

# INHALT

Was bringt Zukunft beim Kaffee?

*Jan Bernd Rothfos* 8

1. Die Geschichte des Kaffees

*Thomas Köhler* 12

2. Die grüne Bohne

2.1 Anbau und Aufbereitung im Ursprungsland:

Bestandsaufnahme und moderne Forschungsansätze

*Dirk Selmar und Gerhard Bytof* 32

2.2 Botanik des Kaffees

*Thomas W. Baumann* 56

2.3 Rohkaffeebehandlung im Verbraucherland

*Wilhardi Holscher* 88

3. Technologie

3.1 Röstkaffee

*Rudolf Eggers* 112

3.2 Espresso

*Marino Petracco* 140

3.3 Herstellung von Löslichem Kaffee

*Sigrid Oestreich-Janzen* 148

4. Physikalische, chemische und sensorische Eigenschaften von Kaffee

*Hans G. Maier* 166

5. Physiologische und pharmakologische Eigenschaften von Röstkaffee

*Thomas W. Baumann* 206

6. Qualitätssicherung und ihre Organisation vom Ursprung bis zur Tasse

*Sigrid Oestreich-Janzen* 226

7. Röstkaffee, Löslicher Kaffee und lösliche Kaffeegetränke  
*Winfried Tigges* 242
8. Eigenschaften und Umgang mit Kaffee  
*Winfried Tigges* 252
9. Neueste Entwicklungen in der Kaffee-Analytik  
*Ulrich H. Engelhardt* 266
10. Das Lebensmittelrecht von Röstkaffee, Löslichem Kaffee und löslichen Kaffeegetränken  
*Hans Lange* 294
11. Entwicklungen und Visionen  
*Winfried Tigges* 316
12. »Coffee makes the genius quicker« –  
Kaffee und Porzellan als kommunikative Medien  
*Thomas Krueger* 322

Kaffee – die Zukunft

*Hans Lange und Jan Beernd Rothfos* 332

Literatur 336

Abbildungen 357

Stichwörter 360

Autoren 364