

# Kaffee eine Einführung

## Ein Überblick für Kaffeegeniesser

Kaffee begleitet unseren Alltag – oft unbewusst, manchmal beiläufig, selten mit der Tiefe, die er verdient. Dabei ist jede Tasse das Ergebnis einer langen Reise: von tropischen Höhenlagen bis hin zu deiner Hand. Dieser Kurs zeigt dir, was guten Kaffee ausmacht und wie du ihn richtig zubereitest.

### Die Bohne & ihre Herkunft

Kaffee stammt von der Kaffeepflanze – meist Arabica oder Robusta.

- ➔ Arabica: fein, aromatisch, weniger Koffein
- ➔ Robusta: kräftig, erdig, mehr Koffein

Die Herkunft beeinflusst das Aroma stark.

- ➔ Äthiopien: floral, fruchtig
- ➔ Brasilien: nussig, schokoladig
- ➔ Indonesien: erdig, würzig

### Röstung - Charakter der Bohne

Rösten macht die grüne Bohne aromatisch.

- ➔ Helle Röstung: fruchtige, säurebetonte Kaffees (Filter)
- ➔ Mittlere Röstung: ausgewogen, für viele Zubereitungen geeignet
- ➔ Dunkle Röstung: kräftig, ideal für Espresso

Beim Rösten entstehen hunderte Aromastoffe. Ihre Balance entscheidet über Genuss oder Bitterkeit.

### Espresso - das Herz der Baristakunst

Ein guter Espresso entsteht durch Präzision: Mahlgrad, Menge, Anpressdruck (Tamping) und Durchlaufzeit müssen stimmen

- ➔ nach 25 Sekunden ist alles in der Tasse, was du trinken möchtest.
- ➔ 9 - 11 bar Extraktions-Druck
- ➔ 7 - 9 g Kaffeemehl (Mahlgrad beachten)
- ➔ max. 95°C Brühtemperatur
- ➔ 1 Minute stehen lassen
- ➔ Ein guter Espresso ist cremig, intensiv und harmonisch



Caffè Julia mobile  
Thomas Zahnd  
079 754 754 9  
www.caffejulia.ch  
barista@caffejulia.ch

## Filterkaffee - die sanfte Methode

Im Gegensatz zum Espresso läuft beim Filtern das Wasser langsamer durch das grob gemahlene Kaffeemehl.

Typische Methoden:

V60, Chemex, French Press, Moka-Kanne

Wichtig:

- ➔ Frisch gemahlene Bohnen
- ➔ Gefiltertes Wasser (92–96 °C)
- ➔ Genauigkeit bei Brühzeit und Verhältnis

Gut zubereiteter Filterkaffee ist aromatisch, klar und nuanciert.

### Bialetti & Moka-Kanne der Klassiker

1933 erfand Alfonso Bialetti die berühmte Moka-Kanne. Sie arbeitet mit Dampf-Druck (ca. 1,5 bar) – nicht ganz wie Espresso, aber ähnlich stark.

Tipps:

- ➔ Heißes Wasser einfüllen, dann den Kaffee
- ➔ Kaffeemehl nicht pressen
- ➔ Extraktion beenden, sobald der Kaffee da ist
- ➔ Sofort abkühlen, um Bitterkeit zu vermeiden

### Milch - mehr als nur ein Begleiter

Milch ist nicht nur weiß, sondern ein komplexes Lebensmittel:

**Fett = Geschmack | Protein = Schaumstruktur**

- ➔ Perfekte Temperatur: 55–65 °C
- ➔ Zu heiß = verbrannt
- ➔ Zu kalt = instabil

Für Cappuccino, Latte oder Flat White brauchst du:

- ➔ Mikroschaum – fein, cremig, glänzend
- ➔ Gutes Händchen & Gefühl für Design

### Sensorik - Kaffee mit allen Sinnen

Kaffee besteht aus über 800 Aromastoffen. Die Zunge nimmt Grundgeschmäcker wahr:

*süß, sauer, salzig, bitter, umami*

Die Nase erkennt die Vielfalt der Aromen, vor allem beim Ausatmen.

Gute Sensorik erfordert:

- ➔ Übung
- ➔ Aufmerksamkeit
- ➔ Vergleich
- ➔ Wortschatz für Geschmack

## Tipps zum Kaffee - Genuss



### 1. Nimm dir Zeit

Kaffee ist kein Durstlöscher. Gönn dir einen Moment Ruhe, setz dich hin und widme dich bewusst deinem Getränk.



### 2. Riechen vor dem Trinken

Ein großer Teil des Geschmacks entsteht durch den Geruch. Halte die Nase über die Tasse und atme tief durch. Was riechst du? Nuss, Frucht, Schokolade, Rauch?



### 3. Nicht zu heiß trinken

Warte kurz. Ab ca. 60 °C entfalten sich Aromen am besten. Zu heißer Kaffee überlagert Nuancen und kann den Gaumen "verbrennen".



### 4. Schlürfen erlaubt

Beim Schlürfen wird der Kaffee fein zerstäubt – so erreicht er mehr Aromarezeptoren auf Zunge und Gaumen. Die Nase wird so ebenfalls einbezogen. Sensorikprofis machen es genauso.



### 5. Auf die Textur achten

Ist der Kaffee ölig, samtig, wässrig oder cremig? Die Textur beeinflusst, wie wir Geschmack wahrnehmen.



### 6. no Sugar | no Milk

Erst ohne Zusätze testen – so lernst du, die natürlichen Aromen zu erkennen. Danach kannst du verfeinern wie gewünscht.



### 7. Vergleichen & bewusst wahrnehmen

Teste verschiedene Röstungen, Zubereitungsarten oder Bohnenherkünfte nebeneinander. Schreib auf, was du schmeckst – das schult deine Sensorik.



### 8. Trinken, solange er frisch ist

Kaffee verliert rasch an Qualität – trinke ihn möglichst innerhalb von 15–20 Minuten nach der Zubereitung.



### 9. Wasser bereitstellen

Ein Glas stilles Wasser vor oder nach dem Kaffee reinigt den Gaumen – ideal zur Aromenvorbereitung oder zum Neutralisieren.