



KAFFEE. MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN

Degustation | Zubereitung | Rezepte

Seit über 1000 Jahren ein Genuss

Einer uralten Legende nach wurde Kaffee ums Jahr 850 in Äthiopien entdeckt. Im 16. Jahrhundert gelangte der Kaffee über Arabien nach Kairo und Istanbul, wo 1554 die erste Kaffeeschenke eröffnet wurde. Erst 1615 wurden die ersten Kaffeesäcke nach Europa gebracht. Heute wird Kaffee rund um die Welt genossen.

Zwei Pflanzen

Arabica und Robusta sind die beiden Kaffeebaumarten, die sich aus über 80 Arten durchgesetzt haben. Arabica-Bäume wachsen zwischen 600 und 2000mü.M., vor allem in Zentral- und Südamerika sowie an der Ostküste Afrikas. Robusta wird in Höhenlagen bis zu ca. 800mü.M. angebaut, vor allem in den tropischen Gebieten Asiens und Afrikas.

Geduld und Pflege

Vier Jahre vergehen, bis die Kaffeeschösslinge zu jungen Bäumen heranwachsen und die Kaffeebauern eine erste - meist bescheidene - Ernte pflücken können. Nach der Ernte werden die Kaffeekirschen gewaschen oder ungewaschen aufbereitet, getestet und in Säcke abgefüllt. Von da an startet die Reise in die Konsumentenländer.

Handel und Verbrauch

Die heutigen Kaffeebörsen werden elektronisch geführt, wobei die administrative Verwaltung der täglichen Transaktionen mehrheitlich für Arabica-Kaffee in New York und für Robusta-Kaffee in London stattfindet. Der Preis schwankt je nach Angebot, Nachfrage und Umwelteinflüssen. Die Schweiz importiert pro Jahr über 135000t Rohkaffee. Davon werden etwa 65000t als löslicher Kaffee, entkoffeinierter Kaffee oder Röstkaffee wieder exportiert. Der Inlandverbrauch beläuft sich auf ca. 70000t Rohkaffee.



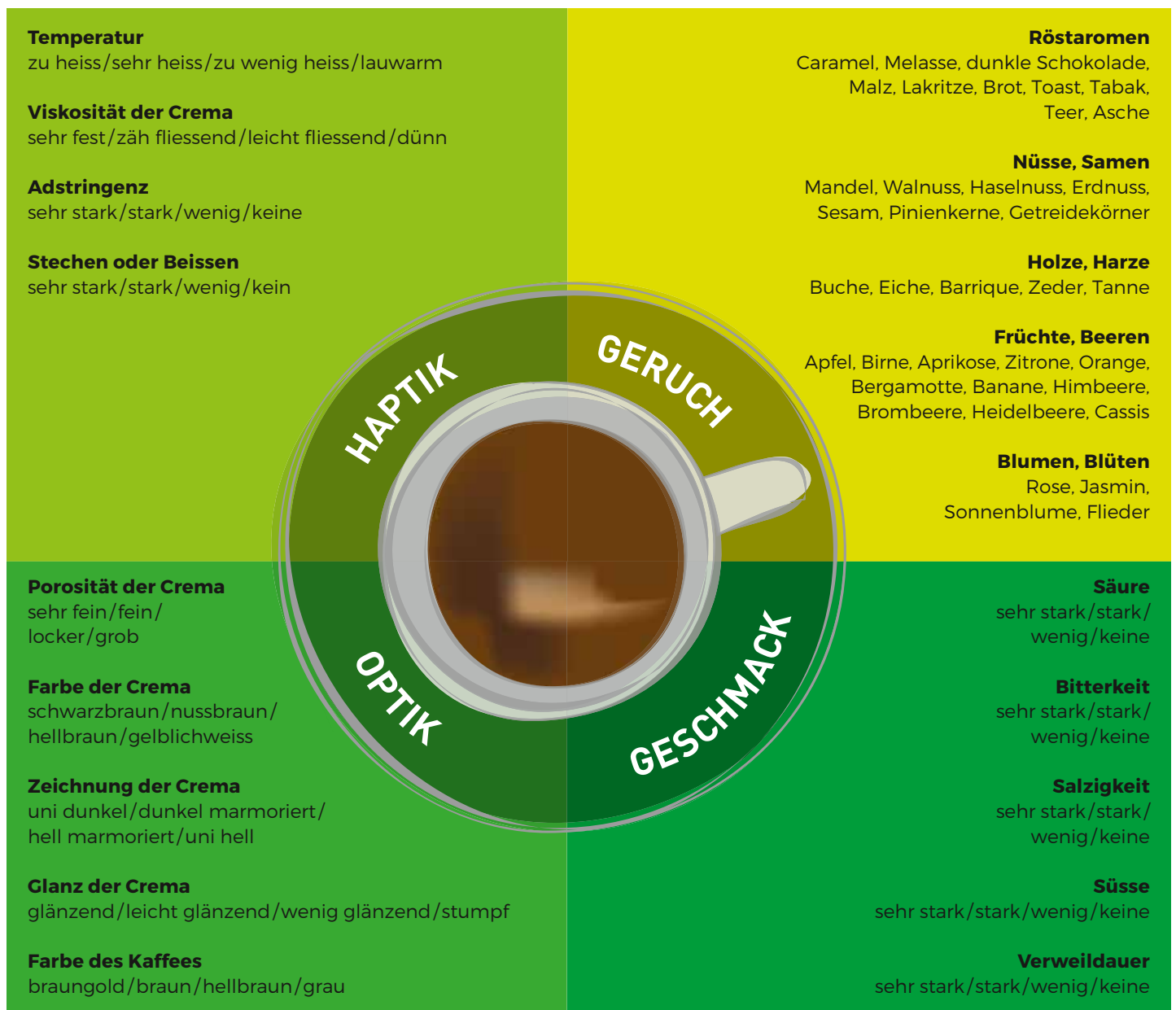
Bildernachweis
Procafé, Bern
Max Havelaar-Stiftung (Schweiz), Zürich
Fotograf: Jonas Spengler, Bern
Bilddatenbank: iStock, fotalia

Bohnen, die schmecken

Die Lippen setzen auf der Tasse an. Auf der Zunge weckt der dunkle Kaffee die Geschmackssinne: bitter, salzig, süß und sauer; das Aroma entfaltet sich. Schmeckt der Kaffee eher blumig, nach Caramel oder ist er würzig? Anhand der folgenden Grafik sehen Sie, in welche typischen Geschmacksrichtungen und Aromen Kaffee an professionellen Degustationen unterteilt wird.

Schmecken Sie es?

Testen Sie es selber und versuchen Sie die Aromen Ihres Lieblingskaffees herauszuschmecken.





MILDE WÜRZE, FEINE CREMA



Die Zubereitungsmöglichkeiten

So gelingt feiner Kaffee

Verwenden Sie nur frisches, kalt aufgesetztes Wasser (kein Boilerwasser). Am besten eignet sich der Härtegrad 12,46–21,36 °fH. Die Wasserhärte kann im Internet unter www.trinkwasser.ch für viele Gemeinden nachgeschaut werden.

Bereiten Sie Kaffee nur in sauberen Gefässen zu. Reinigen Sie Kaffeemaschinen regelmässig.

Wählen Sie Gefässe, die keinen Eigengeschmack auf den Kaffee übertragen können.

Mahlen Sie Kaffee erst kurz vor Gebrauch. Für jede Brühmethode gibt es einen optimalen Mahlgrad.

Faustregeln der Zubereitung

Filtermethoden

Menge: ca. 60 g Kaffeepulver für 1 Liter Kaffee

Mahlgrad: mittel bis grob

Wassertemperatur: 88–93 °C

Handhebelgeräte und Halbautomaten

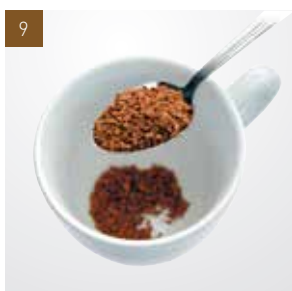
Menge: 7–10 g pro Tasse oder einzelverpackte Kaffeeportion

Mahlgrad: fein

Brühtemperatur: 88–93 °C

Wasserdruck: 9–12 bar

Durchflussgeschwindigkeit des Wassers: 20–30 s



- 1 Kapsel- oder Portionensysteme
- 2 Filtergeschirr
- 3 Dampfdruckgeräte
- 4 French Press
- 5 Chemex
- 6 Halbautomaten
- 7 Vollautomaten
- 8 Aeropress
- 9 Lösliche Kaffees
- 10 Siphon
- 11 Handhebelgeräte

Jedem Geniesser seinen Kaffee

Die Mengenangaben richten sich nach den in der Schweiz gängigen Zubereitungsformen. Sie können je nach Zubereitungsart und Maschine abweichen.

Cappuccino

Mit heisser Milch gemischter Espresso mit einem Finish aus einer Milchschaumhaube.

Zubereitung

1 zubereiteter Espresso, 100–150 ml Milch. Espresso in die vorgewärmte Cappuccinotasse füllen und gleichzeitig die kalte Milch schäumen. Die Milch nicht über 65 °C erhitzen. Die Tasse mit der geschäumten Milch auffüllen.

Café crème/Schümli

Der meistgetrunkene Kaffee der Schweiz.

Zubereitung

Rund 9g fein gemahlener Kaffee, 120–130 ml heisses Wasser, Brüh-temperatur 88–93 °C, Kaffeerahm oder Milch nach Belieben.

Espresso

Der Espresso ist die Grundlage aller italienischen und vieler schweizerischer Kaffeespezialitäten. Man erkennt ihn an der haselnussbraunen, mit rötlichen Reflexen durchsetzten sämigen Crema (Schäumchen).

Zubereitung

7,5g fein gemahlener Kaffee, Espresso-Röstung, rund 20–30 ml heisses Wasser, Brüh-temperatur 90–94 °C, vorgewärmte Espressotasse.

Ristretto/Caffè corto

Dieser «reduzierte» Espresso wird mit der Hälfte bis zu zwei Dritteln der üblichen Wassermenge zubereitet.

Zubereitung

Mind. 7,5g fein gemahlener Kaffee, Espresso-Röstung, 15–25 ml heisses Wasser, Brüh-temperatur 90–94 °C, vorgewärmte Espressotasse.

Espresso macchiato

Ein Espresso mit einer Milchschaumhaube.

Zubereitung

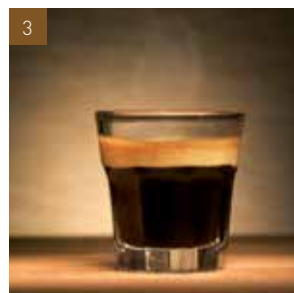
1 zubereiteter Espresso, etwas Milchschaum. Espresso in die vorgewärmte Tasse füllen, etwas Milchschaum dazugeben.

Latte macchiato

Die cremig geschäumte Milch in ein grosses Glas füllen. Den Espresso zubereiten und anschliessend (nach ca. 1–2 Min.) langsam in die Milch giessen. Der Espresso sollte sich in der Mitte des Glases sammeln.

Zubereitung

150 ml geschäumte Milch, 1 zubereiteter Espresso



- 1 Cappuccino
- 2 Café crème
- 3 Espresso
- 4 Ristretto
- 5 Latte macchiato
- 6 Caffè latte

Signature-Kaffee / Fancy Coffee

Der Kaffee mit dem gewissen Etwas wird immer beliebter. Dem Kaffee wird zusätzlich Sirup beigemischt und fertig ist die trendige Kaffeespezialität.

Die Sirups gibt es in vielen Aromen wie z.B. Vanille, Caramel, Amaretto, Haselnuss, Schokolade, Zimt, Pistazie und viele mehr.

Zubereitung

1 zubereiteter Espresso, 10 ml Aromasirup, 200 ml aufgeschäumte Milch. Sirup in ein Glas geben, mit aufgeschäumter Milch und dem Espresso als Latte aufgiessen.

Caffè lungo

Caffè lungo wird mit mehr Wasser zubereitet als ein Espresso und ist daher milder im Geschmack.

Zubereitung

6,8–7,5g grob gemahlener Kaffee, Espresso-Röstung, rund 55 ml heisses Wasser, Brühtemperatur 88–93°C, vorgewärmte Espressotasse. Der Espresso wird mit heissem Wasser aufgefüllt.

Caffè latte / Café au lait / Schale

Dem Kaffee wird heisse Milch beigemischt. Serviert wird der Caffè latte in einer grossen Tasse oder im Glas.

Zubereitung

1 zubereiteter Kaffee, 75–100 ml aufgeschäumte Milch, 100 ml heisse Milch. Kaffee in eine Tasse füllen, mit viel heisser Milch und wenig Schaum auffüllen.

Türkischer Kaffee

Der türkische Kaffee wird in einem kleinen Kännchen (Ibrik oder Cezve) zusammen mit Wasser, Zucker sowie Gewürzen (nach Belieben Zimt, Kardamom, Nelke u.a.) aufgekocht.

Zubereitung

1 Ibrik/Cezve, 1 gehäufte Teelöffel fein gemahlene Mokka pulver, 1 Teelöffel Zucker, 1 Tasse Wasser. Wasser im Ibrik kochen lassen. Zucker und Kaffee begeben, Sud rühren, bis das Pulver sinkt. Sobald der Kaffee aufsteigt, den Kaffee von der Kochstelle nehmen. Diesen Vorgang zwei- bis dreimal wiederholen. Den Kaffee in Tasse ausgiessen, dabei die Kanne hoch- und runterziehen, um Schaum zu bilden. Einen Rest des Wassers und Kaffeesatzes im Ibrik durch leichtes Schwenken aufwirbeln und in die Tasse geben.

Das Milchschaumhäubchen

Die einen mögen ihren Kaffee schwarz, die anderen mit Rahm oder Milch. Mehr und mehr aber erfreuen Kaffeespezialitäten den Gaumen, die mit aufgeschäumter Milch zubereitet werden. Wie kriegt man aber zu Hause den perfekten Milchschaum ohne viel Aufwand hin?

Wie heiss ist zu heiss?

Die richtige Temperatur ist für das Aufschäumen von Milch essenziell. Ist die Milch zu heiss, bildet sich das Eiweiss zur bekannten Milchschaumhaut. Und ohne Eiweiss kein Schaum. Die ideale Endtemperatur ist 62–65°C. Wichtig ist auch, dass die Milch vor dem Erwärmen möglichst kalt ist (4–6°C).

Die Milch

Milch schäumt besser, je mehr Eiweiss sie hat. Der Anteil sollte zwischen 3,5% und 4% liegen. Es kommt grundsätzlich nicht darauf an, ob man fettarme oder fettreiche Milch, frische oder behandelte Milch verwendet. Aber je grösser der Fettanteil in der Milch, desto cremiger wird der Schaum.

Die Milchschaumer

Wer keine Maschine mit integriertem Milchschaumer hat, kann auf kleine Helfer wie z.B. Spiralbesen, Schaumkanne oder Quirl zurückgreifen. Sie sind besonders für Privathaushalte geeignet, platz- und kostensparend.



Die schönen Extras

Üben Sie sich als Barista in Latte Art und zaubern Sie einmalige Kaffee-kreationen. Im Internet finden Sie Tipps und Kursangebote.

- 1 Spiralbesen
- 2 Quirl
- 3 Schaumkanne

Kaffee-Shake mit marinierten Erdbeeren

Zubereitung für 4 Personen

300g Erdbeeren
5 EL Orangensirup
40g Zucker
5 dl starker Kaffee, gut gekühlt
500 ml Vanilleeis
Minze

Erdbeeren abspülen und putzen. Erdbeeren in Stücke schneiden und mit Orangensirup und Zucker 10 Minuten marinieren. Den kalten Kaffee und das Vanilleeis mit dem Stabmixer pürieren. Die Erdbeeren in 4 hohe Gläser verteilen, den Kaffee-Eis-Shake darübergeben. Mit Minze garniert servieren.



Crème brûlée mit Kaffee und Orange

Zubereitung für 4 Personen

3 dl Rahm
2 dl frisch gebrühten starken Kaffee
fein abgeriebene Schale einer
unbehandelten Orange
1 Vanilleschote
200g Zucker
6 Eigelb

Rahm, Orangenschale, herausgekratztes Mark der Vanilleschote und Kaffee in einem Topf einmal aufkochen und vom Feuer nehmen. Eigelbe mit 125g Zucker verrühren und unter die heiße, nicht mehr kochende Flüssigkeit rühren. Die Crème in feuerfeste Portionsförmchen füllen und im heißen Wasserbad ca. 25–30 Minuten im vorgeheizten Ofen garen (Umluft: 125 °C; Ober-/Unterhitze: 150 °C). Die Crème abkühlen lassen und mit restlichem Zucker bestreuen und kurz im Backofen unter dem Grill karamellisieren.





Eis-Cappuccino

Zubereitung für 4 Personen

2	Bögen Pergamentpapier
2,5dl	sehr starker Kaffee
75g	Zucker
1	Ei
3	Eigelb
5dl	Rahm
1,5dl	Milch
30g	Zucker
	wenig Kakaopulver

Pergamentpapier längs halbieren und zu langen Streifen von ca. 4–5 cm Breite falten. Je einen Streifen um ein Glas wickeln, sodass 2–3 cm über den Glasrand ragen. Mit Bindfaden oder Gummiband fixieren. Den ausgekühlten Kaffee, Zucker, Eigelbe und Ei im Wasserbad warm aufschlagen. Dann in Eiswasser kalt schlagen. Geschlagenen Rahm unter den kalten Kaffeeschaum heben, Kaffeetassen zu $\frac{2}{3}$ damit füllen und mind. 1 Std. gefrieren lassen. Milch mit dem Zucker erhitzen und mit dem Stabmixer aufschäumen. Den heißen Schaum vorsichtig mit einem Löffel auf den gefrorenen Kaffeeschaum geben, bis die Papierrosette gefüllt ist. Nochmals einfrieren. Die Tassen ca. 10 Min. vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen, Papierrosette entfernen, mit Kakaopulver bestreuen (durch ein Sieb) und servieren.



Wiener Kaffee

Zubereitung für 4 Personen

6–8 EL	geriebene Milkschokolade
8dl	Milchkaffee ($\frac{2}{3}$ Kaffee, $\frac{1}{3}$ Milch)
3,5dl	Schlagrahm
	Schokoladenraspel

Schokolade auf 4 Kaffeetassen verteilen und mit dem heißen Milchkaffee aufgießen. Cremig geschlagenen Rahm darauf verteilen und mit Schokoladenraspel bestreut servieren.

Kokos-Eiskaffee

Zubereitung für 4 Personen

6dl	Kaffee
1,5dl	Kokosmilch
1-2 EL	Limettensaft
1	Päckchen Vanillezucker
4	Portionen Vanilleeis

Gut gekühlten Kaffee mit Kokosmilch, Limettensaft und Vanillezucker kräftig verrühren. Kaffee in vorgekühlte Gläser füllen, und je eine Portion Vanilleeis hineingeben.



Gewürzter Mokka

Zubereitung für 4 Personen

6 TL	Kaffeepulver (löslicher Kaffee)
4	Stück Würfelzucker wenig schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4	Mokkatassen Wasser (ca. 3dl) einige Spritzer Zitronensaft

Kaffee, Zucker, Pfeffer und kaltes Wasser unter ständigem Umrühren sehr langsam zum Kochen bringen, bis es schäumt. Zitronensaft zugeben und in Mokkatassen füllen. 2-3 Minuten setzen lassen und geniessen.





Café noisette

Zubereitung für 4 Personen

5 dl	Kaffee
8 EL	Nusssirup
1 dl	geschlagener Rahm
4 TL	gehobelte Haselnüsse

Kaffee und Sirup verrühren und auf 4 Gläser verteilen. Rahm daraufgeben. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und auf den Rahm streuen.



Tiramisù

Zubereitung für 4 Personen

6 EL	kalter Espresso
2 EL	Amaretto (oder alkoholfrei: Amaretto-Sirup)
150 g	Löffelbiskuits (ca. 23 Stück)
250 g	Mascarpone
30 g	Zucker
1,5 dl	Rahm
ca. 1 EL	Kakaopulver Zitronenmelisse

Espresso und Amaretto mischen, die Löffelbiskuits damit tränken. Eine Form (ca. 10×20cm) mit der Hälfte der Biskuits auslegen. Mascarpone und Zucker verrühren. Rahm steif schlagen und unterheben. Die Hälfte der Mascarponecrème auf den Biskuits verteilen. Übrige Löffelbiskuits darauflegen. Restliche Crème dazugeben. Mindestens 3 Std. kalt stellen. Tiramisù kurz vor dem Servieren mit Kakao-pulver bestreuen (durch ein Sieb) und mit Zitronenmelisse garnieren.



*Vereinigung zur Förderung von Kaffee
Association pour la promotion du café
Associazione per la promozione del caffè*