

Das kleine 1x1 des Kaffees.


beansandmachines
alles für guten kaffee.





beans and machines

massgeschneiderter kaffeegenuss für Ihr büro.

Inhalt:

Kaffee-Arten • Kaffee-Röstung • Kaffee-Zubereitung

Kaffeemaschinen-Systeme • Tipps für den perfekten Kaffeegenuss

Willkommen in der Kaffeewelt von Beans&Machines!

Kaffeegeschmack ist so vielfältig wie die Länder, in denen Kaffee angebaut wird.

Damit Sie Ihren individuellen Lieblings-Kaffee jederzeit in hoher Qualität genießen können, haben wir für Sie diese Übersicht mit Informationen und Tipps zusammengestellt.

Auf diese Weise können Sie Ihren perfekten Kaffee-Moment immer und immer wieder in vollen Zügen auskosten.

Ihr Patrick Schönberger

Die Kurz-GESCHICHTE des KAFFEES

Kaffee [ka'fe:] (türk. kahve aus arab. „qahwa“ (anregendes Getränk), ursprünglich auch „Wein“, mit Anlehnung an die Ursprungsregion Kaffa) ist ein schwarzes, psychotropes, koffeinhaltiges Heißgetränk, das aus gerösteten und gemahlene Kaffeebohnen, den Samen aus den Früchten der Kaffeepflanze, hergestellt wird. Röst- und Mahlgrad variieren je nach Zubereitungsart. Die Bezeichnung Bohnenkaffee bedeutet nicht, dass der Kaffee noch ungemahlen ist, sondern bezieht sich auf die Reinheit des Produkts und dient der Unterscheidung von sogenanntem Ersatzkaffee (z. B. aus Zichorien, Gerstenmalz usw.).

Sowohl die Bezeichnung „Bohnenkaffee“ als auch die Bezeichnung der Früchte des Kaffeestrauchs als „Bohnen“ wurde von dem arabischen Wort „bunn“ (Frucht des Kaffeestrauchs) abgeleitet. Die Kaffeebohnen werden aus Steinfrüchten verschiedener Pflanzenarten aus der Familie der Rubiaceae gewonnen. Je nach Sorte und Anbauort gibt es unterschiedliche Qualitätsstufen.

Neben Afrika und Arabien wurde bald Indien und Ceylon wichtige Anbaugeländer. 1710 gelangten mehrere Exemplare nach Europa und wurden in verschiedenen

botanischen Gärten kultiviert, zum Beispiel in Amsterdam, wo erstmals ein Kaffeestrauch auf europäischem Boden gezogen wurde.

1718 brachten die Holländer den Kaffee nach Surinam, die Franzosen 1725 nach Cayenne, 1720/1723 nach Martinique, 1730 nach Guadeloupe, und durch die Portugiesen gelangten 1727 die ersten Kaffeepflanzen nach Brasilien. Bereits gegen Ende des 18. Jahrhunderts gehörte der Kaffee zu den am weitesten verbreiteten Kulturpflanzen in den Tropen.

Kaffee wird heute in über 50 Ländern weltweit angebaut und gilt nach Rohöl als die wichtigste Handelsware der Welt.

Source: Wikipedia





ROH-KAFFEE Aufbereitung

DREI METHODEN der Roh-Kaffee Aufbereitung	Schritt 1: Fruchtfleisch Entfernung	Schritt 2: Fermentierung und Geschmacksbildung	Schritt 3: Reinigung und Auslese	Schritt 4: Trocknen	Merkmale
WET PROCESSING	Maschinelles Schälen durch einen sogenannten Pulper („Schäler“).	12-13 Stunden im Wasserbad aktivieren die Gärung (Fermentierung). Der süße Fruchtschleim („Mucilage“) wird abgewaschen bzw. wegfermentiert.	Fruchtfleischreste, Pergament und Silberhäutchen werden entfernt.	Auslegung auf speziellen Trockenplätzen. 10 bis 15 Tage Trocknung.	Wird in wasserreichen Regionen verwendet.
DRY PROCESSING	Lufttrocknung durch Sonnenwärme erleichtert die Entfernung des Fruchtfleisches.	Es findet keine Fermentierung statt.	Trocknen in der Sonne bei kontinuierlichem Wenden. Danach: Abtrennung der Pergamenthäutchen.	Auslegung auf speziellen Trockenplätzen. Bis zu 5 Wochen Trockenzeit. In dieser Zeit entwickelt sich komplexe, fruchtige Aromen.	Wird oft auch als die „natürliche“ Variante bezeichnet. Robusta wird meist auf diese Art aufbereitet.
HONEY PROCESSING	Maschinelles Schälen durch einen sogenannten Pulper („Schäler“).	Der süße Fruchtschleim („Mucilage“) wird nicht abgewaschen oder wegfermentiert.	Der Wegfall des aufwendigen Waschvorgangs spart bis zu 2000 Liter Wasser pro Sack Rohkaffee.	Die „Mucilage“ trocknet an der Bohne, bleibt erhalten und wird später mitgeröstet.	Aufwendigen Wasch- & Trocknungs-Gänge entfallen. Die „Mucilage“ sorgt beim Rösten für eine zart karamellige, süße Note, die an Honig erinnert → HONEY.

KAFFEEBOHNEN Arten



Es gibt 2 Arten von Bohnen: Arabica und Robusta. Oftmals werden die beiden Arten gemischt, um einen perfekten Kaffeegenuss zu erzielen. Diese Mischungen, sogenannte „Blends“, sind die wohlgehüteten Geheimnisse der Röstereien.

Geschmack

ROBUSTA

Robustas schmecken edel und rassig, oftmals intensiv erdig, nussig, nach Leder, Holz. Der Geschmack des Kaffees wird markanter, fülliger und die Crema (hellbrauner „Kaffee-Schaum“ auf der Kaffee-Oberfläche) auf dem Espresso wird deutlich mehr.

ARABICA

Arabicas schmecken leicht, mild, süßlich, fruchtig, rund, klar und haben eine definierte Säure. Leicht erdiger Geschmack. Je höher das Anbaugebiet des Arabica, desto feiner und komplexer ist das Aroma.

Anbau und Verbreitung

Die Robusta Bohne wird vorwiegend im Flachland in Westafrika und Südostasien angebaut, gilt als ertragreichere Pflanze, und macht ca. 30 % der Weltkaffee-Ernte. Robusta wird als Zusatz vor allem für die Zubereitung von Espresso benutzt, da sie die Bildung der sogenannten Crema unterstützt.

Arabica wird als Hochlandkaffee bezeichnet, da die Bohne in Höhenlagen zwischen 800 und ca. 2.200 Metern gedeiht. Arabica entstammt ursprünglich dem südwestlichen Äthiopien. Viele Kultursorten werden heute in zahlreichen tropischen und subtropischen Ländern angebaut. Die Arabica Pflanze ist empfindlicher als die Robusta-Pflanze.

Inhaltsstoffe

1,7 bis 3,5% Koffein;
ca. 8% Fett; ca. 5% Zucker.
Die Robusta Bohne hat ungefähr die doppelte Menge an Koffein im Vergleich zur Arabica Bohne.

0,8 bis 1,5% Koffein;
ca. 18% Fett;
ca. 8% Zucker.



Das RÖSTEN

Trommelröstung

Der Kaffee wird bei konstanter Temperaturentwicklung langsam geröstet bis der gewünschte Röstgrad erreicht ist: hell (ca. 218°C) für einen eher säuerlichen und wenig bitteren Geschmack, dann immer dunkler (bis zu 225°C) für Kaffees mit bitterem Geschmack und niedrigem Säuregehalt.

Traditionell dauert der Röstvorgang 12–18 Minuten bei maximal 225 Grad. Das sorgt für eine durchgängige Röstung der Bohne (das Innere der Bohne ist schön braun), verleiht den Espresso-Bohnen mehr geschmacklichen Körper und hinterlassen im Mund einen volleren Geschmack.

Diese Methode sorgt für volle Entfaltung des Aromas bei kontrolliertem Säureabbau. Die Luftkühlung garantiert eine langsame Abkühlung der Bohnen. Somit steht dem perfekten Kaffeegenuss nichts mehr im Wege.

Spezial-Info für Espresso-Liebhaber

Espressobohnen werden dunkler geröstet als Bohnen für Filterkaffee. Dies ist notwendig, da sich bei der Zubereitungsart unter Druck im Vergleich zu herkömmlichen Methoden die natürliche Säure der Kaffeebohne überproportional schnell löst.

Achtung bei Industrieröstungen!

Hier werden die Bohnen bei ca. 450 Grad in 2 Minuten zubereitet. Daher schmeckt industriell gerösteter Kaffee oft „verbrannt“, säuerlich und ist nicht gut verträglich. Sie erkennen es daran, dass die Bohne außen dunkel ist und innen noch weiß (sog. „helleres“ Kaffeemehl).

Auch wird industriell keine Luftkühlung verwendet, sondern sogenanntes „Quenching“, sprich die frisch gerösteten Kaffeebohnen werden zur Kühlung mit Wasser besprüht und somit schnell abgekühlt. Beide Verfahren führen zu geschmacklichen Einbußen. Achten Sie also beim Kauf Ihrer Bohnen auf traditionelle Röstverfahren.



Je nach Region gibt es bis zu 10 verschiedene Röstgrade. In Österreich wird vorwiegend mittelhell geröstet, in Italien eher dunkel.



„Cialde“ Papier
Kaffee-Kapseln



Lose Kaffee-
bohnen

BOHNEN und CIALDE

Unser Kaffee ist in 2 Formen erhältlich:

als lose Kaffeebohnen und
als vorportionierte Papier-Kapseln, sog. Cialde
(italienisch für Oblate / Waffel).

Vorteil Kaffeebohnen

- Stets frisch gemahlener Kaffee
- Etwas kürzere Zubereitungsdauer (bei Vollautomaten)
- Umweltfreundlichkeit

Vorteil Cialde

- Der jeweilige Kaffeegeschmack kann pro Tasse gewählt werden
- Saubere Portionierung als perfekte Lösung fürs Büro
- Umweltfreundlichkeit

Tipp: Bewahren Sie Kaffee niemals im Kühlschrank auf. Das verdirbt die Qualität und nimmt den Geschmack.

**Beide Systeme garantieren Geschmacks-Intensität!
Umweltfreundlichkeit und Aroma-Garantie inklusive.**

KAFFEEMASCHINEN-Systeme

Für Büros, Shops und Gastro werden hauptsächlich 2 Arten von Kaffeemaschinen genutzt:

Kaffee-Vollautomaten:

Kaffeemühle und Milchschaumer inklusive.

Vorteil: frisch gemahlener Kaffeegenuss auf Knopfdruck.

Papierkapsel-Maschinen – sog. Cialde-Maschinen:

Vorteil: portionierte Kaffee-Einheiten, einfache Handhabung.

Beide Systeme garantieren besten Kaffeegenuss und Verträglichkeit, wenn Sie Ihre Maschine **regelmäßig und gründlich mit Wasser reinigen** und **hochqualitativen Kaffee** verwenden.

Gerne zeigen wir Ihnen auch Maschinen für Ihren Shop, für Gastronomie Zwecke und den privaten Gebrauch.

PROFI-KAFFEEMASCHINEN



ARTEN der KAFFEE ZUBEREITUNG

Arten der Kaffeezubereitung, für die Kaffee- bzw. Espressomaschinen zum Einsatz kommen:

Espresso

Der Espresso bildet die Grundlage vieler Kaffeespezialitäten. Dabei werden ca. 30 ml heißes Wasser (88–94° Grad) mit hohem Druck (9bar) durch ca. 7g sehr fein gemahlene Röstkaffee – sog. Kaffeemehl – gepresst. Die Durchlaufzeit sollte dabei etwa 20 Sekunden betragen. Das Verfahren ergibt einen sehr intensiv schmeckenden Kaffee, auf dem sich eine dichte, goldbraune Schaumschicht – die Crema – befindet, die wesentlich zum Aroma beiträgt. Einfacher Espresso wird in der Regel in sehr kleinen, dickwandigen und vorgewärmten Tassen mit ca. 40ml Fassungsvermögen serviert.

Espresso lungo

Ca. 7g Röstkaffee werden mit 60ml Wasser überbrüht. Der Lungo schmeckt weniger intensiv und wird bitterer als der klassische Espresso, da mehr Bitterstoffe als beim Espresso extrahiert werden.

Caffè Americano/Verlängerter

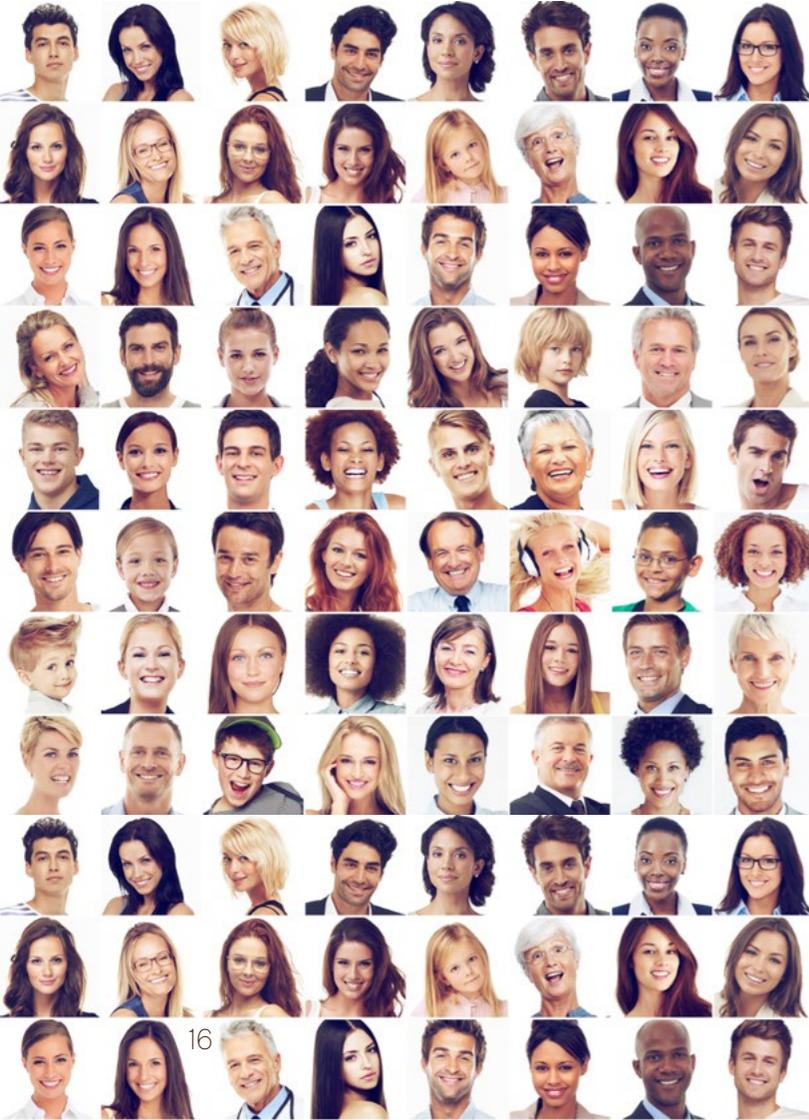
Der Caffè Americano ist die magenschonende Variante des Espresso Lungo: es ist ein klassischer Espresso gestreckt mit heißem Wasser. Das zusätzliche Wasser sorgt dafür, dass weniger Bitterstoffe extrahiert werden.

Cappuccino

Der original italienische Cappuccino besteht aus zwei Komponenten: Espresso und leicht cremig geschäumter Milch. Der Espresso wird in der vorgewärmten Tasse zubereitet. Die Milch wird in einem separaten Gefäß aufgeschäumt und dann durch den Barista* im Gefäß zu einer schaumigen Creme gerüttelt (Klopfen des Gefäßes auf der Arbeitsplatte) und auf den Espresso gegossen.



* Barista ist eine Berufsbezeichnung für jemanden, der in einer Espressobar bzw. einem Café für die professionelle Zubereitung des Kaffees verantwortlich ist.



Welcher
KAFFEETYP
sind Sie?

Kaffeeengeschmack hat
viele Gesichter

Filterkaffee

Pro Tasse Filterkaffee werden wie beim Espresso ca. 7g Kaffeeemehl verwendet, nur der Mahlgrad des Kaffees ist grober. Kanne, Filterhalter und Filter mit heißem Wasser ausspülen, Kaffee in den Filter geben, dann mit einem heißen Schwall mit 94° heißem Wasser aufgießen, damit der Kaffee befeuchtet wird und aufquellen kann (30 sek.), danach wird das restliche 94° heiße Wasser kontinuierlich in den Filter gegossen. Der Kaffee soll gleichmäßig fließen und eine ebene Kaffeebett hinterlassen.

Caffè Latte

Der original italienische Caffè Latte besteht aus zwei Komponenten: Espresso und leicht cremig geschäumter Milch. Die Milch erhitzen und in ein hohes Glas füllen. Danach wird der separat zubereitete Espresso langsam auf die Milch gegossen.

Latte Macchiato

Der original italienische Latte Macchiato ist eine Variation des Caffè Latte und besteht aus drei Komponenten: Espresso, leicht cremig geschäumter Milch und Milchschaum. Die Milch erhitzen und in ein hohes Glas füllen. Darauf den Milchschaum setzen. Danach wird der separat zubereitete Espresso langsam auf die Milch gegossen.

Info: Falls Sie Informationen über andere Zubereitungsarten wissen möchten – zB. griechischen oder türkischen Kaffee – demonstrieren wir Ihnen das gerne vor Ort in Ihrem Büro.
Voraussetzung: bitte um Vorabinfo und Zurverfügungstellung einer Herdplatte.

TIPPS zu KAFFEE ZUBEREITUNG und GENUSS

Tipp 1 Servieren Sie Espresso in sehr kleinen, dickwandigen und vorgewärmten (entweder durch Lagerung direkt auf Ihrer Kaffeemaschine, falls ein Platz dafür vorgesehen ist oder durch Ausschwenken mit heißem Wasser) Tassen mit ca. 40 ml Fassungsvermögen. Auf diese Weise kann sich der Espresso Geschmack voll entfalten.

Tipp 2 Bei der Espressozubereitung wird weniger Koffein extrahiert als beim Filterkaffee. Eine Tasse Filterkaffee enthält dadurch etwa doppelt so viel Koffein wie eine Tasse Espresso. Andererseits werden beim Espresso weniger Aromastoffe, Bitterstoffe und Koffein herausgelöst. Beide Verfahren haben also Vor- und Nachteile.

Tipp 3 Die Milch sollte vor dem Erhitzen und Aufschäumen kalt sein. Ob Sie Vollmilch oder fettarme Milch verwenden, hat – obwohl immer wieder les- und hörbar – auf die richtige Konsistenz keinen entscheidenden Einfluss. Wichtig hingegen ist: Erhitzen Sie die Milch nur so lange, wie Sie das Zubereitungsgefäß in Händen halten können, 70 Grad Celsius dürfen keinesfalls überschritten werden, da sonst die in der Milch enthaltenen Molkenproteine denaturieren. Dh. es zerfällt der Schaum und der Geschmack leidet.

Tipp 4 Achten Sie bei der Zubereitung von Caffè Latte und Latte Macchiato darauf, dass der Espresso heißer ist als die Milch im Glas, dann setzt er sich formschön als mittlere Schicht zwischen Milch und Milchschaum ab.





“Warum soll Kaffeegenuss vor der Bürotür enden? Diese Frage stelle ich mir schon mein ganzes Berufsleben. Und weil ich die Lösung dafür gefunden habe, möchte ich sie gerne mit Ihnen teilen.“

Patrick Schönberger
Kaffeeliebhaber

Damit IHNEN der KAFFEE NIE AUSGEHT.

Kontaktieren Sie uns!

Wir beraten Sie gerne und sorgen für Nachschub.

B&M DIREKT: +43 676 780 08 08

B&M e-mail: office@beansandmachines.at

Damit Sie mit Ihren Kunden, Gästen und Mitarbeitern auch im Büro, in Ihrem Shop oder Restaurant den perfekten Kaffee-Moment genießen können.

Ihr B&M Team



Massgeschneiderter
Kaffee-Genuss für Büros,
Shops und Gastro!

www.beans-and-machines.at


beans and machines
alles für guten kaffee.