

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.



# NOZIONI SUL CAFFÈ

La patria del caffè è l'Altipiano etiopico dell'**Africa orientale**. Ci sono **80 qualità diverse** di caffè; due sono le più importanti e rappresentano il 99% della produzione mondiale:

**L'Arabica:** Si tratta del chicco più pregiato e detiene il 70–75% della produzione mondiale. Cresce nelle zone tropicali ad un'altitudine da 600 a 1800 m.

**La Robustam:** Si tratta di una qualità resistente, di crescita veloce e dal gusto più aspro, che sa di terra. Cresce in zone di coltivazione più basse a partire dal livello del mare fino a 600 m di altitudine. L'area di origine è l'Africa occidentale.

La coltivazione del caffè avviene attorno all'equatore fra il 23esimo parallelo nord ed il 25esimo parallelo sud. Necessita di copiose precipitazioni e di temperature fra i 17 e i 23 °C. Le piante, che possono essere a fusto o ad arbusto, nelle piantagioni vengono piantate ad una distanza da 2 a 4 m l'una dall'altra e cominciano a dar frutti dopo tre anni. La loro altezza viene mantenuta a 2,5–3 m, altrimenti la pianta raggiungerebbe un'altezza di 10–15 m. Il frutto, la cosiddetta drupa, è maturo quando è rosso scuro. La raccolta avviene a più riprese in quanto i singoli frutti non maturano tutti contemporaneamente.

Ci sono **due metodi** per separare il chicco di caffè dalla polpa del frutto:

- Il **metodo ad acqua** viene applicato soprattutto per le qualità più sofisticate, in particolare in quelle aree dove c'è sufficiente quantità disponibile di acqua. Il frutto del caffè viene lasciato a mollo in grossi serbatoi d'acqua o canali per ammorbidirlo, l'acqua divenuta impura viene prelevata ed infine si schiaccia meccanicamente la parte polposa del frutto. Quindi si passa all'essiccazione naturale oppure mediante l'utilizzo di aria calda.

- Nel **metodo a secco** il caffè viene sparso su grosse superfici. Per due o tre settimane viene girato sempre di nuovo e poi sbucciato con macchine speciali. Alternativamente a questo sistema si può abbreviare questo processo a tre – quattro giorni in appositi ambienti per l'essiccazione.

Successivamente avviene il trasporto dalla piantagione ai magazzini impiegando muli, camion o la ferrovia. E' qui, nei depositi, che i chicchi di caffè vengono selezionati a seconda della loro grandezza, del peso e del colore. Ciò succede manualmente, meccanicamente o anche elettronicamente. Infine segue il trasporto su nave, in container speciali che proteggono il prodotto dall'umidità.

La tostatura o torrefazione del caffè può avvenire nei modi più disparati. **La filosofia della Schreyögg prevede la torrefazione, poi la miscelazione.** Così facendo ogni singolo chicco ottiene il tempo di torrefazione giusto per la sua specifica qualità. La miscela a posteriori, fino a dieci qualità diverse di caffè, permette di garantire un indirizzo di gusto costante, visto che il caffè è un prodotto naturale e che molti fattori incidono sulla sua **qualità**. Infine si controlla per ogni miscela l'aroma e il gusto. Solo procedendo così possiamo assicurare una qualità costantemente elevata. Una delle sostanze più importanti contenute nel caffè è la caffeina. E' presente nel chicco Arabica dall'1 all'1,5 %, in quello Robusta fino al 2 %. Ha un effetto stimolante. Nel caso del caffè decaffeinato la caffeina viene separata ed eliminata utilizzando l'acqua e dei solventi organici. Esistono anche altri metodi, come p.es. l'impiego di acido carbonico.

La differenza fra il caffè espresso e il caffè lungo „passato al filtro“ non consiste soltanto nel tipo di torrefazione, ma anche nella composizione delle singole qualità per la miscela. Il caffè „chiaro“, come praticato per esempio in Germania è particolarmente adatto a tutte le macchine dotate di filtro nelle quali la preparazione del caffè viene bollito sotto i 100°C e senza la pressione.

Il caffè espresso invece a uso domestico viene preparato per lo più con la macchinetta, la moka per l'appunto; al bar, però, si usano delle macchine per espresso speciali che riscaldano l'acqua a quasi 100°C e con una pressione di 10 bar per ottenere la caratteristica crema.

L'importanza della macinazione del caffè viene spesso sottovalutata. Una delle regole fondamentali nella macinazione è che il caffè polverizzato non si surriscaldi troppo, poiché altrimenti l'aroma, dovuto ad oli essenziali, si volatilizzerebbe. Per ottenere un buon caffè, quindi, è importante scegliere il giusto grado di macinazione per la preparazione a seconda delle varie macchine e dei filtri usati.

Anche la confezione può contribuire alla miscela della qualità. Affinché non avvenga lo scambio di ossigeno è necessario il sottovuoto oppure la presenza di una valvoletta. Quando la confezione è stata aperta – in particolare nel caso del caffè macinato – il contenuto dev'essere protetto da odori esterni o da un superfluo afflusso di ossigeno.

Per quanto riguarda l'aspetto della salute i ricercatori confermano che il consumo di caffè:

- non fa aumentare il rischio d'infarto
- non provoca l'insorgenza del cancro
- non crea assuefazione o dipendenza.

La caffeina ha un effetto stimolante sul fisico e nella maggior parte dei casi non influisce sulla normale pressione arteriosa; nel caso di pressione bassa ha però la proprietà di farla aumentare.

## PRODOTTI

Non basta la sola qualità per poter parlare di un buon caffè; un caffè che sia di **buon gusto**, ben tollerabile e perfettamente digeribile.

La relativa torrefazione non richiede soltanto la buona cura dell'elemento umano, ma anche l'esperienza nel trattare un prodotto che vive. Due componenti queste che non potranno mai essere sostituite da una macchina. La ricerca del prodotto ideale a livello individuale è fondamentale. I risultati di tale ricerca li abbiamo fatti confluire nei nostri prodotti, tanto che l'altissima tollerabilità nonché il piacevole buon gusto, che li caratterizzano, sono diventati il nostro marchio di qualità. E' l'equilibrio perfetto in tutte le nostre qualità.

I quattro fattori più importanti per la preparazione di un buon caffè:

### MISCELA

La selezione delle qualità, il modo e la durata della torrefazione per ottenere la massima tollerabilità.

### MACINAZIONE

La macinazione corretta a seconda del tipo diverso di macchina per la massima esaltazione del caffè.

### MACCHINA

L'interazione dell'acqua ricca di minerali e non eccessivamente dura con la giusta temperatura e pressione, con il corretto tempo di estrazione.

### MANO

Il giusto dosaggio con la corretta pressione per la compattezza (espresso) utilizzando la tazzina adatta.

