

Kaffee von A bis Z

Das Handbuch der Kaffee-Fachbegriffe


beans machines
Handels GmbH
alles für guten kaffee.


Schönbergers
alles für guten kaffee.

Inhalt

3 Extraktions-Phasen der Espresso-Zubereitung.....	5
Anaerobic.....	5
Arabica Bohne	6
Alu-Kaffeekapseln	6
Arabischer Kaffee	6
Aufbereitung	6
Trockene Aufbereitung	6
Nasse Aufbereitung	7
Honey-Aufbereitung.....	7
Monsooned Kaffeearaufbereitung	7
Barista.....	7
Blend.....	8
Bodenloser Siebträger.....	9
Bohnenkaffee.....	9
Blonding / Blondieren	10
Blue Mountain® Coffee	10
Brew Ratio	10
Brühgruppe	10
Café crème	10
Café à la Girafe	11
Café au Lait	11
Caffè Americano/Verlängerter	11
Caffè Latte	11
Cappuccino.....	11
Channeling.....	12
Cialde.....	12
Cold Brew Kaffee.....	12
Crema	13
Cup of Excellence®	13
Cupping	13
Direct Trade	14
Doppio	14
Dusche.....	15
E61 Brühgruppe	15
Einspanner.....	15
ESE Pads	15
Espresso.....	16
Espresso Lungo.....	16
Espresso Macchiato	16
Extraktion.....	16
Fairtrade	17

Fermentation.....	17
Filterkaffee	17
Flat White.....	17
Flush	18
Franziskaner	18
Getigert	18
Godshot	19
Griechischer Kaffee	19
Großer Brauner	19
Guinness Effekt	19
Ibrik	19
Industrieröstung.....	20
Irish Coffee	20
Kaffee - Begriff.....	20
Kaffee Geschichte und Anbauggebiete	21
Kaffee in Europa.....	21
Kaffeekonsum weltweit.....	23
Kaffeelagerung im Büro/zu Hause	23
Kaffeemehl/Kaffeepulver	24
Kaffeeseensorik & Geschmacksrad	25
Kaffeeverbreitung	26
Kleiner Brauner.....	28
Kopi Luwak	28
Latte Art	28
Latte Macchiato	29
Level(I)er.....	29
Luftkühlung	29
Maillard Reaktion.....	29
Manometer.....	30
Maschinenpflege	30
Mäuseschwänzchen	30
Micro Lots	31
Milchschaumer.....	31
Mühle	32
Nordische Röstung - Fruchtigkeit	32
PID Steuerung	33
Plastik-Kaffeekapseln	33
Puck.....	33
Quenching	34
Ristretto	34
ROBUSTA Bohne.....	34
Rohkaffee-Aufbereitung.....	34

WET PROCESSING	34
DRY PROCESSING	35
HONEY PROCESS METHODE	35
ROR	35
Rösten	36
Rotationspumpe	36
Saubere Stilistiken	36
SCA	37
Single Dosing.....	37
Single Origin	37
Shot	37
Siebträgermaschine.....	37
Sortenreinheit	38
Süße Stilistiken	38
Tamper	38
Tampen/Tampern	39
Totraum	40
Türkischer Kaffee/Mokka	40
Varietät	40
Vibrationspumpe.....	40
Vollautomaten.....	40
Wasserhärtegrad	41
Zichorie	42

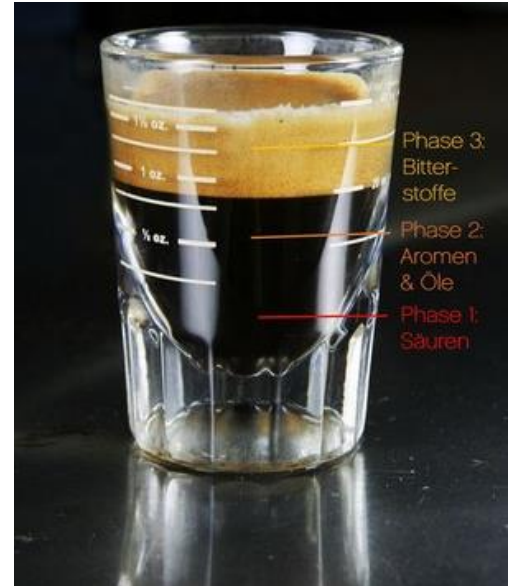
3 Extraktions-Phasen der Espresso-Zubereitung

Die Extraktion eines Espressos lässt sich in **drei Phasen** einteilen:

- Phase 1: **die Phase der SÄUREN** findet in den Sekunden 1 - 8 statt.
- Phase 2: **die Phase der AROMEN & ÖLE** findet in den Sekunden 9 - 16 statt.
- Phase 3: **die Phase der BITTERSTOFFE** findet in den Sekunden 17-24 (Entstehen der Crema) statt.

Jede Phase ist für einen bestimmten Geschmacksanteil des typisch herrlichen Espresso zuständig. Die Komposition baut sich wie folgt auf:

- Während der ersten Phase (rund 9 Sekunden) lösen sich die fruchtigen Noten und Säuren.
- In der zweiten Phase (wiederum rund 9 Sekunden) werden die Öle und Aromen freigesetzt. Sie ist damit besonders wichtig für den Kaffeegeschmack.
- Die Phase 3 löst die Bitterstoffe heraus und vollendet sich in der Crema. Daher sollte sie nicht länger als 9 Sekunden dauern. Auf diese Weise stellt man sicher, dass nur so viel bittere Geschmacksstoffe in die Komposition gelangen, die für ein harmonisches Gesamtbild gut sind. Da die Crema den Abschluss des Espressos bildet, sind hier die meisten Bitterstoffe enthalten.



Die Durchlaufzeit der gesamten Espresso-Zubereitung sollte zwischen 25–35 Sekunden liegen. In dieser Zeit werden jeweils unterschiedliche Aromen aus dem Kaffeemehl herausgelöst.

Anaerobic

Anaerobic bedeutet „ohne Sauerstoff“ und wird für jene Fermentationsmethode verwendet, die in vollverschlossenen Behältern stattfindet.

Arabica Bohne

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.

70% der Weltproduktion sind Arabica Bohnen. Inhaltstoffe: 0,8 bis 1,5% Koffein; ca. 18% Fett; ca. 8% Zucker. Arabica Bohnen haben in etwa nur halb so viel Koffein wie Robusta Bohnen. Dasselbe gilt für die Chlorogen-Säure, die sich bei empfindlichen Menschen in Form von Magenschmerzen oder Sodbrennen bemerkbar macht.

Arabica Kaffeebohnen schmecken edel, rassig, fruchtig, rund, klar und haben eine definierte Säure. Je höher das Anbaugebiet des Arabica, desto feiner und komplexer ist das Aroma.



Alu-Kaffeekapseln

Sowohl aus Umweltschutzgründen, als auch aus gesundheitlichen Gründen, empfehlen wir die Verwendung von Cialde. Als Cialde (italienisch für Oblate/Waffel) werden Kaffee-Kapseln bezeichnet, die aus Papier hergestellt werden. Diese sind 100% als Biomüll verwertbar und bestehen aus reinem Kaffee.

Arabischer Kaffee

Ein staubfein gemahlener Kaffee, der in einem Edelstahlgefäß (Ibrik genannt) direkt mit dem Wasser meist in mehreren Aufkochvorgängen zubereitet und in kleinen Tassen inklusive dem Mitgekochten Kaffeepulver serviert wird.

Aufbereitung

Bei der Kaffee-Aufbereitung geht es um den Verarbeitungsprozess der Kaffeekirsche: vom Anbau über die Aufzucht hin zur Ernte und der Verarbeitung. Also der gesamte landwirtschaftliche Prozess. Es ist ein großes Thema. Viele Bücher sind der Kaffee-Aufbereitung bereits gewidmet worden. Zurecht. Hier gehen wir nur kurz darauf ein. Siehe auch den Begriff „Rohkaffee Aufbereitung“ weiter hinten im Text. Es gibt heute 3 Arten der Kaffeebohnen-Aufbereitung:

Trockene Aufbereitung

Die trockene Kaffee-Aufbereitung - das Dry Processing - wird auch "natural" genannt. Weil die Kaffeekirschen nach der Ernte in ihrer natürlichem Zustand bleiben: das Fruchtfleisch bleibt vorerst dran. Dabei werden die geernteten Kaffeekirschen so auf Flächen ausgebreitet, dass sie mit genügend Platz zwischen den Kirschen rundherum gut trocknen können. Ab und an werden sie gewendet. Nachdem sie voll durchgetrocknet sind, wird das eingetrocknete Fruchtfleisch dann vom

Bohnenkern abgewalzt. Die trockene Aufbereitung sorgt bei der späteren Röstung für süße und komplexe Kaffee-Aromen.

Nasse Aufbereitung

Bei der nassen Kaffeeaufbereitung - auch "washed" oder WET PROCESSING genannt - werden die frisch geernteten Kaffeekirschen in ein Wasserbecken eingebracht. Dort wird das Fruchtfleisch der Kaffeekirschen mechanisch mit einem sogenannten "Pulper" (Schäler) entfernt und die Rohkaffeebohnen freigelegt. Die Bohnen bleiben bis zu 3 Tagen in dem Becken, damit die Fermentation einsetzt und sich der Fruchtschleim (Mucilage) endgültig von der Bohne löst. Danach kommen die Bohnen zum Trocknenplätze bzw. werden in Lufttrommeln getrocknet.

Honey-Aufbereitung

Die Honey Processing Methode wird auch "semi-washed" oder „pulped natural“ genannt. Sie ist eine Mischform aus der Trocken- und der Nassaufbereitung: Dabei wird das Fruchtfleisch zwar entfernt, aber die der Mucilage-Schleim bleibt auf der Bohne zum Lufttrocknen. Das Eintrocknen des Fruchtfleischreste auf der Bohne sorgt für Kaffees, die später beim Rösten einen schön süßlichen Charakter entwickeln.

Monsooned Kaffeeaufbereitung

Die "Monsooned" Aufbereitung ist eine Kaffeeaufbereitung, die auf die frühere traditionelle Art des Kaffeetransports per Segelschiff zurückgeht:

Damals, als der Kaffee noch komplett Co2-neutral mit Segelschiffen - insbesondere von Indien nach Europa - transportiert wurde, dauerte eine Überfahrt mehrere Monate. Die Rohkaffeebohnen wurden im Ernteland meist trocken oder nass aufbereitet und dann auf die Schiffe verladen. Während der Reise war der Kaffee dann auf dem Meer der hohen Luftfeuchtigkeit ausgesetzt, wodurch sich sein Geschmack und seine Farbe veränderten. Und genau diese Veränderung durch die Meeresluft und Wind und Wetter während des Transports nennt man "monsooned".

Heute wird Kaffee freilich kaum noch mit dem Segelschiff transportiert. Es gibt da extrem wenige Ausnahmen - beispielsweise Brigantes Sail Shipped Coffee bringt seine Bohnen von Übersee auf diese Weise nach Siena, Italien, zum Rösten.

Grundsätzlich schmecken Monsooned Kaffees. Und damit man für Kaffeeliebhaber diesen Geschmack in der heutigen Zeit noch erreicht, wurde in Indien ein spezielles Aufbereitungsverfahren entwickelt: das sogenannte „Monsooning“. Man setzt dabei den Rohkaffee wochenlang den Monsunwinden und dem Regen aus, um die Geschmacksnuancen und Aromen zu erhalten.

Barista

Barista ist ein Portmanteauwort, also ein sogenanntes Kofferwort, das sich aus zwei Begriffen zusammensetzt: aus dem englischen "**Bartender**" und dem italienischen "**Expertista**" und bedeutet sinngemäß "Experte der Bar(Getränke)". Barista ist die ursprünglich italienische Berufsbezeichnung für

jemanden, der in einer Espresso-Bar bzw. einem Café für die professionelle Zubereitung des Kaffees und der Bargetränke verantwortlich ist. Der Begriff wurde zunächst ins Englische übernommen, wobei die Bedeutung sich leicht verschob. Während ein Barista in Italien alle Arten von Getränken zubereitet, wird im englischen Sprachraum jemand bezeichnet, der – vornehmlich in Coffee Shops – Getränke auf der Basis von Espresso fachgerecht zubereitet und serviert. Mit dieser Bedeutung wurde der Begriff schließlich auch in den deutschen Wortschatz übernommen.

Das kann ein Barista:

Ein/e gute/r Barista erkennt anhand des Kaffee-Geschmacks die Qualität der Bohnen und gegebenenfalls Fehlerquellen in der Auf- und Zubereitung. Baristi können

- an [jeder Kaffee-Maschine](#) - egal ob Frenchpress, Mokkakanne, Filterkaffee oder Siebträger - perfekten Kaffee ziehen.
- Sie beherrschen die Einstellungen an [Kaffeemühlen](#) genauso wie an [Siebträgern](#) und können [Kaffeemehl-Grade \(sehr fein, fein, mittel, grob\)](#) bewusst einstellen.
- Natürlich können Sie [Kaffee auf verschiedene Arten zubereiten](#) (Espresso, Ristretto, Melange, Cappuccino, Americano, Filterkaffee, etc.)
- sind für die Frische und Sauberkeit der Geräte ([Kaffeemaschinen-Hygiene!](#)) zuständig. D. h. ein guter Barista säubert seine Siebträgermaschine mindestens einmal am Tag - innen - gründlich (ca. 1/2 Stunde), denn Sauberkeit ist das A&O eines perfekten Kaffees.
- Und im besten Falle wissen Barista auch detailliert um die [Vorteile von Direct Trade](#) und der [Trommelröstmethode](#) sowie über die [Arten der Kaffeeaufbereitung \(Dry/Natural, Wet, Honey, Monsooned\)](#) Bescheid.

Blend

Ein sogenannter "Kaffee-Blend", also eine Mischung, entsteht, wenn Bohnen

1. verschiedener Kaffeesorten (z. B. Arabica und Robusta) oder
2. Bohnen der gleichen Kaffeesorte aus unterschiedlichen Regionen oder Ländern (z. B. 100% Arabica)

miteinander vermischt und gemeinsam geröstet werden. Ein Blend ist also eine Mischung aus unterschiedlichen Kaffeebohnen. Im besten Fall ergänzen sich die unterschiedlichen Kaffeesorten so, dass dabei eine geschmacklich harmonische Mischung entsteht. Traditionell sind Blends die am weitesten verbreitete Form, Kaffee anzubieten.

Warum wird Kaffee ge-"blendet"?

Der Hauptgrund dafür besteht darin, dass es bei Kaffeemischungen einfacher ist, einen gleichbleibenden Geschmack und gleichbleibende Qualität zu gewährleisten. Dafür unerlässlich ist ein erfahrener Röstmeister. Da Kaffee ein Naturprodukt ist (nicht jede Ernte ergibt die gleichgute Rohbohnenqualität!), muss der Röster beim Röstprozess unablässig testen, um eventuelle geschmackliche Schwankungen auszugleichen. Und so lässt sich einerseits der Geschmack einzelner Kaffeesorten ausgleichen. Und andererseits werden in Verbindung mit anderen Bohnen positive Noten einer Sorte unterstrichen oder auch geschmackliche Schwächen überdeckt.

Wie wird ge-"blendet"?

Die gängigen Blends sind folgende:

- a) reine Arabica-Mischungen
- b) Arabica & Robusta-Mischungen

Beides hat seine Berechtigung, denn beide Arten von Blends können vorzüglichste Resultate in die Tasse bringen.

Egal ob fruchtig oder schokoladig geröstet: gute Blends überzeugen durch ihre konstant gleichbleibende Qualität. Denn nicht jede Kaffee-Ernte liefert die gleich gute Kaffeebohnenqualität. Denn die ist - wie bei Getreide, Obst, Wein und anderen Lebensmitteln - großteils vom Wetter des jeweiligen Jahres abhängig. Blends erleichtern sowohl dem Profi als auch dem Kaffeeliebhaber zu Hause einerseits die Zubereitung und andererseits garantieren sie das gewohnte und geliebte gleich gute Geschmacks- und Aroma-Erlebnis.

Ein Hauptaugenmerk richtet der Röster beim Blenden auch auf die Größe und den Härtegrad der Bohnen: die Kunst ist, den Blend so zusammenzustellen, dass die Bohnen beim Rösten ähnlich gleich "durch" – also „gar“ - werden: er achtet also darauf, dass der perfekte Röstgrad bei allen sich in der Blend befindlichen Bohnen zur selben Zeit erreicht wird. Denn so gibt die Kaffeekomposition seine geheimsten Aromen und Geschmacksnuancen preis.

Bodenloser Siebträger

Der Siebträger hat normalerweise am Boden einen (1 Espresso) oder zwei (2 Espresso) „Ohren“, die dem Kaffee-Auslauf in die Tasse dienen. Manche Siebträger, haben diesen typischen Boden nicht. Sie sind nach unten hin offen und der Kaffee läuft durch einen konischen Siebeinsatz. Wird von manchen Third-Wave Espresso-Bars und Baristi verwendet, um einen „Show-Effekt“ bei der Kaffe Zubereitung zu erzielen.

Bohnenkaffee

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.

Boiler

Das ist ein typischer Bestandteil von Kaffeemaschinen – beispielsweise von Einkreisern, Zweikreisern und Dualboilern. Die Boiler dienen dazu, das Wasser so aufzuheizen, damit das Brühen von Kaffee bzw. das Dampfen mit der Milchlanze (Milchschaumen) in der richtigen Temperatur möglich wird.

Blonding / Blondieren

Wenn der Espresso aus der **Siebträger-Maschine** in die Tasse läuft, dann läuft er zuerst dunkel- und mittelbraun in die Tasse und etwas später wird das „Milchschwänzchen“ hellbraun. Man spricht davon, dass der Kaffee „blondiert“. Es ist ein Zeichen, dass er fertig ist. Der Kaffeebezug – also der Auslauf – kann gestoppt werden. Alle Aromen sind aus dem Kaffee gelöst. Ab nun kämen nur mehr Bitterstoffe in die Tasse. Und das will man vermeiden. Siehe dazu auch: „3 Phasen der Espressozubereitung“.

Blue Mountain[®] Coffee

Blue Mountain Coffee[®] steht für allerhöchste Kaffeequalität. Das Jamaica Coffee Industry Board hat früh erkannt, dass höchste Kaffeebohnen-Qualität nicht nur ein perfektes Resultat in der Kaffee-Tasse liefert, sondern auch ein exzellentes Differenzierungs-Merkmal zu anderen kaffeeproduzierenden Regionen ist. Die harte Arbeit der zertifizierten Hersteller hat sich gelohnt. Ein Blue Mountain[®] ist einfach ein Blue Mountain[®]!

Das hohe Qualitätsniveau hat dazu geführt, dass viele Plantagen vom Blue Mountain[®]-Ansatz gelernt haben und viel Arbeit in die Weiterentwicklung der Qualität gesteckt haben. So setzen sich heute z. B. viel mehr Hersteller mit der Bodenbeschaffenheit und deren nachhaltige Pflege, der Auswahl der Kaffee-Varietäten, dem Verstehen der Röster, die unzähligen neuen bzw. neu entdeckten Zubereitungsarten von Kaffee und vielen weiteren Qualitätsmerkmalen auseinander und erzielen somit beste Resultate.

Brew Ratio

Die Brew Ratio ist ein typischer Begriff aus der Espressozubereitung und bezeichnet das Verhältnis der Kaffeemenge (Gramm im Siebträger) zur erzielten Espressomenge (ml) in der Tasse. Je niedriger die Brew Ratio, desto intensiver der Geschmack.

Brühgruppe

Die Brühgruppe ist ein Teil der Kaffeemaschine. Sie ist über dem Kaffee-Auslauf eingebaut. Jede Kaffeemaschine hat ein solches Brühgruppen-Element:

- Bei der Siebträger-Maschine spannt man den Siebträger in die Brühgruppe ein.
- Bei E.S.E.-Pad-Maschinen spannt man das Pad in die Brühgruppe ein.
- Bei Vollautomaten ist das Brühgruppen-Element in der Maschine verbaut.

Café crème

Französische Version des Filterkaffees oder eines Verlängerten mit Kaffeeobers. Manchmal ist damit auch ein verlängerter Espresso mit Kaffeeobers gemeint (Expertenmeinungen sind diesbezüglich nicht einig).

Café à la Girafe

Der Ausdruck „Café à la Girafe“ wurde 1826 in Frankreich geprägt: es wurde die allererste Giraffe nach Europa transportiert – ein vom Vizekönig Ägyptens Muhammad Ali an den französischen König Charles X. Dieses eindrucksvoll exotische Tier prägte eine ganze Modelinie – die "Mode à la Girafe". Weil so exklusiv, hielt die Mode auch schnell Einzug in die Porzellan- und Geschirrerstellung und somit auch in die Getränke- und Speisenwelt. Kaffee war in erlauchten Kreisen in Frankreich - wie auch in ganz Europa - sehr angesagt. Ein absolutes Luxusgut. Damit das weiterhin so blieb, fügte man einfach noch etwas Exklusivität hinzu: man taufte den typischen französischen Kaffee - den Café au Lait - kurzerhand um in „Café à la Girafe“.

Café au Lait

Eine französische Kaffeespezialität, vor allem beim Frühstück gerne getrunken: Café au Lait ist ein Filterkaffee oder ein Verlängerter, bei der die Kaffeemenge mit genauso viel Milch aufgegossen wird. Café au Lait wird ohne Milchschaum serviert.

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.

Caffè Latte

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

*Tipp: Die Milch sollte vor dem Erhitzen und Aufschäumen kalt sein. Erhitzen Sie die Milch nur so lange, wie Sie den Zubereitungsgefäß in Händen halten können, 70 Grad Celsius dürfen keinesfalls überschritten werden, da sonst die Milkenproteine denaturieren, dadurch zerfällt der Schaum und der Geschmack leidet. Ob Sie hierfür Vollmilch oder fettarme Milch verwenden, hat auf die richtige Konsistenz keinen entscheidenden Einfluss.

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 vom Barista zu einer schaumigen Creme gerüttelt (durch Klopfen des Gefäßes auf die Arbeitsplatte, damit der Schaum absinkt) und auf den Espresso gegossen, bis die Tasse gut gefüllt ist.

*Tipp: Die Milch sollte vor dem Erhitzen und Aufschäumen kalt sein. Erhitzen Sie die Milch nur so lange, wie Sie den Zubereitungsgefäß in Händen halten können, 70 Grad Celsius dürfen keinesfalls überschritten werden, da sonst die Milkenproteine denaturieren, dadurch zerfällt der Schaum und der Geschmack leidet. Ob Sie hierfür Vollmilch oder fettarme Milch verwenden, hat auf die richtige Konsistenz keinen entscheidenden Einfluss.

*Tipp2: beim original italienische Cappuccino werden weder Kakao noch Schokolade als Verzierung auf die geschäumte Milch gesetzt. Auch wird Cappuccino nicht mit geschlagenem Obers/Sahne serviert (oftmals eine Variante im deutschsprachigen Raum).

Cascara

Die Cascara ist die Kaffeekirschenschale. Sie sind eigentlich ein Nebenprodukt der Kaffee-Aufbereitung – insbesondere bei der „natural“ (trockenen) Aufbereitung.

Channeling

Der Begriff beschreibt, wenn das Wasser ungewollt ungleichmäßig durch das Kaffeemehl läuft und kleine Channels - also „Spurrinnen“ hinterlässt. Die Kanäle zeigen, wo das Wasser schneller durchlief. Sie zeigen die ungleichmäßige Extraktion sofort auf und sind meist ein Zeichen dafür, dass beim Tampen ungleichmäßiger Druck ausgeübt wurde. Oder aber auch, dass eventuell die Körnung des gemahlene Kaffees unterschiedlich war und größere Körner das Wasser schneller durchlaufen ließen als feinere.

Cialde

Als Cialde (italienisch für Oblate/Waffel) werden die Papier-Kapseln bezeichnet, die Kaffeemehl vorportioniert verpackt beinhalten – die sogenannten Easy Serving Espresso (E.S.E.)-Pads. Der Kaffee-Aroma-Schutz ist durch die Einzelverpackung gegeben und garantiert volle Geschmacks-Intensität.

Papierkapseln stellen für alle Büros, die aus logistischen Gründen auf vorportionierten Kaffee setzen, die perfekte umweltfreundliche und gesunde Alternative zu Aluminium- oder Plastik-Kapseln dar.

Cold Brew Kaffee

Bei **Cold Brew Kaffee** handelt es sich um eine alte Brühmethode die kürzlich in den USA ein „Revival“ erlebte auslöste und diese Welle ist nun auch nach Europa geschwappt. Der Cold Brew wird, wie der Name schon sagt „kalt angesetzt“. Er dient dazu, eine Art Kaffeekonzentrat herzustellen, welches man trinken, aber auch für andere genießerische Zwecke - z. B. als Kuchenzutat oder zum "Verzieren" oder "Aufpeppen" von (Nach)Speisen einsetzen kann.

Das Wichtigste dabei ist:

Cold Press Kaffee wird zwar kalt hergestellt, muss aber nicht kalt, sondern kann auch heiß genossen werden.

Hier eine Anleitung zur Herstellung zu Hause: 5 Zutaten, 5 Zubereitungsschritte:

- Zutaten: Gute Kaffeebohnen (für ca. 130g Kaffeemehl), 1 Mehrweg-Teebeutel (Nylon), 1 Kaffeemühle, frisches gutes Leitungswasser und 1 Wasserkrug mit 2 Liter Fassungsvermögen
- Zubereitung:
Schritt 1: Kaffee "medium" mahlen, sog. "Filterkaffee"-Qualität --> also etwas feiner als für Frenchpress und etwas gröber als für Espresso.
Schritt 2: Gebt ca. 130g von diesem Kaffee in den Mehrweg-Teebeutel.
Schritt 3: Den Mehrweg-Teebeutel in den 2L-Krug hängen und mit kaltem Wasser bis zum Rand auffüllen.
Schritt 4: In den Kühlschrank stellen. Die Belanich Brüder von raten zu exakt **11 Stunden und 40 Minuten** Zubereitungs-Zeit.
Schritt 5: Beutel kurz ausdrücken fertig ist das Konzentrat. Je nach Jahreszeit kann der Kaffee kurz erhitzt oder kalt genossen werden. Das Konzentrat hält gekühlt 14 Tage die Qualität!

Crema

Die Crema entsteht in der dritten Phase der Espresso-Zubereitung (siehe auch Begriff „3 Extraktions-Phasen der Espresso-Zubereitung“). Die Crema besteht rein chemisch aus Kaffeeölen und -fetten und Kohlendioxid. Sie entweichen unter dem Druck, der bei der Espresso-Zubereitung auf das Kaffeemehl wirkt (rund 9 Bar). In der dritten Phase der Espresso-Zubereitung werden vor allem Bitterstoffe extrahiert, daher schmeckt die Crema auch etwas bitter. Aber im guten Sinne 😊. Arabica-Bohnen erzeugen grundsätzlich weniger Crema, Robusta-Bohnen mehr. Daher findet man meist in italienischen Espresso-Bar-Mischungen einen hohen Robusta-Anteil – denn die Crema ist ein fix erwarteter Bestandteil eines typisch italienischen Espressos.

Cup of Excellence®

Bei den jährlichen Cup of Excellence®-Veranstaltungen werden tausende Kaffees in Form von Cuppings (siehe "Cupping" oben) verkostet und bewertet. Cup of Excellence® ist DIE führende Plattform für Kaffee Wettbewerb und Auktionen. Die best-evaluierten Kaffees erzielen hier Spitzenpreise. Diese Veranstaltungen sind sozusagen die Qualitäts-Checks der Kaffee-Ernten.

Neben der Evaluierung der Kaffees bieten diese Cups of Excellence den Röstern und Herstellern die Möglichkeit, in direkten Kontakt zu kommen. Die Farmer erfahren so, wonach die Röstern suchen und können auf Basis des direkten Feedbacks auf das eingehen, wonach die Röster Ausschau halten - z. B. auf die Auswahl der Kaffee-Varietät, den exakten Erntezeitpunkt, die Aufbereitungs-Art oder aber auch die Pflege des Bodens.

Cupping

Beim Cupping wird die Qualität des Kaffees ermittelt. Dabei wird eine kleine Menge des Kaffees in einem kleinen Profi-Trommelröster geröstet. Dann darf er im besten Falle ein bis zwei Tage ruhen, damit sich das beim Röstprozess entstandene CO₂ abbauen kann.

Frisch gemahlen kommt der Kaffee dann in kleine Wassergläser und wird mit heißem Wasser - nach dem Filterkaffee-Zubereitungs-Prinzip - aufgegossen. Nach 2 - 5 Minuten Ziehzeit wird die Oberfläche (die Bohnen schwimmen oben) mit zwei Esslöffel geteilt und dann direkt aus dem Glas - ebenfalls mittels eines Esslöffels - "gecuppt", sprich verkostet. Dabei ziehen die Verkoster den Kaffee durch die Vorderzähne. Es entsteht dabei das typische Schlurfgeräusch "ssssup" (ähnlich wie Weinverkoster das machen). Durch diese Methode können die Geschmacksaromen des Kaffees bestens eingestuft werden.

Heute werden weltweit jährlich ca. 9 Tonnen Kaffee geerntet. Und diese Ernten durchlaufen alle den Cupping-Prozess, denn auf Basis solcher Cuppings entscheiden Unternehmen, welchen Rohkaffee sie kaufen und welchen nicht. Die Verkostungen haben also weitreichende Konsequenzen - sowohl für die produzierenden Plantagen als auch für Kaffeehändler und die Röster und natürlich schließlich für die Endkunden, die das Resultat in der Tasse serviert bekommen.

Hier die Cupping-"Formel" (für zu Hause): auf 8,25 Gramm Kaffee (ganze Bohnen) kommen ca. 150 ml Wasser. Falls aufgrund der Gefäßgröße die Menge Anpassungen nötig sind, dann adjustieren Sie die Menge entsprechend dem folgenden Maßstab: 0,055 g Kaffee (ganze Bohne) pro 1 ml Wasser.

Denaturiert

Als denaturiert bezeichnet man Lebensmittel, deren Proteinstruktur durch physikalische Einwirkung zerstört wurden – beispielsweise aufgrund zu großer Hitze. Beispiele:

Wird Milch überhitzt verliert es den typisch süßlichen Geschmack, der normalerweise bei richtigem Milchsäumen (nur so lange erwärmen, solange man den Behälter mit der Handfläche halten kann)

Kaffee kann beispielsweise durch zu heißes Wasser (z. B. 100°C) denaturiert werden. Der Kaffee wird also verbrannt. Das gilt übrigens auch für Grün- oder Kräutertees. Daher bereitet man Espresso bei zwischen 89° - 94°C zu, Filterkaffe bei rund 96°C.

Direct Trade

Bei Direct Trade werden von Käufern & Röstern individuelle Beziehungen zu den einzelnen Kaffee-Herstellern aufgebaut. Das gemeinsame Ziel ist, die Anzahl der Zwischenhändler auf null zu reduzieren und in direkter Zusammenarbeit nachhaltige Partnerschaften aufzubauen, die höchste Kaffee-Qualität erreichen.

Profi-Kaffeetreiber und -Röster trachten heutzutage danach, mehr und mehr Direct Trade zu forcieren, da sie so erstens persönliche Beziehungen zu Plantagenbetreibern aufbauen können, gemeinsam Pläne hinsichtlich Bodennutzung, Erntezeitpunkte, Auswahl der Kaffee-Varietät machen und somit die Kaffeequalität miteinander weiterentwickeln können.

Direct Trade liefert sicherlich die bessere Kaffeequalität als Fair Trade, da der Hersteller nach der Leistung und nicht nach einem standardisierten Mindestpreis bezahlt wird.

Doppio

Doppio bezeichnet im Italienischen einen doppelten Espresso (doppelte Kaffeemenge 14 -16g und doppelte Wassermenge 50 -70ml)

Dusche

Die sogenannte Dusche ist ein Bestandteil des Siebträgers. Sie besteht aus einem Duschsieb, einem Dusching bzw. -platte. Dieser Bauteil ist dafür verantwortlich, dass das Wasser gut verteilt wird, bevor es mit dem Kaffeemehl (Puck) in Berührung kommt. Auch diese Siebträger-Bauteile sollten regelmäßig gereinigt (siehe Anleitungsvideo) werden. Damit der Kaffee immer bestens schmeckt.

E61 Brühgruppe

Dieser Bauteil, der über Jahrzehnte lang DIE typische Brühgruppe für Siebträger war, ist nach einer Sonnenfinsternis im Jahre 1961 benannt (E steht für Eclipse ☺). Die Detailgeschichte zur Entstehung dieser Brühgruppe ist hier nachzulesen: **Die E61-Brühgruppe**. Heute gibt es mehr und mehr Brühgruppen, die in der Maschine verbaut sind. Das macht man vor allem deshalb, um bessere Temperaturstabilität zu gewährleisten. Und sie hat auch den Vorteil: man verbrennt sich bei der Kaffeezubereitung nicht mehr so oft die Arme ☺. Aber natürlich ist die E61er eine wahre Designer-Ikone. Wunderbar anzusehen und – wenn gut gemacht – auch toll handzuhaben.

Einspänner



Der Einspänner ist eine Wiener Kaffeespezialität und als solche Bestandteil der Wiener Kaffeehauskultur. Seinen Namen hat das Getränk von den einspännigen Pferdefuhrwerken. Deren Kutscher hielten den Kaffee in der einen Hand, die Zügel in der anderen. In einem Glas mit oder ohne Henkel wird ein großer Mokka bzw. doppelter Espresso (Schwarzer, Espresso) mit einer üppigen Obershaube bekrönt. Durch diese dicke Haube blieb der Kaffee lange heiß und konnte dann während einer Pause getrunken werden. Dazu wird Staubzucker serviert.

ESE Pads

Vorportionierte Papier-Kaffee-Kapseln, sogenannte "**Cialde**" (italienisch für Oblate/Waffel) bzw. "**Easy Serving Espresso**" (E.S.E.) Pads oder auch PODs genannt, garantieren Geschmacks- & Aroma-Intensität bei gleichzeitiger Umweltfreundlichkeit. Die Vorteile der Cialde-Pods/ESE Pads:

- 100% Aroma durch Einzelverpackung.
- Kaffeegenuss mit qualitativ hochwertigstem (trommelgeröstetem) Kaffee.
- Der individuelle Kaffeegeschmack kann pro Tasse gewählt werden.
- Saubere Portionierung - für Ihre Mitarbeiter und Kunden.
-

- Effizienz durch vor-portionierte Kaffee-Einheiten
- Leichte Bedienung als perfekte Lösung für Ihr Büro oder Ihren Shop.
- Bestens verträglich, da Zusatzstoff-frei und Kaffee der höchsten Qualität.
- Lautlosigkeit: keine Mahlgeräusche.
- Sauberkeit: kein loses Kaffee-Mehl.
- Platzsparende Maschinengröße.
- Wesentlich umweltfreundlicher als Alu- oder Plastik-Kapseln: Das Pad besteht aus reinem Kaffee und 0,2g Papier und kann im Bio-Müll entsorgt werden.

Espresso

Der Espresso* bildet die Grundlage vieler Kaffeespezialitäten. Dabei werden ca. 30 ml Wasser mit hohem Druck (9 bar) durch ca. 7g sehr fein gemahlene Röstkaffee - sog. Kaffeemehl - gepresst. Die Durchlaufzeit sollte dabei etwa 20 Sekunden betragen. So entsteht ein sehr intensiv schmeckender Kaffee, auf dem sich eine dichte, goldbraune Schaumschicht - die Crema - befindet, die wesentlich zum Aroma beiträgt.

Info: Beim Druckbrühverfahren der Espressozubereitung wird weniger Koffein aus dem Pulver extrahiert als bei der Filterkaffee-Zubereitung. **Eine Tasse Filterkaffee enthält etwa doppelt so viel Koffein wie eine Tasse Espresso.** Bei der Espresso-Zubereitung werden nicht nur weniger Aromastoffe, sondern auch weniger Bitterstoffe und Koffein herausgelöst. Dadurch hat Filterkaffee mehr Körper, schmeckt „dreidimensionaler“. Beide Verfahren haben also jeweils ihre Vor- und Nachteile.

*Tipp: 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 und kühlt nicht zu schnell aus.

Espresso Lungo

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

Espresso Macchiato

Der Begriff „Macchiato“ stammt aus dem Italienischen und bedeutet „markiert“. Er meint also: wenig Menge. In diesem Falle: wenig Milch. Grundlage ist auch hier ein Espresso, der mit ein wenig cremig geschäumter Milch markiert wird.

Extraktion

Die Extraktion ist Teil der Kaffeezubereitung: Sie beschreibt das Herauslösen der Kaffee-Öle, -Fette, Aromen, Säuren und Bitterstoffe aus den Kaffeebohnen.

Fairtrade

Weltweit gibt es heute an die 6 Millionen Kaffee-Produzenten. Die Hauptabsicht von Fair Trade ist, Gemeinschaften von Kaffee-Plantagen zu schaffen um deren Interessen zu vertreten und die Qualität der Produkte sowie die damit zusammenhängenden Prozesse zu standardisieren und zu strukturieren.

Es geht darum, Produzenten in sogenannte "Cooperativen" zusammenzufassen, damit diese gemeinschaftlich ihre Ziele vorantreiben können und faire Mindestpreise festzulegen. Solche Kooperativen umfassen je nach Region und Land zwischen 200 bis 8000 Einzelerzeuger.

Fermentation

Fermentation steht für Vergärung. Das gilt für alle Lebensmittel. Beim Kaffee wirkt die Fermentation während der Aufbereitung nach der Ernte. Sie sorgt dafür, dass sich die Aromen und Geschmacksstoffe vielfältig und schön komplex entfalten können.

Filterkaffee

Pro Tasse Filterkaffee werden wie beim Espresso ca. 7g Kaffeemehl verwendet, nur der Mahlgrad des Kaffees ist grobkörniger. Kanne, Filterhalter und Filter mit heißem Wasser ausspülen, Kaffee in den Filter geben, dann mit einem Schwall 94° heißem Wasser den Kaffee für 30 Sekunden „bloomen/aufquellen“ lassen (sog. Präinfusionsphase). Danach wird das restliche 94° heiße Wasser kontinuierlich in den Filter gegossen. Der Kaffee soll gleichmäßig fließen und eine ebene Kaffeebett hinterlassen.

Achtung: Nur frisch zubereiteter Filterkaffee garantiert beste Verträglichkeit. Längeres Warmhalten ist hingegen abträglich.

Info: Beim Druckbrühverfahren der Espressozubereitung wird weniger Koffein aus dem Pulver extrahiert als bei der Filterkaffee-Zubereitung. **Eine Tasse Filterkaffee enthält etwa doppelt so viel Koffein wie eine Tasse Espresso.** Bei der Espresso-Zubereitung werden nicht nur weniger Aromastoffe, sondern auch weniger Bitterstoffe und Koffein herausgelöst. Dadurch hat Filterkaffee mehr Körper, schmeckt „dreidimensionaler“. Beide Verfahren haben also jeweils ihre Vor- und Nachteile.

Flat White

Der aus Australien kommende Begriff „Flat White“ - im sonstigen englischsprachigen Raum auch als "wet cappuccino" bezeichnet - beschreibt vor allem die Milchqualität, die einen Cappuccino oder Macchiato auszeichnet.

Diese ist nämlich kein grobporiger Schaum voller Luft, sondern eine feine Milchcreme. Diese Milchcreme bringt den Kaffeegeschmack besonders gut zur Geltung, da sie fein und süßlich schmeckt, nicht zuletzt, weil sie richtig geschäumt wurde (Roll- & Ziehphase und unter 70° Celsius).



Wie genau die beiden Phasen funktionieren, können Sie hier nachlesen:
<http://www.beans-and-machines.at/blog/2015/1/10/milchschaum-tipps>

Hier die Unterscheidungsmerkmale zwischen Flat White und Dark Cappuccino:

FLAT WHITE

A **flat white, white cappuccino**, also known as „**wet cappuccino**“.

Das Getränk besteht aus:

- **samtiger Milchcreme (110-120 ml)**
- **einem Espresso-Shot (30-35 ml)**

Das Getränk wird als wet bezeichnet, da es neben Espresso ausschließlich Milchcreme enthält.
=(*Latte-Art fähiger Milchschaum*)

DARK CAPPU

A **dark cappuccino**, also known as „**dry cappuccino**“.

Das Getränk besteht aus:

- **einer dünnen Milchsicht**
- **einer dicken, grobporigen Milchschaumschicht (in Summe ca. 110-120 ml) sowie**
- **einem Espresso-Shot (30-35 ml)**

Das Getränk wird wegen der großen festen Milchschaummenge als dry bezeichnet.

Flush

Als „Flush“ wird das Durchspülen des Siebträgers mit Wasser bezeichnet. Bei einer guten Espresso-Zubereitung, wird die Brühgruppe „geflushed“, kurz bevor die Kaffee-Extraktion gestartet wird.

Franziskaner

Ein Espresso serviert mit heißer Milch und einer Schlagoberhaube in einer Cappuccino Tasse.

Getigert

Von "getigelter Marmorierung" spricht man dann, wenn die Crema auf dem Espresso kleine dunklere und hellere Schattierungen aufweist. Dies ist im positiven Sinne gemeint. Wir sprechen hier von der Crema die entsteht, wenn es sich um gute Kaffeequalität handelt, frisches Wasser verwendet wird und bei der Espressozubereitung selbst alles richtig gemacht wird (mehr dazu lest hier). Eine schöne, getigerte Crema sollte in etwa so aussehen:



Godshot

Als "Godshot" wird ein perfekt zubereiteter Espresso bezeichnet. Und jeder Profi ist ständig auf der Jagd nach ihm, am Feilen und Probieren, denn er gelingt auch ihnen nicht immer.

Wann spricht man von einem Godshot? Wenn einfach alles passt. Und das Resultat sieht so aus: Die Crema ist stabil, haselnussbraun und leicht marmoriert, die Espressotasse halb gefüllt, der Duft überwältigend und der erste Schluck bestätigt, was der Duft verspricht: dieser Espresso ist perfekt.

Mehr zur den Komponenten und zur Zubereitung des perfekten Espressos erfahren Sie auf unserem Blog: <http://www.beans-and-machines.at/blog/2015/8/29/perfekter-espresso-die-komponenten>

Griechischer Kaffee

Ein staubfein gemahlener Kaffee, der in einem Edelstahlgefäß (Ibrik genannt) direkt mit dem Wasser meist in mehreren Aufkochvorgängen zubereitet und in kleinen Tassen inklusive dem Mitgekochten Kaffeepulver serviert wird.

Großer Brauner

Eine große Tasse starken Filterkaffees oder doppelter Espresso, der mit flüssigem Schlagobers separat serviert wird (hauptsächlich in Österreich gebräuchlich).

Guinness Effekt

Bei der Espresso-Zubereitung wirkt derselbe physikalische Prozess wie beim Zapfen eines Guinness Bieres (daher der Name): die Luftbläschen steigen nicht - obwohl sie viel leichter sind als der Kaffee - gleich an die Oberfläche, sondern sinken zuerst nach unten und kommen dann nach oben. Das klingt zuerst nicht ganz logisch, da die Bläschen ja CO₂ enthalten und ihre Dichte daher geringer ist als die des Kaffees.

Was aber geschieht, ist, dass viele Luftblasen der Crema steigen, aber sie steigen überwiegend in der Mitte des Shot-Glases und durch den Druck, den sie erzeugen, drücken sie die kleineren Bläschen am Rand des Glases/der Tasse nach unten. Auf diese Weise entsteht dieses effektvolle Schauspiel, und lässt unser freies Auge den Prozess so wahrnehmen, als ob die Bläschen sinken würden.

Und dieser Prozess ist auch die physikalische Basis der oben erklärten "getigerten Marmorierung".

Ibrik

Ibrik ist ein Edelstahlgefäß das für die Zubereitung von arabischem, griechischem oder türkischem Kaffee verwendet wird. Dabei wird staubfein gemahlener Kaffee in besagtem Ibrik direkt mit dem Wasser meist in

mehreren Aufkochvorgängen zubereitet und in kleinen Tassen inklusive dem Mitgekochten Kaffeepulver serviert.

Industrieröstung

Bei sogenannten Industrieröstungen (**auch: Heißluftröstung oder Turboröstung genannt**) – Röstungen von großen Kaffeemengen in sogenannten Kaffee-Öfen - werden die Bohnen bei bis zu ca. 800 Grad in 2-3 Minuten geröstet. Diese Zeitersparnis im Vergleich zur Trommelröstung, wirkt sich leider abträglich im Aroma und Geschmack aus. Außen weist der Industriekaffee eine schöne braune Farbe auf – oft bereits mit ersten Verbrennungspuren – innen aber ist er allerdings noch nicht „durch“.

Industriell gerösteter Kaffee schmeckt daher 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).

Oft werden bei der Industrieröstung Bohnensorten durchmischte (verschiedene Varietäten, verschiedene Herkunftsländer) – es fehlt also die sogenannte Sortenreinheit.

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.

Ein einheitliches Röstergebnis ist hier nicht zu erwarten. Der Aufwand ist jedoch deutlich niedriger und es ist möglich innerhalb kurzer Zeit Tonnen von Kaffee mehr oder weniger gleichmäßig zu rösten.

Irish Coffee

Irish Coffee, in Irland selbst auch Caife Gaelach respektive Gaelic Coffee genannt, ist ein gesüßter Kaffee (2 Espresso) mit irischem Whiskey und einer Haube aus leicht geschlagenem Obers. Das Ganze in einem Glas serviert. Es gilt mittlerweile als belegt, dass dieses Heißgetränk Anfang der 1940er Jahre in einem Restaurant des Flughafens Foynes – eines Vorläufers des heutigen Shannon International Airport – im Westen Irlands erfunden wurde.

Kaffee - Begriff

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. Kaffee enthält das Vitamin Niacin.

Kaffee Geschichte und Anbauggebiete

Laut einer Legende soll einst Hirten aus dem im Südwesten des heutigen Äthiopien liegenden Königreichs Kaffa aufgefallen sein, dass ein Teil der Ziegenherde, der von einem Strauch mit weißen Blüten und roten Früchten gefressen hatte, bis in die Nacht hinein munter umhersprang, während die anderen Tiere müde waren. Die Hirten beklagten sich darüber bei Mönchen des nahe gelegenen Klosters. Als ein abessinischer Hirte (dessen Name oft mit Kaldi angegeben wird) selbst die Früchte des Strauchs probierte, stellte er auch bei sich eine belebende Wirkung fest. Bei Nachforschungen an der Grasungsstelle entdeckten die Mönche einige dunkelgrüne Pflanzen mit kirschenartigen Früchten. Sie bereiteten daraus einen Aufguss und konnten fortan bis tief in die Nacht hinein wach bleiben, beten und miteinander reden. Andere Quellen besagen, der Hirte habe die im rohen Zustand ungenießbaren Früchte angewidert ins Feuer gespuckt, woraufhin Düfte freigesetzt wurden; so entstand die Idee des Röstens.

Es wird angenommen, dass die Region Kaffa im Südwesten Äthiopiens das Ursprungsgebiet des Kaffees ist. Dort wurde er bereits im 9. Jahrhundert erwähnt. Von Äthiopien gelangte der Kaffee vermutlich im 14. Jahrhundert durch Sklavenhändler nach Arabien. Geröstet und getrunken wurde er aber dort wahrscheinlich erst ab Mitte des 15. Jahrhunderts. Der Kaffeeanbau brachte Arabien eine Monopolrolle ein. Handelszentrum war die Hafenstadt Mocha, auch Mokka genannt, das heutige al-Mukha im Jemen. Die äthiopische Zubereitungsart und Kaffeetradition ist wohl die ursprünglichste: Nach dem Rösten der Bohnen in einer großen Eisenpfanne werden diese grob gemahlen oder im Mörser zerstampft. Das Mahlgut wird mit Wasser und Zucker in der sogenannten Jabana, einem bauchigen Tonkrug ähnlich einer Karaffe, aufgekocht und in kleinen Schalen serviert. Das Wort Kaffee lässt sich bis auf das arabische qahwa zurückverfolgen, das neben Kaffee auch Wein bezeichnen kann. Über das Türkische kahve gelangte es ins Italienische (caffè) und von dort ins Französische, dessen Wortform café ohne große lautliche Änderungen ins Deutsche übernommen wurde und nur in der Schreibweise angepasst wurde.

Im 16. Jahrhundert eroberte der Kaffee das persische Safawiden-Reich sowie das Osmanische Reich. Um 1511 entstanden in Mekka die ersten Kaffeehäuser, die nachfolgend für einige Zeit aufgrund eines mit schweren Strafen belegten Kaffeeverbotes wieder geschlossen wurden. Für Kairo ist das Getränk erstmals 1532 verbürgt, daneben verbreitete es sich in Syrien und Kleinasien. Einen besonderen Aufschwung nahm der Kaffeekonsum nach der Annexion des Jemen und der gegenüberliegenden Küste im Jahre 1538. 1554 schließlich wurde – nach heftiger Opposition des islamischen Klerus wie auch der staatlichen Gewalten – das erste Kaffeehaus in der Hauptstadt Istanbul eröffnet. Murad III. erließ Ende des 16. Jahrhunderts ein Kaffeeverbot, welches jedoch zunächst nur wenig kontrolliert wurde. Erst unter Murad IV. wurden Kaffeehäuser niedergerissen und Kaffeetrinker starker Verfolgung ausgesetzt.[4] Kaffeehaus-Besitzer tarnten ihre Lokale deshalb bisweilen als Barbierläden. Endgültig anerkannt wurde das Getränk schließlich im Zuge der Reformpolitik der Tanzimat ab 1839.

Kaffee in Europa

Der Augsburger Arzt Leonhard Rauwolf lernte schon 1573 in Aleppo den Genuss des Kaffees kennen und berichtete 1582 darüber. Weitere Nachrichten über den Kaffee gelangten durch Prospero Alpino 1592 nach Italien. 1645 verfügte Venedig, 1650 Oxford und 1652 London über Kaffeehäuser. In Frankreich entstanden um 1659 solche Einrichtungen in Marseille. Paris folgte 1672, nachdem ein Armenier in St. Germain eine Kaffeebude aufgeschlagen hatte. Das erste eigentliche Pariser Café war jedoch das Café Procope, das erst um 1689 von dem Sizilianer Francesco Procopio dei Coltelli eröffnet wurde.

Das erste Wiener Kaffeehaus eröffnete bereits 1685. Es war ein Armenier namens Johannes Theodat, der am 17. Januar 1685 zum Dank für seine Kurierdienste von den Stadtoberen das Privileg erhielt, 20 Jahre lang als einziger Händler der Stadt Kaffee als Getränk verkaufen zu dürfen, und so eröffnete in seinem Wohnhaus am

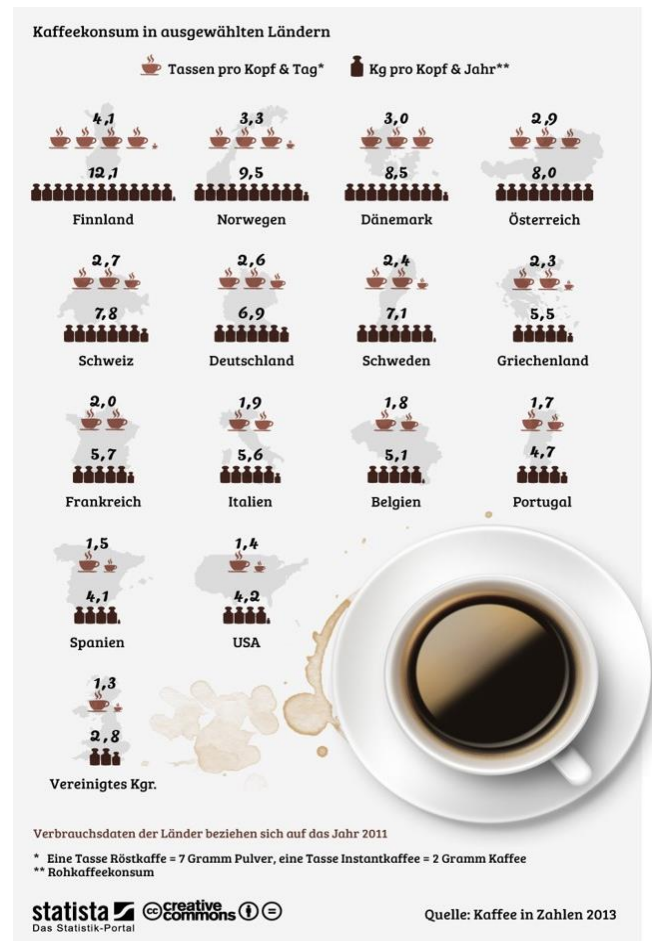
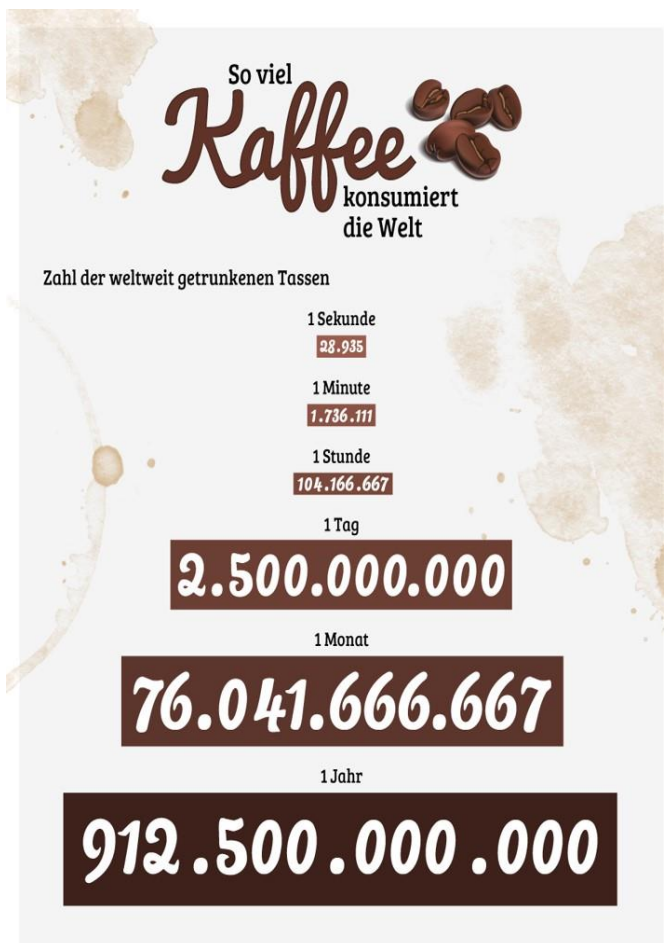
Haarmarkt, heute Rotenturmstraße 14, das erste Wiener Kaffeehaus. Dass der Pole Georg Franz Kolschitzky mit 500 Sack Kaffee, die durch den Sieg über die Türken vor Wien 1683 erbeutet worden wären, das erste Kaffeehaus eröffnet hätte, ist ins Reich der Legenden zu verweisen.

Im 17. Jahrhundert wurde die Kaffeepflanze in holländischen Kolonien wie Java verbreitet und sicherte Holland eine Vormachtstellung im Handel. Schnell breitete sich der Kaffeekonsum in immer weitere Gesellschaftskreise aus. Der Kaffeimport und seine Regulierung erhielten insbesondere im merkantilistischen Wirtschaftssystem große Bedeutung. So verbot Friedrich der Große 1766 die private Einfuhr und den privaten Handel mit Kaffee. Lediglich der preußische Staat durfte mit Kaffee handeln. Dadurch sollte der Abfluss des Kapitals ins Ausland unterbunden und die Staatskasse gefüllt werden. Das Verbot zog aber vor allem einen umfassenden Schmuggel mit Kaffeebohnen nach sich. 1781 wurde in Preußen auch das Rösten des Kaffees für Privatleute verboten. Zur Überwachung des Verbots wurden so genannte „Kaffeeriecher“, ehemalige französische Soldaten, eingestellt. Diese sollten in den preußischen Kommunen die illegale Kaffeerösterei durch den Geruchssinn feststellen. 1787 wurde das staatliche Kaffeemonopol in Preußen wieder abgeschafft, weil sich die Kontrollen als ineffektiv erwiesen und der Schaden durch Schmuggel anstieg.

Mehr zur Kaffee-Historie ist hier nachzulesen: **Wo der Kaffee herkommt**

Und mehr über die Entstehung des Espressos gibt es hier: **Die Geschichte des Espressos**

Kaffeekonsum weltweit



Kaffeelagerung im Büro/zu Hause

Zwischen Röstung und der ersten Kaffee-Mahlung sollten mindestens 2 Wochen liegen. Ganz frisch gerösteter Kaffee hat noch nicht die volle Geschmacks- und Aroma-Intensität entfaltet.

Das beste Geschmacks- und Aroma-Intensität erhalten Sie entweder bei

- frisch gemahlene Kaffeebohnen
- Kaffee-Papierkapseln (sogenannte E.S.E.-Pads oder Cialde).

Lagerung loser Kaffeebohnen:

Verschlossen abgepackte trommelgeröstete Kaffeebohnen können Sie bis zu einem Jahr lagern, ohne dabei Geschmacks- und Aroma-Einbußen zu erleiden.

Nach dem Öffnen der Verpackung sollten Sie nur so viele Bohnen zum Mahlen entnehmen, wie Sie an diesem Tag brauchen. Verschließen Sie die restliche Verpackung luftdicht bzw. so fest wie möglich – mit einer

Klammer oder einem festen Gummiband. Sollten Sie nicht täglich Kaffee verzehren, raten wir Ihnen, kleine Kaffeepackungen zu kaufen. Oder Cialde zu verwenden.

Lagerung Kaffee-Papierkapseln:

Die Kaffee-Papierkapseln haben einen Aromaschutz im Filterpapier integriert. Daher können Sie Cialde beruhigt bis mindestens ein halbes Jahr nach der Packungs-Öffnung ohne Qualitätseinbußen verwenden.

Sowohl für die losen Bohnen- als auch für die Cialde-Lagerung gilt: **Achten Sie bei der Lagerung darauf, dass keine Feuchtigkeit in die Verpackung dringt. Daher raten wir jedenfalls von einer Lagerung im Kühlschrank ab. Ein lichtgeschützter kühler trockener Ort bringt die besten Voraussetzungen für die Kaffeelagerung mit.**

Kaffeemehl/Kaffeepulver

Kaffeepulver oder auch Kaffeemehl entsteht durch das Mahlen von gerösteten Kaffeebohnen, wofür in der Regel spezielle Kaffeemühlen verwendet werden. Die Mahlstärke bzw. Feinheit des Pulvers ist abhängig von seiner Verwendung. Kaffeepulver für Filterkaffee wird gröber gemahlen als für Frenchpress oder Pulver für eine mit Druck arbeitende Espresso-Maschine oder für türkischen oder griechischen Kaffee.

Achtung: bei der Trommelröstung erzielt die Röstung eine gleichmäßige Röstung der gesamten Bohne. Sie erkennen es daran, dass die Bohne außen dunkel ist und innen noch weiß. Man spricht dann vom sogenannten „hellen“ Kaffeemehl.

Tipp: Das beste Kaffeemehl erhalten Sie, wenn Kaffee nicht frisch aus der Rösttrommel kommt, sondern nach der Röstung mindestens 2 Wochen gelagert wurde. Nur so kann sich die volle Geschmacks- und Aroma-Intensität entfalten.



Die linke Seite des Aroma-Rades zeigt alle Aromen, die man erschmecken kann, die rechte Seite, alle Aromen die man riechen – also mit der Nase wahrnehmen – kann.

Diese visuelle Darstellung verschiedener Aromen basiert auf dem Buch "The Coffee Cuppers Handbook" der Speciality Association of America (SCAA) und bildet auf der rechten Seite die drei Haupt-Aroma-Kategorien „Enzymatisch“ (Enzymatic), „Zuckerbräunung“ (Sugar Browning) und „trockene Destillation“ (dry distillation) ab.

Die Kategorie „Enzymatisch“ unterteilt sich wiederum in „Blumig“, „Fruchtig“ und „Kräuterartig“ und beschreibt primär Charakteristika, die noch auf die Kaffeepflanze zurückzuführen sind. Ausgehend von diesen Unterkategorien, z.B. „Fruchtig“, gelangt man zur nächsten Ebene, die den Begriff in „Zitrusaroma“ und „Beerenaroma“ aufteilt und so die Zuordnung etwas vergleichbarer und greifbarer macht. Schlussendlich werden auf der letzten Stufe direkte Aromenvergleiche zu anderen Lebensmitteln hergestellt, so findet man unter „Zitrusaroma“ zum Beispiel Apfel und Zitrone und unter „Beerenaroma“ Aprikose und Schwarzebeere. So findet man aber auch Aromen von Knoblauch über Walnuss bis hin zu verkohlt!

Wichtig ist aber nicht nur, die Aromen zuordnen zu können, sondern sich auch bewusst zu sein, dass nicht alle Aromen eines Kaffees gleichzeitig wahrgenommen werden können während der Verkostung. Man unterscheidet hier vier Wahrnehmungszeitpunkte:

Geruch (des gemahlten Kaffees), **Aroma** (sobald der Kaffee mit Wasser in Berührung kommt), Nase (Wahrnehmung im Mund- und Rachenraum während des Kostens) sowie **Nachgeschmack** (vor allem die Geschmacksrichtungen der "trockenen Destillation" kommen hier zum Vorschein).

Kaffeeverbreitung

Waren die Kaffeepflanzen zunächst nur in Afrika und Arabien verbreitet, so kam man bald auf die Idee, sie in anderen geeigneten Regionen zu kultivieren. Die erste Anpflanzung außerhalb Afrikas und Arabiens geschah durch van Hoorn, der als Gouverneur von Niederländisch-Indien 1690 (nach anderen Quellen bereits 1658) in Ceylon und 1696 (oder 1699) auf Java erste Versuche anstellen ließ. Die dort verwendeten Pflanzen stammten aus Arabien. Von diesen Plantagen gelangten 1710 mehrere Exemplare nach Europa und wurden hier 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, wo wie überall in der lateinamerikanischen Plantagenwirtschaft afrikanische Sklaven arbeiten mussten. Bereits gegen Ende des 18. Jahrhunderts gehörte der Kaffee zu den am weitesten verbreiteten Kulturpflanzen in den Tropen. Dies ist auch auf die Ausbreitung der europäischen Kolonien zurückzuführen, ohne die die heutige weltweite Verbreitung des Kaffees nicht möglich gewesen wäre.

Heute wird der Kaffee in folgenden Ländern produziert:

Landflächen

Anteil der Kaffee-Erntefläche an der Landfläche*, 2011; in Prozent

El Salvador	7,4
Dominikanische Republik	2,8
Guatemala	2,3
Honduras	2,2
Elfenbeinküste	2,0
Vietnam	1,6
Uganda	1,6
Nicaragua	1,0
Indonesien	0,7
Kolumbien	0,7
Philippinen	0,4
Mexiko	0,4
Äthiopien	0,4
Kamerun	0,3
Kenia	0,3
Peru	0,3
Brasilien	0,3
Madagaskar	0,2
Venezuela	0,2
Tansania	0,2
Indien	0,1

*Länder mit einer Erntefläche ab 100 000 Hektar.

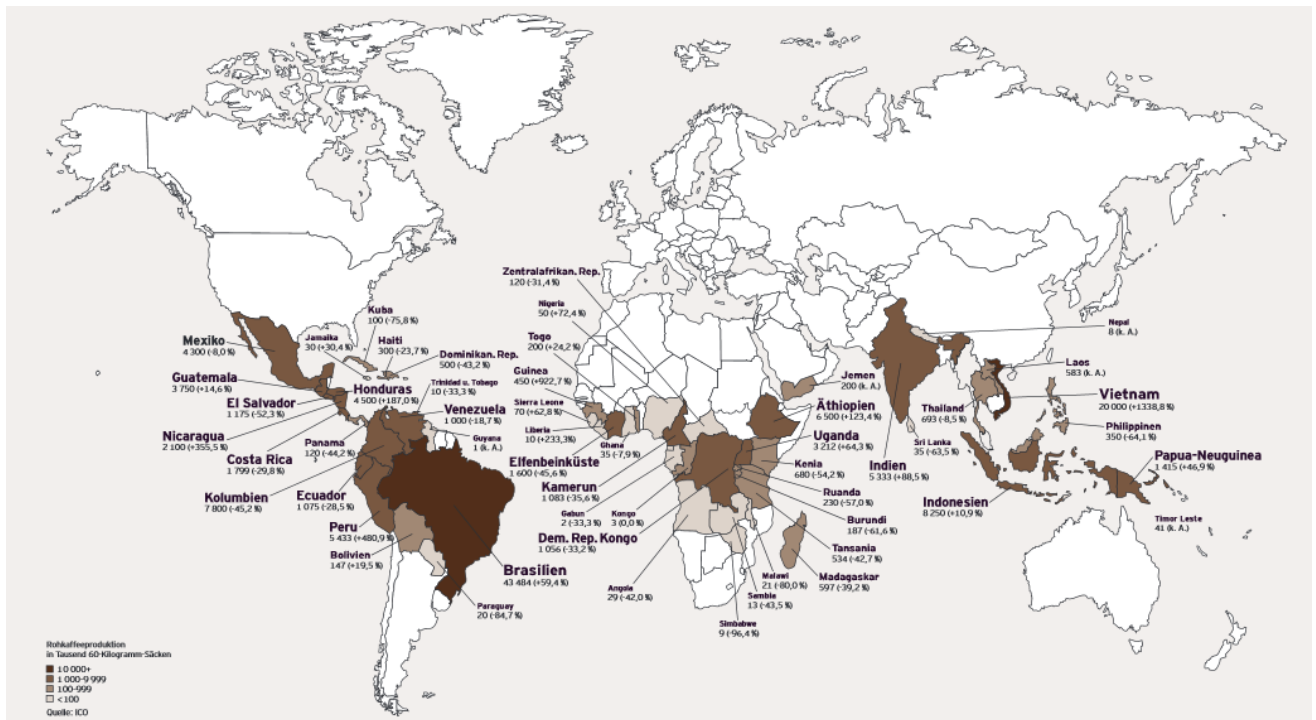
Landwirtschaftsflächen

Anteil der Kaffee-Erntefläche an der landwirtschaftlich genutzten Fläche*, 2011; in Prozent

El Salvador	9,9
Honduras	8,2
Guatemala	5,7
Dominikanische Republik	5,4
Vietnam	4,9
Elfenbeinküste	2,6
Indonesien	2,4
Nicaragua	2,4
Kamerun	2,4
Uganda	2,3
Kolumbien	1,7
Peru	1,7
Äthiopien	1,4
Philippinen	1,0
Venezuela	0,9
Brasilien	0,8
Mexiko	0,7
Kenia	0,6
Madagaskar	0,4
Tansania	0,3
Indien	0,2

Quelle: Brandeins

Geographisch ergibt sich folgendes Bild:



Quelle: Brandeins

Kleiner Brauner

Eine kleine Tasse starken Filterkaffees, Espressos oder Mokkas, der mit so viel Sahne aufgegossen wird, dass er schön braun gefärbt ist (hauptsächlich in Österreich gebräuchlich).

Kopi Luwak

"Kopi Luwak" bezeichnet ausschließlich die Kaffeekirschen, die von einer bestimmten Schleichkatzenart gefressen und wieder ausgeschieden werden. Diese Art der Kaffee-"Aufbereitung" wird in Kaffeekreisen viel besprochen und erregt gleichzeitig auch die Gemüter.

Der Markenname Kopi Luwak stammt aus Indonesien von den Inseln Sumatra, Java und Sulawesi. *Kopi* ist das indonesische Wort für Kaffee. *Musang luwak* ist die indonesische Bezeichnung für den beteiligten wilden Fleckenmusangs, einer in Süd- und Südostasien verbreiteten Schleichkatzenart. Auf den Philippinen wird er unter **Kape Alamid** oder **Philippine Civet Coffee** vertrieben. Er ist eine Mischung aus Arabica-, Liberica- und Excelsa-Bohnen.



Aus diesem Grund wurde er in den frühen 1990er Jahren - als er noch in der freien Wildbahn eingesammelt wurde - auch als exotischer, hochqualitativer und exklusiver Liebhaberkaffee eingeordnet.

Heute wird der Kaffee aufgrund des großen Nachfragetrends nun nicht mehr in der freien Wildbahn, sondern auf Plantagen "hergestellt". Alles andere wäre nur gegen absolute Liebhaberpreise möglich. Und da dieser Markt sehr klein wäre, steigt der Mensch um auf Massentierhaltung, wobei die Käfighaltung und Mästung (Kaffeekirschen) der Tiere heute an Tierquälerei grenzt und so oftmals auch mit der Gänsemast verglichen wird.

Aus diesem Grund findet der Kopi Luwak weniger und weniger seine Wege in seriöse Kaffeeplantagen, Händler und Röstereien. Denn auf der einen Seite hat durch die Massentierhaltung die Kaffee-Qualität enorm an Aromen und Geschmack verloren. Und natürlich möchte man auch nichts fördern, bei dessen Herstellungsprozess unschuldige Tiere unnötig leiden müssen und der Freiheit beraubt werden. Dafür steht gute Kaffeeherstellung einfach nicht.

Latte Art

Latte Art ist die hohe Kunst des „Zeichnens mit Milch“. Jährlich werden auf der Latte Art Championship-Veranstaltung die Meister gekürt, die dort unglaublich konstant hohe Leistungen an „Milchbildern“ abliefern.

Wer den Meistern zusehen mag, schaut am besten direkt auf Youtube mit dem Stichwort „Latte Art“. Hier gibt es unzählige Anleitungen und Demo-Videos.

Bei den Experten gehen die Meinungen hinsichtlich Latte Art etwas auseinander: die einen sind der Meinung: echte Kaffeekenner trinken Kaffee ohnehin ohne Milch, daher ist Latte Art überbewertet. Die anderen stellen

die Kunden in den Mittelpunkt. Und natürlich trinken unzählige Kunden gerne Cappuccino oder Caffè Latte und daher ist für sie Latte Art eine Art Königsdisziplin der Differenzierung. Auch hin zum Wettbewerb. Denn kann ein Café tolle "Bilder" in den Kaffee zeichnen, dann kommen die Kunden gerne wieder, denn sie fühlen sich verwöhnt und schätzen den Extra-Aufwand, den sie woanders nicht bekommen. Das macht natürlich Sinn!

Latte Macchiato

Der original italienische Latte Macchiato besteht aus drei Komponenten: Espresso, leicht cremig geschäumte 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. Achten Sie darauf, dass der Espresso heißer ist als die Milch im Glas, dann setzt er sich formschön als mittlere Schicht zwischen Milch und Milchschaum ab.

*Tipp: Die Milch sollte vor dem Erhitzen und Aufschäumen kalt sein. Erhitzen Sie die Milch nur so lange, wie Sie den Zubereitungsgefäß in Händen halten können, 70 Grad Celsius dürfen keinesfalls überschritten werden, da sonst die Milkenproteine denaturieren, dadurch zerfällt der Schaum und der Geschmack leidet. Ob Sie hierfür Vollmilch oder fettarme Milch verwenden, hat auf die richtige Konsistenz keinen entscheidenden Einfluss.

Level(l)er

Ein „Leveling Tool“ dient zur gleichmäßigen Verteilung des Kaffeemehls im Siebträger. Der Leveler wird vor dem Tamper angewendet.

Luftkühlung

Die Luftkühlung garantiert – im Gegensatz zum sogenannten Quenching (die frisch gerösteten Kaffeebohnen werden dabei zur Kühlung mit Wasser besprüht und somit schnell abgekühlt) – eine langsame Abkühlung der Bohnen. Dies gewährleistet die beste Geschmacks-Qualität und Intensität.

Maillard Reaktion

Über die Maillard Reaktion wurden bereits viele, viele Beiträge und Bücher verfasst. Kurz gesagt ist sie der Begriff für die Bräunung und der Aroma-Entwicklung der Kaffeebohnen. Sie setzt nach den ersten Minuten des Röstprozesses ein. Sie heißt auch "nichtenzymatische Bräunung". Dabei werden Aminosäuren und reduzierende Zucker in Melanoidine umgewandelt. Das sind stickstoffhaltige organische Verbindungen. Und genau dieser Prozess ist für die Bräunung der Kaffeebohnen, sowie die Bildung der bis zu 800 Aromen zuständig. Übrigens läuft die Maillard Reaktion nicht nur beim Rösten eines Kaffees ab, sondern zum Beispiel auch beim Brotbacken oder Steakbraten.

Manometer

Der Manometer ist ein Bauteil, das in manchen Siebträger Maschinen verbaut ist. Er zeigt den physischen Druck im Wasserboiler oder in der Pumpe, der bei der Espresso-Zubereitung entsteht.

Maschinenpflege

Die Maschinenpflege ist abgesehen von der Bohnen- und Röstqualität wohl das wichtigste Kriterium bei der Kaffeezubereitung. Nur eine gespülte, nach jedem Gebrauchstag gereinigte Maschine garantiert Ihnen den perfekten Kaffeegenuss.

Der Reinigungs-Vorgang ist je nach Kaffeeautomat unterschiedlich lange – dauert aber auch bei der größten Gastro-Maschine maximal 10 Minuten.

Abnehmbare Teile wie z. B. den Milchaufschäumer sollten Sie nach jedem Gebrauch mit Wasser durchspülen. Das beugt Keimen vor!

Tipps für den übrigen täglich anfallenden Schmutz: Entfernen Sie Kaffeereste am besten immer sofort – vor allem die, die auf der Warmhalteplatte landen. So kann sich der Schmutz gar nicht erst einbrennen.

Um Kalkablagerungen vorzubeugen, empfiehlt es sich, diese in gewissen Abständen gesondert mit dem empfohlenen Entkalker zu behandeln. Starten Sie dafür wie gewohnt den Brühvorgang. Das präparierte Wasser entfernt bei dem Durchlauf Kalkablagerungen, die anschließend im Filter landen und ganz einfach entsorgt werden können.

Nach dem Entkalken mit klarem Wasser nachspülen. Starten Sie nun wie gewohnt den Brühvorgang. Das präparierte Wasser entfernt bei dem Durchlauf Kalkablagerungen, die anschließend im Filter landen und ganz einfach entsorgt werden können. Ist das Wasser durchgelaufen, sollten Sie mindestens einen und bei Bedarf mehrere Brühvorgänge mit klarem Wasser anschließen, um den zurückbleibenden sauren Geschmack auszuspülen.

Filterkaffeemaschinen können Sie alternativ auch mit essigsaurem Wasser reinigen. Mischen Sie hierzu zu gleichen Teilen weißen Essig mit Wasser. Füllen Sie anschließend das mit Entkalker oder Essig versetzte Wasser in den Wassertank und geben Sie einen Kaffeefilter in die entsprechende Vorrichtung.

Mäuseschwänzchen

Damit bezeichnet man die Form des Espressostrahls, der aus dem Siebträger in die Tasse fließt. Er sollte an einem Stück sein, also nicht unterbrochen, und richtig schön fein/dünn. Dann handelt es sich um sogenannte Mäuseschwänzchen. Damit hat man die richtige Fließgeschwindigkeit um in ca. 25 Sekunden 25 ml Espresso aus dem Siebträger zu bekommen und man hat den perfekten Espresso.



Micro Lots

Ein Micro Lot ist in der Regel die kleinste Verpackungsgröße mit der man Kaffeehandel betreiben kann. Im Falle von Rohkaffee wäre das z. B. rein theoretisch ein ganzer Sack Kaffee, sprich 60 Kilogramm Bohnen. Wenn Kaffee-Experten von Micro Lots sprechen, dann meinen sie Mengen zwischen 5 und 100 Säcken. Im täglichen Handelsgebrauch sind es für Klein-Händler und Micro-Röster meist um die 40 Säcke. Diese sind meist die beste Qualität einer Ernte und werden nach dem Cupping von der restlichen Ernte getrennt.

Milchschaumer

Ein Milchschaumer ist ein Küchengerät zum Erzeugen von Milchschaum. Es gibt den Milchaufschäumer in verschiedenen Ausführungen: als elektrische Variante, bei der eine Art kleiner Schneebesen durch einen Motor in Rotation versetzt wird. Daneben gibt es manuelle Milchaufschäumer, bei denen durch Auf- und Ab-Bewegen eines Siebes durch die Milchoberfläche Luft in die Milch hineingeschäumt wird. Bei letzterem muss ca. eine Minute gewartet werden, bis sich ein fester Milchschaum bildet.

Neben diesen Geräten gibt es auch Milchaufschäumer in Kaffeevollautomaten wie den Cappuccinatore, bei dem Milch in den Kaffeevollautomaten angesaugt wird und fertig aufgeschäumt abgegeben wird.

Diesen Cappuccinatore gibt es auch als entkoppeltes "Stand-Alone"-Gerät mit eigenem Dampferzeuger. Diese Variante kommt aus Effizienzgründen meist in großen Büro- oder Gastbetrieben zum Einsatz.

Wichtig: Geräte, welche die Milch einsaugen, müssen nach jeder Benutzung von innen gereinigt werden, damit die Entstehung von Keimen verhindert wird. Schläuche und Innenteile sollten daher abnehmbar bzw. leicht zugänglich sein.

*Tipp: 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. D. h. es zerfällt der Schaum und der Geschmack leidet, sprich die Milch verliert den natürlich vollen Milchgeschmack.

Mucilage

Die Mucilage entsteht bei der nassen Kaffeeaufbereitung: Im Wasserbecken löst sich bei der Fermentation das reife, süßliche Fruchtfleisch. Diese Mucilage wird im Zuge der weiteren Kaffeebohnen-Verarbeitung abgewaschen. Früher wurde sie einfach entsorgt. Heute wird sie oft weiterverwendet – für Tee oder für Süßspeisen oder auch als Dünger.

Mühle

Die zwei Kriterien, die eine gute Kaffeemühle erfüllen soll, sind:

a) Die Mühle zerkleinert die Kaffeebohnen, ohne sie zu erhitzen.

Mit anderen Worten: Motor und Mahlwerk produzieren nicht zu viel Wärme. Denn werden die Bohnen beim Mahlen zu sehr erhitzt, verändern sich die Kaffeeöle und der Kaffee schmeckt bitter bis verbrannt.

b) Die Mühle erzeugt gleichmäßig große Kaffeebohnteilchen.

Da jede Kaffeebohne von Natur aus anders beschaffen ist, kann es keiner Kaffeemühle gelingen, die Bohnen auf eine identische Größe zu mahlen. Dennoch ist es vorteilhaft, wenn die Bohnen möglichst homogen gemahlen werden, da so eine gleichmäßigere Extraktion möglich ist. Bei einem ungleichmäßigeren Mahlgut fällt die Extraktion beim Aufbrühen des Kaffees dementsprechend ebenfalls ungleichmäßiger aus und der Kaffee schmeckt leicht bitter.

Es gibt unzählige Mühlen-Arten – von der traditionellen Handmühle über Mühlen mit Schlagmahl- und Scheibemahlwerken hin zu Mühlen mit Kegelmahlwerken.

Wichtig für den perfekten Kaffeegenuss ist vor allem eines:

Kaufen Sie Ihren Kaffee als ganze Bohne und nicht vorgemahlen. Zudem ermöglicht Ihnen die Mühle mehr Flexibilität: sie macht sie unabhängiger von voreingestellten (industriellen) Mahlgraden denn der Mahlgrad kann je nach Zubereitungsmethode (Espresso, Filterkaffee, türkischer Kaffee, etc.) und persönlichem Geschmack feinjustiert werden.

Nordische Röstung - Fruchtigkeit

Bei der sogenannten "nördlichen fruchtigen" Röstung werden die Bohnen mit etwas weniger Temperatur und weniger lange im Trommelröster geröstet als für traditionellen Filter-Kaffee oder etwa für italienischen Espresso. Grundsätzlich ist der Röstvorgang für alle gleich: **der Kaffee wird bei konstanter Temperaturentwicklung langsam in der Trommel geröstet bis der gewünschte Röstgrad erreicht ist:**

- hell, bei ca. 218°, für einen eher säuerlichen und wenig bitteren Geschmack,
- dann immer dunkler (bis zu 225°C) für Kaffees mit bittererem Geschmack und niedrigem Säuregehalt - sog. süditalienische Flavours.

Eine köstliche Fruchtigkeit entsteht beim Kaffee durch mehrere Faktoren wie z. B. guter Rohkaffeequalität die mittels Selektion der Anbauggebiete, Ernte-Aufbereitung & Verarbeitung, Lagerung etc. eruiert wird. Hauptsächlich sind aber zwei Dinge ausschlaggebend: die Qualität der Bohne selbst und die Länge der Röstung.

PID Steuerung

Diese Abkürzung steht für Proportional Integral Derivative Steuerung. Die PID Temperatur Steuerung dient zur Einstellung der Kesseltemperatur pro Kessel. Damit lassen sich die Temperaturen des Heizstabes und der Kessel elektronisch einstellen. Die Temperatur entlockt dem Kaffee komplett unterschiedliche Geschmacksaromen. Trinkt man einen Kaffee mit 90°C schmeckt er komplett anders als mit 94°C. Je nach Röstung lässt sich mit der PID-Steuerung der beste Geschmack aus der Bohne herausholen. Daher lieben Baristi die vielfältigen Möglichkeiten der Temperatursteuerung.

Plastik-Kaffeekapseln

Aufgrund des umwelttechnischen sowie des Abfall-Aspekts, empfehlen wir, vom Konsum von Alu- und Plastikkapseln abzusehen! Stattdessen empfiehlt sich der Verzehr ganzer Bohnen oder – wenn man unbedingt portionierten Kaffee bevorzugt - die Verwendung von E.S.E-Pads, sogenannter Cialde (italienisch für Oblate/Waffel). Als Cialde werden Kaffee-Kapseln bezeichnet, die gerösteten gemahlene Kaffee mit Filter-Papier ummanteln. Diese sind 100% als Biomüll verwertbar.

Falls es gar nicht anders geht – weil man z. B. die bestehende Maschine weiterverwenden möchte - dann kann man natürlich auch zu Plastik-Kaffeekapseln greifen. Rein gesundheitlich gesehen sind sie sicherlich noch die bessere Alternative, da sie kein Aluminium enthalten und dennoch alle Bequemlichkeiten hinsichtlich der Handhabung und Frische/Aroma (durch die Einzelverpackung) bieten.

Von wiederbefüllbaren Kapseln raten wir ab. Leider gibt es heute kein System, das damit guten Kaffeegeschmack erzielt. Am umweltfreundlichsten – sprich den besten Co2 Fußabdruck – haben sicherlich ganze Bohnen in 1kg Säcken.

Pre-Infusion

Als Pre-Infusion bezeichnet man die kurze „Vorbefeuchtung“ bzw. das Vorbrühen des Kaffeemehls, rund 30 Sekunden bevor die Kaffee-Extraktion durchgeführt wird. Damit wird erreicht, dass der Kaffee etwas quellen – man nennt dies auch Blooming – und damit seine Aromen und die Geschmacksstoffe noch besser entwickeln kann.

Pressure Profile

Das Druck-Profil beschreibt die Steuerung bzw. Regulierung des Brühdrucks während der Espresso-Zubereitung.

Puck

Der Puck ist der nasse Kaffeekuchen. Also das Kaffeemehl, das nach dem Brühen aus dem Siebträger geschlagen oder beim Vollautomaten in die Sudlade ausgeworfen wird.

Quenching

Quenching kommt bei der industriellen Kaffeeröstung zur Anwendung: es handelt sich dabei um die Kühlung der Kaffeebohnen durch Besprühen mit Wasser. Dies führt zu einer schnellen Kühlung der Bohnen, dabei werden diese aber spröde und können nicht so gut gemahlen werden.

Im Gegensatz dazu steht die Aroma-schonende *Luftkühlung*, die bei der Trommelröstung zum Einsatz kommt.

Ristretto

Ein sehr kurzer Espresso: die gleiche Kaffeemenge wie beim Espresso (7g) wird mit geringerer Wassermenge (20cl) gebrüht.

ROBUSTA Bohne

Robusta Kaffeebohnen schmecken edel und rassig, oftmals intensiv erdig, nussig, nach Leder, Holz. Der Geschmack des Kaffees wird markanter, fülliger und die Crema auf dem Espresso wird deutlich mehr.

Die Robusta Bohne wird vorwiegend im Flachland in Westafrika und Südostasien angebaut, gilt als ertragreichere Pflanze, und macht ca. 30 % der Weltkaffee-Ernte. Robusta Bohnen werden oftmals als Zusatz vor allem für die Zubereitung von Espresso benutzt, da sie die Bildung der sogenannten Crema (hellbrauner „Kaffee-Schaum“ auf der Kaffee-Oberfläche) unterstützt. Inhaltsstoffe: 1,7 bis 3,5% Koffein; ca. 8% Fett; ca. 5% Zucker. Die Robusta Bohne hat ca. die doppelte Menge an Koffein als die Arabica Bohne.



Rohkaffee-Aufbereitung

Für die Aufbereitung des Rohkaffees gibt es 2 gängige Methoden: die Nassaufbereitung - WET PROCESSING (vor allem in Ländern mit ausreichend Wasser) und die Trockenaufbereitung - DRY PROCESSING.

Eine dritte Variante – etwas ausgefallener – aber aktuell im Trend liegend ist die sogenannte halbtrockene „semi washed“ oder HONEY PROCESS Methode.

WET PROCESSING

1. Schritt: Entfernen des Fruchtfleisches: Bei der Vorsortierung werden unreife und schlechte Kaffeekirschen aussortiert, danach wird den Kaffeekirschen durch einen sogenannten „Pulper“ das Fruchtfleisch entfernt, sodass am Ende nur noch Pergament- und Silberhäutchen übrigbleiben, die die Kaffeebohne umgeben.
2. Schritt, die Fermentierung: Im Folgeprozess müssen die Bohnen für 12 bis 36 Stunden in einem großen Wasserbad verweilen, wodurch ein Gärungsprozess aktiviert wird, welcher auch als Fermentierung bezeichnet wird. Hierdurch bekommt der Kaffee einen lebhaften Geschmack und eine

präsen Säure. (Fermentierung ist hier ein biologischer Prozess, bei dem die in der Kaffeebohne enthaltenen Stoffe mit Hilfe von Bakterien umgewandelt werden).

3. Schritt, der Reinigungsprozess: Nach Abschluss des Gärungsprozesses, muss der Kaffee von bestehenden Fruchtfleischresten, Pergament und Silberhäutchen entfernt werden.
4. Schritt, Trocknen der Bohne: Um einen Mindesttrockengrad von ca. 12% zu erreichen, werden die fermentierten Bohnen auf „Patios“, speziellen Trockenplätzen für ungefähr 10 bis 15 Tage ausgebreitet oder per Heißluft maschinell bearbeitet. Die Trocknung verhilft dem Kaffee zu seinem vollen Körper.

DRY PROCESSING

Mit Hilfe der natürlichen Sonnenwärme wird die vorsortierte Kaffeeirsche zuerst luftgetrocknet und das Fruchtfleisch nach erreichtem Trockengrad entfernt. Hierbei findet keine Fermentierung statt. Die trockene Aufbereitung wird oft auch als die „natürliche“ Variante bezeichnet (und die Bohnen als sog. "naturals"), da sie ohne große Einwirkungen von außen abläuft. Die Rohkaffeesorte „Robusta“ wird zumeist auf diese Art und Weise aufbereitet.

1. **Schritt, die Auslese:** Die geernteten und vorsortierten Kaffeeirschen werden in der Sonne ausgelegt und kontinuierlich gewendet, bis die Bohnen trocken sind und sich leicht von ihrem Pergamenthäutchen trennen lassen.
2. **Schritt, das Trocknen:** Da eine frisch gepflückte, reife Kaffeeirsche einen Wassergehalt von bis zu 60% haben kann, werden sie zum Trocknen auf speziellen Trockenflächen ausgebreitet. Dieser Vorgang kann bis zu fünf Wochen dauern, wonach die Kirsche immer noch ca. 12% Wasser enthält. Hierbei findet, im Vergleich zur „nassen Aufbereitung“, keine Fermentation statt. Während des langen Trockenprozesses entwickeln diese Kaffeesorten eine hohe Komplexität im Geschmack, mit fruchtigen Aromen.

HONEY PROCESS METHODE

Diese Methode ist sozusagen der Mittelweg zwischen der WET PROCESSING und der DRY PROCESSING Methode. Die Kirschen werden ebenso in einem Pulper von der Schale und Fruchtfleisch getrennt, der süße Fruchtschleim „Mucilage“ wird allerdings nicht wegfermentiert und abgewaschen, sondern trocknet an der Bohne, bleibt erhalten und wird später mitgeröstet. Dabei entsteht eine zart karamellige, süße Note, ein wenig wie Honig → HONEY. Durch den Wegfall des aufwendigen Waschvorgangs, kommt es zu Wassereinsparungen von bis zu 2000 Liter pro Sack Rohkaffee. Dies und der Wegfall der technisch sehr aufwendigen Trocknungs-Durchgänge, macht diese Methode vor allem für kleinere Betriebe sehr interessant.

ROR

Die Rate of Rise (ROR) ist die Kennzahl für den Temperaturanstieg während des Röstprozesses. Sie ist ein wesentlicher Faktor für das Röstergebnis. Die Röstkurve beschreibt die Temperaturentwicklung während des Röstprozesses und wird vom Röster stets akkurat im Auge behalten.

Rösten

Bevor der Röstprozess gestartet wird, legt der Röster exakt das Röstprofil fest, das er für diese spezielle Bohne erzielen möchte. Das Profil beschreibt das Gesamtbild aller Bohnen-Charakteristika und Faktoren des Röstprozesses.

Der Roh-Kaffee wird geröstet bis der gewünschte Röstgrad erreicht ist:

Unter ständigem Rühren bzw. Rollieren in der Trommel ändert sich bei voller Hitze die Bohnenfarbe von grün zu intensivem Grün, später Gelb, Gelbbraun, Braun schließlich Dunkelbraun. Spätestens zwischen Gelbbraun und Braun beginnen die Bohnen etwas verbrannt zu riechen, - von Braun nach Dunkelbraun sogar zu rauchen.

Während der Röstzeit erzeugen die Bohne CO₂ und verdoppeln sich fast in ihrer Größe. Nach ca. 10 Minuten beginnen die Bohnen zu knacken, im Fachjargon nennt man dies den **ersten Crack**. Dieses Knacken hört nach 1 Minute auf, kommt aber später nochmal, diesmal leiser. Beim zweiten Knacken fangen die Bohnen an zu Zerplatzen. Dies muss möglichst verhindert werden, will man ein gutes Kaffeeröst-Ergebnis erzielen.

Die wichtigste Reaktion, die bei der Röstung abläuft, ist eine chemische. Die Maillard-Reaktion*. Bei ihr verbinden sich verschiedene Zucker und Proteine, bzw. deren Aminosäuren zu neuen Verbindungen genügend hohe Temperatur, - ab 145°C bis ca. 200°C vorausgesetzt. Es entstehen die "Röststoffe". Neben der Maillard-Reaktion laufen bei der Röstung auch noch andere Reaktionen ab, die man bis heute nicht vollständig aufklären konnte. Faktisch enthält gerösteter Kaffee zwischen 800 und 1200 aromatische Verbindungen. Dabei lässt sich kein einzelner "Kaffeearomastoff" isolieren - es ist eher das Zusammenspiel von vielen Stoffen in unterschiedlichen Konzentrationen, die das typische Kaffeearoma erzeugen.

Nach der Röstung wird der Kaffee in Aromaschutz-Verpackungen abgefüllt. Hochqualitative Röstungen werden in Verpackungen mit sog. Aroma-Ventilen abgepackt. Die garantieren, dass der Kaffee „atmen“ bzw. „Nachgasen“ kann und eventuelle Feuchtigkeit jederzeit entweichen kann.

Nach Der Röstung sollte der Kaffee mindestens 2 Wochen gelagert werden, bevor er gemahlen wird. Nur so kann sich die volle Geschmacks- und Aroma-Intensität entfalten.

**Info:* Die gleiche Maillard-Reaktion sorgt z.B. für eine knusprige Kruste beim Brot oder Brötchen, oder auch für den Bratgeschmack, wenn man Fleisch in der Pfanne brutzelt.

Rotationspumpe

Die Rotationspumpe ist in teureren Siebträger eingebaut. Sie sorgt für einen gleichmäßigen Druck und damit für besten Kaffeegeschmack.

Saubere Stilstiken

Der Begriff meint den harmonischen Gesamteindruck, den manche Kaffees bieten. Dabei sind Aromen, Säuren und Bitterstoffe komplett im Einklang. Man spricht davon, dass der Kaffee keine „Ecken und Kanten“ hat.

SCA

SCA ist die Abkürzung für die Specialty Coffee Association. Das ist der internationale Verband für Spezialisten rund um das Thema Kaffee. Die SCA bietet ein weltweit anerkanntes Kaffee-Ausbildungsprogramm an und organisiert Barista-Weltmeisterschaften und andere Events rund Kaffee.

Single Dosing

= Begriff für das exakte Abwiegen und Mahlen der Kaffeemenge für einen einzelnen Kaffeebezug.

Single Origin

Die englische Bezeichnung "Single Origin" bezieht sich auf die Herkunft des Kaffees. Damit ist nicht das Land gemeint, sondern das Anbaugebiet, sprich: es handelt sich um Kaffee, der von ein und derselben Plantage bzw. von Händlern im gleichen Gebiet kommt.

Also Vorsicht: die Bezeichnung "100% Arabica" muss noch lange nicht heißen, dass der Kaffee aus derselben Region, geschweige denn aus demselben Land kommt. Natürlich verhält es sich genauso mit Bezeichnungen wie z. B. "100% Brasil". Auch das kann eine "Blend", also eine Mischung aus Bohnen aus mehreren Regionen sein. Auch heißt es nicht, dass nur hochwertige Bohnen verwendet wurden.

Wenn Sie also auf Single Origins Wert legen, dann achten Sie darauf, dass die Ware, die Sie kaufen - tatsächlich aus dem gleichen Anbaugebiet stammt.

Was hier noch erwähnenswert ist: eine Blend heißt nicht immer automatisch, dass der Kaffee minderwertig ist. Es gibt viele, viele unglaublich gute Kaffees, die Blends der köstlichsten Sorte waren. Gute Röster und Kaffee-Anbieter beraten gerne beim Kauf.

Shot

Im englisch/amerikanischen Sprachgebrauch wird der Espresso auch als Shot bezeichnet. Der Double Shot entspricht dem doppelten Espresso – italienisch: Doppio.

Siebträgermaschine



Eine Siebträgermaschine ist eine Espressomaschine wie man Sie aus der Gastronomie kennt: Das Funktionsprinzip ist relativ einfach. Der Name rührt aus dem abnehmbaren Siebträger (siehe Abbildung), welcher mit Kaffeemehl gefüllt und mittels eines Bajonettverschlusses im Gerät verankert wird. Bei den meisten Geräten muss das Kaffeemehl separat gemahlen und zugefügt werden, da diese Funktion nicht in den Espressomaschinen für den Heimbedarf integriert ist. Aufgrund der Variationen der Faktoren, die der Bediener dadurch beeinflussen kann, können diese Faktoren eine ausschlaggebende Wirkung auf das Endergebnis des Espressos haben. Beeinflusst werden können der Mahlgrad des Espressopulvers, die Stärke

und die Menge des Kaffeemehls im Siebträger sowie die Dauer der Brühzeit und die Wassertemperatur. Aufgrund dieser verschiedenen beeinflussbaren Komponenten ist es dem Bediener mit etwas Übung möglich, den Vorgang optimal auf die Qualität des verwendeten Kaffees abzustimmen und so ein besseres Ergebnis als mit Vollautomaten zu erreichen.

Technisch unterscheidet man heute 4 Siebträger-Modelle: Thermoblock, Einkreiser, Zweikreiser und Dualboiler. In diesem Blog-Beitrag gibt es mehr Details zu lesen.

Sortenreinheit

Sortenreine Kaffees sind, im Gegensatz zu Kaffee-Mischungen, geschmacklich einzigartig. Es handelt sich dabei um Kaffeebohnen einer ganz bestimmten Plantage. Das Klima, der Boden, das Wasser, die Anbauhöhe und viele andere Merkmale einer Kaffeeanbauregion prägen den Geschmack des sortenreinen Kaffees.

Sortenreiner Kaffee wird hauptsächlich in Lateinamerika angebaut, aber auch aus Afrika kommen ein paar qualitativ hohe Sorten. Das größte Kaffeeanbauland in Lateinamerika ist mit Abstand Brasilien. Von hier stammen so schöne Sorten wie der Fazenda Lagoa. Aber auch in Ecuador, auf den Galapagos Inseln, in Panama, in Costa Rica, in Peru, in Kolumbien, in Guatemala, in Nicaragua, auf Jamaika, auf Hawaii werden sehr harmonische Sorten Kaffee angebaut.

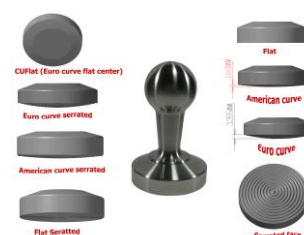
Die beiden hauptsächlichen Kaffeepflanzen die sich in den letzten Jahrzehnten durchgesetzt haben, sind die Arabica Bohne und die Robusta Bohne. Die Arabica Bohne ist die ältere Sorte und gilt auch als die feinere. Sie ist koffeinärmer und aromatischer. Sie hat den größten weltweiten Anteil auf den Kaffeeplantagen. Die Robusta Bohne enthält doppelt so viel Koffein wie die Arabica Bohne, ist aber dafür weniger aromatisch. Dafür ist sie widerstandsfähiger gegen Krankheiten und Hitze und ist aber auch sehr verbreitet.

Süße Stilistiken

Der Begriff bezeichnet die süßlichen Geschmacksaromen, die bestimmte Kaffees erzeugen. Bei natural aufbereiteten Kaffees ist dieses Mundgefühl besonders intensiv.

Tamper

Tamper werden zum Verdichten des Kaffeemehls (gemahlener Kaffee) im Brühsieb verwendet. Man braucht ihn für sogenannte Siebträgermaschinen, also Kaffeemaschinen, die keine Kaffeemühle integriert haben. Im deutschsprachigen Raum sind auch die Ausdrücke "Kaffeedrücker", "Kaffeepresser", "Kaffeestempel" geläufig. Es gibt Ausführungen als Handtamper, als fest angebautes Teil der Mühle, sowie einige exotische Ausführungen als Hebeltamper und automatische Geräte. Angeboten werden Handtamper hauptsächlich in den Materialien Kunststoff, Aluminium, Edelstahl und Holz. Je nach Herkunftsland kann die Oberfläche des Tampers unterschiedliche Krümmungen aufweisen (siehe Abbildung).



Tampen/Tampern

Tampen (Tampern) bezeichnet das Andrücken des Kaffeemehls im Brühsieb. Es dient zum Verdichten des Kaffeemehls und schafft eine plane Oberfläche, welche wichtig für eine gleichmäßige Extraktion des Kaffeemehls ist. Zum Andrücken werden Tamper verwendet. Diese gibt es als Handtamper, als fest angebautes Teil der Mühle sowie einige exotische Ausführungen als Hebeltamper und automatische Geräte.

Die richtige Form des Tampers erfreut sich als Diskussionsobjekt in diversen Foren großer Beliebtheit. Die Druckfläche des Tampers kann sowohl plan, als auch konvex (leicht abgerundet), die Kanten sowohl rund, als auch scharf sein. Wie der perfekte Tamper aussieht, richtet sich nach den persönlichen Vorlieben des Benutzers sowie des eingesetzten Siebes. (Für Eintassensiebe sind auf Grund des kleineren Innenzylinders oft Tamper mit abgerundeter Druckfläche besser geeignet).

Die Tamper sollten immer zum Durchmesser des Siebes passen und dieses mit möglichst wenig Toleranz ausfüllen, damit das Kaffeemehl in allen Bereichen gleichmäßig verdichtet wird. Das Wasser sucht sich sonst den Weg des geringsten Widerstandes und der Kaffee wird nicht optimal extrahiert.

Tamper Rituale:

Wie die gesamte Espressozubereitung genussvoll zelebriert werden kann, sind auch den Ritualen beim Tampen keine Grenzen gesetzt. Auf die objektive Qualität des Espresso haben diese keinen Einfluss aber wer trinkt seinen Espresso schon mit sachlicher Nüchternheit. Hier sind die wichtigsten Rituale kurz aufgeführt:

Klopfen:

Nach dem Andrücken des Kaffeemehls wird mit dem Ende des Tampers noch 1-2 Mal gegen den Siebträger geklopft um evtl. auf den Rändern liegendes Mahlgut zu entfernen.

Dreher:

Am Ende des Anpressens wird der Tamper im Sieb gedreht, dies gibt dem Kaffeemehl noch ein glattes Finish (polieren). Die Empfehlungen für den Dreher reichen von 45° bis 720°. Diese Vorgehensweise garantiert je nach Expertenmeinung ein besseres Crema-Resultat.

Trommelröstung

Trommelröstung steht für die qualitativ hochwertigste Röst-Art. Sie erfordert manuelle Bedienung und Steuerung. Der Roh-Kaffee wird dabei in einen sogenannte „Trommelröster“ gefüllt und 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.

Totraum

Der Totraum bezeichnet den Bereich einer Kaffeemühle, in dem nach dem Mahlvorgang Kaffeemehl hängen bleibt. Je weniger Totraum, desto frischer der Kaffeebezug und desto besser der Geschmack.

Türkischer Kaffee/Mokka

Ein staubfein gemahlener Kaffee, der in einem Edelstahlgefäß (Ibrik genannt) direkt mit dem Wasser meist in mehreren Aufkochvorgängen zubereitet und in kleinen Tassen inklusive dem Mitgekochten Kaffeepulver serviert wird.

Überextrahiert

Ein Espresso ist überextrahiert, wenn die Extraktionszeit zu lange ist. Der Kaffee wird „dünn“ und schmeckt extrem bitter (weil die 3. Phase der Espressoextraktion in Relation zu den anderen zu lange dauert). Es fehlt die Vollmundigkeit.

Unterextrahiert

Ein Espresso ist unterextrahiert, wenn die Extraktionszeit zu kurz ist. Der Kaffee ist wässrig und schmeckt extrem säuerlich. Der Kaffee ist ohne Körper – man spricht von „flach“.

Varietät

Varietät ist die botanische Bezeichnung für eine „Unterart“ der Kaffeepflanze. Beim Wein spricht man von Rebsorten, beim Kaffee von Varietäten.

Vibrationspumpe

Diese Pumpe dient der Espressozubereitung: Sie baut im Siebträger insofern Druck auf, indem Sie das Wasser gegen das Kaffeemehl im Siebträger drückt. Damit bildet sie das Basis für die Kaffee-Extraktion.

Vollautomaten

Ein Kaffeefullautomat ist ein komplexes Gerät, das nach der Espresso-Methode vollautomatisch diverse Kaffeevarianten produzieren kann. Nicht zu verwechseln ist dieser mit der klassischen Espressomaschine.

Zusätzlich zur Kaffeezubereitung können viele Geräte mit Hilfe von Wasserdampf Milch aufschäumen. Einige Modelle erzeugen den Milchschaum für einen Cappuccino oder Latte Macchiato mittels eines sogenannten Cappuccinatore. Dieser saugt automatisch Milch an und verarbeitet sie zu Milchschaum. Die Geräte sind mit

Reinigungs- und Entkalkungsprogrammen ausgestattet, die in regelmäßigen Abständen vom Nutzer die Zuführung der erforderlichen (und vom Hersteller angebotenen) Chemikalien verlangen. Um frühzeitiges Verkalken der Maschine zu vermeiden und um unerwünschte Stoffe aus dem verwendeten Wasser zu entfernen, statten die Hersteller ihre Geräte mit austauschbaren Wasserfiltern aus.

Der Vollautomat garantiert - bei regelmäßiger Pflege - beste Kaffee-Qualität bei minimalem Bedienungsaufwand.

VST Sieb

Dieses spezielle Sieb wird speziell für die Siebträgerkaffeezubereitung hergestellt: dabei werden die Löcher per Laser präzise in den Siebträger gebrannt. Das sorgt für einen noch gleichmäßigeren Wasserdruck bei der Kaffee-Extraktion. Das Wasser sucht sich seinen Weg gleichmäßig durch das Kaffeemehl.

Wasserhärtegrad

Ideal zur Zubereitung von Kaffee ist Wasser mit einem pH-Wert von 7,0 und einer Gesamthärte von ca. 8°d. Es gibt verschiedene Möglichkeiten, generell ist es jedoch so, dass bei der Aufhärtung von weichem Wasser der pH-Wert mit Hilfe eines Mineralgranulates korrigiert wird. Da Leitungswasser in Österreich überwiegend hart ist, hier ein Tipp zur Enthärtung:

Für Kaffeegenießer ist die wohl einfachste und kostengünstigste Lösung ein Tischwasserfilter. Hier muss zwar regelmäßig der Filter getauscht werden, bei nicht zu exzessivem Gebrauch stehen die laufenden Kosten in einem geringen Verhältnis zum festinstallierten Wasserfilter.

Ein Tischwasserfilter funktioniert durch einen Ionenaustauscher, d.h. bestimmte kalkverursachende Ionen werden durch Natriumionen ersetzt. Andere Filtersysteme sind z.B. Aktivkohlefilter, die in der Lage sind gelöste organische Spurenstoffe wie z.B. Chlor aus dem Wasser zu entfernen. Ionische Substanzen, wie Mineralien, Salze und Kalk, verbleiben hierbei jedoch im Wasser. Ein Nachteil bei Ionenfilter ist, dass häufig nur der Filterhersteller die Filter wieder regenerieren kann, sobald sie gesättigt sind.

Entgegen dem weit verbreiteten Irrglauben sind Tischfilter übrigens keineswegs dazu geeignet, Keime aus dem Wasser zu entfernen. Ganz im Gegenteil, es besteht die Gefahr, dass die Behälter zur Verkeimung neigen. Zwar werden den Filtern antibakterielle Stoffe zugesetzt, diese waschen sich jedoch aus, was einen regelmäßigen Wechsel der Filterkartuschen umso wichtiger macht.

Zur geschmacklichen Verbesserung und Enthärtung des Wassers stellen Tischfilter jedoch eine gute und kostengünstige Alternative zu festinstallierten Filtern dar – insbesondere für Tee- und Kaffeegenießer, die ihr Wasser vor Genuss aufkochen. Aus der Filterung resultiert so ein nahezu kalkfreier Wasserkocher und ein nebensgeschmacksfreier Kaffee - also genau das, was wir wollen!

Zichorie

Die Gemeine Wegwarte, wie die Zichorie auch genannt wird, ist in Europa, Westasien und Nordwestafrika heimisch, daneben wurde sie in Afrika, Nord- und Südamerika eingeschleppt.

Die Wurzelzichorie wurde geröstet zunächst dem Bohnenkaffee zugesetzt, um diesem mehr Farbe und Bitterkeit zu verleihen. Ab Mitte des 18. Jahrhunderts wurde sie auch allein als Kaffeegetränk („Ersatzkaffee“) verwendet. Als Erfinder des Zichorienkaffees (→ Muckefuck) gelten der kurhannoversche Offizier Christian von Heine aus Holzminden und der Braunschweiger Gastwirt Christian Gottlieb Förster († um 1801), die um 1769/70 Konzessionen für den Betrieb von Zichorienfabriken in Braunschweig und Berlin erhielten. Gefördert wurde der Anbau etwa durch Friedrich den Großen.

Mitte des 19. Jahrhunderts wurde Wurzelzichorie weit verbreitet angebaut, heute spielt sie jedoch im Zusammenhang mit ihrer ursprünglichen Nutzung als Kaffeegetränk keine große wirtschaftliche Rolle mehr, das bekannteste Handelsprodukt mit einem Anteil an Wurzelzichorie unter seinen Inhaltsstoffen ist Caro-Kaffee. Gleichwohl erlebt ihr Anbau gegenwärtig eine Renaissance, da aus Wurzelzichorie der von der Lebensmittelindustrie vermehrt für sogenannten Functional Food eingesetzte, präbiotische Ballaststoff Inulin gewonnen wird.

Quellen: **Persönliche Erfahrung, Wikipedia & folgende Fachliteratur:**

- [Die Kaffeemacher](#)
- [Art and Craft of Coffee](#)
- [Brandeins-Kaffee in Zahlen](#)
- [Coffee Obsession](#)
- [Coffee - Philosophy for Everyone: Grounds for Debate](#)
- [Das Kaffeebuch: für Anfänger, Profis und Freaks.](#)
- [God in a Cup: The Obsessive Quest for the Perfect Coffee](#)
- [Kaffee: Die Biografie eines weltwirtschaftlichen Stoffes](#)
- "The Coffee Cuppers Handbook" der Speciality Association of America (SCAA)

Röster, Trainer & Maschinenhersteller:

- [Vienna School of Coffee – Johanna Wechselberger](#)
- [Franz Grünwald's Baristaschule](#)
- [Peter Affenzeller – Suchan Kaffee](#)
- [Stefan Schopfhauser - EspressoKultur](#)

