

Barista Grundlagen

Anbau

Entdeckung

~14. Jahrhundert in Äthiopien, Legenden und Mythen, Verbreitung in der Kolonialzeit durch Mönche und Entdecker

Coffea

Die Kaffeepflanze wächst an einem Strauch, die Frucht gleicht einer Kirsche

Coffea Arabica

Wächst im Hochland ab 800m üM, viele Aromen, Frucht Blume, weniger Koffein.
Luxuriös und empfindlich



Coffea Robusta

Tiefeland, kräftiger Body, erdiger Geschmack, mehr Koffein



Wo wächst Kaffee

Coffea wächst im sog. Kaffeegürtel um den Äquator in tropischen Breiten, 20° mit nördl. und südl. Breite.

Varietäten

Schlüssel Regionen: Java und Bourbon

PIWI

Resistente Varietäten wegen Kaffeerost

Haupt-Gebiete

Brasilien, Vietnam, Indien, Kolumbien, Äthiopien.

Zyklus

Anbau, Pflege
Pflücken (picking, stripping)
Waschen, Quetschen,
Fermentieren
Trocknen
aussortieren

Beschaffung

via Kaffeebörse (Grossmengen)
direkt via Händler (höhere Preise)

Lieferung

Im Container via Schiff
oder im Flugzeug

Rösten

Einkauf

Kauf dir deine Kaffee bei einem Röster der seine Anbau Gebiete besucht hat und die Farmer kennt.
Achtung italienisch ist nicht immer besser

Gewaschen oder Getrocknet

Dry, washed, semi-washed
Gewaschener Kaffee ist meist etwas fruchtiger, getrockneter ist dafür natürlicher und umweltschonend Zubereitet.

Röststufen

Hell - Filter
Mittlere - Filtermaschine
Dunkle - Espresso / Mokka
Schwarz - Spanisch

blumig
fruchtig
↓
Röst-
Aromen

Werkzeuge des Barista

Gutes muss nicht teuer sein, ein guter Kaffee Barista macht mit jedem Tool guten Kaffee.



vorher ist nachher

- ⇒ Sauberkeit: Pelzige Dampflanze etc.
- ⇒ Sieb ausklopfen austrocknen
- ⇒ Brückkopf spülen und abreiben
- ⇒ MilchLappen (blau) immer feucht
- ⇒ Kaffeelappen (braun) immer trocken
- ⇒ ReinigungsLappen (schwarz) immer nass
- ⇒ Verlängern mit heissem Wasser (Lungo, Americano)

Barista Handwerk

Einkauf

Den Röster kennen, nicht den Verkäufer.
Noch besser kennst du den Farmer, wenn er auf der Verpackung steht.

Wasser

Immer gefiltertes Wasser
mittlere °dH (deutsche Härtegrad)

Bohnen

Röstung innerhalb der letzten drei Monate ist der Kaffee frisch. Danach wird er nicht gleich giftig, aber er nimmt nach und nach ab im Aroma. Röststufe beachten: Hell für Filter, Dunkel für Espresso

Lagerung

3 Gefahren (Feuchtigkeit, Temperatur, Luft)
Luftdicht verpackt m Schrank bei Zimmertemperatur.

Reinigung

Mühle, Espresso-Maschine, Werkzeuge Siebträger ausklopfen, reinigen, ausspülen, trocknen
Rückstände im Brühkopf entfernen, spülen, ausreiben
Dampflanze ausblasen (ausdampfen)
Reinigung rund um die Maschine

Extraktion

Espresso Extraktion dauert 28 - 35 Sekunden (10s Aroma, 10s Frucht, dann Bitterstoffe)
Brühen mit Filter dauert ca. 4 - 6 Minuten
Mokka Kocher dauert max. 2 Minuten.

Milch

Achte auf die Temperatur bis 65°C niemals kochend oder über 70°C
min. 3% protein
Milchfett ist sekundär
Mikroschaum - Milchcrème
(Achtung zu luftig)



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