

INHALT

Was bringt Zukunft beim Kaffee?

Jan Beernd 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 Kaffegetränke
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 Kaffegetränken
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