bietet beispiellosen Einfluss auf die Zubereitung und setzt einen neuen Standard für nachhaltige Innovation.





## ABOUT MANUMENT

Seit 2018 widmet sich das kleine Team bei Manument aus Ingenieuren, Designern, Baristi, aber vor allem Kaffeeliebhabern, der Leva-Maschine. Das deutsche Startup, mit Hauptsitz in Stuttgart, wird von Geschäftsführerin Francesca Schulz geführt. Manument macht den ersten Schritt in Kaffeemaschinenmarkt, mit der ikonischen Leva-Maschine, einer hervorragenden Handhebelespressomaschine, die nachhaltige Innovation durch Präzisionstechnik und hochwertigste Materialien bietet.

Manument wird die Leva-Maschine auf folgender Messe zeigen:

HOST Milano  
18. - 22. Oktober,  
Halle 14,  
Stand N35



Hinweise für die Redaktion  
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an: [press@manument.com](mailto:press@manument.com)  
Bilder der Manument Leva-Maschine zum Herunterladen [hier](#).

Für Verkaufsinformationen wenden Sie sich bitte per Mail an [sales@manument.com](mailto:sales@manument.com)  
oder besuchen Sie unsere Webseite [manument.com](http://manument.com)