

KAFFEE

Von A wie „Arabica“ bis Z wie „Zubereitung“ ➤ Ein kleines **Kaffelexikon** mit Mut zu Lücken.

→ A

Arabica (*Coffea arabica*)

überwiegend im Hochland angebaute Kaffeeart, auf die fast 60 % der Weltkaffeproduktion entfällt.

Aromastoffe

Röstkaffee enthält etwa 800 flüchtige und wasserlösliche Aromastoffe, denen er seinen charakteristischen Duft und Geschmack verdankt.

Aufbereitung

Verarbeitungsschritte nach der Kaffeernte, bei der zunächst die Kaffeesamen (Kaffeebohnen) von Fruchtfleisch (Pulpe), Pergamenthülle und Silberhäutchen befreit werden. Es folgt die Trockenaufbereitung (Sonne) oder Nassaufbereitung (Fermentation). Auch das Sortieren und Polieren gehört zur Aufbereitung, d. h. zur Herstellung des Rohkaffees.

→ B

Barista

Berufsbezeichnung, der professionell Kaffee bzw. Espresso zubereitet.

Bitterstoffe

Bitterstoffe gehören in unterschiedlichen Konzentrationen zu den Bestandteilen jeden Röstkaffees. Sie gelangen bei der Extraktion in das Getränk oder treten bei zu langem Warmhalten hervor. Bei reizstoffarmen Kaffees wird der Anteil der Reiz- und Bitterstoffe im Rahmen der Veredlung vor dem Rösten reduziert.

→ C

Cappuccino

Heißgetränk aus zu gleichen Teilen Espresso, Milch und Milchschaum.

Corretto

Italienische Kaffeespezialität: Ein mit einem Schuss Alkohol (Grappa oder nach Belieben) »korrigierter« Espresso.

Crema

Die für guten Espresso typische haselnussbraune Schaumdecke, die das Getränk bedeckt.

→ D

Druck

Unerlässlich für die ausreichende Extraktion bei der Espresso-Zubereitung: Das heiße Wasser schießt mit mindestens 9 bar Druck durch das Espressomehl.

Dosierung

Mit GEPA- bzw. Ei-Puente-Kaffee einen flach gehäuften Teelöffel je Tasse; diese Kaffees sind langzeitgeröstet und deshalb sehr ergiebig.

→ E

Entkoffeinerter Kaffee

Kaffee, bei dem bei der GEPA der Koffeingehalt mit natürlicher Quellkohlensäure auf 0,1 % reduziert wurde.

Extraktion

Das Herauslösen der Geschmacks- und Aromastoffe aus dem Kaffeemehl durch heißes Wasser (Brühvorgang).



→ F

Fairhandelsgesellschaften

Organisationen, die fair gehandelten Waren verkaufen, mit Direktkontakt zu den Produzenten. (www.gepa.de, www.el-puente.de, www.dwp-rv.de)



Fairtrade

Fairer Handel mit Kooperativen. Die Kaffeebauern werden hier gerechter bezahlt. Zudem können durch Fairhandels-Erlöse Entwicklungsprojekte (Schulen, Gesundheitsstationen, Kleinkredite für die Bauern, Trinkwasserleitungen u.v.a.) realisiert werden.

Fermentation

Arbeitsschritt der Nassaufbereitung der Kaffeekekirschen, bei der die noch von der Pergamenthülle umgebenen Kaffeebohnen in großen Tanks gären.

Fette

10 bis 13 % der Inhaltsstoffe des Rohkaffees sind Fette.

→ G

Gefrieretrocknung

Aufwendiges Verfahren zur Herstellung von löslichem Kaffee (Instantkaffee).

Gerbsäure

Eine von mehr als 83 im Rohkaffee nachgewiesenen Säuren.

→ H

Handhebelmaschine

Espressomaschinen der gehobenen Preiskategorie, bei der der Druck beim Brühvorgang mittels Handhebel manuell gesteuert wird. Gerätekategorie für Espresso-Enthusiasten.

→ I

Italienische Röstung

Der dunkelste der 5 »klassischen« Röstgrade, auch als Espresso-Röstung bezeichnet. Resultat sind Kaffees mit eher bitterem oder leicht süßlichem Geschmack und relativ geringem Säuregehalt. Daher sind sie sehr bekömmlich.

→ J

Java

Neben Ceylon, Sumatra, Bali, Timor und Celebes gehörte Java zu den ersten niederländischen Kolonialgebieten, in denen der Kaffeeanbau bereits im 17. Jahrhundert systematisch vorangetrieben wurde.

→ K

Kaffa

Eine Provinz im abessinischen Hochland (heute Äthiopien), die als Urheimat und Namensgeber für den Kaffee gilt.



Koffein (*Coffein*)

Eine natürliche, stickstoffhaltige Substanz mit anregender Wirkung, die in bestimmten Pflanzengattungen (z. B. Kaffee, Tee, Kakao, Mate, Guarana) vorkommt. Der Anteil im Rohkaffee beträgt je nach Art ca. 0,5 bis 4,5 %.

→ L

Latte Macchiato

Warmgetränk aus einem Glas Milch und wenig (sehr starkem) Espresso, je nach Region auch geschichtet. Löslicher Kaffee

Durch Sprühtröcknung, Gefriertrocknung oder Pulverisierung hergestellter Instant-Kaffee, der besonders haltbar ist und mit heißem Wasser zubereitet wird.

→ M

Macchiato

Italienische Kaffeespezialität: »Caffe macchiato« ist ein normaler Espresso, dem ein Löffel frischer Milchschaum zugegeben wird.

Mokka

Spezielle dunkle Kaffeeröstungen bzw. Kurzbezeichnung für »echten türkischen Mokka«. Bei dieser Spezialität werden feines Kaffeemehl, Zucker und Wasser (Dosierung: 2 gestrichene Messlöffel Kaffee pro Tasse, 1 Teelöffel Zucker pro Tasse) in einem kleinen Kännchen 3 x zum Aufkochen gebracht, bevor das ungefilterte Getränk in Tassen serviert wird. Wer es ganz traditionell liebt, gibt etwas gemahlenen Kardamom bei.

→ P

Peptide

Zu den umfangreichen, chemischen Veränderungen bei der Röstung gehört die Zerlegung der Eiweiße der Kaffeebohne in Peptide (relativ große »Molekül-Bruchstücke«). Diese treten bei dunkleren Röstungen als Öle an die Oberfläche der Bohne.

Provenienzen

Bezeichnung für Kaffees einer bestimmten Anbauregion bzw. eines bestimmten Herkunftslandes.

→ Q

Qualität

Unterschiedliche Kaffeequalitäten ergeben sich aus dem komplexen Zusammenspiel von Rohkaffee-Qualität (z.B. Bohnenart, Anbauregion, Erntemethode), der Aufbereitungsart (z.B. Trocken- oder Nassaufbereitung) und der Verarbeitung/Veredelung (z.B. verwendetes Röstverfahren).

→ R

Ristretto

Italienische Kaffeespezialität: »Caffe ristretto« ist ein gekürzter Espresso, der mit weniger Wasser (15-25 mL) zubereitet wird. Das Ergebnis ist noch kleiner, schwärzer und stärker als ein regulärer »Caffe espresso«.

Robusta (*Coffea robusta*)

Gegen Krankheiten/Schädlinge resistente, jedoch kälteempfindliche Kaffeeart. Anbau vorwiegend in geringen Höhenlagen/im Flachland, Anteil an der Weltkaffeproduktion knapp 35 %. Wird meist mit Arabica gemischt.



Quelle und Idee: GEPA-Broschüre „Zeit für einen guten Kaffee“, ergänzt und verändert (www.gepa.de)

Rohkaffee

Ergebnis der Aufbereitung der geernteten Kaffeebohnen sind die sattgrünen, licht-bläulichen Kaffeebohnen, die als Rohkaffee zur Veredelung in die Importländer gelangen.



Röstgrad

Je nach Dauer und Temperatur des Röstvorgangs werden in den Röstereien Kaffees unterschiedlicher Röstgrade - von hell bis dunkel - hergestellt.

Röstung

Der wichtigste Schritt der Kaffeeveredelung, bei dem sich die Rohkaffee-Bohne chemisch vollständig verändert - das typische Röstkaffee-Aroma entsteht.

→ S

Säuren

Etwa 4-5 % der Inhaltsstoffe von Rohkaffee sind Säuren. Rund 83 verschiedene Säuren konnten bislang nachgewiesen und identifiziert werden.

Schonkaffee

Säurearme, magenfreundliche Kaffees mit reduzierter Anteil an Reiz- und Bitterstoffen.

Siebträgermaschine

Espressogeräte (»Halbautomaten«) mit einem abnehmbaren Siebträger, der bei jeder Zubereitung manuell mit Espressoemehl befüllt und danach entleert werden muss. Die Zubereitung erfolgt auf Knopfdruck automatisch.

Silberhäutchen

Dünne, fest anhaftende Schutzhülle, die jede der beiden Samen der Kaffeefrucht (Kaffeebohnen) einzeln umschließt.

Sprühtröcknung

Klassisches Produktionsverfahren für die Herstellung von löslichem Kaffee, bei welchem dem Kaffee fast vollständig die Feuchtigkeit entzogen wird.

→ T

TRANSFAIR (www.fairtrade-deutschland.de)

Eine Siegelorganisation, die sich dafür einsetzt, dass die Kaffeebauern in den Erzeugerländern durch eine faire Preisgestaltung stärker an den Erlösen der Kaffeevermarktung beteiligt werden.

Trommelröstung

Klassisches Röstverfahren, bei dem kleinere Mengen von Rohkaffee in einer von außen erhitzten Trommel ca. 6 bis 20 Minuten unter ständiger Bewegung geröstet und mit Luft schonend abgekühlt werden.

→ Z

Zubereitung

Im Laufe der Kaffeegeschichte wurde eine Vielzahl verschiedener Aufguss- bzw. Brühverfahren mit den entsprechenden Geräten entwickelt. Je nach Methode lassen sich aus dem Ausgangsprodukt Kaffee ganz unterschiedliche Resultate erzielen.

Eine Welt Laden Weißwasser

Für gerechten Handel und Ökologie.

02943 Weißwasser, Kirchstraße 2



03576 2529029 post@eineweltladen.info

Mo-Do 9-12 und 15-18 Uhr, Fr 10-13 sowie 15-18 Uhr
www.eineweltladen.info