

11 FRAGEN Kaffee & Co.

Experten stehen Rede und Antwort,
von der Röstung der Kaffeebohne bis
zum Espresso. Von Frank Hidien

1 WELCHE ROLLE SPIELT DIE ART DER RÖSTUNG BEI KAFFEEBOHNEN?

Völker Meyer-Lücke, Kaffeeexperte bei Dallmayr in München: „Die Röstung ist der wichtigste Schritt in der Kaffeeherstellung. Denn erst durch sie erhält der Kaffee seinen Geschmack und seine Farbe. Bei der Röstung treten die in den Bohnen vorhandenen Essenzöle an die Oberfläche und bilden aromatische Verbindungen, die man Kaffeeöl nennt. Dieses Kaffeeöl besteht aus 800 bis 1.000 verschiedenen Substanzen und bildet den Geschmack des Kaffees. Bei der Röstung sollten die Kaffeebohnen ständig in Bewegung bleiben, damit sie nicht verbrennen. Dauer und Temperatur sind abhängig von der Kaffeesorte. Besonders lange werden in der Regel die Espresso-mischungen geröstet.“

2 WAS ERWIDERN SIE KRITISCHEN STIMMEN, MIT ALUMINIUM-KAPSELN UNNÖTIG DIE UMWELT ZU BELASTEN?

Holger Feldmann, Geschäftsführer Nespresso Deutschland: „Aluminium ist ein natürlicher Rohstoff, der zu 100 Prozent und unbegrenzt oft recycelt werden kann, ohne seine Eigenschaften und seinen Wert zu verlieren. Beim Verwenden von recyceltem Aluminium werden rund 95 Prozent der Energie eingespart und nur 5 Prozent der CO₂-Emissionen erzeugt, die bei der ursprünglichen Aluminiumproduktion anfallen. Wir haben 2009 unser Nachhaltigkeitsprogramm Ecolaboration lanciert. Im Rahmen dieses Programms verpflichtet sich Nespresso, bis 2013 Systeme einzuführen, um die weltweite Recyclingkapazität für gebrauchte Kapseln auf 75 Prozent zu verdreifachen. In Deutschland können unsere Kapseln nach dem Gebrauch im Gelben Sack oder den Depotcontainern für Leichtverpackungen entsorgt und anschließend zu den bundesweiten Sortieranlagen gebracht werden. Das Duale System Deutschland übernimmt derzeit 70 Prozent des Recyclings von Aluminiumprodukten in Deutschland.“

3 STIMMT ES, DASS DER VERMEINTLICH STÄRKERE ESPRESSO WENIGER KOFFEIN ENTHÄLT ALS DIE TRADITIONELLE TASSE KAFFEE?

Michael Herrling, Kaffeesommelier: „Diese Meinung hält sich ziemlich hartnäckig. In Wien hat hierzu eine Untersuchung ein gegenteiliges Bild ergeben. Durch die feinere Mahlung des Kaffees zur Espressozubereitung hat der Kaffee eine größere Oberfläche. Da bei der Espressozubereitung zudem das Wasser mit hohem Druck durch den Kaffee gepresst wird, lösen sich hierbei auch mehr Inhaltsstoffe. Typisch für einige im Handel erhältliche Espressoarten ist zudem ein höherer Anteil an Robusta-Bohnen. Diese enthalten jedoch gegenüber Arabica-Bohnen in der Regel einen höheren Gehalt an Alkaloiden, vor allem Chlorogensäure und Koffein.“

4 WIE ERHÄLT MAN ZU HAUSE DEN HÖCHSTMÖGLICHEN KAFFEEGENUSS?

Michael Gliss, Kaffeesommelier: „Für zu Hause sollte man immer nur kleine Mengen Kaffee einkaufen, etwa für acht bis zehn

Tage, möglichst als ganze Bohne. So bleibt der Kaffee immer frisch und das Aroma zu größtmöglichen Teilen erhalten. Kurz vor dem Zubereiten, wenn keine Vollautomaten-Espressomaschine im Einsatz ist, frisch mahlen. Kaufen Sie Ihren Kaffee im Kaffee-Fachgeschäft, dort erhalten Sie Qualität und Beratung, um Ihren Kaffee zu entdecken. Hochwertige Kaffees mit einem breiten Spektrum von bis zu 1.000 entdeckten Aromen und einem bekömmlichen Koffein- und Säurespiegel liegen im Fachgeschäft preislich zwischen 2,50 und 3 Euro für 100 Gramm. Und auch ausschließlich dort erhalten Sie Topqualitäten. Zur Aufbewahrung sollte er in die Tüte, nicht dekantieren lassen, dann in die Kaffee-Aufbewahrungsdose mit Sprungdeckel und Gummilippe und die Dose dann in das Küchenregal. Kaffee ist ein Aromamagnet, also nicht in den Kühlschrank. Es sei denn, man hat Spaß an Emmentaler-Kaffee. Also auch nicht in den Gewürzschrank stellen – Thymian-Kaffee und ähnliche Varianten drohen. Der Gefrierschrank ist zur Lagerung ebenfalls ungeeignet: Bereits nach acht Tagen werden bis zu 30 Prozent der Aromen zerstört.“

5 WELCHE SPIRITUOSEN EIGNEN SICH ALS BEGLEITER ZUM ESPRESSO?

Ewald Stromer, Capella Bar im Breidenbacher Hof in Düsseldorf: „Breit gefächert, von Sherry (PX oder Oloroso) über Grappa, Brandy, Cognac oder auch Whisky. Bevorzugt werden aber Brandy und Grappa angeboten, passt am besten zum Kaffee.“

6 STIMMT ES, DASS AUCH DIE BESTE HÄUSLICHE ESPRESSO-MASCHINE DIE QUALITÄT EINES BARISTA-ESPRESSOS NICHT ERREICHEN KANN, WEIL DIE MASCHINE ERST NACH VIELEN DURCHLÄUFEN IHREN QUALITÄTSHÖHEPUNKT ERREICHT?

Nana Holthaus-Vehse, Barista-Meisterin 2009: „Auch Barista haben kleinere Espressomaschinen, mit denen man sehr gute Espresso zubereiten kann, etwa für den Hausgebrauch. Die Qualität eines guten Espresso hängt weniger von der Maschine alleine ab als von dem Wissen und dem Gespür, Kaffee, Wasser, Mühle und Maschine in Einklang zu bringen. Das hat mit der Menge an Espresso bezügen oder dem Alter der Maschine absolut nichts zu tun.“

7 WELCHE ZUCKERSORTEN EIGNEN SICH FÜR ESPRESSO?

Thomas Schweiger, Barista-Meister 2010: „Grundsätzlich eignen sich alle Zuckersorten, bei manchen Süßungsmitteln ist die Dosierung zu beachten. Stevia zum Beispiel führt, wenn überdosiert, zu einem sehr bitteren Espresso. Ich finde, es gibt keinen besten Zucker. Ich persönlich verwende meistens keinen Zucker. Falls aber doch, nehme ich immer normalen weißen Zucker, weil ich Zucker als Süßungsmittel ansehe. Brauner Zucker hat immer einen Beigeschmack, meist sehr malzig. Diesen Fremdgeschmack mag ich nicht in meinem Kaffee. Weißer Zucker ist eher geschmacksneutral, zusätzlich ist weißer Zucker süßer als brauner, davon braucht man also weniger. Zucker hat einen sensorischen Nachteil: Man schmeckt Süße sehr spät, meist erst dann, wenn die Dosierung nicht

„GEHEN SIE DORTHIN, WO ES NACH KAFFEE RIECHT, ZUM KAFFEERÖSTER IHRES VERTRAUENS.“

mehr im „gesunden“ Bereich liegt. Das kann man zu Hause ganz einfach probieren, indem man einen Liter Leitungswasser nimmt und 1-Gramm-Portionen Zucker dazugibt. Es ist erstaunlich, wie viel Zucker benötigt wird, um Süße zu schmecken. Aufgrund der sensorischen Tatsache, dass Süße erst sehr spät schmeckbar ist und somit sehr hoch dosiert werden muss, ist die Aussage, brauner Zucker sei gesünder als weißer Zucker, nicht wirklich richtig.“

8

WELCHE ROLLE SPIELT DER MAHLGRAD VON KAFFEEBOHNEN FÜR DIE VERSCHIEDENEN ZUBEREITUNGSMETHODEN?

Mirko Schamong, Schamong Kaffeerösterei: „Der Mahlgrad entscheidet über die Extraktion von Kaffee durch das Wasser. Ist der Mahlgrad zu fein, ist die Kontaktzeit von Kaffee und Wasser zu lang. Bitterstoffe und Säuren, die wir in der Tasse nicht schmecken möchten, werden aus dem Kaffeepulver herausgeschwemmt. Ist der Grad der Mahlung zu grob, ist die Kontaktzeit von Kaffeemehl und Wasser zu kurz. Die Aromen können nicht gelöst werden und die Tasse schmeckt dünn und fad. Grundsätzlich hat jede Zubereitungsart von Kaffee auch ihren eigenen, idealen Mahlgrad. Von beispielsweise fein für Espresso über mittelfein für Filter bis grob für die French Press.“

9

WELCHE MIXGETRÄNKE AUF KAFFEEBASIS EMPFEHLEN SIE?

Andreas Lanninger, Barkeeper: „Da wir eine Cocktailbar sind selbstverständlich B52, aber natürlich auch White Russian, Black Russian, Gallano Hot Shot oder die absolute Empfehlung: Espresso Martini.“

10

DER DEUTSCHE KONSUMIERT KAFFEE IN MENGEN, ALLERDINGS HÄUFIG GEDANKENLOS UND AN MARKEN, NICHT ABER QUALITÄT UND SORTEN ORIENTIERT. WAS EMPFEHLEN SIE DEM LERNWILLIGEN KONSUMENTEN?

Bernd Braune, Supremo Kaffeerösterei: Lieber das Geld für einen Automaten zu sparen und stattdessen eine Woche Urlaub am Gardasee zu verbringen. Die besten Bohnen schmecken sowieso am besten, wenn man sie selbst von Hand frisch mahlt und frisch aufbrüht. Mit Filter oder in der Presstempelkanne – beides eignet sich hervorragend. Gehen Sie dorthin, wo es nach Kaffee riecht, zum Kaffeeröster Ihres Vertrauens. Kaufen Sie für den Anfang eine leckere, frisch geröstete Arabica-Bohne aus Guatemala oder Kolumbien. Nicht zu dunkel geröstet. Einer meiner Lieblingskaffees ist der Guatemala/Antigua Potrero. Der ist würzig, vollmundig, schokoladig mit

gutem weichem Abgang. Nicht vergessen: frisches, gutes Wasser und gut ziehen lassen, ca. 4 Minuten. Und ja, der Papierfilter reicht aus fürs Erste. Bei Gelegenheit mal einen Goldfilter kaufen (ca. 15 Euro). French Press, Stempelpresskanne, Bodumkanne – alles bestens geeignet für Premium-Arabica.

11

WELCHE KAFFEEAUTOMATEN KÖNNEN SIE FÜR DEN HAUSGEBRAUCH EMPFEHLEN?

Nana Holthaus-Vehse, Barista-Meisterin: Der WMF 1000 Vollautomat zum Beispiel ermöglicht individuelle Wahlmöglichkeiten und hat ein Brühsystem integriert, das auch im professionellen Bereich eingesetzt wird. So kann jeder seinen Kaffee zubereiten, wie er ihn am liebsten genießt. Auch Reinigung und Pflege der Maschine sind denkbar einfach. In der Dalla Corte Mini werden Dampf- und Brühgruppenboiler unabhängig voneinander betrieben. Die Brühtemperatur, die für jeden Espresso eine andere sein kann, ist per Drehknopf einstellbar. Die Temperaturstabilität ist perfekt für die Zubereitung gleich schmeckender Espresso. Die GS/3 von La Marzocco mit Paddle Group ist ein Traum für jeden Barista. Durch die Paddle Group kann der perfekte Barista zu Hause von Vorbrüfung (Präinfusion) bis zur Brüfung alles manuell steuern. Sie verfügt optional über einen Festwasseranschluss und eignet sich durch ausreichend Dampfleistung und Leistungsreserven unter anderem schon für kleinere gewerbliche Anforderungen. ●



SELECTS-XTRA

American Express Karteninhaber erhalten zweimal das vierteilige Latte macchiato Barista Set, bestehend aus jeweils 2 Löffeln und 2 Gläsern für 29,90 Euro statt 39,80 Euro. Gültig bis zum 30.6.2011.



Bitte nehmen Sie das Angebot direkt in einer der WMF-Filialen wahr, Adressen unter www.wmf.de.
Angebots-Kennwort: „Selects Magazin“