Markenjury

Jacobs Kapseln

Espresso- und Lungo-Genuss auf Knopfdruck.

Eine Markenjury-Aktion für User von CHEFKOCH.DE

Liebes Markenjury-Mitglied!

Herzlich willkommen zu unserer ersten gemeinsamen Markenjury-Aktion mit Jacobs. Darin probieren Sie drei Sorten Jacobs Espresso und Lungo Kapseln zusammen mit Ihren Bekannten und Verwandten.

So läuft diese Markenjury-Aktion ab:

1. **Sie testen**: Probieren Sie die Jacobs Kapseln selbst mit Ihrer Nespresso®*-Maschine aus.
2. **Sie geben Ihr Urteil ab:** Nehmen Sie an den drei Umfragen während der Aktion teil, um all Ihre Erfahrungen zu übermitteln.
3. **Sie lassen andere teilhaben:** Verkosten Sie gemeinsam mit Bekannten und Verwandten die Jacobs Espresso und Lungo Kapseln und geben Sie spannende Tipps sowie Insiderwissen weiter.
4. **Sie berichten von Gesprächen:** Teilen Sie uns mit, wenn Sie über die Jacobs Kapseln gesprochen haben. Welche Erfahrungen haben Sie beim gemeinsamen Probieren gemacht? Welche Reaktionen, Vorschläge oder Fragen gab es?

Wir freuen uns auf eine spannende Aktion. Viel Spaß – und los geht's!

Ihr Markenjury-Team

*Nespresso® ist die Marke einer Drittpartei, die mit Mondelēz International nicht in Verbindung steht.

Wissenswertes zum Produkt . . . . . Seite 4 bis 9
Ihre Markenjury-Box . . . . . Seite 10
Anleitung für die Markenjury-Aktion . . . . . Seite 11 bis 13
Die Markenjury-Prinzipien . . . . . Seite 14
Botschaft zum Weitersagen . . . . . Seite 15
Tipps für Ihre Aktion. . . . . Seite 16 bis 18
Rezepte mit Jacobs . . . . . Seite 19 bis 21
Wussten Sie schon...? . . . . . Seite 22 bis 26
Notizen. . . . . Seite 27

Wissenswertes zum Produkt

Genuss für jede Gelegenheit

Ob zusammen mit Freunden, der Familie oder Kollegen: eine Tasse mit aromatischem Kaffee können Sie in vielen Situationen genießen.

Zu einer geselligen Runde gehört duftender Kaffee dazu.

Bereits seit mehr als 1.000 Jahren genießen Menschen Kaffee. Angeblich entdeckten Hirten in der äthiopischen Region Kaffa das Getränk, als ihre Ziegen an Kaffeesträuchern genascht hatten. Heute gibt es zahlreiche Varianten des belebenden Heißgetränks. Grundlage sind zumeist Espressos oder Lungos, die Sie mit den Jacobs Kapseln in bewährter Jacobs Qualität bekommen.

Wissenswertes zum Produkt

Jacobs Kapseln

Jacobs bietet für jede Geschmacksvorliebe die passende Kapselsorte für Ihre Nespresso®*-Maschine.

Seit 120 Jahren steht Jacobs in Deutschland für Kaffeekompetenz. Diese zeigt sich natürlich auch bei den Jacobs Kapseln: Auf Knopfdruck erhalten Sie perfekten Espresso- und Lungo-Genuss aus der Nespresso®*-Maschine, den Sie pur oder zum Beispiel mit Milchschaum auch als Latte Macchiato oder Cappuccino genießen können.

*Nespresso® ist die Marke einer Drittpartei, die mit Mondelēz International nicht in Verbindung steht.

Wissenswertes zum Produkt

Die Sorten in dieser Aktion

In dieser Markenjury-Aktion haben Sie die Möglichkeit, drei der insgesamt zehn Kapselsorten von Jacobs zu probieren: den lungo magnifico, lungo delicato und espresso classico.

Jacobs lungo magnifico

Für einen kraftvollen Genuss-Moment: Ein dunkel gerösteter Lungo mit einer köstlich rauchig-nussigen Note.

Intensität: 8

Intensität des Kaffees

Auf allen Jacobs Kapseln finden Sie eine Angabe zur Intensität des Kaffees – zwischen 3 und 10. Diese Zahl gibt einen Hinweis darauf, wie stark ein Kaffee schmeckt: von subtil-elegant bis temperamentvoll-kräftig.

Jacobs lungo delicato

Für einen erlesenen Genuss-Moment: Ein ausgewogener Lungo, samtig und mit feinen Röstaromen.

Intensität: 6

Jacobs espresso classico

Für einen sinnlichen Genuss-Moment: Ein vielschichtiger Espresso mit balanciertem Bouquet.

Intensität: 7

So können Sie die Verpackung recyclen

Alle Bestandteile der Verpackung lassen sich selbstverständlich recyclen. Sie können die Kapsel im Restmüll, die Plastikverpackung im gelben Sack und die Kartonverpackung im Papiermüll entsorgen.

Wissenswertes zum Produkt

Die Zubereitung

In Ihrer Nespresso®*-Maschine können Sie mit den Jacobs Kapseln Espressos und Lungos ganz einfach auf Knopfdruck zubereiten und diese mit Freunden und der Familie genießen.

Die perfekte Crema ist 3 bis 5 Millimeter dick und haselnussbraun.

1. Nehmen Sie die Jacobs Kapsel aus der Verpackung und legen Sie sie wie gewohnt in Ihre Nespresso®*-Maschine ein. Starten Sie den Brühvorgang.

2. Zunächst wird die Kapsel automatisch perforiert. Anschließend wird das Wasser unter Druck hindurchgepresst. Dabei werden alle Aromen freigesetzt – und Ihr Espresso oder Lungo erhält eine schöne Crema.

3. Wenn Ihr Espresso oder Lungo fertig ist, klappen Sie die Kapselmaschine auf. Die verwendete Kapsel fällt gleich in den entsprechenden Abfallbehälter der Maschine.

Übrigens: Ein Espresso wird mit 40 ml Wasser, ein Lungo mit 110 ml Wasser hergestellt.

*Nespresso® ist die Marke einer Drittpartei, die mit Mondelēz International nicht in Verbindung steht.

Wissenswertes zum Produkt

Kurz und knapp

Jacobs Kapseln

- 6 verschiedene Espresso- und 4 verschiedene Lungo-Sorten
- Sicher und kompatibel für den Gebrauch in Nespresso®*-Maschinen
- Erhältlich seit September 2013
- Unverbindliche Preisempfehlung:
  - Jacobs Espresso (Packung á 10 Kapseln): 2,99 €
  - Jacobs Lungo (Packung á 10 Kapseln): 2,99 €

*Nespresso® ist die Marke einer Drittpartei, die mit Mondelēz International nicht in Verbindung steht.

Ihre Markenjury-Box

Inhalt:

Für Sie zum Probieren und gemeinsamen Genießen im Familien- und Freundeskreis:

- 1 Jacobs lungo magnifico (à 10 Kapseln)
- 1 Jacobs lungo delicato (à 10 Kapseln)
- 1 Jacobs espresso classico (à 10 Kapseln)

Zum Weitergeben an Ihre Freunde, Bekannten und Kollegen:

- 10 Probiersets Jacobs Espresso & Lungo (à 3 Kapseln) – enthält jede Sorte einmal
- 20 Fragebögen

Sie probieren die Jacobs Kapseln

5 Wochen lang probieren Sie die Jacobs Kapseln. Verkosten Sie die drei Sorten lungo magnifico, lungo delicato und espresso classico aus Ihrer Markenjury-Box. Welcher schmeckt Ihnen am besten? Welche Aromen können Sie herausschmecken?

Ihre schönen Momente, z.B. vom gemeinsamen Auspacken der Markenjury-Box mit Ihren Bekannten oder von Ihren Testerfahrungen mit Freunden, halten Sie am besten auf Fotos fest. Schicken Sie uns diese zusammen mit Ihren Gesprächsberichten für unser gemeinsames Fotoalbum.

Sie geben Ihr Urteil ab

Während der Markenjury-Aktion übermitteln Sie uns regelmäßig Ihre Testerfahrungen. Nehmen Sie dazu an insgesamt 3 Online-Umfragen teil:

- zu Beginn der Aktion an der Startumfrage
- zur Hälfte der Aktion an der Zwischenumfrage
- am Ende der Aktion an der Abschlussumfrage

Um Sie rechtzeitig über den Beginn einer Umfrage zu informieren, erhalten Sie jeweils eine E-Mail.

Sie lassen Freunde und Bekannte teilhaben

Werden Sie aktiv und geben Sie Ihren Freunden, Kollegen und Bekannten die Chance, sich von den Jacobs Espresso und Lungo Kapseln zu überzeugen.

- Genießen Sie gemeinsam mit Ihren Freunden eine Tasse Espresso oder Lungo von Jacobs.
- Überreichen Sie Ihren Kollegen ein Probierset mit allen drei Sorten aus dieser Markenjury-Aktion.
- Verraten Sie anderen Hintergrundinformationen rund um Kaffee und Jacobs aus diesem Markenjury-Handbuch.

Sie berichten von Gesprächen

Wichtige Basis für Aktionen der Markenjury sind Gesprächsberichte. Sie ermöglichen dem Team von Jacobs, aus Ihren Gesprächen und Diskussionen mit Freunden, Kollegen und Verwandten über die Jacobs Espresso und Lungo Kapseln zu lernen. Daraus können sich z.B. Anregungen und Verbesserungsvorschläge ergeben.

Wann immer Sie mit jemandem über die Espresso und Lungo Kapseln von Jacobs sprechen, lassen Sie es uns wissen und schreiben Sie einen Gesprächsbericht.

• über ein Formular in Ihrem persönlichen „Mein Bereich"

• über den Gesprächsberichte-Button im Blog dieser Markenjury-Aktion

Sie sammeln die Meinungen Ihrer Freunde

In Ihrer Markenjury-Box finden Sie Fragebögen, mit denen Sie das Urteil Ihrer Freunde zu den Jacobs Kapseln einholen können. Lassen Sie uns gemeinsam in dieser Markenjury-Aktion so viele Meinungen wie möglich zusammentragen, um damit die Jacobs Produktentwicklung zu unterstützen. Ihr Urteil sowie das Ihrer Freunde, Kollegen und Bekannten wird ausgewertet und anonym an Jacobs übergeben.

Detaillierte Infos zum Ausfüllen und Übermitteln finden Sie auf den Fragebögen selbst.

Diskutieren Sie gemeinsam mit den anderen Teilnehmern dieser Markenjury-Aktion auf dem Blog unter www.markenjury.de/jacobs.

Sie haben Fragen oder Anregungen zu dieser Markenjury-Aktion? Richten Sie diese direkt an jacobs@markenjury.de.

Markenjury-Prinzipien

Wir alle reden gern über neue Produkte und machen sie auf diese Weise bekannt – besonders, wenn sie unser Leben leichter, schöner oder aufregender machen.

Auf diesem Prinzip der Mundpropaganda basieren Markenjury-Aktionen: Durch das Weitergeben unserer ehrlichen Meinung wollen wir gute Produkte noch bekannter und erfolgreicher machen. Dazu ist es wichtig, dass Sie als Teilnehmer an Aktionen die Markenjury-Prinzipien beachten:

Offenheit

Wenn Sie mit Freundinnen und Bekannten über Produkte aus einer Aktion sprechen, dann sagen Sie ihnen auch ehrlich, dass Sie diese im Rahmen einer Markenjury-Aktion kennengelernt haben. Schließlich wollen Sie nur Neuigkeiten an Ihre Bekannten weitergeben.

Offenheit bedeutet auch, dass Sie die Meinungen anderer aufnehmen und akzeptieren. Viele Meinungen sind wichtig, um den Herstellern ein realistisches Bild davon zu geben, wie ihre Produkte im Alltag ankommen. Von dieser Offenheit profitieren wir alle. Denn nur dann entwickeln Hersteller die Produkte, die wir wirklich wollen.

Ehrlichkeit

Geben Sie stets Ihre ehrliche Meinung weiter. Empfehlen Sie Produkte nur, wenn Sie tatsächlich begeistert sind. Sagen Sie im Gegenzug auch, welche Verbesserungen Sie sich wünschen, falls Sie ein Produkt weniger überzeugt.

Botschaft zum Weitersagen

Mit Jacobs Kapseln gelingen intensive Espressos und aromatische Lungos auf Knopfdruck.

Tipps zum Weitersagen

In dieser Markenjury-Aktion probieren Sie selbst drei Sorten Jacobs Espresso und Lungo Kapseln. Lassen Sie andere an Ihren Eindrücken teilhaben.

Laden Sie Ihre Freunde zu einem schönen Osterfrühstück mit Kaffee-Verkostung ein. Welche Sorte schmeckt ihnen am besten? Wie Sie eine richtige Verkostung für Jacobs gestalten, erfahren Sie auf den folgenden Seiten. Dazu können Sie auch die köstlichen Rezepte mit Jacobs ausprobieren und Ihren Freunden bereitstellen.

Auf die Frage „Möchtest Du noch eine Tasse Kaffee?" können Sie Ihren Bekannten die Anekdote erzählen, dass man in Äthiopien immer gleich drei Tassen trinkt: Die erste für den reinen Genuss, die zweite, um wichtige Dinge zu besprechen und die dritte zum allgemeinen Segen der Anwesenden. Wie gut, dass Sie in dieser Markenjury-Aktion gleich drei Jacobs Kapselsorten verkosten können.

Auch Ihre Kollegen interessieren sich sicherlich für die Jacobs Kapseln, mit denen sie sich schnell einen köstlichen Espresso oder Lungo zubereiten können. Wenn in Ihrem Büro eine Nespresso®*-Maschine steht, überraschen Sie sie doch mit einer Kaffeespezialität von Jacobs. Oder stellen Sie ihnen ein kleines Osternest mit einem der Probiersets aus Ihrer Markenjury-Box auf dem Schreibtisch bereit.

Espresso oder Lungo? Mit einem Löffel Zucker oder Milchschaum-Haube? Fragen Sie Ihre Bekannten nach ihrer Lieblingskaffeevariation. Bereiten Sie die Espressos und Lungos entsprechend zu und tauschen Sie untereinander. Wie schmecken Ihnen die Lieblingskaffees der anderen?

Erzählen Sie auch Ihren Kollegen, Bekannten und Verwandten von den Jacobs Kapseln.

Nüsse sind ein gesunder und vitaminreicher Snack am Nachmittag. Bieten Sie Ihren Kollegen oder Freunden doch ein Schälchen an und erzählen Sie, dass der Jacobs lungo magnifico ebenfalls ein rauchig-nussiges Aroma hat.

*Nespresso® ist die Marke einer Drittpartei, die mit Mondelēz International nicht in Verbindung steht.

Tipps für Ihre Aktion

So gelingt Ihre Verkostung

Intensität, Körper und Wasser – mit diesen Tipps verkosten Sie Jacobs Kapseln richtig.

Bereiten Sie die Kaffeespezialitäten zunächst wie gewohnt in Ihrer Nespresso®*-Maschine zu.

Stellen Sie für jeden ein Glas stilles, kühles Wasser bereit. Damit neutralisieren Sie Ihre Geschmacksnerven zwischen den verschiedenen Kaffees.

Verkosten Sie die drei Sorten in dieser Markenjury-Aktion in aufsteigender Intensität:

1. lungo delicato: Intensität 6
2. espresso classico: Intensität 7
3. lungo magnifico: Intensität 8

Achten Sie dabei auf:

- die feine Crema und die Farbe des Kaffees
- das Gefühl des Kaffees im Mund, seinen sogenannten „Körper"
- den Geruch und Geschmack des Kaffees. Versuchen Sie, sich Ihren Eindruck gegenseitig zu beschreiben.

*Nespresso® ist die Marke einer Drittpartei, die mit Mondelēz International nicht in Verbindung steht.

Rezepte mit Jacobs

Schoko-Kaffee-Flammeri

Ob am Nachmittag oder zum Dessert, der Schoko-Kaffee-Flammeri passt zu einem Jacobs lungo magnifico.

Einen Jacobs lungo magnifico mit der Hälfte der Milch mischen. Schokolade in Stücke brechen und bei kleiner Hitze im Jacobs Lungo-Milch-Gemisch auflösen. Speisestärke mit der restlichen Milch glatt rühren. Unter Rühren mit dem Kochlöffel zur Schoko-Kaffee-Milch geben, unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und kurz aufkochen, bis der Pudding cremig-dick ist.

In vier mit kaltem Wasser ausgespülte Förmchen oder Tassen füllen. Direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, dann bildet sich keine Haut. Kühl gestellt ist der Pudding nach ca. 2 Stunden sturzfest. Zusammen mit einem Jacobs lungo magnifico servieren.

Zutaten:

1 Kapsel Jacobs lungo magnifico
100 g zartherbe Schokolade
200 ml Milch
25 g Speisestärke
Frischhaltefolie
Dazu Jacobs lungo magnifico

Rezepte mit Jacobs

Lungo Ritter

Zutaten:

1 - 2 Msp. Zimt

1 Kapsel Jacobs lungo delicato

2 Eier

4 Scheiben Toastbrot (oder Weißbrot)

40 g Butter

50 g Zucker

Dazu Jacobs lungo delicato

„Arme Ritter" mal anders: Die „Lungo Ritter" schmecken wunderbar zum Jacobs lungo delicato.

Einen Jacobs lungo delicato zubereiten und etwas abkühlen lassen. Auf einem Teller mit den Eiern verquirlen. Auf einem zweiten Teller Zucker und Zimt mischen. Toastscheiben zu Dreiecken halbieren und kurz in der Jacobs Lungo-Ei-Mischung wenden.

Butter portionsweise in einer Pfanne erhitzen und die Toastscheiben darin von beiden Seiten goldbraun braten. Die frisch gebackenen Toastscheiben in Zimt und Zucker wälzen und noch warm servieren. Dazu einen Jacobs lungo delicato reichen.

Rezepte mit Jacobs

Tiramisu im Glas

Schicht um Schicht köstlich: Tiramisu im Glas mit Jacobs espresso classico.

Drei Jacobs espresso classico zubereiten, auskühlen lassen und mit dem Mandellikör mischen. Frischkäse mit Joghurt, Vanillezucker, Zucker und etwa 7 Esslöffeln der Jacobs Espresso-Mandellikör-Mischung mit dem Handrührgerät glatt rühren.

Löffelbiskuits grob hacken oder zerbröseln. Die Hälfte der Brösel in 6 Gläser verteilen und mit der Hälfte der übrigen Jacobs Espresso-Mandellikör-Mischung beträufeln. Die Hälfte der Creme darauf verteilen und den Vorgang mit einer zweiten Schicht wiederholen. Tiramisu mindestens 2 Stunden kühlen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und dann zusammen mit einem Jacobs espresso classico genießen.

Zutaten:

3 Kapseln Jacobs espresso classico

5 EL Mandellikör (oder Mandelsirup)

400 g Frischkäse

200 g Joghurt

2 Pck. Vanillezucker

1 EL Zucker

75 g Löffelbiskuits (ca. 9 Stück)

1 - 2 TL Kakaopulver zum Bestäuben

Dazu Jacobs espresso classico

Wussten Sie schon...?

Weitere Kapselsorten

Insgesamt zehn Sorten umfasst das Kapselsortiment von Jacobs. Neben den zwei Lungos und einem Espresso in dieser Markenjury-Aktion gibt es daher noch fünf weitere Espressos und zwei Lungos, die Sie einfach mit Ihrer Nespresso®*-Maschine zubereiten können.

Jacobs lungo elegante

Für einen eleganten Genuss-Moment: Ein lieblicher Lungo, sanft und mit leicht nussiger Note.

Intensität: 4

Jacobs lungo fondo

Ein intensiver, vielseitiger Lungo mit feinen Kakao- und Zitrus- Nuancen für einen charismatischen Genuss-Moment.

Intensität: 7

*Nespresso® ist die Marke einer Drittpartei, die mit Mondelēz International nicht in Verbindung steht.

Jacobs espresso dolce

Für einen harmonischen Genuss-Moment: Ein ausgewogener Espresso, mild und samtig.

Intensität: 3

Jacobs espresso ristretto

Ein dunkler espresso ristretto mit unverkennbar kräftigem Aroma und feinen Zitrusnoten, für einen leidenschaftlichen Genuss-Moment.

Intensität: 10

Jacobs espresso supremo

Für einen aromatischen Genuss-Moment: Ein interessanter Espresso mit leichter Säure.

Intensität: 5

Jacobs espresso forte

Für einen außergewöhnlichen Genuss-Moment: Ein erhabener Espresso, fruchtig, mit intensivem Körper.

Intensität: 10

Jacobs espresso intenso

Für einen intensiven Genuss-Moment: Ein charakteristischer Espresso, kräftig und tiefgründig.

Intensität: 9

Wussten Sie schon...?

Das Aroma-Rad von Jacobs

Schokoladig, nussig oder rauchig? Mit mehr als 800 Aromen ist Kaffee das aromatischste Naturprodukt auf der Welt. Das Jacobs Aroma-Rad hilft Ihnen beim Zuordnen und Entdecken der Kapselsorten.

Die zehn deutlichsten Aromen können Sie auf dem Aroma-Rad von Jacobs entdecken – und gleich Ihre Lieblingssorte der Espresso und Lungo Kapseln zuordnen.

Auch die drei Kapselsorten aus dieser Markenjury-Aktion sind auf dem Aroma-Rad: der lungo magnifico in hellem Violett bei „rauchig", der lungo delicato in Grün bei „holzig" und der espresso classico in Braun bei „schokoladig".

Wussten Sie schon...?

Tipps für den perfekten Genuss

Spätestens wenn der Kaffee dampfend in die Tasse läuft, steigt er empor: der besondere Kaffeeduft. Hier ein paar Tipps, wie Sie ihn noch aromatischer genießen können:

Tasse aufwärmen

Das beste Aroma hat Ihr Espresso oder Lungo, wenn er in eine erwärmte Tasse fließt. Damit beugen Sie dem „Kälteschock" vor, der Bitterstoffe ausprägt.

Die richtige Wasserhärte

Für den Geschmack des Kaffees ist die Qualität des Wassers sehr wichtig. Der ideale Härtegrad für die Kaffeezubereitung liegt bei etwa 7 – 8°dH. Wie hart Ihr Wasser ist, können Sie z.B. beim Wasserversorger erfragen.

Luftdicht und kühl lagern

Kaffee nimmt leicht Fremdgerüche auf. Auch Sauerstoff, Licht und Feuchtigkeit beeinflussen das Aroma. Um das Aroma zu schützen, sind die Jacobs Kapseln daher einzeln verpackt.

Der Jacobs lungo magnifico hat eine rauchig-nussige Note.

Wussten Sie schon...?

Kaffee macht erfinderisch

1895 eröffnete Johann Jacobs in Bremen ein Kaffeespezialitätengeschäft und gründete seine eigene Kaffeemarke. Vor und nach ihm hatten auch viele andere großes Interesse an Kaffee – und wurden ebenfalls erfinderisch.

Die Damen im Barock tranken den Kaffee lieber kalt.

Das Sprichwort **„Kalter Kaffee macht schön"** kommt aus dem Barock. Denn im heißen Kaffeedampf schmolzen den Damen die damals auf Wachs basierenden Lippenstifte von den Mündern. Also tranken sie lieber kalten Kaffee, um schön zu bleiben.

Immer, wenn Kaffee in der Geschichte rar war, wurden die Menschen erfinderisch: Als **Kaffeeersatz** nahmen sie unter anderem die Wurzeln der Zichorie, Eicheln, Bucheckern und Feigen her. Auch der Getreidekaffee „Muckefuck" aus Gerste, Roggen und Getreide war ein solcher, allerdings koffein- und aromaloser Ersatz.

Auch Getreide war schon Grundlage für Kaffeeersatz.

Auch heute gibt es viele Kaffeeliebhaber: Im Jahr 2012 ist Kaffee **das beliebteste Getränk in Deutschland** – noch vor Wasser und Bier. Stolze 150 Liter Kaffee trinkt der durchschnittliche Deutsche nämlich im Jahr.

Notizen

Blog zur Aktion: **www.markenjury.de/jacobs**

© 2015

FSC
www.fsc.org
MIX
Aus verantwortungs-
vollen Quellen
FSC® C104579