

KLEINE KAFFEEKUNDE

Die Heimat des Kaffees ist das äthiopische Hochland in **Ostafrika**. Es gibt **80 verschiedene Sorten** von Kaffee; zwei davon sind aber am wichtigsten und machen 99% der Weltproduktion aus:

Arabica: sie ist die edelste Bohne und hat einen Anteil von 70-75% der Weltproduktion. Sie wächst in tropischen Gebieten von 600-800 m.

Robusta: die schnellwüchsigeren und widerstandsfähigen Sorte mit erdigem und rauhem Geschmack. Sie wächst in niedrigeren Anbaugebieten von Meereshöhe bis 600 m. Ihre Heimat ist Westafrika.

Der Anbau des Kaffees erfolgt rund um den Äquator zwischen 23° nördlicher und 25° südlicher Breite. Er braucht **viel Niederschlag** und **Temperaturen von 17-23°**. Die Bäume/Sträucher in den Plantagen werden im Abstand von 2-4 m gesetzt und beginnen erst nach 3 Jahren zu tragen. Die Höhe der Bäume wird auf 2,5-3 m gehalten. Normalerweise werden sie 10-15 m hoch. Die Kaffeekirschen sind reif, wenn sie dunkelrot sind. Die Lese muss mehrmals wiederholt werden, da nicht alle Kirschen gleichzeitig reif sind.

Es gibt **2 Methoden**, nach denen die Kaffeebohne vom Fruchtfleisch, der Kirsche, gelöst wird:

- **Die Nassmethode** wird hauptsächlich bei anspruchsvolleren Sorten, vor allem in Gegenden in denen genügend Wasser vorhanden ist, angewandt. Dort wird in großen Wassertanks oder Kanälen die Kaffeekirsche aufgeweicht, das verunreinigte Wasser abgeschöpft und anschließend das Fruchtfleisch maschinell abgequetscht. Anschließend erfolgt die Trocknung auf natürliche Weise oder durch Zugabe von Heißluft.

- Bei der **Trockenmethode** wird der Kaffee auf großen Plätzen ausgearbeitet, 2-3 Wochen lang immer wieder gewendet und dann mit Spezialmaschinen geschält. Alternativ kann man dieses Verfahren in Trocknungsräumen auf 3-4 Tage verkürzen.

Der darauf folgende Transport von der Plantage zu den Lagerhäusern erfolgt durch Maultiere oder LKWs, sowie durch die Eisenbahn. Dort erfolgt dann die Sortierung nach Größe, Gewicht und Farbe. Dies geschieht per Hand, mechanisch oder auch elektronisch. Anschließend erfolgt der Transport auf dem Schiffsweg in Spezialcontainern, welche vor Feuchtigkeit schützen.

Das **Rösten des Kaffees** kann auf verschiedene Methoden erfolgen. **Die Schreyögg-Philosophie ist erst rösten, dann mischen**. So kann jede Bohne je nach Sorte die richtige Röstzeit bekommen. Das anschließende Mischen bis zu 10 Sorten soll die gleichbleibende Geschmacksrichtung garantieren, da der Kaffee ein Naturprodukt ist und eine Unmenge von Faktoren auf Qualität einwirken. Anschließend wird jede Mischung auf Aroma und Geschmack getestet. Nur so können wir eine gleichbleibende **hohe Qualität** gewährleisten.

Eine der wichtigsten Stoffe im Kaffee ist das **Koffein**. Wir finden es in der Arabica-Bohne mit einem Anteil zwischen 1 und 1,5%, in der Robusta-Bohne bis zu 2%. Es hat eine anregende Wirkung. Bei koffeinfreiem Kaffee wird es mit Wasser und organischen Lösungsmitteln herausgelöst. Es gibt aber auch noch andere Methoden, wie z.B. unter Einsatz von Kohlensäure.

Der Unterschied zwischen Espresso und Filterkaffee liegt nicht nur in der Art der Röstung, sondern auch in der Zusammenstellung der einzelnen Sorten zur Mischung. Heller Kaffee, auch Kaffee nach deutscher Art genannt, ist besonders geeignet für Filtermaschinen jeglicher Art, wo der Kaffee gebrüht wird, bei unter 100° C und ohne Überdruck. Espressokaffee dagegen wird im Haushalt meist in Mokamaschinen zubereitet; in der Bar dagegen mit dafür speziellen Espressomaschinen bei fast 100° C erhitztem Wasser und ca. 10 Bar Druck, damit er auch seine charakteristische „Crema“ bekommt.

Die Mahlung des Kaffees hat eine meist unterschätzte Bedeutung. Eine der wichtigsten Regeln beim Mahlen ist, dass sich das Kaffeemehl nicht zu sehr erwärmt, da sonst das Aroma, das aus ätherischen Ölen besteht, frei wird und verfliegt. Für das Gelingen eines guten Kaffees ist es wichtig, dass der richtige Mahlgrad zur Zubereitung, je nach Maschine und Filter, verwendet wird.

Auch die Verpackung kann ihren Beitrag zur Qualitätsmischung leisten. Entweder Vakuum oder mit Ventil ist Voraussetzung, damit kein Sauerstoffaustausch stattfinden kann. Eine offene Packung, speziell bei gemahlenem Kaffee, soll vor Fremdgerüchen und vor unnötiger Sauerstoffzufuhr geschützt werden.

Vom gesundheitlichen Aspekt aus bestätigen Wissenschaftler, dass Kaffee:

- nicht das Herzinfarktrisiko erhöht,
- keinen Einfluss auf Krebsentstehung hat,
- nicht süchtig und abhängig macht.

Das Koffein gibt dem Körper anregende Wirkung und hat auf normalen Blutdruck in den meisten Fällen keinen Einfluss; es vermag aber niedrigen Blutdruck zu erhöhen.

PRODUKTE

Qualität alleine reicht noch nicht aus, um von einem bekömmlichen Kaffee zu sprechen. Die **Kaffeeröstung** erfordert nicht nur menschliche Sorgfalt, sondern auch Erfahrung im Umgang mit einem lebendigen Produkt. Zwei Komponenten, die wohl nie von einer Maschine ersetzt werden können. Am wichtigsten ist doch zu erforschen, was einem selbst am besten bekommt, und das setzen wir in unseren Produkten um. Es hat sich zu unserem Markenzeichen entwickelt, dass sich unsere Produkte durch eine besonders hohe Verträglichkeit und einen wohltuenden Geschmack auszeichnen. Absolute Ausgewogenheit herrscht in allen Kaffeequalitäten vor.

Die vier wichtigsten Elemente der Kaffeezubereitung:

KAFFEEMISCHUNG

Die Auswahl der Sorten und die Art und Dauer der Röstung zur besten Verträglichkeit.

MAHLUNG

Richtige Mahlung für die jeweils verwendete Maschine zur optimalen Auswertung des Kaffees.

MASCHINE

Das Zusammenwirken von mineralstoffreichem und nicht zu hartem Wasser bei richtiger Temperatur, Druck und Brühzeit.

HAND

Die richtige Dosierung mit dem richtigen Anpressdruck (Espresso) bei Verwendung der richtigen Trinkgefäße.