

Wissenswertes:

Von der Bohne in die Tasse

Die Geschichte des Kaffees

Die Entdeckung der Bohne

Um die Entdeckung des Kaffees und seine besondere, anregende Wirkung ranken sich zahlreiche Legenden. Einer undatierten Legende nach beklagten sich Hirten im abessinischen Hochland über das unruhige Verhalten ihrer Ziegenherde. Die Tiere waren ungewöhnlich reger und wurden nicht müde. Die Hirten fanden in der Nähe einen Strauch mit roten, gelben und grünen Früchten, von dem die Tiere offensichtlich gefressen hatten. Die Nomaden begannen bald selbst, die rohen Früchte als Energiespender zu kauen. Der Kaffee als Genussmittel war entdeckt.



Die Kaffeepflanze

Die Kaffeepflanze (Gattung "Coffea", Familie "Rubiaceen") kommt als Strauch oder als Baum (4-10 Meter Höhe) vor. Das besondere dieser tropischen Gewächse ist, dass sie gleichzeitig Blüten und Früchte (Kaffeekirschen) von unterschiedlichem Reifegrad tragen können. Die "Kaffeebohne", wie wir sie kennen, ist der Samen der Kaffeepflanze. Jeweils zwei Samen liegen mit den flachen Seiten gegeneinander in den kirschartigen Früchten. Die Samen sind von einem Häutchen, einer Pergamenthaut und einer Schleimschicht ummantelt. Es gibt über 80 Kaffeearten, von denen heute vor allem zwei dominieren.



Coffea arabica

Die Arabica ist die ältere Sorte, sie gilt als die feinere. Sie ist aromatischer, weniger bitter und koffeinärmer. Die Bohne ist länglich und weist einen geschwungenen Einschnitt auf. Arabica reift in neun bis elf Monaten. Ihr Welthandelsanteil beträgt über 60%. Sie wird vorwiegend in Brasilien, Kolumbien und Mittelamerika angebaut.

Coffea canephora (Robusta)

Die Robusta enthält doppelt soviel Koffein wie Arabica und ist weniger aromatisch. Sie ist widerstandsfähiger gegen Hitze, Krankheiten und Parasiten. Ihre Bohne ist rundlich und der Einschnitt gerade. Sie reift innerhalb sechs bis acht Monaten. Ihr Anteil liegt bei fast 40%. Ihre Anbauggebiete sind vor allem Zentral- und Westafrika, Südostasien und Brasilien.

Anbaubedingungen

Kaffee wird rund um den Äquator zwischen dem Tropic of Cancer und dem Tropic of Capricorn angebaut. Nach der Aussaat vergehen drei bis vier Jahre bis zur ersten Ernte. Der Nutzungszeitraum beträgt je nach Wachstumsbedingungen und Pflege 20-30 Jahre. Ideal ist ein feucht-trockenes Wechselklima. Die Pflanzen brauchen viel Sonne und Regen (Trockenzeit-Regenzeit). Temperaturen unter dem Gefrierpunkt zerstören die Kaffeepflanzen. Arabica gedeiht am besten in Höhen von 600-2000 m und bei 15-24 C, Robusta auf 200-900 m und bei 24-29 C. Die tropischen Hochlagen fördern das Aroma und die Säure, da der Kaffee dort langsamer wächst und reift.



Ernte, Aufbereitung, Transport

Die Haupterntezeiten, sind beispielsweise in Brasilien Mai bis September, in Zentralamerika Oktober bis März, in Afrika Oktober bis April und in Asien November bis April. Dies wird durch die Trockenzeit und Regenzeit in jedem Land bestimmt. Der Ertrag eines Kaffeebaumes schwankt zwischen 2,5 und 10,5 kg Kaffeekirschen, das entspricht einer Menge von 0,5 bis 2 kg grüner Bohnen (Rohkaffee). Bei der maschinellen Ernte ("Stripping") fallen die Früchte (meist Robusta) in auf dem Boden ausgebreitete Tücher. Die Pflückung erfolgt allerdings meist per Hand. Das so genannte "Picking" ist schonender aber auch langsamer. Die Tagesleistung eines Pflückers liegt zwischen 50 und 100 kg Kirschen, dies entspricht etwa 10-20 kg Rohkaffee.

Die Qualität des Kaffees steht und fällt mit der Plantage, auf der er wächst. Die Pflege der Plantagen spielt für die Farmer eine große Rolle, die auch in Zukunft ein Produkt liefern wollen, das selbst frei von "Agrochemikalien" ist und die Umwelt im Sinne der Nachhaltigkeit möglichst wenig belastet.

Die Plantagenbesitzer, die uns den Rohkaffee für unsere Rösterei liefern, nehmen allergrößte Rücksicht auf das lokale Ökosystem. Durch Gras und andere Pflanzen, die zwischen den Kaffeebäumen wachsen, wird der Boden vor allzu starker Sonneneinstrahlung geschützt. Die großen Schattenbäume schützen bergige Abhänge vor Erosion. Die teilweise wild anmutenden Plantagen erhöhen dadurch die Personalkosten bei der Ernte, da keinerlei Maschinen bzw. Fahrzeuge eingesetzt werden können und die reifen Kaffeekirschen einzeln per Hand vom Baum gepflückt werden müssen. Für diese Kaffees zahlen wir ein Vielfaches des an der New Yorker Börse dotierten Weltmarktpreises.

Die Aufbereitung

Die geernteten Kaffeekirschen sind weder genussfähig, noch lange haltbar oder transportfähig, sondern halten maximal 24 Stunden bevor diese fermentieren. So wird in einem ersten Verarbeitungsprozess im Erzeugerland die Kaffeebohne von Fruchtfleisch, Fruchthaut und Schleim gesäubert, klassifiziert und getrocknet. Der Kaffee wird im Pergament aufbewahrt und kurz vor dem Export geschält.



Der Transport

Der Kaffee wird nach Größe, Dichte und Farbe sortiert, bevor er in Säcke abgefüllt oder als Schüttgut in Container verfüllt und dann verschifft wird. Hierzulande wird der Kaffee dann gemischt und geröstet.

Röstung, Mischung, Verkostung

Die Röstung



"Der Begriff Röstkaffee bezeichnet den Zustand des Kaffees, in den die grüne Bohne, der Rohkaffee, durch Erwärmung zwischen 180 und 300°C gewandelt wird. Ein Vorgang der sich durch die Bildung von Aromen und wasserlöslichen Geschmackscomponenten infolge von Röstreaktionen auszeichnet." So beschreibt ein erfahrener Professor mit dem Fachgebiet "Wärme- und Stoffübertragung" der Universität Hamburg-Harburg das Rösten von Kaffee in dem Buch "Kaffee - die Zukunft", erschienen im Behr's Verlag.

Weiter heißt es: "Die Kunst des Röstens besteht darin dabei in der örtlich über das Volumen der Kaffeebohne möglichst gleichförmig ablaufenden Temperaturerhöhung, gefolgt, nachdem

der gewünschte Röstzustand erreicht worden ist, von einem spontanen Röstabbruch durch eine Intensivkühlung. Der Kaffee soll durch den Röstvorgang sein volles Aroma entwickeln, anschließend gut vermahlbar sein und mit einem hohen Anteil heißwasserlöslicher Substanzen zu einem geschmacklich einwandfreien und anregenden Getränk führen. Das Ziel einer guten Röstung ist somit eindeutig produktbezogen, wobei sich die sensorischen Anforderungen des Konsumenten durchaus regional und individuell unterscheiden."

Die Röstung spielt auf dem Weg zum guten Kaffee eine entscheidende Rolle. In den meisten Fällen wird Kaffee erst im Verbraucherland geröstet und somit veredelt. Ein guter Röstmeister hat das Gespür für die richtige Kombination von Temperatur und Zeit, die Liebe zum Produkt und, letztendlich, viel Erfahrung im Umgang mit Roh- und Röstkaffee. Wir rösten unsere Kaffees in einem gasbetriebenen Trommelröster, bei Temperaturen zwischen 160 und 180°C, innerhalb von 12-20 Minuten und bringen somit die ursprungsspezifischen Aromen zur Geltung. Durch die langsame und schonende Röstung bauen sich unerwünschte Säuren ab. Nachdem der Röstmeister die Röstung beendet hat, wird mit reiner, kalter Frischluft der nun fertige Röstkaffee innerhalb von ein bis zwei Minuten abgekühlt. Auf die Kühlung mit Wasser (die sog. Spraykühlung) verzichten wir bewusst, weil dadurch der Kaffee sein Aroma während der Lagerung zu schnell verliert.

Die Mischung

Der Kaffee wird sortenrein geröstet, um dadurch die geschmacklichen Eigenschaften des jeweiligen Kaffees gezielt betonen zu können. Warum werden Röstkaffees gemischt? Hier gibt es zwei Ansätze: Zum Einen werden unterschiedliche Provenienzen gemischt, um einen bestimmten Preis zu erzielen. Fast jeder Kaffee, der in den Supermarktregalen steht, ist eine Mischung. In der Kaffeeindustrie herrscht ein erbitterter Preiskampf. Jeder Cent, der bei einer Kaffeemischung gespart werden kann, hilft verloren gegangene Anteile zurück zu gewinnen. Dann kommt zumeist der auf dem Weltmarkt günstiger zu erhaltene Robusta ins Spiel.

Viele Röstereien mischen mit Wasserdampf behandelten Robusta und etwas teurere Arabicasorten und erhalten somit die gewünschte "Billigmischung". Der andere Ansatz für Mischungen besteht darin, über eine lange Zeit ein genau definiertes Kaffeearoma in immer gleich bleibender Qualität anbieten zu können. Da Kaffee ein Naturprodukt ist, verändert sich jeder Rohkaffee im Laufe der Zeit. Die Kunst besteht darin, Schwankungen durch Veränderung der Mischanteile auszugleichen. Auf sogenannte "Füllkaffees", die sich in einer Mischung neutral verhalten, verzichten wir bewusst. Jede einzelne Kaffeebohne birgt ihren unverwechselbaren Charakter. In einigen Sorten setzen wir ebenfalls Robusta als eine Art Gewürz ein, um der Mischung einen gewünschten Charakter zu verleihen. Übrigens, unser Robusta-Kaffee ist eine wahre Spezialität, kommt aus Indonesien und kostet genauso viel wie unsere hochwertigen Arabica-Kaffees!

Die wichtigsten Kaffeespezialitäten

Espresso

92 ° bis 94 ° C heißes Wasser wird in 18 bis 22 Sekunden durch das sehr fein gemahlene Kaffeepulver gedrückt. Nun tröpfeln 40 bis 50 ml Espresso in vorgewärmte Espressotassen. Den perfekten Espresso erkennen Sie, wenn der Schaum meliert ist – die berühmte Crema.

Geeister Espresso



Einen Schuss Espresso und einen Schuss Milch über Eis gießen. In Italien heißt das caffè con ghiaccia e latte.

Schümli

Aufgebrüht wird er nach der Espressomethode, allerdings mit sehr viel mehr Wasser. Auf Grund der so entstehenden Crema, sagt der Volksmund Schümli. Typische Röstungen für diese Zubereitungsart sind eher helle Röstgrade.

Cappuccino

Der echte Cappuccino wird aus Espresso, heißer Milch und Milchschaum gemacht. Es wird zu je einem Drittel in ca. 150 bis 200 ml fassenden Tassen serviert. Auf den Milchschaum wird etwas Kakao gestreut.

Caffè Corretto

Mit einem Schuss Grappa, Weinbrand oder Likör „korrigierter“ Espresso.

Caffè Mokka

Lecker! Ca. ein Drittel Espresso, ein Drittel gekochte Milch und ein Drittel Kakao in einem hohen Glas servieren; das Getränk kann auch mit 1 bis 2 Esslöffeln Schokoladensirup und mehr Milch zubereitet werden.

Latte Macchiato

Einen Espresso mit einem winzigen Schuss heißer Milch aufgießen und etwas Milchschaum draufgeben. Sein geflecktes Aussehen gibt ihm den Namen Macchiato.

Caffè Latte

Ein großes Glas 2/3 mit heißer Milch füllen und anschließend einen doppelten Espresso darauf geben.

Café au lait

Da es die Franzosen nicht immer so genau nehmen, wird er mal mit einem doppelten Espresso und mal mit einem sehr starken Filterkaffee zubereitet. Sehr viel heiße Milch wird entweder über den Espresso oder den Filterkaffee gegeben. Serviert wird der Café au lait in einem typischen Bol, einer großen konischen Schale ohne Henkel.

Klassischer Eiskaffee

Zutaten: 400 g Vanilleeis mit 2 Teelöffel löslichem Kaffee oder 400g Mokkaeis, 150 ml Rahm, Zucker nach Belieben, 4 Schokolade-Mokkabohnen. Das Eis etwas weich werden lassen und – sofern Vanilleeis verwendet wird – den Kaffee mit zwei Esslöffeln heißem Wasser auflösen und daruntermischen. Mit dem Schneebesen gut durchrühren und in hohe Gläser verteilen. Mit einer Haube leicht gesüßtem Schlagrahm überdecken und mit einer Mokkabohne garnieren.

Cool Cappuccino

Zutaten: 1/8 l eiskalter Espresso oder starker Filterkaffee, 1/2 Tasse Milch, 1/8 l Mokkalikör, 1 Portion geschlagene, gesüßte und mit Vanillezucker aromatisierte Sahne, etwas Kakaopulver zum Bestreuen. Den Kaffee mit der Milch und dem Mokkalikör verrühren und in ein Glas geben. Eine Portion geschlagene und gesüßte Sahne pro Glas darauf verteilen. Mit Kakaopulver bestreuen.

Espresso Sorbeto

Zutaten: 350 ml gebrühter Espresso, 4 Zuckerwürfel, 450 ml fettarme Milch. Den Espresso in einen Eiswürfelbehälter gießen und frieren lassen, bis er fest ist. Den gefrorenen Espresso und die übrigen Zutaten im Mixer 3 Minuten zu einer weichen Masse verarbeiten. Oder den Sorbeto in einer Eismaschine nach Gebrauchsanweisung herstellen. In geeisten Gläsern servieren. Ergibt 4 bis 6 Portionen.

Coffee Cobbler Bourbon

Zutaten: 2 Esslöffel fein zerstoßenes Eis, 1 Likörglas Bourbon-Whiskey, 1 Likörglas Mokkalikör, starker kalter Kaffee zum Auffüllen. Eis in ein hohes, schlankes Glas füllen, Whiskey und Likör darübergießen und mit Kaffee auffüllen. Je nach Geschmack den Kaffee etwas süßen. Mit Strohalm servieren. Ergibt 1 Portion.

Irish Coffee

Zutaten: 2 Tassen Schlagsahne, 500 ml starker Kaffee, 4 Teelöffel Farinzucker, 8 Esslöffel Irish Whiskey. Sahne nur leicht schlagen und in den Kühlschrank stellen. Wasser aufkochen und Kaffee aufbrühen. Je 2 Teelöffel Farinzucker in zwei Gläser verteilen. Zu Dreiviertel mit dem starken Kaffee füllen. Je vier Esslöffel Whiskey hineingeben. Auf jedes Glas eine Sahnehaube gleiten lassen. Coffee durch die Sahnehaube schlürfen.

Pharisäer

Zutaten: 100 ml Schlagsahne, 4 Tassen heißen, starken Kaffee (ca. ½ l), 6-8 Teelöffel Zucker, 8 Esslöffel brauner Rum. Die Sahne steif schlagen und nach Wunsch mit etwas Zucker süßen. Vier Tassen vorwärmen. Den heißen Kaffee auf die Tassen verteilen und mit 1 bis 2 Teelöffeln Zucker süßen. Jeweils 2 Esslöffel Rum unter den Kaffee rühren. Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen. Anschließend jeweils eine große Sahne-Rosette auf den Kaffee spritzen.