Die Welt
der
Grand-Cru-Kaffees

Vee's Gourmet-Coffee-Guide
- Kaffee genießen wie Wein -

www.vees-kaffee.com
Stand: 5. November 2015

Vorwort

Die erste Ausgabe dieses Coffee-Guides erschien im Herbst 1999. Die Inhalte wurden in den vergangenen Jahren laufend erweitert und aktualisiert. Auf vielfachen Wunsch hin haben wir jetzt die Reihenfolge der Kapitel in diesem Coffee-Guide umgestellt. Vee's Grand-Cru-Kaffees werden nun bereits am Anfang im ersten Kapitel vorgestellt, eine tabellarische Übersicht über alle Gourmet-Espressos, Grand-Cru-Single-Origin-Kaffees und Spezialitäten-Mischungen findet sich in Kapitel 2. Die Grundlagen zum tieferen Verständnis des Anbaus, der Aufbereitung und der Verkostung von Kaffee und Espresso mit vielen wichtigen Hintergrundinformationen und Hinweisen finden sich in den Kapiteln 3 und folgenden. Diese Ausarbeitung war ursprünglich ausschließlich der Ausbildung und Qualifikation unserer Mitarbeiter gewidmet. Wir glauben jedoch, dass dieses Büchlein auch dazu beitragen wird, die Wertschätzung von wirklich gutem Kaffee und Espresso zu verinnerlichen.
München, im April 2013.

Vee's (sprich: Wies) Kaffee und Bohnen GmbH wurde bereits 1999 als eine der ersten Gourmet-Kaffee-Röstereien in München von Kusaya und Wolfram Tismer gegründet, zwei Physikern. Wir prägten 1990 den Begriff „Grand-Cru-Kaffee“, vom Weinanbau abgeleitet, der häufig kopiert wurde. Vee's Kaffee ist ein Genuss von höchster Qualität. Denn wir rösten nur von Hand selektierte Gourmet-Kaffeebohnen der besten Lagen, sogenannte Grand-Cru-Kaffees aus dem Indopazifischen Raum, Arabien, Ostafrika sowie Mittel- und Südamerika. Dabei konzentrieren wir uns auf Bohnen traditioneller Kaffeesorten und vermeiden moderne, schnell reifende Züchtungen mit hohen Erträgen. Nur die in hohen Gebirgsregionen unter exzellenten klimatischen Bedingungen langsamer reifenden und dadurch erheblich härteren Grand-Cru-Kaffeebohnen eignen sich für unsere sehr sorgfältige, intensive und wesentlich aromatischere Röstung. Dadurch können unsere Kaffees ihren Duft und alle charakteristischen Geschmacksnuancen uneingeschränkt entfalten. Aber das ist nicht alles, gelernt haben wir von Alfred Peet, dem legendären Gründer von Peet's Coffee und Tea mit Sitz in Kalifornien. Denn nicht nur unsere langsame und sehr behutsame Röstung ist entscheidend, sondern es kommt auch auf die Mischungen an. Deshalb bietet Vee's Kaffee-Spezialitäten (Mischungen und Espressos), die es woanders nicht gibt. Im Ergebnis hat Vee's Kaffee deutlich weniger Säure, mehr Fülle und länger anhaltende Aromen. Und die frisch gerösteten Bohnen strömen einen intensiven Duft aus.
München, im Juni 2013.

Kaffee (*Coffea*) ist eine Pflanzengattung aus der Familie der Rötegewächse (Rubiaceae) mit derzeit 124 bekannten Arten. Die wichtigsten unter ihnen sind die als Plantagenpflanzen bevorzugten Arabica-Varietäten (*Coffea arabica*) und Robusta-Varietäten (*Coffea canephora*). Die ursprüngliche Kaffeepflanze (Arabica Heirloom) wurde Ende des 17. Jahrhunderts aus dem Jemen geschmuggelt und gelangte über ein Gewächshaus in Amsterdam in die holländische Kolonie Batavia, die heutige Insel Java und über Paris auf die Insel Reunion, östlich von Mauritius. Auf Batavia mutierte Arabica Heirloom zu Arabica Typica und auf Reunion zu Arabica Bourbon. Heirloom, Bourbon und Typica gehören auch heute noch zu den besten Arabica-Kaffee-Bohnen. Auf diese drei Varietäten wird im Folgenden immer wieder Bezug genommen.
München, im Oktober 2015.

1. Vee's Grand-Cru-Kaffee

1.1 Latein Amerika

MEXIKO Maragogype – medium/light body

Die im Vergleich zu normalen Kaffeebohnen drei- bis viermal größeren Elefantenbohnen (Maragogype) sind eine Arabica-Typica-Mutation, die um 1870 erstmals erwähnt wurde. Der Anbau von Arabica-Maragogype ist weltweit sehr limitiert und beschränkt sich überwiegend auf Guatemala, Nicaragua und Mexiko, so dass der Kaffee nicht immer verfügbar ist. Vee's Maragogype kommt aus Mexiko, aus der Gegend um Chiapas, aus dem Grenzgebiet zu Guatemala. Dieser exzellente Kaffee ist mild und aromatisch mit angenehm leichter, duftiger Fülle und Anklängen von Nüssen und Kakao.

Zubereitung: Kaffee, Frühstückskaffee.

GUATEMALA Echter Antigua – full body

„Vee's Echter Antigua" kommt aus Antigua, dem besten Anbaugebiet in Guatemala. Von Vulkanen umgeben herrschen in den Gebirgstälern um 1500 m Höhe exzellente klimatische Bedingungen auf fruchtbaren Vulkanböden. Echter Antigua der überwiegenden Varietät Arabica Bourbon ist sehr vollmundig mit exquisiter, nahezu vollkommener Fülle und feiner, lebendiger Säure sowie mit pikanten würzigen Aromen und einem intensiven Geschmack nach Schokolade.

Zubereitung: Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato.

JAMAIKA Blue Mountain – medium body Wallenford Estate

Arabica Blue Mountain ist eine Arabica Typica Mutation von der Südseeinsel Jamaica. Arabica Blue Mountain wird neben Jamaica beispielsweise auch in Kenia und Neuguinea angebaut.

„Jamaika Blue Mountain" ist schon beim Einkauf von Rohkaffee 10x teurer, als beispielsweise exzellenter Kaffee aus Antigua in Guatemala. Grund hierfür ist die starke Nachfrage aus Fernost, überwiegend aus China und Japan. Ob der Kaffee sein Geld wert ist, muß letztendlich jeder Kunde für sich selbst entscheiden.

„Jamaica Blue Mountain" ist großbohnig gesiebt und damit leichter und gleichmäßiger zu rösten. Er ist harmonisch und ausgewogen, hat eine weiche, mittlere Fülle mit edler, süßlicher Säure und Aromen von Nüssen, Ananas und Zitrusfrüchten. Vee's verwendet Estate-Premium-Blue-Mountain der besten Qualität zertifiziert durch das Coffee Industry Board of Jamaica. Es empfiehlt sich wegen der mittleren Fülle 10 – 20% mehr Kaffeepulver zu verwenden und den Blue-Mountain etwas stärker zu brühen.

Zubereitung: Kaffee.

EL SALVADOR Sweet Pacamara – medium body

Arabica Pacamara ist eine erfolgreiche künstliche Kreuzung aus Arabica Red-Maragogype und Arabica Pacas (El Salvador 1958). Pacas ist eine Bourbon-Mutation, die zuerst 1949 in El Salvador erwähnt wurde, Maragogype, die legendären Elefantenbohnen, sind eine Typica-Muation, die um 1870 in Nicaragua entdeckt wurde. Während Pacas ein erstklassiger Kaffee mit großer Fülle ist, zeichnet sich Maragogype durch feine Aromen und luftig leichte Fülle aus. Pacamara sollte nun die Vorzüge beider Arabica Varietäten harmonisch miteinander verbinden, was mit großem Erfolg gelungen ist. Pacamara wird in El Salvador auf vulkanischem Boden in Höhen von 1.200 m bis 1.500 m angebaut. Pacamara-Kaffeebohnen sind drei- bis viermal so groß wie herkömmliche Kaffeebohnen und damit von der Größe her vergleichbar mit Maragogype. Der Kaffee ist etwas kräftiger und intensiver im Aroma als Maragogype, hat eine ausgesprochen angenehme weiche Fülle, und das Aroma hängt stark vom Röstgrad ab. Vee's bevorzugt eine behutsame, dafür aber etwas längere Röstung. „Vee's Sweet Pacamara“ entwickelt dadurch fruchtige Anklänge von reifen Orangen mit intensiven Aromen von braunem Zucker, Karamell und süßer Schokolade. „Vee's Sweet Pacamara“ kann deshalb sowohl als Kaffee als auch als milder Espresso getrunken werden, mit einer intensiven natürlichen und fruchtigen Süße und Anklängen von Schokolade.

Zubereitung: Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato.

COSTA RICA Tres Rios – full/medium body

Costa Rica wird häufig auch als die Schweiz Mittelamerikas bezeichnet. Tres Rios ist wohl das beste Kaffeeanbaugebiet in Costa Rica. Vee’s Costa Rica Tres Rios besteht aus den Varietäten Arabica Caturra und Arabica Catuai. Arabica Caturra ist eine Arabica Bourbon Mutation, die angeblich erstmals um 1930 in Brasilien entdeckt wurde. Arabica Catuai ist eine Kreuzung aus Arabica Mundo Novo und Arabica Caturra (Brasilien um 1949). Insofern sind Caturra und Catuai genetisch verwandt. Der dunkel geröstete Kaffee ist vollmundig und kräftig, mit Nuancen von Zartbitterschokolade, Mandeln und Honig; süß und ausgewogen im Geschmack mit edler Fülle und einem herrlichen Duft.

Zubereitung: Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato.

KOLUMBIEN Milder Hochlandkaffee – medium body

Wir beziehen unseren Hochlandkaffee der besten Qualität von den Ausläufern der Anden, wo er in hohen Lagen überwiegend von Arabica-Kaffeebäumen mit niedrigeren Erträgen geerntet wird. Unser 'Milder Hochlandkaffee' ist kraftvoll und im Geschmack unvergleichlich samtig, mild und ausgewogen.

Zubereitung: Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato.

KOLUMBIEN Milder Hochlandkaffee entkoffeiniert – medium body

Wir beziehen unseren Hochlandkaffee der besten Qualität von den Ausläufern der Anden, wo er in hohen Lagen überwiegend von Arabica-Kaffeebäumen mit niedrigeren Erträgen geerntet wird. Unser 'Milder Hochlandkaffee' ist kraftvoll und im Geschmack unvergleichlich samtig, mild und ausgewogen. Er eignet sich auch ideal für die Zubereitung eines entkoffeinierten Espressos.

Zubereitung: Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato.

EKUADOR/GALÁPAGOS San Cristóbal – full body – <u>aus ökologischem Anbau</u>

San Cristóbal oder Chatham ist die östlichste der Galápagos-Inseln. Dort gedeiht ein Spitzenkaffee in kontrolliertem, ökologischem Anbau auf sehr fruchtbarem, stark erodiertem Vulkangestein. Die Arabica-Bourbon Kaffeepflanzen stammen ursprünglich aus Guatemala. „Vee‘s San Cristóbal“ ist deshalb sehr vollmundig mit samtiger, nahezu vollkommener Fülle und feiner, fruchtiger Säure sowie mit pikanten würzig-nussigen Aromen und einem intensiven Geschmack nach Zartbitterschokolade.

Zubereitung: Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato.

PERU Inka Gold – <u>aus ökologischem Anbau</u> – medium body

Nahezu der gesamte peruanische Kaffee wird in den tropischen Regenwäldern an den östlichen Ausläufern der Anden größtenteils von Kleinbauern bei 80 % relativer Luftfeuchtigkeit und 3.000 Litern Niederschlag pro Quadratmeter kultiviert. Durch die Schattenbäume des Regenwalds und die häufigen Urwaldnebel entsteht ein langsam reifender Kaffee mit einzigartigem Aroma. „Vee‘s Inka Gold“ kommt aus Naranjillo, aus dem Norden Perus, südlich des Ursprungs des Amazonas. Die Kooperative wurde 1964 von 32 Kleinbauern gegründet und liefert heute Kaffee aus kontrolliertem, biologischem (ökologischem) Anbau von einzigartiger Qualität. „Vee‘s Inka Gold“ hat mittlere, sehr elegante Fülle mit süßlichen Aromen von tropischen Früchten sowie einen Abgang, der an Zartbitterschokolade erinnert.

Zubereitung: Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato.

Hawaii Ka'u Reserve - Paradise Mountain - full/medium body – <u>aus ökologischem Anbau</u>

Ka'u ist der südlichste Bezirk der großen Insel von Hawaii (Moku), südöstlich von Kona gelegen. Auf sehr nährstoffreichem, jungem vulkanischen Boden wächst dort seit rund 50 Jahren einer der besten Kaffees der Welt, der in zahlreichen Blindverkostungen in den letzten Jahren deutlich besser abschnitt, als der seit 150 Jahren sehr erfolgreich vermarktete Spitzenkaffee aus Kona.

Vee's Ka'u Reserve - Paradise Mountain - wird ausschließlich organisch gedüngt. Dadurch entwickelt der Kaffee ursprüngliche Aromen mit sehr wenig Säure. Und durch Mischung der Varietäten Arabica-Typica und Arabica-Bourbon-Caturra entwickelt der Kaffee in der Tasse ausgesprochen ausgewogene Komplexität. Der Kaffee hat fruchtige Aromen von Aprikosen, Pflaumen und Himbeeren mit Andeutungen von Haselnüssen, Kakao und Schokolade.

1.2 Arabien und Afrika

JEMEN Arabischer Mokka – full body

Echter jemenitischer Mokka der Varietät Arabica Heirloom, hat einen intensiven Duft nach Zimt, Holz, Gewürzen und Blaubeeren. Er entwickelt gute Fülle und viel fruchtige Säure mit weinigen, beerigen Aromen und Anklängen von duftendem Jasmin.

Zubereitung: Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato.

ÄTHIOPIEN Yirgacheffe – medium / light body

„Vee's Mokka Yirgacheffe" besitzt einen feinen Körper und weinige Säure, kombiniert mit einer unbeschreiblich fruchtigen Komplexität, mit Aromen von Zimt und Blaubeeren und einem herrlichen Duft nach Blüten.

Zubereitung: Kaffee, Frühstückskaffee.

KENIA Top Massai – full body

„Vee's Kenia Top Massai" der höchsten Qualität (double AA plus) wächst dicht am Äquator, an den bis 2.100 m hohen Ausläufern des 5.199 m hohen Mount Kenya. Der Kaffee ist herrlich aromatisch mit ausgewogener Balance von Fülle und Säure, die an Rotwein erinnert, mit anhaltenden Aromen von Kirschen, Brombeeren und Schwarzen Johannisbeeren.

Zubereitung: Kaffee.

TANSANIA Kilimandscharo – medium body

Unser Tansania stammt von den Ausläufern des Kilimandscharos. Er wächst in Höhen um 1.500 m unter idealen klimatischen Bedingungen. Der Kaffee hat eine elegante mittlere Fülle mit edler Säure, die an Pfirsiche und Aprikosen erinnert, mit Anklängen von Kirschen und Karamell.

Zubereitung: Kaffee, Frühstückskaffee

1.3 Asien und Indopazifik

SUMATRA Lintong – full body

Vee‘s Sumatra Lintong ist ein sehr säurearmer Kaffee mit großer Wucht und Fülle. Mit sehr konzentrierten erdig-süßlichen Aromen und betont würzigen Nuancen, die an tropische Edelhölzer erinnern. Die Qualität in Sumatra ist wegen der Vielzahl von Kleinbauern schwankend, so dass wir ihn nur anbieten, wenn es uns gelingt, erstklassige Qualität einzukaufen.

Zubereitung: Kaffee, Milchkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato.

JAVA Echter Blauer Java – full body

Die Bezeichnung „Echter Blauer“ entstammt der intensiven blaugrünen Farbe des Rohkaffees. Vee‘s Echter Blauer Java kommt von einer der traditionellen Estate-Plantagen, die den besten nass aufbereiteten „Echten Blauen Java“ produzieren. Er ist kräftig, hat eine ausgeprägte, fast sirupartige Fülle mit nussigen Aromen.

Zubereitung: Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato.

SULAWESI Alter Brauner Kalosi-Toraja – full body

„Vee‘s Alter Brauner Kalosi Toraja“ wird drei bis fünf Jahre in feucht-warmem Monsunklima gelagert und verliert durch langsame Fermentierung seine natürliche Säure. Vee‘s Sulawesi hat einen ausgeprägten Körper, wenig Säure und entwickelt eine außergewöhnlich tiefe, komplexe Geschmacksfülle mit prominenten süßen und herrlich würzigen Noten, die an üppigen Waldboden erinnern, wilde Pilze, Herbstblätter und Moos (forrest floar taste).

Zubereitung: Kaffee, Milchkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato.

PAPUA-NEUGUINEA – aus ökologischem Anbau Organic Wild Blue Mountain – full/medium body

Die Kultivierung dieses Kaffees der Varietät Arabica Blue Mountain im Osten der Insel von Neuguinea mit Samen des berühmten Jamaika-Blue-Mountain Kaffees begann 1927. „Vee's Organic Wild Blue Mountain“ ist ein wilder, ursprünglicher Kaffee aus streng kontrolliertem ökologischen Anbau. Dies erkennt man an den ungesiebten Kaffeebohnen unterschiedlichster Größe, die für komplexe Aromen sorgen. „Vee's Organic Wild Blue Mountain“ wächst im Morobe-Hochland unter idealen klimatischen Bedingungen auf verwitterten, vulkanischen, dem Meer zugewandten, sehr nährstoffreichen Böden in Höhenlagen von 1.100 m bis 1.800 m. Der „wilde“ Blue-Mountain-Kaffee aus Neuguinea ist nach Meinung vieler Experten einer der besten Kaffees der Welt und wegen der besseren klimatischen Bedingungen und der größeren Höhe komplexer und aromatischer als Jamaika-Blue-Mountain-Kaffee jemals war. Und er ist bezahlbar. Er verbindet das lebhaft-fruchtige Aroma und die feine Frische von lateinamerikanischem Kaffee mit der typischen Fülle und komplexen Tiefe indonesischen Kaffees. „Vee's Organic Wild Blue Mountain“ ist wunderbar vollmundig, mit edler Fülle, sehr feiner, dezenter Säure und komplexen, fruchtigen Aromen mit Andeutungen von Nüssen, Mango und Papaya.

Zubereitung: Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato.

Nepal
Organic Mount Everest Supreme „Plus“
handverlesen – medium body

In Nepal befindet sich die am meisten nördlich gelegene Kaffeeplantage der Welt. Die Plantec Coffee Estate Plantage wurde erst 1990 gegründet, bewirtschaftet nur rund 100 Hektar und liegt im Nuwakot-Bezirk (Google Earth „Nuwakot“), 80 km nord-westlich von Katmandu, an den Ausläufern der Ganesh Himal Bergkette mit dem 7422 m hohen Yangra (Ganesh 1). Dort wächst der Kaffee, der ursprünglich von Kaffeesamen aus Papua-Neuguinea kultiviert wurde, weniger als 100 km vom Mount Everest entfernt, in einem frostfreien Gebirgstal in rund 700 m Höhenlage an den Ufern des Flusses Trisuli. Der nachhaltig ökologisch angebaute Kaffee der Varietät Arabica-Bourbon-Caturra wird mit kristallklarem Himalaja-Schmelzwasser aus dem Trisuli bewässert, gewaschen und nass aufbereitet. Nach der natürlichen Sonnen-Trocknung werden die Kaffeebohnen handverlesen.

Vee’s Organic Mount Everest Supreme „Plus“ hat mittlere, sehr elegante Fülle, mit betont würzigen und komplexen Aromen von Nüssen, dunklen Beeren und tropischen Hölzern.

Zubereitung: Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato.

1.4 Kaffee-Mischungen

Haus-Röstung – medium body

„Vee‘s Haus-Röstung“ besteht aus einer ausgewogenen Mischung milder und aromatischer Gourmet-Kaffees aus Lateinamerika (Central American Blend). Sie ist samtig und bekömmlich, mit süßen, nussigen und fruchtigen Aromen und wenig Säure - ein exzellenter Kaffee zum Frühstück und für alle Tage.

Zubereitung: Kaffee, Frühstückskaffee.

Gourmet-Röstung - full / medium body

Hoch gewachsene Grand-Cru-Kaffees aus Indonesien und Lateinamerika werden zu einer erlesenen und ausgewogenen Mischung zusammengestellt. „Vee‘s Gourmet-Röstung“ hat edle Fülle und tiefe, komplexe, lang anhaltende Aromen von Nüssen und Schokolade. Er kann auch als Espresso zubereitet werden.

Zubereitung: Kaffee, Milchkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato

Grand-Cru-Röstung – full body

„Vee’s Grand-Cru-Röstung“ ist eine Mischung aus unseren besten Grand-Cru-Kaffees aus Indonesien und Lateinamerika. Verschiedene Jahresernten - junge spritzige Kaffees und gereifte Kaffees mit intensiveren Aromen und wenig Säure - werden zu einer erlesenen und ausgewogenen Mischung zusammengestellt. Ein Hochgenuss für jeden Kaffee-Liebhaber. „Vee‘s Grand-Cru-Röstung“ hat edle Fülle und tiefe, komplexe, lang anhaltende Aromen von Nüssen, Schokolade, tropischen Hölzern und Waldboden. Sie ergibt auch einen exzellenten Espresso.

Zubereitung: Kaffee, Milchkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato.

Arabische-Röstung –full / medium body

„Vee’s Arabische Röstung“ ist eine edle Mischung erlesener Kaffees aus Ostafrika mit den typisch fruchtigen Aromen des „Orients”. Durch die harmonisch aufeinander abgestimmten komplexen Aromen von Blütenduft und Früchten entsteht eine Mischung mit Breite, Tiefe und Länge. Ein Kaffee, der sich fein gemahlen auch ideal für die Zubereitung eines Türkischen Mokhas empfiehlt.

Zubereitung: Kaffee, Milchkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato.

Arabischer Mokha/Java – full body

Arabischer Mokha/Java ist ein seit dem 18. Jahrhundert traditioneller Klassiker unter den Kaffeemischungen, welche die fruchtigen Aromen des echten jemenitischen Arabischen Mokkas und die nussig-erdigen Geschmacksrichtungen eines Echten-Blauen-Java-Kaffees (Batavia, holländische Kolonie) harmonisch miteinander verbindet. Arabischer Mokka/Java eignet sich auch für die Zubereitung eines exzellenten Espressos.

Zubereitung: Kaffee, Milchkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato.

Französische Röstung – full / medium body

„Vee‘s Französische Röstung“ ist unsere dunkelste Röstung und ist nach einem Röststil benannt, der zu Beginn des 20. Jahrhunderts in Frankreich weit verbreitet war. Dunkel geröstete, ebenholzfarbene Bohnen, die durch die an die Oberfläche getretenen aromatischen Öle geheimnisvoll schimmern. Eine Grand-Cru-Mischung hochgewachsener, sehr harter Bohnen aus Ostafrika und Lateinamerika, die der größeren Hitze widerstehen können. Die dunkle Röstung betont Schärfe und würzige Noten mit rauchigen Obertönen. „Vee‘s Französische Röstung“ eignet sich insbesondere als starker Morgenkaffee mit Milch – im traditionell französischen Stil.

Zubereitung: Französischer Frühstückskaffee.

Wiener Röstung – full / medium body

„Vee’s Wiener Röstung“ ist eine heute eher selten gewordene Kaffeemischung, die nach unseren Informationen im 19. Jahrhundert in Wien sehr beliebt war. Wir mischen unsere dunkel geröstete „Französische Röstung“ mit Grand-Cru-Kaffees aus Lateinamerika und aus Indonesien, die mit den rauchigen Noten dunkel gerösteter Bohnen harmonieren. Ein anregender Kaffee mit viel Fülle, Komplexität und Tiefe, der die Aromen unterschiedlicher Röstgrade miteinander verbindet.

Zubereitung: Kaffee.

Frühstücks-Röstung – medium body

Schon seit längerer Zeit wurde der Wunsch an uns herangetragen, eine Kaffeemischung zu entwickeln, die nicht zu stark aber dennoch äußerst aromatisch ist, um gleich mehrere Tassen zum Frühstück trinken zu können. Wir haben uns deshalb für eine edle Mischung aus großbohnigen Hochland-Kaffees entschieden. Und dabei spielt die Kunst des Röstens eine ganz entscheidende Rolle. Kaffebohnen platzen beim Rösten wie Popcorn auf. Die hierfür benötigte Energie (Hitze) hängt vom Krümmungsradius der Bohnen ab. Je größer die Bohne, desto weniger Krümmung, desto schonender die Röstung (niedrigere Temperatur). Und große Bohnen wachsen überwiegend in Zentralamerika. Die Kaffee-Varietäten heißen Arabica-Maragogype (Elefantenbohnen, eine Arabica-Typica-Mutation (1870)), Arabica-Pacamara (eine Kreuzung aus Arabica-Red-Maragogype und Arabica-Pacas (eine Arabica-Borbon Mutation (1949) aus El Salvador (1958)), sowie großbohnig gesiebten Arabica-Bourbon- und Arabica-Typica-Bohnen. Kurzum, die unserer Meinung nach besten Grand-Cru-Kaffee-Bohnen für einen ausgewogenen und aromatischen Frühstückskaffee, der sowohl schwarz als auch mit Milch getrunken werden kann und dessen Aromen auch in der Milch nicht untergehen.

„Vee‘s Frühstücksröstung“ hat eine mittlere, ausgewogene Fülle (Körper), kaum Säure (man kann unseren Kaffee auch kalt genießen) und edle Aromen, die an Walnüsse, Milchschokolade und Kakao erinnern.

Zubereitung: Kaffee.

1.5 Espresso-Mischungen

Espresso Italienische Röstung – full body

Die Bezeichnung „Italienische Röstung“ stammt von der in Süditalien üblichen, etwas dunkleren Röstung für kräftigen Kaffee und Espresso. Ursprünglich sollte die dunkle Röstung Defekte billiger Kaffeesorten überdecken. Wir verwenden jedoch eine Mischung erlesener, hoch gewachsener Grand-Cru-Kaffees mit Fülle und Aroma überwiegend aus Indonesien. Das Ergebnis ist eine ausgewogene, tiefe und komplexe Mischung mit edler Fülle und intensiven, süßen, fruchtigen und erdig-würzigen Aromen. Wir empfehlen „Vee‘s Italienische Röstung“ für die Zubereitung eines exzellenten Espressos mit viel Crema oder auch als Cappuccino, Latte Macchiato und als Kaffee.

Zubereitung: Kaffee, Milchkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato.

Espresso Italienische Röstung d'Oro – full body

Unsere am meisten verkaufte Espresso-Mischung verwendet erlesene Hochlandbohnen aus Zentralamerika, der Karibik und aus Ostafrika mit einem intensiven Schokoladenaroma. „Vee‘s Italienische Röstung d'Oro“ eignet sich deshalb insbesondere auch für alle Milchmischgetränke wie Cappuccino und Latte Macchiato.

Zubereitung: Kaffee, Milchkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato.

Espresso Italienische Röstung d'Oro - full body

„Vee’s Italienische Röstung d'Oro Extra“ ist unsere aufwendigste Espresso-Mischung, die aus drei unterschiedlichen Röstungen harmonisch abgestimmt wird. Wir verwenden erlesene Hochlandbohnen verschiedener Jahrgänge aus Zentralamerika und Indonesien. Die Aromen von Schokolade und Waldboden sind deshalb tief und komplex. „Vee’s Italienische Röstung d'Oro Extra“ eignet sich deshalb insbesondere auch für alle Milchmischgetränke wie Cappuccino und Latte Macchiato.

Zubereitung: Kaffee, Milchkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato.

Espresso Crema Napoli Superiore Extra full body

Während die meisten von Vee's Kaffees natürlich auch einen exzellenten Espresso ergeben, ist „Vee's Espresso Crema Napoli – Superiore“ unsere erste Mischung, die ganz speziell nur für diese anspruchsvollste Zubereitung eines Kaffeegetränks entwickelt wurde - den Espresso. „Vee's Espresso Crema Napoli – Superiore“ ist die perfekte Balance zwischen den wuchtigsten Kaffees aus der Indopazifik-Region mit prominent süßen, erdig-nussigen Aromen und den kräftigsten Bohnen aus Lateinamerika mit würzig schokoladigen Nuancen, ein echter Espresso fortissimo.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato.

Espresso Roma Yellow Bourbon - Extra Fancy Full body

„Vee's Espresso 'Roma Yellow Bourbon - Extra Fancy“ ist ein ausgewogen milder Espresso mit betont süßlichen Aromen. Die erlesene Mischung verwendet überwiegend Kaffeebohnen der Varietät Arabica Yellow Bourbon, die in der Cerrado-Region westlich von São Paulo kultiviert wird. Die Kaffeekirschen sind nicht leuchtend rot sondern mirabellengelb. Die kleineren aber harten Bohnen reifen langsam, lagern viel Zucker und Feuchtigkeit an und eignen sich für eine behutsame aber intensive Espresso-Röstung, die den Säuregehalt gegen Null reduziert und praktisch keinerlei Bitterstoffe erzeugt. Aber damit allein haben wir uns nicht zufrieden gegeben. „Vee's Espresso Roma Yellow Bourbon - Extra Fancy“ ist ein samtweicher und naturmilder Grad-Cru-Espresso, den wir mit süßlichen und säurearmen Grand-Cru-Kaffees aus Afrika zusätzlich verfeinert haben. Ein vollmundiger Espresso mit üppiger, seidenartiger Crema, großer Fülle und mit intensiven süßen Aromen, die an Vanille, Karamell und geröstete Nüsse erinnern.

Zubereitung: Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato.

Espresso Santo Domingo - Royal – full body

Im Zentrum der Dominikanischen Republik erhebt sich die höchste Bergregion der Karibik, die Cordillera Central mit drei Gipfeln über 3.000 m. An den Ausläufern dieser Berge wird seit Beginn des 19. Jahrhunderts in Höhen von 1.200 m bis 1.500 m erstklassiger karibischer Kaffee angebaut. Hier herrscht ein Mikroklima, das den klimatischen Bedingungen der Blauen Berge von Jamaika sehr ähnlich ist. „Vee's Espresso 'Santo Domingo – Royal“ ist ein sehr würziger Grand-Cru-Kaffee mit gut ausgeprägter, harmonischer Fülle und feinen Aromen von Zartbitterschokolade, tropischen Früchten, einem Hauch von Mandeln und sehr üppiger, fein strukturierter Crema.

Zubereitung: Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato.

Espresso d’Oro Grande – Extra Crema Monsooned Malabar – full body

Die Ursprünge des „Monsooned Malabar“ da-

tieren aus dem 18. Jahrhundert als der Rohkaffee während der Monsunmonate auf Schiffen von Indien nach Europa transportiert wurde. Da es fast 6 Monate dauerte, um rund um das Kap der guten Hoffnung zu segeln (Südspitze Afrikas), reiften die Bohnen in den Bäuchen der Segelschiffe in dem ständig feucht-warmem Klima von einem frischen grün zu einer blassen gelb goldenen Farbe (Abbildung).

Heute ist Monsooning ein lokaler Reifungsprozess der Kaffeebohnen unter vergleichbaren klimatischen Bedingungen. Die geernteten Bohnenwerden in der Sonne getrocknet und bis zu Beginn des Monsuns gelagert. Von Juni bis September werden die Bohnen Wind und Feuchtigkeit ausgesetzt und verlieren dadurch ihre natürliche Säure.

Vee’s Espresso d’Oro Grande hat eine große Fülle mit würzigen Aromen von Schokolade und Nüssen sowie mit einer delikaten seidenartigen Crema.

Zubereitung: Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato.

Vee’s Christmas Blend - Extra feine Aromen Full body – im Angebot nur um Weihnachten

„Vee’s Christmas Blend besteht“ aus den besten Bohnen einer exklusiven Auswahl unserer bevorzugten Herkunftsländer, aus Guatemala, aus Äthiopien, aus Kenia und aus Sumatra.

Aus Guatemala verwenden wir ausschließlich erlesene Bohnen der Varietät Arabica Bourbon aus dem Anbaugebiet Antigua, das von mehreren Vulkanen umgeben ist, das in etwa 1500 m Höhe exzellente klimatische Bedingungen bietet. Arabica Bourbon ist eine sehr ursprünglichen Varietät aus dem Ende des 18. Jahrhundert mit intensivem Schokoaroma.

Äthiopien ist die Geburtsstätte des Kaffees und geht zurück bis in das 6. Jahrhundert nach Christus. Die Bohnen der Varietät Arabica Hairloom, die älteste und genetisch vielfältigste Kaffeepflanze überhaupt, bietet eine überwältigende Vielfalt an Aromen, die an Blaubeeren, Jasmin und intensiven Blütenduft erinnern.

In Kenia wurde zu Beginn des vergangenen Jahrhunderts eine geniale Arabica-Varietät durch Kreuzung von Arabica-Bourbon und Arabica-Hairloom gezüchtet, die in Fachkreisen heute als Arabica Scott Lab 28 (SL 28) bezeichnet wird und als bester Kaffee aus Kenia gilt. SL 28 ist intensiv fruchtig mit Aromen von Rotwein, Kirschen und dunklen Waldbeeren.

Kaffee aus Sumatra der Varietät Arabica Catimor ist eine Kreuzung aus Arabica Bourbon-Caturra sowie einer Arabusta-Varietät aus Timor und wird seit Ende des 19. Jahrhunderts kultiviert. Vee’s Sumatra verleiht unserer Weihnachts-Röstung Körper und Komplexität mit intensiven sirupartigen Aromen nach Gewürzen, Waldboden, Tabak und tropischen Hölzern.

Vee's Christmas Blend ist ausgesprochen komplex und ausgewogen mit Aromen von Nüssen, dunklen Beeren, tropischen Hölzern und Schokolade.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.

2. Vee's Grand-Cru-Kaffees

Kaffeesorte	Fülle	Röstung	Aroma	Charakter	Geschmack
Haus-Röstung	***	***	***(*)	***(*)	mild, Nüsse
Gourmet-Röstung	****	***	****	****	leichte Schokolade
Grand-Cru-Röstung	*****	***	*****	*****	Schoko, Waldboden
Arabische Röstung	****	***	*****	*****	Blüten, Früchte
Arabischer Mokka - Java	*****	****	*****	*****	Zimt, Holz, Nüsse
Französische Röstung	****	********	****	****	würzig, rauchig
Wiener Röstung	****	****(**)	*****	*****	Nüsse, würzig
Frühstücks-Röstung	***	***	****	****	Walnuss, Schoko, Kakao
Espresso Italienische Röstung	*****	*****	****	****	Nüsse, fruchtig
Espresso Italienische Röstung d'Oro	*****	*****	*****(*)	*****	Schokolade
Espresso Italienische Röstung d'Oro Extra	*****	*****	*****(*)	*****(*)	Schokolade, Waldboden
Espresso d'Oro Grande – Extra Crema -	*****	*****	*****(*)	*****(*)	Schokolade, Nüsse
Espresso Crema Napoli - Superiore	******	*****	*****(*)	******	Karamell, Nüsse, Schoko
Espresso Roma Yellow Bourbon - Extra Fancy	*****	*****	*****(*)	*****	Vanille, Karamell, Nüsse
Espresso Santo Domingo - Royal	******	*****	*****	****(*)	Schoko, Früchte, Mandel
MEXIKO Maragogype	***	***	****	****(*)	leicht, duftig
GUATEMALA Echter Antigua	*****	*****	*****	*****	vollmundig, Schokolade
JAMAIKA Blue Mountain, Wallenford Estate	****	****	*****	*****	Ananas, Zitrusfrüchte
EL SALVADOR Sweet Pacamara	****	***	*****	****(*)	Früchte, Schokolade
COSTA RICA Tres Rios	****	****	****	****	spritzig, süß, Schokolade
KOLUMBIEN Milder Hochlandkaffee	****	***	****	****	kräftig, samtig
KOLUMBIEN Milder Hochlandkaffee entkoffeiniert	****	***	****	****	kräftig, samtig
EKUADOR / GALÁPAGOS San Cristóbal	*****	****	*****	*****	Südfrüchte
PERU Inka Gold	****	****	****	****	Nüsse, Mango
JEMEN Arabischer Mokka	*****	****	*****	*****	Zimt, Holz, Gewürz
ÄTHIOPIEN Yirgacheffe	***	***	****	****(*)	Blütenduft
KENIA Top Massai	*****	*****	*****	*****	Kirsche, Waldbeeren
TANSANIA Kilimandscharo	****	****	****	****	Aprikose, Pfirsich
INDONESIEN / SUMATRA Lintong	*****	****	*****	*****	würzig, tropische Hölzer
INDONESIEN / JAVA Echter Blauer Java	*****	****	****	****(*)	Nüsse, Schokolade, erdig
INDONESIEN / SULAWESI Alter Brauner Kalosi-Toraja	*****	***	*****	*****	süßlich, würzig, Waldboden
PAPUA-NEUGUINEA Organic Wild Blue Mountain	*****	****	*****	*****	Mango, Papaya
Nepal Organic Mount Everest Supreme „Plus“	****	*****	*****	*****	Würzig, Nüsse, Beeren, Hölzer
Vee’s Christmas Blend	*****	*****	*****(*)	*****(**)	Schoko, tropische Früchte
Kaffeesorte	Fülle	Röstung	Aroma	Charakter	Geschmack

3. Gourmet-Kaffee wird immer beliebter

3.1 Kaffee sollte so frisch wie möglich sein

Gerösteter Kaffee ist leicht verderblich. Bereits nach etwa 2 - 3 Wochen beginnen geröstete Kaffeebohnen durch Oxidation ganz erheblich an Aroma zu verlieren. Und gemahlen hält sich Kaffee allgemein nur wenige Stunden frisch. Denn Kaffee bildet in den einzelnen Bohnen während des Röstens große Mengen an aromatischen Verbindungen (Kaffeeöle) und enorm viel Kohlendioxid, das den Kaffee auf natürliche Weise vor Oxidation schützt. Unmittelbar nach der Röstung beträgt der Gasdruck in den Bohnen immerhin über 20 Atmosphären (at). Leider entweicht dieser natürliche Schutz aus den porösen Bohnen innerhalb weniger Wochen, so dass im Gegenzug Sauerstoff und Feuchtigkeit in die Kaffeebohnen eindringt und das Aroma zunehmend beeinträchtigen. Gemahlener Kaffee ist Oxidation schutzlos ausgeliefert und praktisch „über Nacht“ schal und abgestanden. Beispielsweise bildet fein gemahlener Espresso nahezu stündlich weniger Crema und ergibt nach einigen Tagen nur noch eine „trübe Soße“.

Kaufen Sie deshalb nur frisch geröstete, ganze Bohnen in Verpackungen mit Ventil und mahlen Sie Ihren Kaffee kurz vor dem Brühen. Oder kaufen Sie sich eine kleine vollautomatische Kaffeemaschine mit Kaffeemühle.

Frisch gerösteter Kaffee kann wegen des abgasenden Kohlendioxids entweder lose in Tüten verpackt oder in Tüten mit Auslassventil eingeschweißt werden. Das aus frisch geröstetem Kaffee entweichende Kohlendioxid - etwa das 20-fache Volumen des Kaffees - erfordert zwangsläufig ein Ventil, da sich die ansonsten luftdichte Verpackung wie ein Luftballon von innen aufblasen und zerplatzen würde. Verpackungen ohne Ventil (typische Vakuum-Supermarktverpackungen mit gemahlenem Kaffee) enthalten alten und schalen Kaffee, der über Tage oder Wochen entgast und erst anschließend verpackt wurde: Kaffee, der nach dem Öffnen der Verpackung der sofortigen Oxidation schutzlos ausgesetzt ist. Deshalb entwickelte sich im 19. Jahrhundert auch in Deutschland eine Kaffeekultur, bei der zu einem funktionierenden Haushalt ganz einfach eine Kaffeemühle gehörte. Kaffee wurde in ganzen Bohnen frisch geröstet eingekauft und erst unmittelbar vor dem Genuss von Hand gemahlen.

Seit den 50er Jahren ist es in Deutschland offensichtlich dennoch bequemer, beliebter und weitestgehend akzeptiert worden, „abgestandenen“ Kaffee gemahlen und vakuumverpackt in Supermärkten einzukaufen – ganz erheblich zu Lasten der Qualität. Neben der eingangs erwähnten Tatsache, dass vakuumverpackter Kaffee (1) zwangsläufig abgestanden, also ausgegast ist, kommt hinzu, dass selbst namhafte Supermarktmischungen häufig auf (2) preiswertem, niedrig gewachsenen Rohkaffee mit ohnehin wenig Aroma und (3) relativ viel Koffein basieren (Robusta-Kaffeebohnen mit relativ hohem Koffeingehalt von ca. 2 % – 4 %). Billiger Kaffee tendiert zusätzlich zu (4) mehr Säure und ist deshalb häufig weniger bekömmlich. Denn durch die allgemein recht kurze industrielle Röstung (um Zeit zu sparen und zu hohen Gewichtsverlust zu vermeiden), wird dem Kaffee nicht genügend Zeit gegeben, die oft als störend emp-

fundene Säure in ausreichendem Maße abzubauen und (5) die komplexen Aromen und die notwendige Fülle zu bilden. So scheint es, dass wir in den letzten 50 Jahren unseren Geschmack für guten Kaffee in Deutschland fast vollständig aufgegeben haben.

Durch das zunehmende Angebot hochwertiger und sorgfältig gerösteter Gourmet-Kaffees und eine Vielzahl neuer Espressobars und Coffee-Shops nimmt das Qualitätsbewusstsein für Kaffee nun auch in Deutschland wieder zu.

3.2 Alfred Peet

Ende der 60er Jahre öffnete der 2007 im Alter von 87 Jahren verstorbene Holländer Alfred Peet, der „Vater“ der aromatischen intensiven Kaffeeröstung, in Berkeley/Kalifornien sein erstes Kaffeegeschäft und gründete Peet's Coffee & Tea.

http://www.peets.com/

https://www.google.de/search?hl=de&tbo=d&site=&source=hp&q=alfred+peet&oq=Alfred+&gs_l=hp.1.0.35i39j0l9.1238.2935.0.5053.7.7.0.0.0.0.123.690.4j3.7.0...0.0...1c.1.VAbwc5nwy7o

Peets Kaffee wird auch heute noch frisch und deutlich dunkler (aromatischer) geröstet. Verwendet werden nur die besten und am höchsten gewachsenen Arabica-Bohnen, beispielsweise aus Mittel- und Südamerika (Costa Rica, Guatemala, Kolumbien, Panama), Afrika und Arabien (Äthiopien, Jemen, Kenia, Tansania) und aus dem Indopazifischen Raum (Indonesien, Papua-Neuguinea). Das Ergebnis sind Kaffees und Espressos, die an Frische und Aroma bis heute unübertroffen sind. Auch Starbucks, der weltweit größte Anbieter von frischem, dunkel geröstetem Kaffee, wurde von Alfred Peet geprägt und beraten.

Nach Angaben der National Coffee Association of USA (NCA) gab es 1991 knapp 500 „gourmet coffee shops“ in den USA. 1996 waren es bereits 5.500, 1998 waren es 7.200 und im Jahr 2000 waren es mehr als 10.000.

Die in den USA bereits seit Mitte der 70er Jahre zu verzeichnende Dynamik setzt sich allmählich auch in Deutschland durch:

→ Entdeckung von Gourmet-Kaffees durch deutsche Kaffeetrinker;

→ größere Vielfalt im Angebot;

→ Ausweitung der Verfügbarkeit von Kaffee und Espressogetränken;

→ Betonung der Kaffeequalität;

→ Vermittlung eines positiven Umfelds für Kaffee (Lifestyle);

→ Vermarktung nach Zielgruppen;

→ 5 % der importierten land- und ernährungs- wirtschaftlichen Produkte sind Kaffee.

Jeder Bundesbürger trinkt im Durchschnitt täglich knapp 4 Tassen Kaffee. Die Branche setzt jährlich rund 5 Mrd. Euro um. Seit 1950 hat sich die weltweite Kaffee-Produktion nahezu verdreifacht. Während die Kaffee-Importe seit Mitte der 90er Jahre leicht rückläufig sind und seit 1998 stagnieren, ist seit Mitte der 80er Jahre ein besonders rasantes Umsatzwachstum bei Gourmet-Kaffees (in Tokio werden pro Tasse ‚Jamaika-Blue-Mountain' bis € 50 bezahlt) und bei „Spezialitäten“ (Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, ...) zu verzeichnen. 90 % aller Deutschen trinken täglich Kaffee, davon werden 77 % zu Hause getrunken, 89 % trinken Kaffee zum Frühstück, 76 % nachmittags. Auch ist Kaffee, in Relation zum Einkommen gesehen, erheblich preiswerter geworden.

Um das Geld für 1 Pfund Kaffee zu verdienen, musste ein Industriearbeiter 1958 vier Stunden arbeiten, 1985 noch eine Stunde arbeiten, 2010 verdiente er das Geld in knapp 15 Minuten.

4. Vee's Kaffee – Grand-Cru-Kaffee aus selektiertem Anbau

Vee's (sprich: Wies) Kaffee ist ein Genuss von höchster Qualität. Denn wir rösten nur selektierte Gourmet-Kaffees der besten Lagen, sogenannte Grand-Cru-Kaffees aus dem Indopazifik, Arabien und Ostafrika sowie Amerika.

Nur die in hohen Gebirgsregionen unter exzellenten klimatischen Bedingungen langsamer reifenden und dadurch erheblich härteren Grand-Cru-Kaffeebohnen eignen sich für unsere sehr sorgfältige, intensive und wesentlich aromatischere Röstung. Dadurch können unsere Kaffees ihren Duft und alle charakteristischen Geschmacksnuancen uneingeschränkt entfalten.

Im Ergebnis hat Vee's Kaffee deutlich weniger Säure, mehr Fülle und länger anhaltende Aromen. Die frisch gerösteten Bohnen strömen einen intensiven Duft aus.

Vee's Kaffee unterscheidet sich:

→ durch die Verwendung hochgewachsener und von Hand gepflückter reifer Rohkaffeebohnen (Grand-Cru-Kaffees) der jeweils besten Qualität aus selektierten Anbaugebieten;

→ durch unser Geschick, Kaffee aromatischer zu rösten und zu mischen – bei konstant gleich hoher Qualität;

→ und vor allen Dingen durch den Duft und die Frische aller Kaffee- und Espresso-Sorten.

4.1 Die Auswahl des Rohkaffees

Bei Vee's stellen wir an den von uns verwendeten Rohkaffee hohe Ansprüche und verbessern ständig, was zu verbessern ist - die Wahl der Rohkaffees, die individuelle Röstung für jede Kaffeesorte, etc.

Und sind wir mit einem Rohkaffee nicht mehr zufrieden (Ernte), wird er solange aus dem Angebot gestrichen, bis die Qualität wieder stimmt.

So bieten wir beispielsweise:

→ nur den Grand-Cru-Kaffee aus Antigua in Guatemala mit dem nach unserer Meinung besten typisch schokoladigen Aroma;

→ oder wir entscheiden uns jedes Jahr aufs Neue für den diesmal besten Echten Blauen Java mit anhaltend nussigem Geschmack von einer der vier Estate-Plantagen;

→ oder wir selektieren den Äthiopischen Mokha mit dem intensivsten Blütenbouquet;

denn nur 1 % - 2 % des weltweiten Kaffeeanbaus liefern einen Grand-Cru-Kaffee der Superlative.

4.2 Intensive, schonende Röstung

Jeder Grand-Cru-Kaffee wird in kleineren Chargen geröstet. Die Röstung (Temperaturverlauf, Dauer) wird für jede Kaffeesorte so ausgelegt, dass wir das bestmögliche Geschmackserlebnis erzielen – und wird sogar je nach Witterung und Außentemperatur angepasst.

Besonderen Wert legen wir dabei auf typische Aromen; beispielsweise wird unser ‚Mexiko Maragogype' (große Elefantenbohnen) mit duftigen Aromen sehr schonend geröstet, während unser ‚Echter Antigua' aus Guatemala etwas mehr Hitze benötigt, um den herrlich schokoladigen Geschmack voll zu entwickeln.

Herkömmlicher Kaffee enthält häufig relativ viel Säure. Vee's Kaffee ist anders. Denn durch unsere länger andauernde, intensive Röstung geben wir dem Kaffee genügend Zeit, die oft als störend empfundenen Säuren hinreichend abzubauen (chemische Umwandlung) und je nach Sorte eine Vielzahl von intensiven Aromen zu bilden, die wir in unseren Mischungen perfekt aufeinander abstimmen.

Häufig gibt es bei der Röstung jedoch nur ein Zeitfenster von 15 - 30 Sekunden, bei dem ein Grand-Cru-Kaffee seinen aromatischen Höhepunkt erreicht. Bei zu kurzer Röstung fehlt bei zu hohem Säuregehalt die Fülle, bei zu langer Röstung verblassen die typischen Aromen und die Kaffees schmecken zunehmend ähnlicher.

Es sind vor allen Dingen die exquisite Fülle und die intensiven, tiefen und komplexen süßlichen Aromen, die Vee's herrlich vollmundigen Kaffee auszeichnen. Und durch die austretenden aromatischen Öle ist Vee's Kaffee von lebendigem Glanz überzogen und strömt einen intensiven Kaffeeduft aus.

Kurz gesagt, Vee's Kaffee ist bekömmlich und schmeckt besser.

4.3 Die richtige Mischung

Eine Kaffeemischung lässt sich mit der Komposition eines Musikstücks vergleichen. Genauso wie jedes Instrument beim Orchester, erfüllt jeder Kaffee einer Mischung seine Aufgabe. So gibt es unter den Kaffees “Bässe”, die für mehr Fülle sorgen, “Oboen” mit nussigen Aromen, “Geigen” mit blütigen oder fruchtigen Aromen und “Piccoloflöten” mit feiner Säure.

Vee's 'Wiener Röstung' besteht beispielsweise aus neun verschiedenen Grand-Cru-Kaffeesorten, die harmonisch aufeinander abgestimmt sind. Bei richtiger Mischung ergibt sich – wie bei einem Orchester – ein Geschmackserlebnis mit höherer Komplexität, größerer Tiefe und mehr Länge.

Jede unserer Mischungen hat ihre eigene, individuelle Note und ist aromatisch deutlich zu unterscheiden. Hinzu kommt, dass sich die verschiedenen Mischungen auch für die Zubereitung von Kaffeespezialitäten eignen, beispielsweise für Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Türkischen Mokka oder Café au Lait.

Und genauso wie ein Orchester nicht besser sein kann, als der schwächste Musiker, so ist auch eine Kaffeemischung nicht besser als die schlechteste Zutat. Deshalb mischen wir ausschließlich Kaffees der besten Qualitäten und strecken Mischungen nicht mit sogenannten Füllkaffees zur Reduzierung der Kosten.

5. Die kleine Kaffeeschule

5.1 Der Ursprung des Kaffees

Kaffee wird heute in rund 80 Ländern rund um den Äquator angebaut und hat seinen Ursprung wohl in Äthiopien. Angeblich im 9. Jahrhundert entdeckten Hirten in der Nähe eines Klosters die belebende Wirkung des Kaffees, nachdem ihre Ziegen die roten Kaffeekirschen von den Bäumen gefressen hatten und nachts noch munter umher meckerten. Mönche halfen bei der Ursachenforschung, trockneten die Beeren, zerstießen sie zu Pulver, schütteten das Pulver in heißes Wasser und genossen als erste das anregende Getränk.

Von der Jahrtausendwende bis zum 15. Jahrhundert, als für die Pilger nach Mekka die ersten Kaffeelokale eingerichtet wurden, entwickelte sich Kaffee zum „Wein des Islams“. Jedoch erst die Türken perfektionierten im 16. Jahrhundert die Kunst der Kaffeeröstung und Kaffeezubereitung.

Papst Clemens VIII. war so begeistert, dass er das „Teufelsgetränk“ 1615 taufte, um es zu einem wahren Christengetränk zu machen.

Die ersten europäischen Kaffeehäuser öffneten 1640 in Venedig, 1650 in Oxford, 1679 in Hamburg. Obwohl die Araber das Geheimnis des Kaffees hüteten (Anbau im Hochland von Äthiopien und Jemen, Exporthäfen waren Mokka und Jiddah) und die Ausfuhr keimfähiger Kaffeebohnen verboten (Exportbohnen wurden abgekocht), gelang der Schmuggel von Kaffeepflanzen reisenden Händlern (Niederländern) bereits Anfang des 17. Jahrhunderts. Von da an wurde der Vormarsch des Kaffees unaufhaltsam, und er verbreitete sich in nur 100 Jahren (1650 - 1750) über ganz Europa. Um 1650 begannen die Niederländer mit dem Kaffeeanbau auf Ceylon, 1699 gelangte der Kaffee nach Java und weiter nach Bali, Sumatra, Sulawesi (Celebes) und Timor. Bereits 1706 erreichte bester ‚Blauer Java' Amsterdam.

Die Kaffeekultur in Österreich hatte ihre Geburtsstunde mit der Niederlage der Türken vor den Toren Wiens 1683. Mitte des 18. Jahrhunderts erfolgten die ersten Pflanzungen auf den Karibischen Inseln (Jamaika, Puerto Rico, ...), in Mittel- (Costa Rica, Guatemala, Mexiko, ...) und in Südamerika (Brasilien, Kolumbien, ...). 1878 wurden die ersten Plantagen von den Briten in Kenia angelegt. Im 19. Jahrhundert wurde Kaffee zum bedeutendsten Kolonialwarenprodukt.

5.2 Die Kaffeepflanze

Kaffeepflanzen gehören biologisch zur Familie der Rubiaceen, die in Deutschland beispielsweise durch Labkraut und Waldmeister vertreten sind, und innerhalb dieser Familie zur Gattung Coffea.

Von den zahlreichen Coffea-Arten werden zur Herstellung von Kaffee vor allem ‚Arabica' (coffea arabica) und ‚Robusta' (coffea canephora) verwendet.

Kaffee ist ein 8 m – 10 m hoher Baum. Auf Plantagen werden die Pflanzen wegen der einfacheren Ernte in Strauchhöhe bis 3 m gehalten, die pro Ernte 1 kg - 2 kg Bohnenkaffee liefern. Aus weißen Blüten, die nach Jasmin duften, entwickeln sich je nach Sorte und Lage in

6 (Robusta) bis 11 Monaten (Arabica in größeren Höhenlagen) intensiv rote Kaffeekirschen mit den darin enthaltenen Kirschkernen, den zwei Kaffeebohnen.

Die Araber brachten die Arabica-Pflanze im 15. Jh. von Ostafrika nach Arabien. Der Arabica-Kaffee ist wesentlich aromatischer als Robusta-Kaffee. Robusta-Kaffee (überwiegend kommerzieller Industriekaffee) liefert höhere Erträge, ist widerstandsfähiger gegen Parasiten, Krankheiten und Hitze und wird deshalb auch in geringeren Höhenlagen von 200 m - 600 m angebaut.

Die kleineren, spitz zulaufenden Bohnen sind grau bis bräunlich. Der Geschmack ist eher scharf, bitter und astringierend, der Koffeingehalt liegt mit etwa 2,0 % - 4,5 % deutlich höher als bei Arabica (0,5 % - 1,5 %).

Robusta ist erheblich preiswerter, denn die Kaffeekirschen mit den darin enthaltenen Kaffeebohnen reifen schneller und können maschinell geerntet werden, so dass der Arbeitsaufwand wesentlich geringer ist. Preiswerter Supermarkt-Kaffee besteht häufig zu einem großen Anteil aus billigerem Robusta.

Qualitativ hochwertiger Arabica-Kaffee gedeiht ausschließlich in tropischen Höhenlagen zwischen den Wendekreisen von Krebs und Steinbock. Arabica verträgt weder große Hitze über 25 °C noch Frost, benötigt viel Sonne, aber auch Schatten und ausreichend Regen. Ideal sind vulkanischer Boden, eine durchschnittliche Jahrestemperatur um 20 °C, mindestens 1.700 mm Niederschlag, täglich mehrere Stunden Sonne und Schatten, vorzugsweise unter Schattenbäumen (Bananenstauden, Papaya, etc.).

Die besten Arabica-Bohnen wachsen in vulkanischen Höhenlagen von 1.200 m – 2.500 m. Wegen des geringeren Sauerstoffgehalts reift der Kaffee in größeren Höhen langsamer und ungleichmäßig, die Bohnen bilden mehr Aroma mit weniger Säure, werden härter und dichter. Ein Kaffeebaum trägt deshalb in großen Höhen gleichzeitig rote reife Früchte, gelbe heranreifende Früchte, grüne unreife Früchte und Blüten. Da jedoch nur ausgereifte Kaffeekirschen geerntet werden können, muss ein Arabica-Kaffeefeld in großen Höhen während der Ernteperiode von Hand mehrmals durchgepflückt werden. Ein Pflücker erntet pro Tag 50 kg – 100 kg Kaffeekirschen, aus denen 10 kg – 20 kg Rohkaffee entstehen.

Die Härte der Bohnen – bedingt durch höher gelegene Anbaugebiete – spielt beim Rösten eine wesentliche Rolle, denn nur härtere Bohnen halten einer längeren, aromatischen Röstung stand, die das Geschmacksprofil voll entfaltet. „Weiche Bohnen“ verbrennen bei größerer Hitze.

Gourmet-Kaffees bestehen ausschließlich aus „harten“, hochgewachsenen Arabica-Bohnen bester Qualität und werden nach wie vor von Hand aufwendig kultiviert und geerntet. Sie sind deshalb auch erheblich teurer.

5.3 Aufbereitung des Kaffees

Gepflückte Kaffeekirschen werden für die Gewinnung von Rohkaffee „trocken“ oder „nass“ aufbereitet.

Ziel beider Methoden ist es, die gelblich/grünen Kaffeebohnen von der Kirsche zu befreien. Kaffeekirschen enthalten allgemein zwei Kaffeebohnen, die mit der flachen Seite aneinander liegen. Eine Ausnahme sind die kleinen Perlbohnen (Peaberries), bei denen jede Kirsche nur eine Bohne enthält.

Bei der trocknen Aufbereitung (Brasilien Santos, Jemen Mokka, Sumatra, Sulawesi) werden die roten Kaffeekirschen über mehrere Wochen in der Sonne getrocknet und die Kaffeebohnen anschließend von der trocknen Hülle befreit. Trocken aufbereiteter Rohkaffee ist gelblich und führt zu einem Kaffee mit mehr Fülle und erdigen/fruchtigen Geschmacksnuancen.

Nasse Aufbereitung erfordert etwa 150 l frisches Wasser je Kilogramm Rohkaffee. Die Kirschen werden zuerst in einen Wassertank geschüttet, die reifen Früchte sinken zu Boden, unreife oder kranke Früchte schwimmen an der Oberfläche und werden aussortiert. Anschließend wird das Fruchtfleisch im Pulper (Wäschemangel) sanft abgequetscht. Das Fruchtfleisch mit der Schale wird kompostiert, die Bohnen umgeben von Resten des Fruchtfleischs kommen für 2 - 4 Tage in einen Gärungstank, wo sich das restliche Fruchtfleisch durch Fermentation von den Bohnen löst und die Bohnen zusätzlich an Aroma gewinnen. Zuletzt wird der Rohkaffee gewaschen, sortiert (Siebe) und 1 - 3 Wochen lang getrocknet, vorzugsweise von der Sonne. Dabei wird der Feuchtigkeitsgehalt von etwa 60 % auf 10 % – 11 % reduziert. Nass aufbereiteter Rohkaffee ist blau/grün. Abschließend werden die Kaffeebohnen nach Größe gesiebt, denn große Bohnen gelten in der Welt des Kaffees als etwas Besonderes – obwohl größere Bohnen nicht notwendiger Weise den besseren Kaffee liefern. „Gewaschener“ Kaffee zeichnet sich durch eine feine, betont fruchtige Säure aus.

5.4 Die Röstung

5.4.1 Die Chemie des Röstens

Eine Kaffeebohne enthält rund 800 chemisch identifizierbare Verbindungen. Wein enthält „lediglich“ etwa 200 Aromastoffe. Die komplexen Kaffeearomen entstehen während der 12 - 20 Minuten dauernden Röstung in einer sich bei 150 °C – 250 °C drehenden Trommel. Dauer und Temperaturverlauf der Röstung bestimmen den Geschmack. Die sehr kurze, nur etwa 2 Minuten dauernde Industrieröstung führt nicht zur Bildung aller Aromastoffe und verhindert gleichzeitig den Abbau unerwünschter Säuren und Bitterstoffe.

Industriekaffee ist deshalb kalt getrunken häufig ungenießbar, denn man schmeckt das Aroma eines Kaffees (oder Getränks allgemein) am besten bei Zimmertemperatur. Guter Kaffee lässt sich heiß, warm, lauwarm und kalt trinken. Durch den Röstvorgang werden die chemischen Strukturen der Kaffeebohne radikal verändert. Einige Substanzen werden verringert oder verschwinden vollständig, andere Aromastoffe entstehen. Am Ende der Röstung enthält der Kaffee rund 30 % lösliche

Substanz, die sich aus etwa 700 neu gebildeten Verbindungen zusammensetzt:

→ Nach Überschreiten des Siedepunkts entsteht in der Bohne durch Wasserdampf und Röstgase (Kohlendioxid) ein Druck von 20 - 25 Atmosphären, der das Volumen der Bohne um 50 % - 100 % vergrößert;

→ Durch Verdampfen von Wasser verliert die Bohne 15 % - 25 % an Gewicht (Einbrand). Der Wassergehalt reduziert sich von 10 % auf 1 % - 2 %;

→ Durch Gewichtsverlust steigt der Fettgehalt von 12 % auf 16 % - die Fette (aromatische Öle) sind wichtig für die Kaffeearomen und den anhaltenden Nachgeschmack;

→ Aufbau und Anteil von Säure verändern sich, der Säuregehalt wird durch die Röstdauer näherungsweise proportional reduziert, von 7 % auf unter 1 % je nach Röstgrad;

→ Bitterstoffe verringern sich von 1 % auf unter 0,5 %;

→ Gleichzeitig entstehen eine Vielzahl von Düften und Aromen und der größte Teil des Zuckers reagiert mit Proteinen zu aromatischen Verbindungen, der Rest des Zuckers karamellisiert;

→ Bei längerer Röstung treten aromatische Öle an die Oberfläche und geben der Bohne einen glänzenden Überzug.

5.4.2 Die Röstgrade

Zu Beginn des Röstens ist der Rohkaffee gelb (trockene Aufbereitung) oder blau/grün (nasse Aufbereitung). Bei etwa 200 °C Ofentemperatur wird der kalte Rohkaffee in die Trommel des Kaffeerösters geschüttet. Wenn sich die Bohnen auf 100 °C erwärmt haben, beginnt die in der Bohne gebundene Feuchtigkeit (Wasser) zu sieden und wirkt bei den chemischen Prozessen wie ein Wärme kontrollierender Katalysator. Bei 130 °C setzt die chemische Pyrolyse des Zuckers ein – der röstende Kaffee riecht nach Butter und Honig. Die Bohnen verfärben sich über gelb in hellbraun. Nach 7 – 10 Minuten ist der Gasdruck in den Bohnen bei etwa 200 °C so stark (20 – 25 Atmosphären), dass sie wie Popcorn aufplatzen.

Bei Industriekaffee wird die Röstung nach diesem sogenannten ersten Crack aus Zeit- und Gewichtsgründen beendet. Exzellenter Gourmet-Kaffee ist jedoch nach dem ersten Crack so sauer (hoher Säuregehalt), dass er noch ungenießbar wäre.

Nach 10 – 12 Minuten ist der Kaffee mittelbraun/braun und erreicht den 'Full City'-Röstgrad, beispielsweise ideal für Santos aus Brasilien, dem bei diesem Röstgrad allgemein die wärmeregulierende Feuchtigkeit ausgeht und der beginnen würde zu verbrennen.

Nach etwa 12 – 15 Minuten beginnt der Kaffee erneut zu „poppen“ (zweiter Crack), denn jetzt bei etwa 230 °C beginnen die Zellstrukturen der Kaffeebohnen aufzuplatzen (Wiener Röstung).

Nachdem zweiten Crack geht alles rasend schnell, denn der Geschmack des Kaffees ändert sich praktisch „alle 10 Sekunden“. Der ideale Röstgrad von Gourmet-Kaffee liegt je nach Sorte, Stil und Geschick des Röstmeisters kurz vor dem zweiten Crack oder weit dahinter. Auch ist der Temperaturverlauf der Röstung der Charakteristik der Kaffeesorte und der gewünschten Geschmacksnuance anzupassen.

Allgemein lässt sich sagen, je mehr Hitze die Bohnen aushalten, je höher sie gewachsen sind und umso mehr die Feuchtigkeit durch die Härte der Bohne in ihr gebunden ist, desto besser ist der Kaffee.

Kurz nach dem Einsetzen des zweiten Cracks erreichen die Bohnen bei etwa 235 °C den Röstgrad für süditalienischen Espresso ('Italienische Röstung'). Nach 15 – 18 Minuten hören die Bohnen bei 245 °C wieder auf zu poppen und die aromatischen Öle treten zunehmend an die Oberfläche der Bohnen und bilden einen glänzenden Überzug. Weit nach dem zweiten Crack wird bei 250 °C der Röstgrad der Französischen Röstung erreicht, der Zucker ist teilweise zu Kohlenstoff verbrannt und der Kaffee schmeckt scharf, rauchig und würzig.

Röstfarbe	Röstgrad	Temperatur	Säure	Fülle	Aroma	Charakter
hell		195 °C	*****	*	*	*
hellbraun [1)]	Cinamon	205 °C	*****	**	**	*
mittelbraun	City	215 °C	****	***	***	**
braun	Full City	225 °C	****	****	****	***
dunkelbraun [2)]	Vienesse Roast	230 °C	***	****	*****	****
dunkelbraun	Espresso	235 °C	**	*****	****	*****
schwarz / braun	Italian Roast	245 °C	*	****	***	*****
schwarz / braun	French Roast	250 °C	-	***	**	***

Zeichenerklärung: 1) Erster Crack; 2) Zweiter Crack; - ohne Säure; * sehr wenig; ** wenig; *** ausgeprägt; **** viel; ***** sehr viel.

5.5 Der Geschmack

Der Geschmack von Kaffee wird wie bei Wein mit Nase und Zunge wahrgenommen. Kaffee wird nach Duft, Säure, Fülle und Aroma beurteilt. Während die Zunge zwischen den Grundgeschmäckern differenziert:

→ Süße und Säure werden mit der Zungenspitze wahrgenommen;

→ sauer und salzig an den Seiten der Zunge;

→ bitter am Ende der Zunge;

→ Fülle (Körper) am Gaumen;

werden mit der Nase bis zu 4.000 verschiedene Düfte unterschieden, die den Geschmackseindruck differenzieren. Deshalb ist bei zugehaltener oder verschnupfter Nase die Wahrnehmung des Geschmacks ganz erheblich eingeschränkt.

5.5.1 Duft

Der Duft des Kaffees wird durch die im Kaffee enthaltenen leicht flüchtigen Bestandteile bestimmt. Deshalb entweichen die Duftstoffe bei gemahlenem Kaffee relativ schnell.

5.5.2 Säure

Säure ist in Bezug auf Kaffee ein qualitativer Begriff und hat wenig mit dem Begriff ‚sauer' zu tun, obwohl zu kurz gerösteter Kaffee sauer

ist. Gute Säure im Kaffee ist „hell und klar", „sprühend und spritzig" und erinnert an trockene Weine und Früchte. Mittelamerikanische Kaffees sind bekannt für ihre spritzige Säure, afrikanische Kaffees für ihre fruchtige Säure und indonesische Kaffees für relativ wenig Säure.

5.5.3 Fülle

Die Fülle (beim Wein der Körper) variiert zwischen „leicht" bis „schwer" (bis buttrig oder sirupartig) und ist ein Maß für die Schwere des Kaffees auf der Zunge. Sie ist durch den Anteil der im Kaffee vorhandenen mikroskopisch kleinen festen Bestandteile in Suspension bestimmt (Viskosität). Mittelamerikanische Kaffees haben eher eine mittelschwere Fülle, während indonesische Kaffees (Sumatra) eher wuchtig sind. Je feiner der Filter ist, der bei der Kaffeezubereitung verwendet wird (beispielsweise Papierfilter), je mehr Bestandteile werden aus dem Kaffee heraus gefiltert und desto leichter wird der Kaffee.

5.5.4 Aroma

Aroma bezeichnet die Geschmacksempfindungen, die durch das Zusammenspiel von Mund und Nase wahrgenommen werden, wenn bei der Kaffee-Verkostung gleichzeitig durch Mund und Nase eingeatmet wird. Mit diesen 4 Parametern – Duft, Säure, Fülle und Aroma – als Grundgerüst, kann eine Kaffeesorte sehr präzise beschrieben werden. Ein Mokka-Yirgacheffe beispielsweise entwickelt einen blumigen Duft, hat eine leichte Fülle mit weiniger Säure und Aromen von Honig und Früchten.

6. Die Anbaugebiete

Die Welt des Kaffees teilt sich grob in drei große Anbaugebiete mit jeweils sehr charakteristischen Aromen:

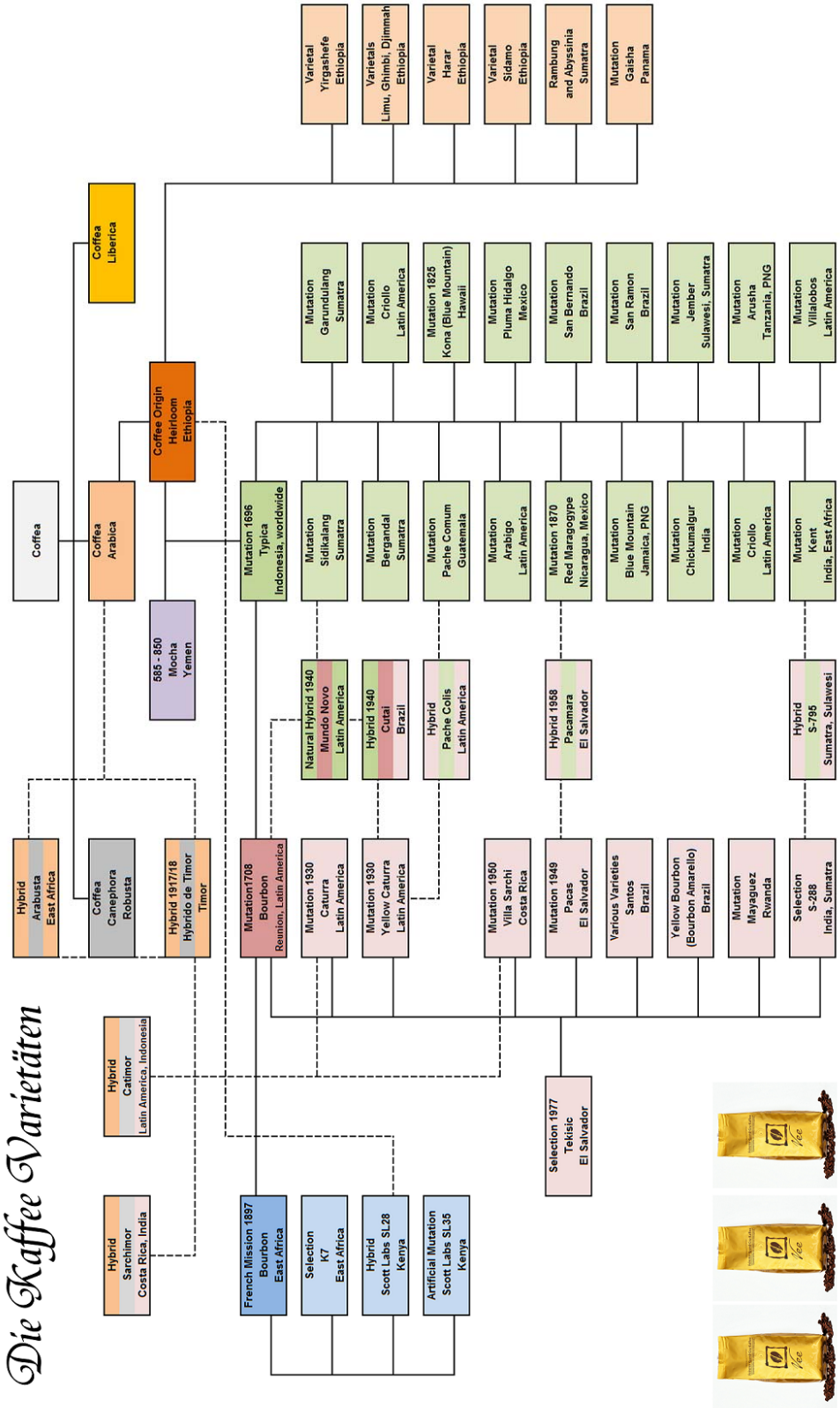
→ Mittel- und Südamerika (Brasilien, Costa Rica, Guatemala, Mexiko, Peru, etc.) – spritzige, edle Säure mit mittlerer bis schwerer Fülle;

→ Ostafrika und Arabien (Äthiopien, Jemen, Kenia, Tansania, etc.) – ausgesprochen fruchtig und weinig mit eher leichter bis mittlerer Fülle;

→ Indopazifik (Indonesien, Papua Neuguinea, Vietnam) – mittlere bis schwere Fülle mit erdigen, nussigen und würzigen Noten, weniger Säure.

Nur 1 % - 2% der jährlichen Ernte ergeben einen „Grand-Cru-Kaffee“ aus den besten, aromatischsten und am höchsten gewachsenen Bohnen. Nachfolgend eine Aufstellung der weltweit besten oder bekanntesten Anbaugebiete. Nach Meinung vieler Kaffee-Experten sind namhafte Kaffees, wie beispielsweise kubanischer Kaffee oder Hawaii “Kona”, nicht annähernd so gut wie ihr Ruf und rechtfertigen in keiner Weise die Aufpreise von bis zu 1.000 %. Auch belegen diese Kaffees, die fast ausnahmslos aus Ferienparadiesen stammen, bei Blindverkostungen nicht die vorderen Plätze. Man geht heute vielmehr davon aus, dass romantische Erinnerungen von Touristen die Kaffeepreise von den Trauminseln in die Höhe treiben.

Die Kaffee Varietäten



7. Die Welt der Grand-Cru-Kaffees im Überblick

7.1 Amerika

7.1.1 USA / Hawaii

Kona	****/*****

7.1.2 USA / Puerto Rico

Puerto Rico (Yauco Selecto)	***/****

7.1.3 Mexiko

Ausgewählte Plantagen (Maragogype Elefantenbohnen)	****
Altura Estate	**/***

7.1.4 Guatemala

Echter Antigua - ausgewählte Plantagen (San Sebastian, San Miguel, Cafe Pulcal, ...)	*****
Huehuetenango - ausgewählte Plantagen	****
Huehuetenango (sprich: way-way-tenango)	**/***
Estate-Plantagen (SHB)	**/***

7.1.5 Jamaika

Jamaika Blue Mountain	****/*****

7.1.6 Haiti

Haiti	**/***

7.1.7 Dominikanische Republik

Dominikanische Republik	****/*****

7.1.8 Costa Rica

Tres Rios - ausgewählte Plantagen (Bella Vista, La Magnolia, ...)	******/*******
Tres Rios (SHB)	***/****
Tarrazu - ausgewählte Plantagen (Dota Tarrazu, La Minita Tarrazu, …)	***/****
Estate Tarrazu (SHB)	**/***

7.1.9 Panama

Boquete - ausgewählte Plantagen	***/****
Estate-Plantagen (SHB)	**/***

7.1.10 Kolumbien

Ausgewählte Plantagen	***/****
Estate-Plantagen	**/***

7.1.11 Brasilien

Yellow Bourbon	***/****
Santos	*/**

7.2 Arabien und Ostafrika

7.2.1 Jemen

Sanani, Matari - ausgewählter Partien	****/*****

7.2.2 Äthiopien

Yirgacheffe - ausgewählter Partien	***/****
Sidamo, Yirgacheffe, Harrar	**/***
Limu, Djimmah, Ghimbi	**/***

7.2.3 Kenia

AA+ Estate	****/*****
Kenia AB	***/****

7.2.4 Tansania

Tansania - ausgewählter Partien	***/****

7.3 Indopazifik

7.3.1 Indonesien / Sumatra

Mandheling, Lintong	**/*****

7.3.2 Indonesien / Java

Java Estate (Echter Blauer)	***/*****

7.3.3 Indonesien / Sulawesi (Celebes)

Kalossi Toraja	**/*****

7.3.4 Indonesien / Aged Coffee

Gealterter Kaffee (Sumatra, Java, Sulawesi) (3 – 5 Jahre im Monsunklima gelagert)	*****

7.3.5 Papua-Neuguinea

Estate AA – Wild-Blue-Mountain	*****
Estate	***/****

Zeichenerklärung: * durchschnittlich; ** gut; *** sehr gut; **** exzellent; ***** weltklasse; ***/**** bedeutet sehr gut bis exzellent, je nach Anbaugebiet und Ernte.
Achtung: In dieser und den nachfolgenden Beschreibungen wird nicht die Menge der Säure (saurer Kaffee), sondern die Qualität der Säure als Komponente des Aromas beschrieben, die edle Säure, vergleichbar mit Wein.

8. Die Welt der Grand-Cru-Kaffees – Beschreibungen

8.1 Amerika

Mexiko – Oaxaca, Veracruz, Chiapas; nass aufbereitet

Mexiko produziert, ähnlich wie Brasilien und Kolumbien, überwiegend passablen Gebrauchskaffee für preissensible Kaffeemischungen. Geringe Mengen erstklassigen Kaffees werden in den höheren Lagen in Oaxaca, Veracruz und Chiapas angebaut. Häufig wird Chiapas im Süden des Landes an der Grenze zu Guatemala als bestes Anbaugebiet bezeichnet. Eine Ausnahme sind die seltenen Maragogype-Elefantenbohnen (sprich: maragodjip). Diese Hybride wurde um 1870 in Brasilien eingeführt und wird heute vereinzelt in Guatemala, Nikaragua und Mexiko angebaut. Die riesigen, 2- bis 3-mal größeren Bohnen ergeben bei guter Qualität einen milden und aromatischen Kaffee mit angenehm leichter, ausgesprochen duftiger Fülle.

Geschmacksprofil Körper ***
Säure ***
Aroma **/****

Guatemala – Antigua; nass aufbereitet
Guatemala produziert einen der weltweit besten Kaffees in der Gegend der alten Hauptstadt Antigua. Höhenlagen bis 2.000 m, regelmäßiger Niederschlag und fruchtbarer Vulkanboden bieten erstklassige klimatische Voraussetzungen. Sonnige Tage und kühle Nächte lassen den Kaffee in großen Höhen unter Schattenbäumen langsamer reifen, was das Aroma intensiviert. ‚Echter Antigua' ist vollmundig mit exquisiter, nahezu vollkommener Fülle und feiner, lebendiger Säure sowie mit pikanten Aromen und deutlichen Anklängen von zartbitterer Schokolade.

Geschmacksprofil Körper ****/*****
Säure ****/*****
Aroma ****/*****

Jamaika – Blue Mountain; nass aufbereitet
In Jamaika, an den Hängen der Blauen Berge im Osten der Karibikinsel, wächst einer der teuersten Kaffees der Welt. Allein die Kosten für Rohkaffee liegen um € 60 je kg, der Preis für gerösteten Kaffee im Einzelhandel bei etwa € 100 je kg und darüber. Der hohe Preis wird durch das limitierte Angebot und die hohe Nachfrage aus den reichen asiatischen Regionen beeinflusst.
Jamaika ‚Blue Mountain' hat eine weiche, mittlere Fülle mit edler, süßlicher Säure und Aromen von Nüssen, Ananas und Zitrusfrüchten.

Geschmacksprofil Körper ***
Säure *****
Aroma *****

Costa Rica – Tres Rios; nass aufbereitet
Guatemala und Costa Rica verhalten sich ähnlich zueinander wie Italien und die Schweiz. Während in Costa Rica strikte staatliche Kontrollen hohe Qualitätsstandards sicherstellen, ist die Kaffeeproduktion in Guatemala eher „entspannter". Die besten Anbauregionen in Costa Rica sind Tres Rios und Tarrazu. Die besten Lagen über 1.500 m werden mit der Be-

zeichnung SHB (strictly hard bean) klassifiziert. Bester Tres Rios (Bella Vista, La Magnolia, …) ist mild und süß, mit spritziger Säure und ausgewogener Fülle.
Tarrazu ist allgemein etwas säurebetonter und weniger komplex (La Minita Tarrazu, Dota Tarrazu, Delta Tarrazu, …).

Geschmacksprofil Körper ****
Säure ****
Aroma ****/*****

Panama – Boquete, Volcan Baru; nass aufbereitet
Erstklassiger Kaffee aus Panama erinnert an Costa-Rica-Kaffees aus der Tres-Rios-Region und ist berühmt für seine leichte Fülle, Ausgewogenheit mit spritziger Säure und Andeutungen von Zitrusfrüchten. Die feinsten Bohnen wachsen im Norden an der Grenze zu Costa Rica rund um die Stadt Boquete. Die Kaffeepflanzen wachsen im Schutz von Schattenbäumen, die auch den Zugvögeln zwischen Nord- und Südamerika Schutz bieten. Kaffee aus Panama liefert einen exzellenten, milden aber anregenden Frühstückskaffee.

Geschmacksprofil Körper ****
Säure ****/****
Aroma ***/****

Kolumbien; nass aufbereitet
Kolumbien ist der weltweit größte Erzeuger von nass aufbereitetem Arabica-Kaffee. Leider werden in letzter Zeit auch neue Kreuzungen von Kaffeebäumen kultiviert, die zwar höhere Erträge liefern, was jedoch nicht bessere Qualität zur Folge hat. Guter, hoch gewachsener kolumbianischer Kaffee ist kraftvoll, aber samtig mit ausgeprägter Fülle, fruchtig milder Säure und Andeutungen von Nüssen, teilweise leicht bitteren Walnüssen. Kaffees aus Kolumbien sind ausgewogen und nicht so spritzig und komplex wie Kaffees aus Guatemala oder Costa Rica. Die Qualität des Kaffees ist im Regelfall unabhängig von der Größe der Bohnen. (Supremo: große Bohnen, Excelso: mittelgroße Bohnen).

Geschmacksprofil Körper ***/****
Säure **/***
Aroma ***/****

Brasilien – Santos; trocken aufbereitet
Brasilien ist der weltweit größte Kaffeeproduzent. Die Qualitäten sind eher mäßig. Die Kaffees haben wenig Säure, einen nussigen Geschmack mit relativ wenig Aroma. Santos gehört zu den preiswertesten Arabicas und wird deshalb häufig als Füllkaffee verwendet, um die Kosten der Mischung zu reduzieren.

Geschmacksprofil Körper **
Säure */**
Aroma */**

Brasilien Yellow Bourbon; nass aufbereitet
Yellow Bourbon ist eine Arabica-Varietät, die in der Cerrado-Region westlich von São Paulo kultiviert wird. Die Kaffeekirschen sind nicht kirschenrot sondern mirabellengelb. Die kleineren aber harten Bohnen reifen langsam, lagern viel Zucker und Feuchtigkeit an und eignen sich für eine behutsame aber intensive Espresso-Röstung, die den Säuregehalt gegen Null reduziert und praktisch keinerlei Bitterstoffe erzeugt. Yellow Bourbon liefert einen Espresso mit seidenartiger Crema, großer Fülle und mit intensiven süßen Aromen, die an Vanille, Karamell und geröstete Nüsse erinnern.

Geschmacksprofil Körper ****
Säure */**
Aroma ***/*****

8.2 Arabien und Afrika

Mokka aus Jemen – Sanani, Matari; und aus Äthiopien – Harrar, Sidamo, Yirgacheffe; trocken oder nass aufbereitet

Echter Mokka gehört zu den weltweit besten Kaffees, benannt nach dem Namen des Hafens in Jemen, aus dem er über Jahrhunderte verschifft wurde. Der beste Mokka kommt traditionell aus Jemen (Sanani, Matari) und Äthiopien (Harrar, Sidamo). Die Qualitäten sind jedoch sehr schwankend, so dass es mit einigen Mühen verbunden ist, erstklassigen Mokka zu beschaffen.
Der beste trocken aufbereitete Mokka stammt aus Jemen. Er verbreitet einen intensiven Duft nach Zimt, Holz, Gewürz und Blaubeeren. Er entwickelt gute Fülle und viel fruchtige Säure mit weinigen, beerigen Aromen.
Ein exzellenter nass aufbereiteter Mokka stammt aus Yirgacheffe, einer der bevorzugten Gegenden der idyllischen Sidamo-Region und gehört zu den besten Kaffees der Welt. Mokka 'Yirgacheffe' verströmt einen betörenden Blütenduft, besitzt einen feinen Körper, edle weinige Säure, kombiniert mit einer unbeschreiblichen fruchtigen Komplexität und Anklängen von Pfirsichen und Aprikosen.

Geschmacksprofil Körper ***/*****
Säure ***/*****
Aroma ***/*****

Kenia; nass aufbereitet
Kenias Ruf durch strikte staatliche Kontrollen neben Mokka den besten Kaffee der Region zu produzieren, ist unübertroffen. Manche Liebhaber bezeichnen „den Rotwein unter den Kaffees“ als den aromareichsten Kaffee der Welt. Der Kaffee wächst direkt am Äquator auf vulkanischem Boden unter idealen klimatischen Bedingungen in Höhen zwischen 1.500 m und 2.100 m. Die besten ‚AA‘-Qualitäten kosten leicht das Doppelte im Vergleich zu gewöhnlichem ‚AA‘, der bereits eine sehr gute Tasse Kaffee liefert. Der Kaffee ist herrlich aromatisch (fruchtig/ würzig) mit ausgewogener Balance von Körper und Säure, die an Rotwein erinnert. Die anhaltenden Aromen erinnern an Zitrusfrüchte, Kirschen und rote Beeren.

Geschmacksprofil Körper ****/*****
Säure ***/*****
Aroma ***/*****

Tansania; nass aufbereitet
In Tansania wächst der beste Kaffee in der Region der fruchtbaren Ausläufer des Kilimandscharos in Höhen von 1.200 m – 1.800 m unter idealen klimatischen Bedingungen.
Der Kaffee hat eine elegante mittlere Fülle mit edler Säure, die an Pfirsiche und Aprikosen erinnert, mit Nuancen von Kirschen und Karamell.

Geschmacksprofil Körper ***/****
Säure ***/****
Aroma ***/****

8.3 Indopazifik

Indonesien / Sumatra – Lintong, Mandheling; trocken aufbereitet

Der Kaffee mit der weltweit kraftvollsten Fülle kommt aus Sumatra und wird überwiegend von zahllosen kleinbäuerlichen Betrieben erzeugt. Die Kaffeekirschen werden in der Sonne getrocknet (trockene Aufbereitung), so dass die Bohnen Geschmackskomponenten aus dem Fruchtfleisch und ggf. aus der Erde aufnehmen. Das Resultat trockener Aufbereitung ist ein weicher, säurearmer Kaffee mit wuchtiger Fülle, sehr konzentrierten Aromen nach Waldboden und tropischen Hölzern.

Geschmacksprofil Körper *****
Säure */**
Aroma ***/*****

Indonesien / Java Estate – Blawan, Jampid, Kayumas, Pankur; nass aufbereitet

Java produziert Kaffee seit die Niederländer die ersten Arabica-Bäume vor über 300 Jahren pflanzten. Der beste Java wird auf einer der vier Estate-Plantagen Blawan, Jampid, Pankur und Kayumas erzeugt. Dem nass aufbereiteten Kaffee fehlt der Geschmack nach „Waldboden“ (Pilze, Moos, Herbstblätter), der die Kaffees aus Sumatra und vor allem aus Sulawesi auszeichnet. Java hat intensive bis sirupartige Fülle mit Aromen von Nüssen und Schokolade, sowie sehr schwachen Andeutungen von schwarzem Pfeffer und Leder.

Geschmacksprofil Körper ***/*****
Säure **/****
Aroma ***/****

Indonesien / Sulawesi – Kalossi, Toraja; trocken aufbereitet

Auf der zwischen Borneo und Neuguinea gelegenen Insel Celebes, die auf Indonesisch Sulawesi heißt, wächst einer der berühmtesten Kaffees der Welt. Denn die aromatischsten Kaffees aus Sulawesi werden allgemein für die besten indonesischen Kaffees gehalten. Sulawesi hat eine ausgeprägte Fülle, die an Ahornsirup erinnert, wenig Säure und entwickelt eine außergewöhnlich tiefe, komplexe Geschmacksfülle, mit prominenten süßen und herrlich würzigen Noten, die an üppigen Waldboden erinnern (wilde Pilze, Moos, Herbstblätter).

Geschmacksprofil Körper *****
Säure */**
Aroma ***/*****

Papua-Neuguinea; nass aufbereitet

Kaffee aus Neuguinea kommt vom östlichen Teil der zweitgrößten Insel der Welt (nördlich von Australien), aus Papua-Neuguinea, wo die Kultivierung 1927 mit Samen der berühmten Jamaika-Blue-Mountain Kaffee-Varietät begann. Dort wächst er unter idealen klimatischen Bedingungen auf vulkanischen Böden in Höhenlagen bis 1.800 m. Der „wilde“ Kaffee von Neuguinea ist nach Meinung vieler Experten einer der besten Kaffees der Welt und wegen der besseren klimatischen Bedingungen und der größeren Höhe komplexer. Kaffee von Neuguinea verbindet das lebhafte Aroma und die spritzige Säure von lateinamerikanischem Kaffee mit der typischen Fülle und komplexen Tiefe indonesischer Kaffees. Er ist kräftig mit edler, spritziger Säure und wunderbaren komplexen, fruchtigen Aromen und Andeutungen von Nüssen, Mango und Papaya.

Geschmacksprofil Körper ***/****
Säure ****/*****
Aroma ****/*****

9. Professionelle Kaffeeverkostung

Regelmäßige Verkostung von Kaffee (Cupping) verfolgt diese Ziele:

→ Beurteilung des angebotenen grünen Kaffees (Defekte);

→ Bestimmung des optimalen Röstgrades;

→ Kontrolle der Qualität von frisch geröstetem Kaffee;

→ Mischungen.

Mehrere Proben grünen Kaffees (80 g – 125 g) werden nacheinander in einem Probenröster je nach Röstgrad 6 - 12 Minuten lang geröstet. Nach etwa 4 - 5 Minuten erfolgt der erste Crack. Die Kaffeebohne platzt auf und verdoppelt ihr Volumen, ähnlich wie Popcorn. Nach 7 - 10 Minuten erfolgt der zweite Crack, die inneren Zellstrukturen platzen auf. Je nach Kaffeesorte wird bis vor den zweiten Crack oder weit über den zweiten Crack hinaus geröstet.

Der geröstete Kaffee wird kurz abgekühlt, gemahlen und je 3 gestrichene Messlöffel Kaffeepulver (15 g) werden in jeden Kaffeebecher gegeben (250 ml). Zur Beurteilung des Kaffees werden jeweils Proben grünen Kaffees (Form, Farbe, Duft), gerösteten Kaffees (Form, Farbe, Duft) und gemahlenen Kaffees (Mahlgrad, Farbe, Duft) um jeden Becher herum auf Pappschalen arrangiert. Das Ergebnis ist ein „Aufmarsch“ von Kaffeebechern und Pappschalen.Die Kaffeebecher werden von links nach rechts mit gefiltertem (Härtegrad 6 - 9), nicht mehr siedendem Wasser aufgegossen (ca. 90 °C – 95 °C). Ist das Wasser zu heiß, wird der Kaffee durch zu starke Extraktion bitter. Der Aufguss setzt das im Kaffee gebundene Kohlendioxid frei, so dass sich in jedem Becher eine schäumende Kruste bildet. Nach etwa 3 Minuten wird die Kruste durch Umrühren aufgebrochen und der heraus strömende Duft des Kaffees wird Probe für Probe beurteilt. Anschließend werden die Becher von rechts nach links bis zum Rand mit heißem Wasser aufgefüllt, und das Kaffeepulver beginnt allmählich auf den Boden des jeweiligen Bechers zu sinken. Das an der Oberfläche verbleibende Kaffeepulver wird mit einem Esslöffel abgeschöpft. Den Kaffee lässt man nun auf Trinktemperatur abkühlen um ihn anschließend zu verkosten. Beurteilt werden Säure (vergleichbar mit der edlen Säure eines Weins), Körper/ Fülle (die im Kaffee enthaltenen nicht gelösten Schwebeteilchen) und das Aroma. Dazu wird ein Esslöffel gut zur Hälfte mit Kaffee gefüllt, und der Kaffee wird lautstark vom Löffel geschlürft. Gleichzeitig wird der Duft des Kaffees durch die Nase eingeatmet. Dadurch werden Zunge und Nase dem Kaffee gleichzeitig ausgesetzt, und man erhält einen möglichst umfassenden Geschmackseindruck (Säure/ Aroma). Jetzt wird der Kaffee um die Zunge „gerollt“ und einen Moment im Mund behalten. Dadurch werden der Körper (Fülle) und die Entwicklung des Geschmacks beurteilbar. Abschließend wird der Kaffee ausgespuckt oder hinunter geschluckt und der Nachgeschmack bewertet. Dieser Vorgang sollte während des Abkühlens des Kaffees mehrmals wiederholt werden. Bei höheren Temperaturen lassen sich Fülle und Viskosität besser beurteilen, bei lauwarmem Kaffee kommen Säure, Geschmacksnuancen und Defekte klarer zum Ausdruck.

10. Die richtige Zubereitung guten Kaffees

Die Kunst, wohlschmeckenden Kaffee zu kochen, wird durch Konzentration und Grad der Extraktion bestimmt. Die Konzentration ist durch die Menge des Kaffeepulvers je Tasse bestimmt, der Grad der Extraktion beispielsweise durch den Mahlgrad, die Brühzeit und die Zubereitungsmethode. Das Aroma des Kaffees wird letztendlich durch den Duft (leicht flüchtige Aromastoffe) und den Geschmack (gelöste Aromastoffe) bestimmt. Die nicht löslichen Partikel (Schwebeteilchen) sind der sogenannte Körper des Kaffees, der auch als Fülle bezeichnet wird.

10.1 Das richtige Verhältnis von Kaffeepulver zu Wasser

Geschmack von Kaffee ist sehr konzentriert und muss deshalb mit Wasser verdünnt werden. Die beste Konzentration liegt bei 1,0 % - 1,5 %. Kaffee unterhalb von 1,0 % Konzentration ist zu schwach, oberhalb von 1,5 % zu stark. Der geschmacklich ideale Grad der Extraktion liegt bei 18 % - 22 %. Unterhalb von 16 % schmeckt Kaffee nach Gras und Erdnüssen, oberhalb von 24 % ist Kaffee bitter und astringent. Für einen Becher Kaffee (200 ml) werden entsprechend 2 g - 3 g Kaffee-Extrakt oder bei 20 % Extraktion 10 g - 15 g Kaffeepulver benötigt, ca. 2 - 3 gestrichene Kaffee-Messlöffel zu je 5 g.

10.2 Die Abstimmung von Mahlgrad und Zubereitungsart

Zur Vermeidung von Über- oder Unterextraktion ist der Mahlgrad des Kaffees (Oberfläche für die Extraktion) auf die Brühzeit abzustimmen. Je kürzer die Brühzeit, desto feiner der Kaffee (Espresso ca. 25 Sekunden), je länger die Brühzeit, desto gröber der Kaffee (herkömmliche Kaffeemaschine mit Papierfilter ca. 6 - 8 Minuten).

Die gemahlenen Kaffeepartikel sollten möglichst alle die gleiche Größe haben. Eine zu starke Verteilung größerer und kleinerer Partikel führt zu ungleichmäßiger Extraktion. Entsprechend sind Schlagmühlen (rotierendes Messer) weniger geeignet, denn der Kaffee wird eher wie eine Nuss zerhackt und nicht gemahlen. Feines Kaffeepulver bildet sich als Kruste am Rand des Gefäßes, während sich gröbere Kaffeepartikel in der Mitte sammeln. Kaffeemühlen mit Mahlwerk, bei denen der Mahlgrad einstellbar ist, sind deshalb am besten geeignet.

10.3 Die richtige Kaffeemaschine

Eine Kaffeemaschine kontrolliert zwei Variable:

→ **Brühzeit** – Wasser extrahiert die im Kaffee enthaltenen wasserlöslichen Duft- und Aroma-Stoffe und die wasserunlöslichen Partikel (Fülle / Körper) mit unterschiedlicher Geschwindigkeit. Am schnellsten lösen sich die Duftstoffe, dann die wohlschmeckenden Aroma-Stoffe, zuletzt die bitteren Aroma-Stoffe.

Das hat zur Folge, dass sich der Geschmack des Kaffees während des Brühens stetig verändert und der Brühvorgang beendet werden muss, bevor der Kaffee beginnt bitter zu schmecken.

→ **Wassertemperatur** – Siedendes Wasser macht Kaffee bitter, zu kaltes Wasser extrahiert zu langsam. Die Brühtemperatur sollte konstant zwischen 92 °C – 96 °C liegen.

10.4 Zubereitungsmethoden

10.4.1 Pressstempelkanne

- grob bis fein gemahlen -

Kaffeepulver wird in ein Gefäß gefüllt und mit heißem Wasser übergossen. Die Brühzeit hängt vom Mahlgrad ab und beträgt 3 - 5 Minuten. Abschließend werden Kaffee und Kaffeesatz durch Filtration getrennt. Die aromatischen Kaffeeöle werden nicht herausgefiltert. Das Ergebnis ist ein sehr aromatischer Kaffee mit guter Fülle. Eine Methode der Zubereitung, die wir nur empfehlen können.

10.4.2 Türkischer Mokka

- extrem fein gemahlen -

Kaffeepulver wird in siedendes Wasser geschüttet und aufgekocht. Bei dieser Methode wird nahezu vollständige Extraktion erreicht. Das Ergebnis neigt zur Überextraktion.

10.4.3 Herkömmliche Kaffeemaschine

- mittelfein gemahlen -

Heißes Wasser wird langsam über Kaffeepulver in einem Filter gegossen. Der aufgebrühte Kaffee läuft in eine Kanne. Das Ergebnis hängt stark von der richtigen Brühtemperatur und dem verwendeten Filter ab. Wir empfehlen einen Goldfilter, der die im Kaffee enthaltenen aromatischen Öle nicht herausfiltert.

10.4.4 Perkolation

- mittelfein bis grob gemahlen -

Sie funktioniert wie eine herkömmliche Kaffeemaschine. Der aufgebrühte Kaffee wird jedoch mehrmals in den Filter gepumpt, das Kaffeepulver wird mehrmals durchflossen. Die Methode neigt zur Überextraktion.

10.4.5 Vakuum-Filtration

- mittelfein gemahlen -

Die Kaffeemaschine besteht aus zwei Kammern. Wasserdampf drückt siedendes Wasser in die obere Kammer mit Kaffeepulver. Wird die Energiezufuhr abgeschaltet, saugt der durch kondensierenden Wasserdampf entstehende Unterdruck den fertig aufgebrühten Kaffee zurück in die untere Kammer. Die Qualität des Kaffees hängt von der Brühzeit und dem verwendeten Filter ab.

10.4.6 Espresso-Methode

- fein gemahlen -

Heißes Wasser wird mit 8 at - 9 at durch komprimiertes Kaffeepulver gepresst. Die Brühtemperatur liegt bei 88 °C – 94 °C. Die Kombination von Druck und Hitze extrahiert Duft und lösliche Aroma-Stoffe und führt zusätzlich zu einer Emulsion unlöslicher aromatischer Öle und zu einer Suspension feinster Kaffeepartikel (Fülle/Körper) und Gasbläschen (Crema). Espresso ist ein Kaffeegetränk höchster Geschmacksfülle.

Ein Kaffeefilter separiert das aufgeweichte Kaffeepulver vom Getränk. Zusätzlich können aber auch die als Emulsion enthaltenen Öle und die in Suspension vorhandenen mikroskopisch kleinen Kaffeepartikel herausgefiltert werden. Deshalb beeinflusst die Wahl des Filters die Fülle des Kaffees (Körper) und das Aroma.

10.5 Das richtige Wasser

Wasser für die Zubereitung von Kaffee sollte frisch (ohne Beigeschmack) und reich an Sauerstoff sein. Ideal ist ein Grad Deutscher Härte von 8 - 9. Zu weiches Wasser führt zu bitterem Kaffee (Überextraktion), zu hartes Wasser löst nicht genug Extrakt.

10.6 Der richtige Kaffeefilter

Perforiertes Metall (Espresso)

Die Größe der Löcher im Metall muss auf den Mahlgrad abgestimmt sein. Perforiertes Metall lässt Kaffee trübe. In Emulsion übergegangene Öle, kleine Kaffeepartikel und Gasbläschen können passieren und verstärken die Fülle.

Metallsieb aus feinem, gewebtem Metalldraht (Goldfilter)

Es ist vergleichbar mit perforiertem Metall jedoch feiner. Führt zu Kaffee mit guter Fülle und intensivem Aroma.

Papierfilter

Papierfilter führen zur stärksten Filtration und halten ggf. auch einen erheblichen Teil der Emulsion (aromatische Öle) und der Suspension (Fülle/Körper) zurück. Hinzu kommt, dass Papier nicht notwendigerweise geschmacksneutral ist. Wir würden deshalb einen Metallfilter (Goldfilter) einem Papierfilter ggf. vorziehen. Sollte sich ein Papierfilter nicht vermeiden lassen, sollte er vor Gebrauch mit heißem Wasser gespült werden.

11. Espresso

11.1 Der Unterschied zwischen Kaffee und Espresso

Die Espresso-Maschine wurde erfunden, um Kaffee schneller zuzubereiten. Heute ist Espresso das aromatischste Kaffeegetränk.

Eine moderne Espresso-Maschine ist äußerst leistungsfähig, denn sie extrahiert in 25 – 30 Sekunden ca. 25 % der Substanz aus 14 g Kaffeepulver (doppelter Espresso, 60 ml Wasser, davon ca. 3,5 g gelöster Kaffee-Extrakt).

Im Vergleich dazu extrahiert eine herkömmliche Kaffeemaschine in 6 - 8 Minuten aus 10 g Kaffeepulver (je Tasse) ca. 17 % in 100 ml Wasser. Der Unterschied zwischen Kaffee und Espresso ist grundsätzlicher Natur: Kaffee ist eine Lösung von 10 mg - 15 mg Kaffee-Extrakt je ml Wasser. Espresso ist sowohl Lösung als auch Emulsion (kleinste, schwebende Tröpfchen aromatischer Öle in Wasser) als auch Suspension (kleinste schwebende feste Partikel in Wasser) als auch Schaum (kleinste Luftblasen).

Durch die geringere Oberflächenspannung gelangt Espresso unmittelbar bis an die Geschmackspapillen der Zunge, kann durch Wasser mit höherer Oberflächenspannung auch nicht so schnell wieder heraus gewaschen werden und führt zu einem lang anhaltenden Nachgeschmack. Das funktioniert jedoch nur bei einer bestimmten Konzentration und bei korrekter Zubereitung, wenn 40 mg - 60 mg je 1 ml Wasser extrahiert werden, wenn also 7 g - 8 g Kaffeepulver für 30 ml - 40 ml Wasser verwendet werden. (Aus 7 g Kaffeepulver werden 22 % - 25 %, also ca. 1.540 mg - 1.750 mg extrahiert, entsprechend ca. 40 mg - 60 mg bei 30 ml - 40 ml.) Der Geschmack und damit die Qualität des Espressos hängen von folgenden Faktoren ab:

→ **Druck** (8 at – 9 at) und **Temperatur** (88 °C - 94 °C) des Wassers.

→ **Widerstand** des Kaffees (Mahlgrad, Dicke der Kaffeeschicht, Dichte der Kaffeeschicht). Für perfekte Extraktion muss Kaffee auf 36 % seines Volumens komprimiert werden (ca. 15 kg Andruck). Bei geringerer Dichte entstehen in der Kaffeeschicht während der Extraktion „Kanäle“, durch die das Wasser mit 8- - 10-facher Geschwindigkeit fließt und den Espresso verdünnt.

→ Espresso enthält wegen der kurzen Brühzeit wesentlich weniger Koffein als Filterkaffee. Beispielsweise führen 7 g Arabica-Kaffee mit 1 % Koffein und 65 % Extraktion zu etwa 50 mg Koffein je Espresso, während in 1 Tasse Filterkaffee rund 100 mg Koffein gelöst sind (10 g Kaffee bei 100 % Extraktion). Bei Robusta liegt der Koffeingehalt 2- - 3-mal höher.

→ Nach dem Stand der Schulmedizin werden Aufmerksamkeit, Lernfähigkeit und die Fähigkeit, sich zu entspannen, bis 120 mg Koffein gesteigert. Das mag der Grund sein, warum besonders junge Menschen gerne Kaffee trinken. Jenseits von 120 mg Koffein werden Menschen tendenziell eher nachdenklich, besorgt und unaufmerksam.

11.2 Tipps für die Espresso-Zubereitung

11.2.1 Die Crema

Die Crema des Espressos (der Kaffeeschaum) gibt Aufschluss über richtige oder falsche Zubereitung. Ein richtig zubereiteter Espresso hat eine 4 mm - 6 mm dicke, sehr fein strukturierte, hellbraune Crema. Die Crema ist stabil, trägt 1 - 2 Teelöffel Zucker und verfällt erst nach geraumer Zeit. Eine instabile Crema löst sich bereits nach kurzer Zeit auf, in dem in der Mitte der Tasse ein „schwarzes Loch“ entsteht.

→ Eine sehr helle, blass-braune Crema weist auf einen zu wenig extrahierten Espresso hin – das Wasser ist zu schnell durchgelaufen (Mahlgrad zu grob, zu wenig gepresst, etc.).

→ Eine zu dunkle Crema ist ein Hinweis auf zu starke Extraktion, der Espresso schmeckt sauer und / oder bitter (zu hohe Temperatur, zu hoher Wasserdruck, zu fein gemahlen, zu lange extrahiert, zu viel Kaffee zu dicht gepackt etc.). Es gibt also verschiedene Ursachen für eine zu dunkle Crema.

→ Eine dunkle Crema mit einem hellen Fleck in der Mitte: mehr Kaffeepulver als notwendig.

→ Eine dunkle Crema mit weißer, wässriger Flüssigkeit am Rand oder in der Mitte: zu ange extrahiert.

→ Eine dunkle Crema mit großen Blasen, ggf. mit hellen Stellen: die Wassertemperatur ist zu hoch.

→ Eine dunkel marmorierte Crema: ungleichmäßige Kompression oder ungleichmäßig gemahlen. Ggf. ist die Espresso-Mühle zu überholen.

→ Eine nicht zu dicke, aber sehr dunkle Crema: Kaffee zu fein gemahlen und/oder zu fest gepackt.

→ Eine sich schnell auflösende Crema deutet auf schlechte Kaffeequalität, zu schnelle Extraktion, zu viel Luftblasen in der Wasserzufuhr hin.

11.2.2 Hinweise für den Barista

→ Wasserqualität (ist der Filter ggf. zu wechseln).

→ Nur Kaffeebohnen verwenden, die nicht länger unverschlossen lagern als 10 Tage.

→ Nur frische, kalte, halbfette Milch verwenden – gibt dichteren, süßeren Schaum.

→ Milch nicht über 70 °C aufschäumen, Thermometer verwenden.

→ Zustand der Espresso-Mühle.

→ Reinigungszustand der Espresso-Maschine.

→ Wasserdampfdruck 8 at - 10 at.

→ Wassertemperatur 90 °C - 95 °C.

→ Erwärmung der Portafilter auf Betriebstemperatur (cycling).

→ Für jeden Espresso frisch mahlen, Kaffee wird schnell schal.

→ Kaffeemenge 7 g - 8 g (Portafilter gestrichen voll).

→ Gleichmäßige Kompression des Kaffeepulvers mit ca. 15 kg (Kompression auf ca. 36 %), nicht schief pressen, nicht ungleichmäßig pressen.

→ Vorlaufzeit 3 - 5 Sek., bei weniger als 3 Sek. ist zu locker gepackt, über 5 Sek. ist zu dicht gepackt; ggf. Menge des Kaffeepulvers und den Mahlgrad überprüfen – auf klimatische Bedingungen achten (Luftfeuchtigkeit).

→ Ein Espresso (30 ml - 40 ml) sollte in 18 – 25 Sek. durchlaufen, dauert es länger, wird der Espresso bitter, dauert es kürzer, ist der Espresso zu dünn; ggf. Menge des Kaffeepulvers und den Mahlgrad überprüfen – auf klimatische Bedingungen achten.

→ Espresso in klare Gläser laufen lassen (clear shot glasses), um die Menge (30 ml - 40 ml) und die Crema zu überprüfen – dann erst in Espressotassen umfüllen.

→ Espressotassen vor Gebrauch immer auf Rückstände (Kaffee, Lippenstift usw.) überprüfen.

11.3 Umgebungsbedingungen

11.3.1 Temperatur

Bei niedrigerer Temperatur nimmt Kaffeepulver das Wasser langsamer auf. In der Folge läuft das Wasser schneller durch den komprimierten Kaffee. Bei niedrigeren Temperaturen etwas feiner mahlen und etwas stärker komprimieren. Bei höheren Temperaturen etwas gröber mahlen und etwas weniger komprimieren.

11.3.2 Luftfeuchtigkeit

Bei höherer Luftfeuchtigkeit nimmt Kaffee die Feuchtigkeit auf. In der Folge läuft das Wasser langsamer durch den Kaffee – etwas gröber mahlen, etwas weniger komprimieren.

11.3.3 Direktes Sonnenlicht

Kaffeemühlen so platzieren, dass direkte Sonneneinstrahlung ausgeschlossen wird. Direkte Sonneneinstrahlung erwärmt Kaffeebohnen bis zum Ausschwitzen aromatischer Öle; das gebundene Kohlendioxid tritt schneller aus, was die Oxidation der Bohnen beschleunigt. Als Folge verläuft die Extraktion bei der Zubereitung von Espresso nicht konstant, das Aroma verflacht, der Nachgeschmack wird bitter.

11.3.4 Luftzug

Luftzug sollte die Temperatur vorgewärmter Espresso-Tassen nicht beeinflussen.

11.3.5 Luft

Luft oxidiert Kaffeebohnen. Nach 4 - 6 Wochen sind Kaffeebohnen schal. Zusätzlich neigt Kaffee dazu jedweden Geruch zu absorbieren. Packungen mit Kaffeebohnen sollten deshalb nicht im Kühlschrank, sondern am besten in einer luftdichten Plastikschachtel aufgehoben, ggf. sogar eingefroren werden.

11.3.6 Licht

Licht fördert die Oxidation der Kaffeebohnen, sie sollten deshalb dunkel gelagert werden.

11.3.7 Mahlgrad

Ist der Kaffee zu grob gemahlen, läuft der Espresso in der Hälfte der Zeit durch, und nicht alle Aroma-Stoffe werden gelöst. Der Espresso ist zu sauer, die Crema enthält große Luftblasen, die schnell vergehen, und der Nachgeschmack ist kurz und enttäuschend.

11.3.8 Röstgrad

Zu dunkel gerösteter Kaffee macht Espresso bitter – sorgt aber für Konstanz und überdeckt ggf. Defekte.

11.4 Espresso-Verkostung

Je Probe werden 4 Espressos zu je 30 ml - 40 ml zubereitet, einer wird mit der gleichen Menge heißem Wasser aufgegossen (Americano), einer mit heißer Milch (Cappuccino).

Die Espressos werden in der Reihenfolge „straight“, „mit Wasser“ und „mit Milch“ gekostet. Beim zweiten „straight“ wird die Crema beobachtet. Die Verkostung wiederholt sich mit der Abkühlung der Espressos bis auf Zimmertemperatur. Je nach Qualität des Espressos sind Mahlgrad und Andruck zu variieren.