KAFFEERÖSTER

Meisterhaft von der Pflanze bis zur Tasse

www.deutsche-roestergilde.de

VORWORT

Liebe Kaffeefreunde,

die unermessliche Vielfalt an Aromen und Geschmack macht Kaffee zu einer der faszinierendsten Kulturpflanzen. Mehr und mehr Menschen begeistern sich für die Eigenheiten eines guten Kaffees.

Unsere Broschüre „Kaffeeröster – Meisterhaft von der Pflanze bis zur Tasse" zeichnet kurz und prägnant die Stationen nach, die Kaffeebohnen von ihrem Ursprung bis zum bewussten Genuss zurücklegen. Alle Etappen – ob Anbau und Ernte, Auswahl und Röstung oder Mahlgrad und Brühmethode – beeinflussen die Qualität eines Kaffees.

Die Mitglieder der Deutschen Röstergilde e. V. beschäftigen sich intensiv mit all diesen Schritten. Die handwerkliche Kaffeeröstung steht dabei im Mittelpunkt, denn erst durch hochwertiges Rösten entfaltet ein guter Rohkaffee sein volles Aroma- und Geschmackspotenzial. Aber auch Themen wie ökologischer Anbau, direkter Handel oder die Geheimnisse perfekter Zubereitung bewegen und faszinieren uns. Handwerk, Qualität und Transparenz sind unsere Anliegen, die wir gerne mit Ihnen teilen.

Diskutieren und entdecken Sie in Ihrer Rösterei die Eigenheiten Ihres Lieblingskaffees!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Deutsche Röstergilde e. V.

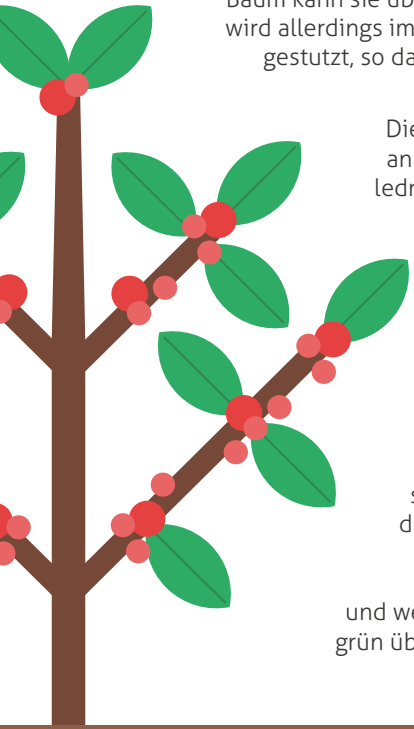
VON DER PFLANZE IN DIE RÖSTEREI

Eine Kaffeebohne kommt selten allein! Es gibt zwar Bohnen aus Kaffeekirschen mit nur einem Samenkorn, doch meistens treten sie paarweise auf. Und wohl noch keine Bohne hat sich von alleine auf den weiten Weg von ihrer Kaffeepflanze am Äquator bis zur Rösterei nach Deutschland gemacht.

Erfahren Sie hier, was eine Kaffeepflanze eigentlich ist, wo sie herkommt, worauf bei Anbau, Ernte und Aufbereitung geachtet wird und wie hochwertige Kaffeebohnen in Ihre Rösterei gelangen.

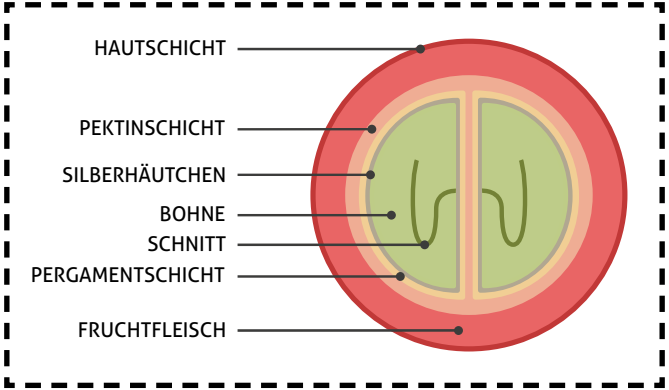
DIE KAFFEEPFLANZE

Die Kaffeepflanze trägt den botanischen Namen *Coffea*. Sie ist eine von mehr als 600 Gattungen der Pflanzenfamilie der Rötegewächse (*Rubiaceae*). Als Baum kann sie über fünf Meter hoch wachsen, wird allerdings im Plantagenanbau regelmäßig gestutzt, so dass sie zumeist als Strauch zu sehen ist.



Die immergrünen Blätter sitzen an langen Zweigen, haben eine ledrige Textur und glänzen oben dunkelgrün, während sie auf der Unterseite hellgrün sind. Am Blattansatz entstehen duftende weiße Blüten, die jedoch nur kurz bestäubungsfähig sind und nach wenigen Tagen abfallen.

Aus ihnen entstehen die sogenannten Kaffeekirschen, die Früchte der Kaffeepflanze. Sie brauchen mindestens sieben Monate bis zur Reife und wechseln dabei ihre Farbe von grün über gelb hin zu leuchtend rot.



Hauptdarsteller und Ziel des Kaffeeanbaus sind die Bohnen, von denen es in jeder Kirsche zumeist zwei gibt.

Als Samen der Kaffeepflanze sind sie exzellent geschützt. Außen befindet sich die dicke bittere Haut der Kaffeekirsche. Darunter liegt das angenehm süßlich schmeckende Fruchtfleisch, das in Größe und Konsistenz einer Traube ähnelt. Es folgen die schleimige Pektinschicht, die Pergamentschicht und das Silberhäutchen.

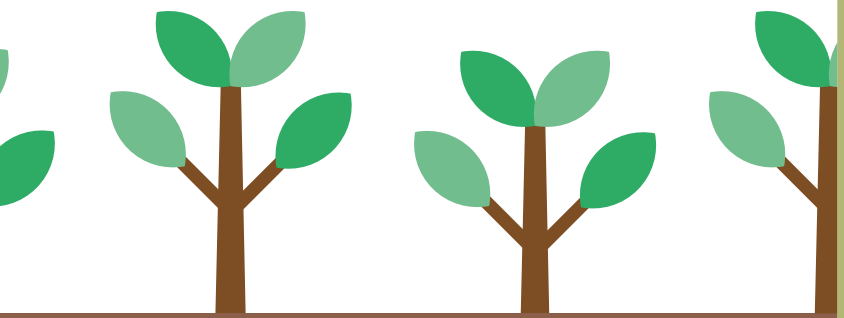
Diese Hüllen bieten nicht nur Schutz, sondern tragen auch zum jeweils eigenen charakteristischen Geschmack der Kaffeebohnen bei.

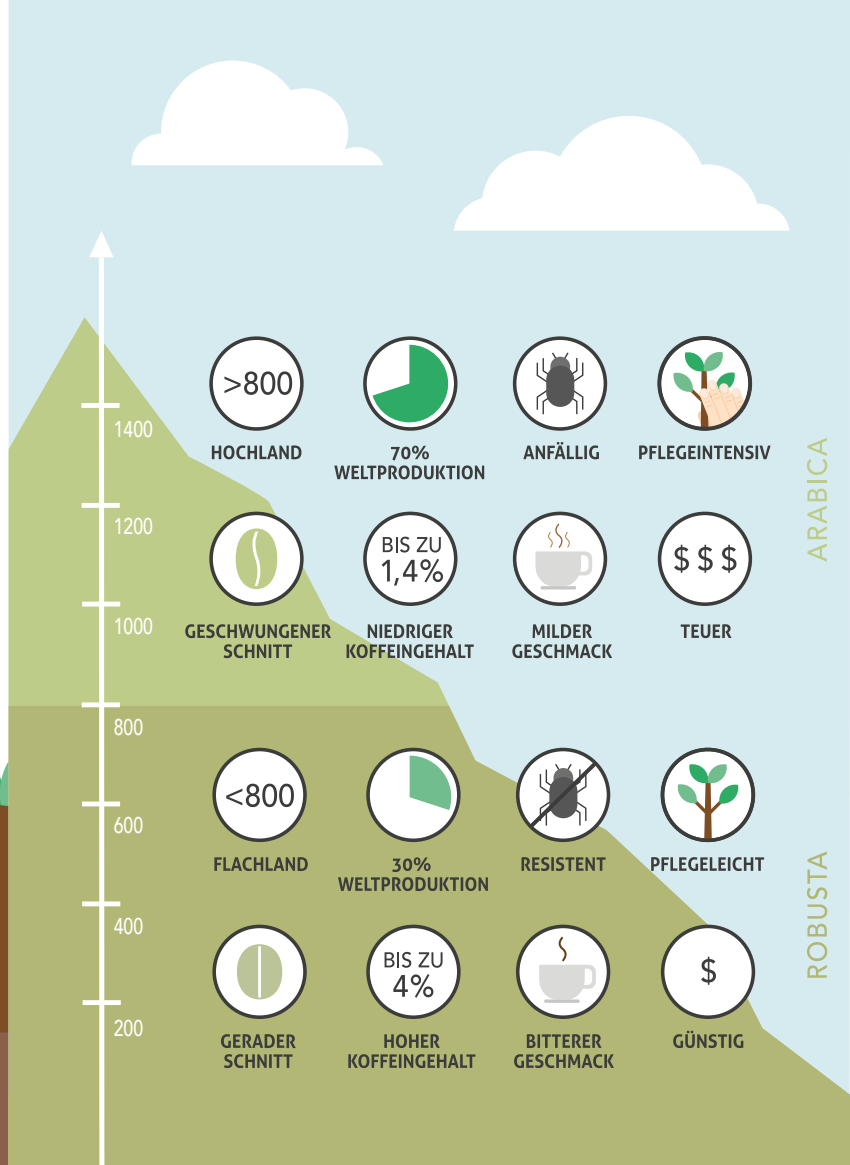
ARABICA UND ROBUSTA

Mehr als 120 Arten der Kaffeepflanze sind bis heute bekannt. Doch nur zwei Arten und ihre zahlreichen verschiedenen Sorten sind für die internationale Kaffeeproduktion von Bedeutung.

Aus der Art *Coffea arabica* werden Arabica-Sorten gewonnen. Sie wachsen vorrangig in höheren Lagen ab 800 Metern und machen annährend 70 Prozent der Weltproduktion aus.

Die Art *Coffea canephora* bringt Robusta-Sorten hervor. Wie der Name verrät, sind diese Kaffeepflanzen deutlich robuster: Sie wachsen auch im Tiefland, vertragen höhere Temperaturen und sind weniger anfällig für Krankheiten.



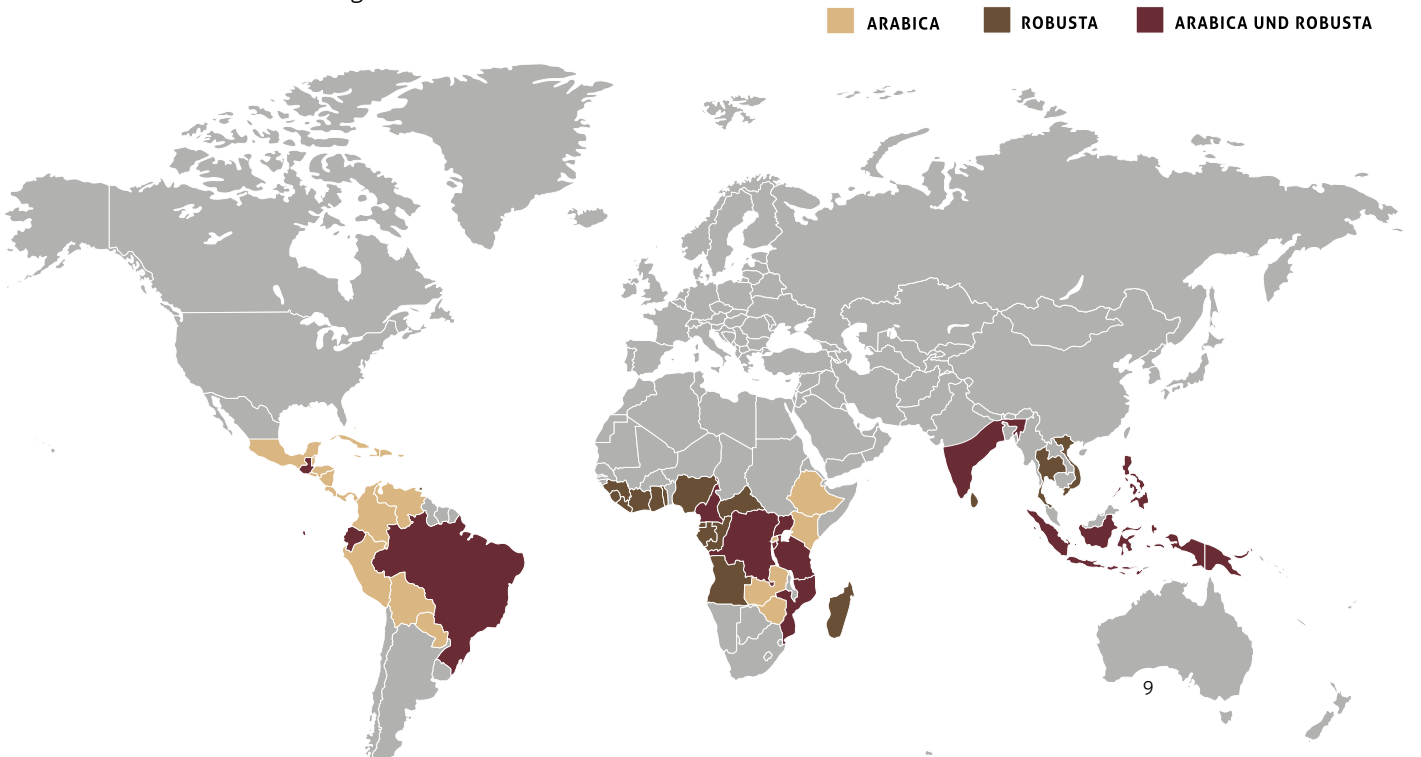


DER KAFFEEGÜRTEL

Kaffee wird weltweit in rund 80 Ländern angebaut. Die kommerzielle Produktion stammt jedoch fast ausschließlich aus Ländern im sogenannten Kaffeegürtel, also tropischen und subtropischen Regionen rund um den Äquator. Dort herrschen hervorragende Bedingungen für anspruchsvolle Kaffeepflanzen: gute Böden, mildes Klima, ausreichend Feuchtigkeit und vieles mehr.

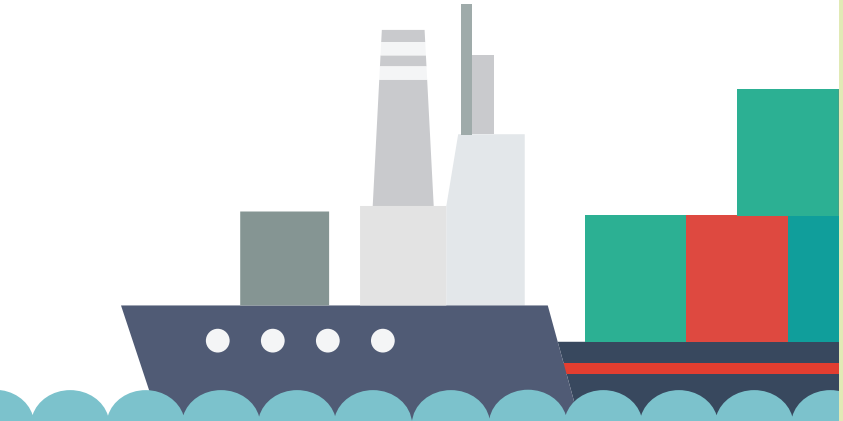
Die Hauptanbauregionen liegen in Mittel- und Südamerika, Ostafrika und Südostasien. Aber auch auf den Karibikinseln, in Westafrika, Indien oder Australien gibt es zahlreiche Kaffeebauern.

Rund ein Drittel der Weltproduktion kommt allein aus Brasilien. Rechnet man die Exporte von Vietnam und Indonesien hinzu, ergibt sich ein Anteil von mehr als 50 Prozent am weltweit hergestellten Kaffee.



DIE REISE DES KAFFEES

Von der Pflanze bis in die Tasse durchläuft ein Kaffee viele Stationen. Für Anbau und Ernte sind die Kaffeebauern zuständig. Im Zusammenspiel mit anderen Experten sind sie auch an Aufbereitung und Auswahl von Kaffeebohnen beteiligt. Exporteure und Importeure sorgen für Transport und Vertrieb der Ware. Der Kaffee reist weiter zu den Röstereien und endet schließlich in der Tasse der Kaffeegenießer.

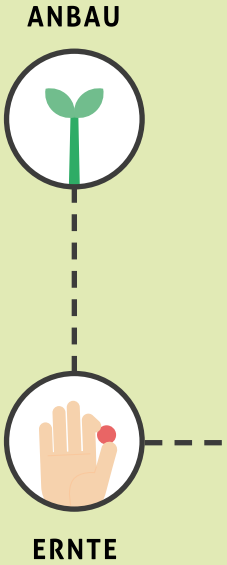


ANBAU UND ERNTE

Die Reise des Kaffees beginnt beim Anbau. Kaffeebauern wählen aus einer großen Zahl an Sorten – entstanden teils aus natürlichen Mutationen, teils aus Züchtungen – die passende Variante aus. Sie müssen dabei unter anderem den Einfluss von geographischen und klimatischen Besonderheiten beachten (*Terroir*). Die Bandbreite an Pflanzungen reicht von Großplantagen für den Massenmarkt bis hin zu kleinen Parzellen mit Spezialitätenkaffees (*Microlots*).

Die Ernte hat großen Einfluss auf die Qualität eines Kaffees: Da eine Pflanze oft gleichzeitig Blüten, unreife und reife Früchte trägt, sind erfahrene Pflücker mit geschultem Blick und sicherem Händchen für reife Kirschen gefragt. Werden Früchte hingegen per Hand oder gar maschinell alle auf einmal abgestreift und später nicht aufwendig sortiert, kann dies die Qualität des Kaffees senken.

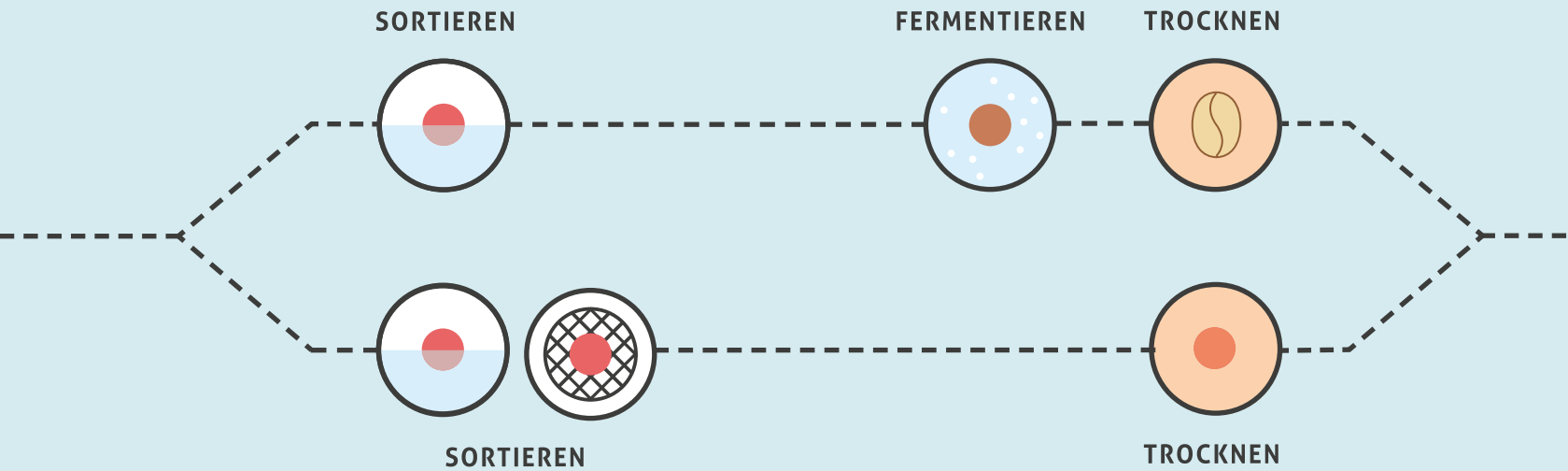
Nach Ansicht vieler Kenner ist die Kaffeequalität bei der Ernte am höchsten. Bei jedem weiteren Verarbeitungsschritt gehe es um den Erhalt der Qualität, nicht mehr um eine Verbesserung.



AUFBEREITUNG UND AUSWAHL

Auf der nächsten Station der Kaffeereise werden die Bohnen aus der Kaffeekirsche gelöst. Dabei ist es wichtig, Defekte wie Insektenschäden zu erkennen und betroffene Bohnen auszusortieren. Zudem muss der Feuchtigkeitsgehalt der Bohne von 60 Prozent auf etwa zehn bis zwölf Prozent gesenkt werden.

Bei der Nassaufbereitung kommen die Kirschen zunächst in einen Wassertank. Reife Früchte sinken zu Boden, unreife Früchte bleiben auf der Oberfläche und werden aussortiert. Ein Entpulper löst dann die Schale und das Fruchtfleisch, das fest am Samen haftet. Durch Gärung werden Reste des Fruchtfleisches entfernt. Anschließend werden die Bohnen gewaschen und entweder in der Sonne oder maschinell getrocknet. Bei der Trockenaufbereitung werden die Kirschen mit der Hand oder ebenfalls durch Untertauchen sortiert.



Die Weiterverarbeitung erfolgt entweder direkt beim Erzeuger oder in spezialisierten Großanlagen. Die zwei häufigsten Methoden sind die Nass- und die Trockenaufbereitung. Außerdem gibt es Mischformen dieser beiden Verfahren.

Die Kirschen werden dann in dünnen Lagen in der Sonne ausgebreitet. Sie müssen regelmäßig gewendet werden, um Gärung oder Fäulnis zu vermeiden. Sobald die Kirschen trocken sind, werden Haut und Fruchtfleisch mechanisch von den Bohnen entfernt.

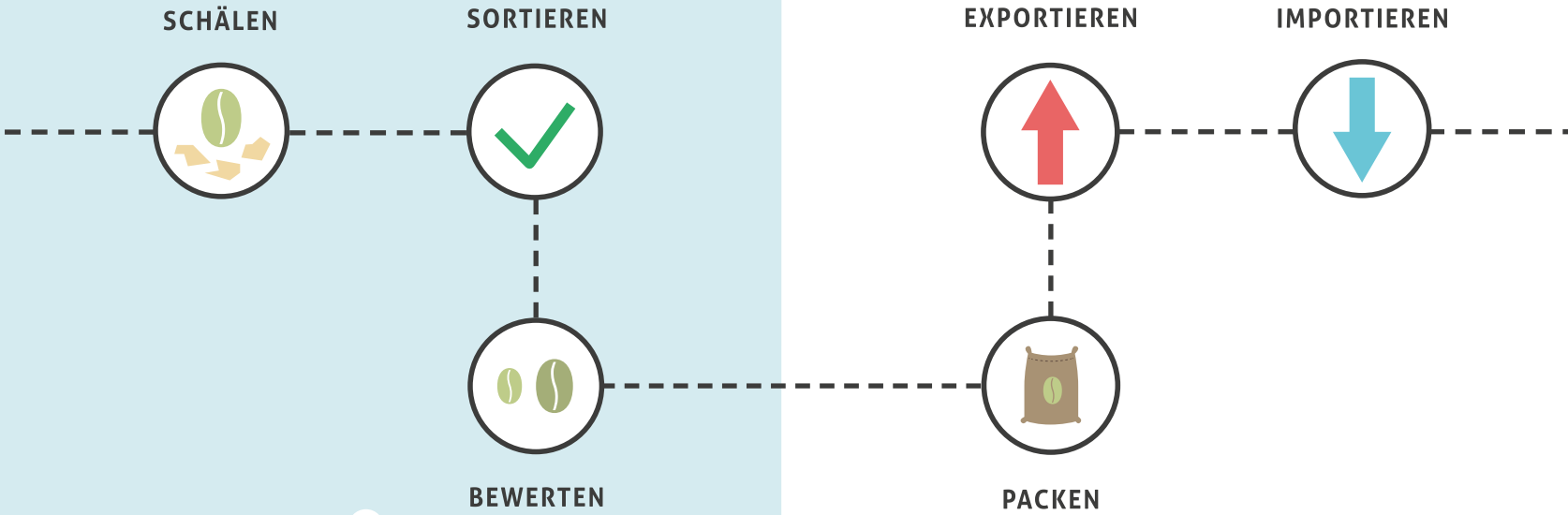
Nach der Aufbereitung werden die nun zumeist grünen Bohnen zur weiteren Reifung 30 bis 60 Tage gelagert. Sie sind in dieser Zeit noch von der schützenden Pergamentschicht umgeben. Vor dem Verkauf wird diese Schicht in einer Trockenmühle entfernt (*Hulling*).

Nach dem Schälen werden die Bohnen nach Größe, Farbe und Dichte sortiert (*Grading*). Anschließend werden die Bohnen in Säcke gefüllt und für den Transport vorbereitet.

HANDEL UND EINKAUF

Auf seiner Reise legt Kaffee beim Export die weiteste Entfernung zurück. In den allermeisten Fällen wird er aus Kostengründen in Containern verschifft. Exporteure kümmern sich um die logistische Abwicklung und arbeiten dabei eng mit Importeuren in den verarbeitenden Ländern zusammen.

Neben großen Handelsfirmen gibt es inzwischen eine Vielzahl an Akteuren auf dem Kaffeemarkt. Ein Beispiel ist der direkte Handel zwischen Erzeugern und Röstereien, der stetig an Bedeutung gewinnt.



Sind die Kaffeebohnen sicher an Land gekommen, überprüfen die Importeure die Qualität der Ware und nehmen sie in ihre Angebotsliste auf. Röster können nun zahlreiche Sorten probieren und genauestens studieren.

Um den idealen Kaffee für die eigene Rösterei aufzuspüren, ist ein Cupping der beste Weg. Dabei werden verschiedene Sorten in einem standardisierten Ablauf getestet, um jeden Kaffee unter möglichst gleichen Voraussetzungen bewerten zu können.

Nun ist der Röster vorgedrungen zum eigentlichen Kern der Kaffeebohne: dem hervorragenden Geschmack!

In der Rösterei geht es darum, diese Kostbarkeit in ihrer Vielfalt zur vollen Entfaltung kommen zu lassen.

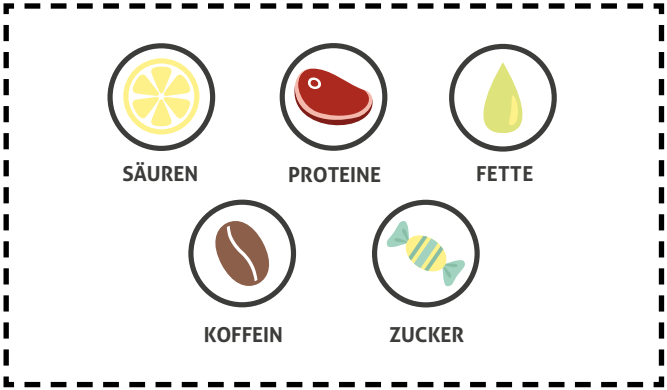
KAFFEE RÖSTUNG VON HAND GEMACHT

Eine grüne Kaffeebohne schmeckt noch nicht nach einem Kaffee in der Tasse. Sie kann allerdings Aromen und Inhaltsstoffe sehr gut konservieren. Aus diesem Grund wird Kaffee fast immer in dem Land geröstet, in dem er verkauft wird. In einer Rösterei werden die kostbaren Eigenschaften einer Bohne veredelt.
Erfahren Sie hier, worauf lokale Röstereien achten, wie der charakteristische Geschmack eines Kaffees entsteht, was in einem Trommelröster passiert und warum jede Röstung etwas Musikalisches in sich trägt.

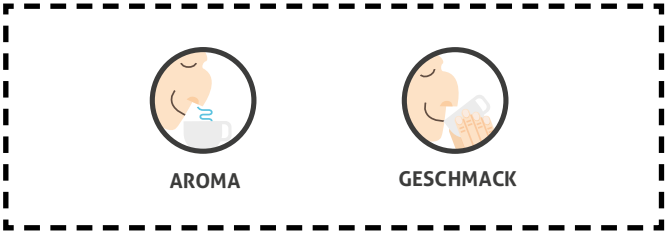
RÖSTEREIEN

Lokale Röstereien sind darauf spezialisiert, einem Rohkaffee durch kenntnisreiche handwerkliche Röstung unzählige aromatische und geschmackliche Geheimnisse zu entlocken. Aus dem Zusammenspiel von technischem Wissen, Erfahrung und Sensibilität eines Röstmeisters entstehen Kaffees mit einem einzigartigen Charakter.

Handwerklich arbeitende Röstereien bieten ihren Kunden stets frisch gerösteten hochwertigen Kaffee und individuelle Beratung durch geschultes Personal. Geschmackliche Vorlieben, passende Zubereitungsarten und weitere Elemente für optimalen Kaffeegenuss lassen sich am besten durch ein persönliches Gespräch in Ihrer Rösterei herausfiltern.



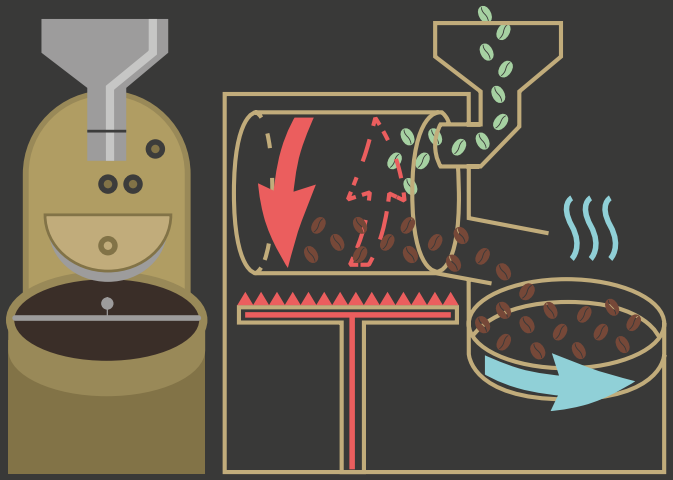
Rohkaffee hat viele Inhaltsstoffe, zum Beispiel Koffein, Fette, Proteine, Säuren und Zucker – sie alle beeinflussen Kaffeearoma und -geschmack. Eine nicht geröstete Bohne ist jedoch wenig attraktiv: Sie riecht erdig und schmeckt nach Pflanze. Erst durch eine kontrollierte Verbrennung in einem mehrstufigen Röstprozess kommt es zu chemisch-physikalischen Reaktionen, durch die sich Säure, Süße und Bitterkeit der Kaffeebohne verändern. Auf diese Weise entfalten sich die vielfältigen Aromen und der charakteristische Geschmack eines Kaffees.



TROMMELRÖSTUNG

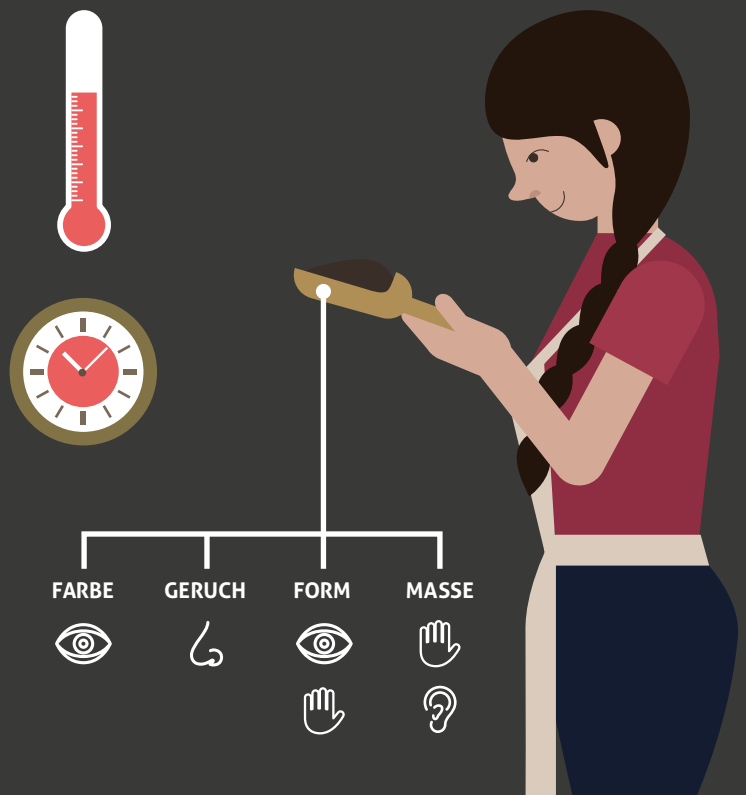
Handwerkliche Kaffeeröster benutzen einen Trommelröster. In einer Rösttrommel, die über einer Flamme rotiert, werden die Kaffeebohnen konstant bewegt und dadurch sehr gleichmäßig, langsam und schonend geröstet.

Anders als bei der häufig von der Industrie verwendeten Wirbelschichtröstung können viele Einstellungen – etwa Temperatur, Luftzufuhr, Bewegung der Bohnen, Dauer – jederzeit individuell und nach Bedarf angepasst werden.



Um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen, braucht ein Röstmeister vor allem Fachwissen, Erfahrung und seine Sinne. Farbe, Form, Masse und Geruch der Bohnen werden im Röstprozess fortlaufend überprüft.

Zeit, Temperatur und Luftzufuhr sind die wichtigsten Variablen im Röstprozess.



WAS PASSIERT IM TROMMELRÖSTER?

Im Trommelröster verlieren Kaffeebohnen zwar fast ein Fünftel an Gewicht, aber sie gewinnen enorm an Geschmack. Durch die zugeführte Hitze bekommen sie eine neue Struktur: Erst verdampft Wasser, dann ändern sich Farbe und Form, Gase und Öle entweichen, und Säuregehalt, Süße und Bitterkeit variieren. Laufen diese Veränderungen – wie bei der handwerklichen Röstung – langsam und kontrolliert ab, dann können sich Aromen und Geschmack besser entfalten.

FARBÄNDERUNGEN

Ist das meiste Wasser in den Bohnen verdampft, ändert sich nach und nach ihre Farbe. Sobald sie leicht braun sind, bilden sich im Inneren Gase, wodurch die Bohnen aufplatzen. Nach diesem 1. Knacken entscheidet jeder Röstmeister individuell, wie lange weitergeröstet wird, um die ideale Balance von Säure, Süße und Bitterkeit zu erreichen. Eine dunkle Röstung ist tendenziell bitterer, aber weniger sauer als eine helle. Allein an der Farbe lassen sich Geschmack und Charakter eines Kaffees jedoch nicht ablesen.

Rohkaffee
ungeröstet
24 °C

Verbleichen
beginnt
130 °C

Frühe
Gelbphase
160 °C

Gelbliche
Bräune
170 °C

Hellbraune
Phase
187 °C

Braune
Phase
200 °C

1. Knacken
beginnt
205 °C

1. Knacken
im Gange
212 °C

1. Knacken
beendet
218 °C

City+
Röstung
223 °C

Full City
Röstung
228 °C

Full City+
Röstung
234 °C

Vienna
Röstung
240 °C

Full
French
245 °C

HOHER SÄUREGEHALT

HOHE BITTERKEIT

MUSIK FÜR DEN RÖSTMEISTER: DAS KNACKEN DER KAFFEEBOHNEN

Fast synchron platzen die Bohnen im Röster – lauter beim 1. Knacken, etwas sanfter beim 2. Knacken. Diese knackende Melodie vertont den Stand des Röstens, und der Röstmeister kann einschätzen, wie viele Takte noch zu spielen sind.

FORMÄNDERUNGEN

Die rohe Bohne ist innen sehr kompakt und hat eine glatte Oberfläche. Im Röstprozess nimmt sie dann eine neue Form an, denn Masse und Dichte ändern sich deutlich. Wasser und andere Inhaltsstoffe und somit Gewicht gehen verloren. Zugleich wird die Bohne löchrig und platzt durch Gasbildung auf, so dass sich ihr Umfang in etwa verdoppelt.

ROHKAFFEE

Die innere Struktur ist kompakt und enthält sowohl Wasser als auch flüchtige Substanzen. Die grüne Bohne wiegt am meisten, ist aber am kleinsten. Rohe Bohnen konservieren wichtige Inhaltsstoffe, auch angenehme Säuren und Zucker, sind allerdings nicht genießbar.

1. KNACKEN

Die Bohne wird porös, Wasser und andere flüchtige Substanzen verdunsten. Sie hat an Gewicht verloren, ist jedoch größer geworden. Mit dem 1. Knacken kommen die geschmackvollen Kaffeenuancen. Die Bohnen verlieren an Säure, allerdings auch an Süße.

2. KNACKEN

In der Bohne bilden sich Luftbläschen, wodurch das Volumen weiter steigt. Sie ist noch leichter geworden - dieser Gewichtsverlust wird auch Einbrand genannt. Mit dem 2. Knacken ist die Säure fast weg, Bitterkeit nimmt dafür zu. Das Röstaroma kommt nun weniger aus der Bohne als von der Verbrennung.

ABKÜHLUNG, BITTE!

Sobald der gewünschte Röstgrad erreicht ist, müssen die chemisch-physikalischen Reaktionen beendet und die Bohnen rasch gekühlt werden, um das Entstehen ungewollter Geschmacksnoten oder gar eine Verkohlung zu verhindern. Die Bohnen werden aus der Rösttrommel gelassen und durch Zufuhr von Luft oder Wasser schneller abgekühlt. Dieser Vorgang wird als *Quenching* bezeichnet.

AIR QUENCHING

Bei kleinen und mittleren Röstmaschinen kommen die Bohnen in eine Kühlschale. Dort werden sie kontinuierlich gewendet und zugleich durch Ventilatoren belüftet, so dass sie rasch abkühlen.

WASSERGEHALT
1-2 %

WATER QUENCHING

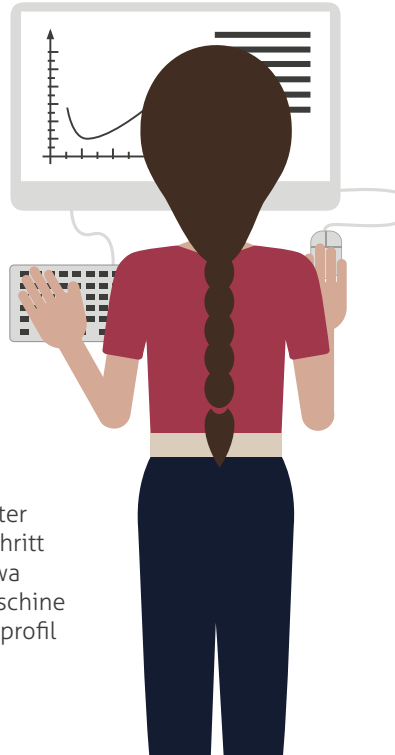
Bei großen Röstmaschinen reicht Luftkühlung nicht aus. Die Bohnen werden daher zumeist mit Wasser besprüht, um die Abkühlung zu beschleunigen.

WASSERGEHALT
BIS ZU 5 %

Maßvoller Wassergebrauch beeinträchtigt die Kaffeequalität nicht, die Bohnen altern jedoch schneller. Wird mehr Wasser als für das Abkühlen nötig verwendet, leidet aber auch der Geschmack. Gesetzlich ist vorgeschrieben, dass gerösteter Kaffee nicht mehr als 5 Prozent Wasser enthalten darf. Dieser Wert ist für eine effektive Abkühlung nicht nötig, wird aber oft erreicht, um Bohnengewicht und Gewinn zu erhöhen. Verbraucher zahlen somit für überflüssiges Wasser anstatt für Kaffee.

JEDER ROHKAFFEE WIRD INDIVIDUELL GERÖSTET

Alle Mitglieder der Deutschen Röstergilde orientieren sich an den Standards für handwerkliche Kaffeeröstung. Bei Auswahl und Röstung ihrer Rohkaffees haben sie jedoch ihre eigenen Erfahrungen und Vorlieben. Auch die örtlichen klimatischen Bedingungen beeinflussen den Röstprozess. Deshalb gibt es viele verschiedene Röstprofile, das heißt unterschiedliche Zeit- und Temperatureinstellungen.

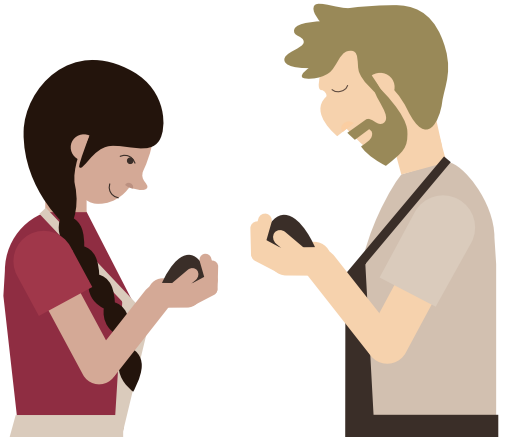


Während des Röstvorgangs zeichnet ein Röstmeister zahlreiche Daten auf, deren Analyse vor allem zur Verbesserung späterer Röstprofile dient. Bei einer laufenden Röstung vertraut er allerdings nicht dem Computer, sondern in erster Linie seinen Sinnen.Der Fortschritt wird fortlaufend überprüft, etwa indem Proben aus der Röstmaschine gezogen werden, und das Röstprofil nötigenfalls angepasst.

Wissen, Erfahrung und Gespür helfen einem Röstmeister dabei, das Verhalten und die Veränderungen eines Kaffees während des Röstvorgangs vorauszusehen. Ähnlich wie ein Dirigent ist der Röstmeister seinem Orchester stets ein paar Takte voraus.

WIESO HANDWERKLICH GERÖSTETEN KAFFEE?

Alle handwerklich gerösteten Kaffees werden auf traditionelle Weise langsam und schonend verarbeitet. Die Mitglieder der Deutschen Röstergilde sind wahre Meister ihres Fachs mit technischem Verständnis, langjähriger Erfahrung und Gespür für hervorragenden Kaffeegenuss. Diese Eigenschaften und ein Teil der Persönlichkeit eines Röstmeisters stecken in jeder gerösteten Bohne.
Schon bei der Auswahl der Rohkaffees wird auf exzellente Qualität geachtet. Lokale Röstereien sind dabei nicht an Trends und Preisausschläge des Weltmarkts gebunden, sondern bieten Ihren Kunden einzigartigen Kaffee zu einem fairen Preis.
Unsere Kaffees sind kleine Kunstwerke – überzeugen Sie sich selbst bei einem Besuch in Ihrer Rösterei!



DIE PERFEKTE TASSE KAFFEE BRÜHEN

Ganz klar, die Formel für hervorragenden Kaffee lautet:
hochwertiger Rohkaffee + handwerkliche Röstung x
herausragende Zubereitung = herrlicher Genuss

Einfach, oder?
Um aber bei der Zubereitung eines Kaffees wirklich herausragend zu sein, sollten Sie einige wichtige Elemente beachten – und Neugierde, Spaß und viel Übung helfen ebenfalls. Damit können Sie das Potenzial eines Rohkaffees und die Qualitäten einer Röstung herrlich genießen!

Erfahren Sie hier, welche Arten der Zubereitung es gibt, welche Merkmale verschiedene Röstungen haben, wie Mahlgrad und Brühmethode zusammenhängen, was es mit Körper, Geschmack und Aroma auf sich hat und warum sich ein Besuch in einer handwerklichen Rösterei immer lohnt. Außerdem finden Sie am Ende dieser Broschüre „Sechs goldene Regeln für herausragende Zubereitung".

KAFFEEZUBEREITUNG

Irgendwann findet jeder Kaffeepott seinen Deckel! Dank der Vielfalt an Spezialitätenkaffees, Röstungen und Brühmethoden gibt es unendlich viele Wege, sich der eigenen Idealvorstellung von der perfekten Tasse Kaffee zu nähern.

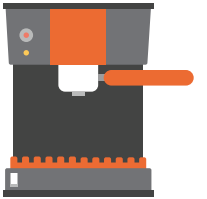
Die Art der Zubereitung hängt dabei ganz vom persönlichen Geschmack ab – jede Methode hat etwas Besonderes zu bieten, keine ist besser oder schlechter als die andere. Mit etwas Basiswissen und viel Experimentierfreude können Sie das Beste aus Ihrem Kaffee herausholen.

Aber auch für das Brühen gilt: Auf die richtige Balance kommt es an! Ist ein Kaffee überextrahiert, also holen Sie zu viele Inhaltsstoffe heraus, schmeckt er meist stark, bitter und rau. Ist er unterextrahiert, also lösen sich nicht alle gewünschten Stoffe, schmeckt er hingegen eher schwach, fad und sauer.

Bleibt das erhoffte Geschmackserlebnis aus, muss das nicht unbedingt an der Brühmethode liegen. Denn Faktoren wie Röstung, Mahlgrad, Wassertemperatur, Extraktionszeit und das Verhältnis von Kaffee und Wasser haben alle ein Wörtchen mitzureden.

Unser Überblick liefert Ihnen dazu grundlegende Informationen und Ihre Rösterei viele weitere Details:

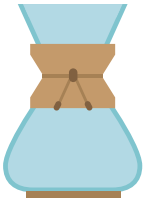
Zeichenerklärung: Wassermenge Kaffeemenge Kontaktzeit Wassertemperatur



SIEBTRÄGER

Weltweit beliebt und eine Kunst für sich, Diskussionen um ideale Zubereitung sind daher besonders kontrovers.

- 30 ml
- 7- 9 g
- 25 sek
- 88 - 92 °C



CHEMEX

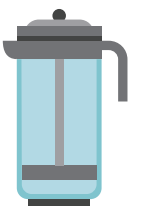
Designglanzstück mit eigener Filtriertechnik, in dem sich Aromen und Geschmack gut entfalten können.

- 200 ml
- 12 g
- 4 min
- 88 - 96 °C

HANDFILTER

Jeder Filtertyp (Metall, Papier, Stoff) filtert anders, mit Vor- und Nachteilen (u.a. Durchlässigkeit, Reinigung).

- 200 ml
- 12 g
- 2 - 3 min
- 88 - 96 °C



STEMPELKANNE

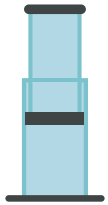
Wasser fließt nicht durch, sondern ist mit Kaffee gemischt, deshalb mit einer gleichmäßigen Extraktion.

- 200 ml
- 14 - 16 g
- 4 min
- 93 - 95 °C

ESPRESSOKANNE

Sehr starke und etwas bittere Espresso-Version, besonders in Italien in fast jedem Haushalt zu finden.

- 200 ml
- 40 g
- 1 min
- 99 °C



AEROPRESS

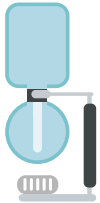
Transport und Reinigung sind sehr einfach, 2005 erfunden als Brühmethodenmix (Mischung und Filter).

- 200 ml
- 14 g
- 1 min
- 88 - 92 °C

KARLSBADER KANNE

Besteht aus vier Porzellanteilen, die geschmacksneutral sind und für reinen Kaffeegeschmack sorgen.

- 200 ml
- 13 - 15 g
- 4 min
- 92 - 95 °C



SIPHON

Optisch und geschmacklich eindrucksvoll dank Vakuum-Unterdruck-Verfahren in zwei Glaskolben.

- 200 ml
- 16 - 20 g
- 1 - 2 min
- 95 °C

RÖSTGRADE

Die Kunst eines handwerklichen Röstmeisters besteht darin, Kaffee einen eigenen Charakter zu geben und Aroma- und Geschmacksstoffe vortrefflich miteinander harmonieren zu lassen. Alle Arten von Röstungen – von hell bis dunkel – haben dabei eigene Qualitäten und Vorzüge.

Gleichwohl gibt es innerhalb eines Röstgrads gewisse Gemeinsamkeiten. Helle Röstungen zum Beispiel haben mehr Säuren, während sie bei dunklen Röstungen größtenteils abgebaut sind. Dafür sind dunkle Röstungen fast immer bitterer als hellere und haben mehr „Körper".

Bei der Wahl des passenden Röstgrads kommt es aber nicht nur auf geschmackliche Vorlieben an, sondern auch auf die Art der Zubereitung. So ist zum Beispiel eine Röstung eher für Aeropress geeignet, eine andere passt hingegen besser zu Filterkaffee.

Fragen Sie in Ihrer Rösterei nach den Charaktereigenschaften der verschiedenen Röstungen, damit der Kaffee zu Ihrer Zubereitungsmethode passt.

Auf der nächsten Seite finden Sie bereits einige Anhaltspunkte:

HELLE RÖSTUNG

KÖRPER	wenig
KOFFEIN	viel
SÄURE	viel
BITTERKEIT	wenig

MITTLERE RÖSTUNG

KÖRPER	mittel
KOFFEIN	mittel
SÄURE	mittel
BITTERKEIT	mittel

DUNKLE RÖSTUNG

KÖRPER	viel
KOFFEIN	wenig
SÄURE	wenig
BITTERKEIT	viel

GEEIGNET FÜR:

GEEIGNET FÜR:

GEEIGNET FÜR:

MAHLGRAD

Um Aroma und Geschmack eines Kaffees möglichst lange zu erhalten, sollten Sie portionsweise kurz vor dem Aufbrühen mahlen. Wichtig ist auch eine gute Mühle, um die Bohnen gleichmäßig zu zerkleinern.

Angaben zum Mahlgrad sind hingegen immer relativ: Manche Mühlen haben drei, andere fünf oder sogar zehn Stufen. Letztlich geht es darum, die Größe der Partikel unterscheiden zu können.

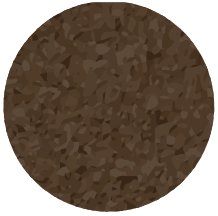
Warum? Weil sich Kaffeepulver und heißes Wasser je nach Mahlgrad anders zueinander verhalten. Sind die Bohnen fein gemahlen, hat der Kaffee mehr Oberfläche. Dadurch lösen sich bei gleicher Kontaktzeit mit heißem Wasser deutlich mehr Inhaltsstoffe heraus als bei grob gemahlenem Kaffee.

Da sich je nach Methode die Brühzeit und das Zusammenwirken von Kaffee und Wasser unterscheiden, sollte der Mahlgrad zur Art der Zubereitung passen. Tendenziell gilt: Je kürzer der Wasserkontakt ist, desto feiner gemahlenen Kaffee braucht es.

Der Mahlgrad allein sorgt jedoch nicht zwangsläufig für gleichbleibenden Geschmack. Auch Faktoren wie Frische, Feuchtigkeit und Herkunft der Bohnen oder das Verhältnis von Kaffee und Wasser sind wichtig. Daher lohnt es sich, verschiedene Mahlgrade auszuprobieren und die eigenen Vorlieben für die jeweilige Zubereitungsart herauszufinden.

Die folgenden Abbildungen bieten eine erste Orientierung:

GROB



MITTEL

FEIN

EXTRA FEIN

KÖRPER, GESCHMACK UND AROMA

Über Geschmack lässt sich streiten – und über Körper und Aroma ebenfalls!

Gerade in Bezug auf Genussmittel wie Kaffee sind die drei Begriffe recht abstrakt, hängen aber zugleich eng zusammen. Da sie individuell verschieden wahrgenommen und bewertet werden, fällt eine exakte Beschreibung schwer. Was uns angenehm ist, wird auch durch unsere kulturelle Prägung beeinflusst.

„Körperliche" Hinweise gibt es aber tatsächlich: Als Körper wird der Eindruck bezeichnet, den ein Getränk im Mund hervorruft. Die Geschmacksrezeptoren nehmen Öle, Fette und andere Stoffe und somit das „Körpergewicht" oder die „Stärke" wahr. Der Geruchssinn wiederum spürt die Aromen auf, die in die Bewertung des Körpers einfließen. Die Struktur eines Kaffees wird somit Stoff für Stoff abgetastet.

Das Zusammenspiel von qualitativ hochwertigen Kaffeesorten und einer langsamen und schonenden handwerklichen Röstung ergibt in den allermeisten Fällen einen sehr differenzierter Körper. Die Art der Zubereitung entscheidet wiederum darüber, wie der Körper eines Kaffees wahrgenommen wird – zum Beispiel als voll, rund oder wässrig – und welche Aroma- und Geschmacksnuancen überwiegen.

Diese komplexen Wahrnehmungen lassen sich hier nur ansatzweise darstellen. Seien sie so frei, sich Ihres eigenen Geschmacks zu bedienen und diskutieren Sie darüber mit Ihrem Röstmeister!

MEHR	KÖRPER	WENIGER
WENIGER KLAR	AROMA UND GESCHMACK	SEHR KLAR

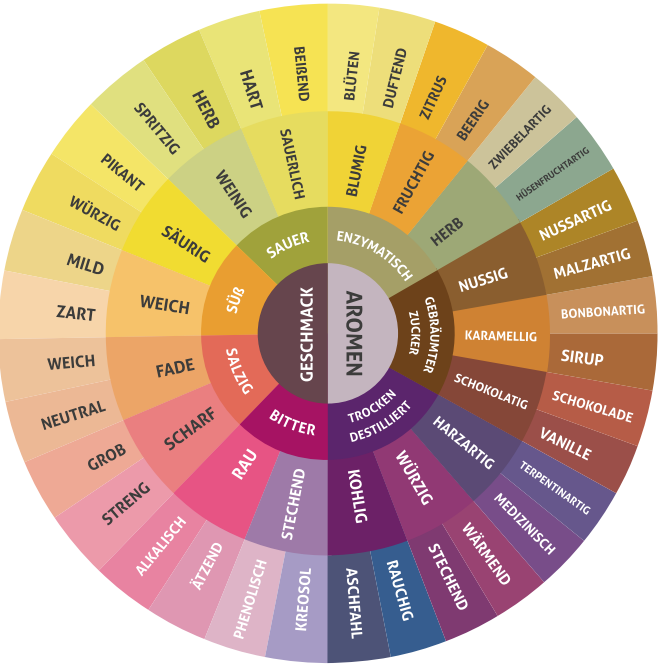
SCHWER	MITTEL	LEICHT
VOLL	GESCHMEIDIG	WÄSSRIG
ÖLIG	MAGERMILCHARTIG	TEEARTIG
ZÄH	SIRUPARTIG	SEIDIG
GUMMIARTIG	RUND	GLATT
DICHT	CREMIG	SAFTIG

DAS AROMARAD

Kaffee kann mehr als 800 natürliche Aromakomponenten enthalten und gehört damit in der Natur zur absoluten Spitzengruppe. Kein Wunder also, dass unsere Sinne vor Freude Purzelbäume schlagen. Aromen sind allerdings flüchtig, so dass am Ende immer nur einige wenige in die Tasse purzeln.

Aroma- und Geschmacksspuren im Kaffee haben viele Quellen: Kaffeesorte, Boden, benachbarte Bäume, Regen, Sonne, Ernteverfahren, Lagerung und vieles mehr können sich bemerkbar machen. Die meisten Aromen treten allerdings erst beim Rösten hervor. Durch handwerkliche Röstung können die speziellen Eigenschaften eines Kaffees deshalb hervorragend herausgearbeitet werden.

Das Aromarad bietet eine gute Orientierung in der weiten Welt von Aromen und Geschmack.



SECHS GOLDENE REGELN FÜR HERAUSRAGENDE ZUBEREITUNG

1. KAUFEN SIE HOCHWERTIGEN KAFFEE

Bei den Mitgliedern der Deutschen Röstergilde finden Sie stets sorgfältig ausgewählte und schonend geröstete Spezialitätenkaffees.

2. WÄHLEN SIE DEN PASSENDEN RÖST- UND MAHLGRAD

Achten Sie darauf, dass Röst- und Mahlgrad zu Ihrer Zubereitungsmethode passen.

3. MAHLEN SIE BOHNEN ERST KURZ VOR DER ZUBEREITUNG UND SEHR GLEICHMÄSSIG

Ganze Bohnen konservieren Aroma und Geschmack am besten, gleichmäßig gemahlenes Kaffeepulver verhilft zu gleichmäßiger Extraktion wichtiger Inhaltsstoffe.

4. BEACHTEN SIE DAS VERHÄLTNIS VON KAFFEE UND WASSER

Jede Zubereitungsmethode erfordert ein anderes Verhältnis von Kaffee und Wasser.

5. NEHMEN SIE SICH ZEIT UND FINDEN SIE IHREN EIGENEN STIL

Probieren Sie aus, welche Elemente der Zubereitung Sie selber beeinflussen können, um Ihr Geschmackserlebnis zu verbessern.

6. SCHÜTZEN SIE IHREN KAFFEE DURCH GUTE LAGERUNG

Bewahren Sie Ihre Kaffeebohnen vorzugsweise in einer luftdichten Originalverpackung an einem dunklen und kühlen Ort auf.

AUF DER SUCHE NACH DER PERFEKTEN TASSE KAFFEE

Sind Sie der Formel für hervorragenden Kaffee schon auf der Spur? Auf der langen Reise von der Kaffeepflanze über die Rösterei bis hinein in jede einzelne Tasse Kaffee gibt es viel zu entdecken.

Die Mitglieder der Deutschen Röstergilde helfen Ihnen gerne dabei. In Ihrer lokalen Rösterei erfahren Sie alles über die Herkunft und die Qualitäten eines Rohkaffees, über die Geheimnisse der handwerklichen Röstung und über die spannenden Details einer herausragenden Kaffeezubereitung.

Machen Sie sich auf die Suche nach der perfekten Tasse Kaffee! Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

IMPRESSUM

Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt:

Deutsche Röstergilde e. V.
Monumentenstr. 1
10829 Berlin
Deutschland
Telefon: 030 417 668 91
E-Mail: info@deutsche-roestergilde.de
Internet: www.deutsche-roestergilde.de

Ansprechpartner:

Arkadius Michalczyk
gs@deutsche-roestergilde.de

Autoren:

Angela Capillo
Ian Mengel
Arkadius Michalczyk

Konzeption und Layout:

Angela Capillo - angelacapillo.com
hello@angelacapillo.com

Quellen:

Der Kaffee Atlas (James Hoffmann, 2015); Raphael Wozniak; Katharina Gerasch; Alexander Marcks; Joachim Kühne; Inacio Teixeira; eigene Recherchen

Haftungsausschluss:

Die Informationen in dieser Broschüre wurden sorgfältig recherchiert und aufbereitet. Druckfehler oder Falschinformationen können jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden. Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit der Inhalte und daraus entstandener Folgen.

Urheberrecht:

Alle Texte und Grafiken unterliegen dem Urheberrecht und anderen Gesetzen zum Schutz geistigen Eigentums. Für Nachdruck oder Reproduktion (vollständig oder auszugsweise) ist eine schriftliche Genehmigung des Herausgebers erforderlich.

© Deutsche Röstergilde e.V. 2016
Alle Rechte vorbehalten