

INHALT

I.	<i>Vorwort</i>	
II.	<i>Geschichte des Kaffees</i>	10
	Das Wunder aus dem Orient	11
	Die Heimat der Bohne	13
	Der Weg nach Europa	17
	Kaffee sorgt für Ernüchterung	18
	Das Getränk der Revolution	20
	Wien erobert den Kaffee	23
	Kaffee in Deutschland	24
III.	<i>Von der Plantage in die Tasse</i>	32
	Rot wie Kirschen	34
	Reif für die Ernte	37
	Die Hüllen fallen	38
IV.	<i>Geheimnisse der Bohne</i>	42
	Die großen Sorten	44
	Den Kaffee schmecken	49
	Qualität – die Kennzeichen	52
V.	<i>Der Geschmack des Bodens</i>	56
	Südamerika – milde Ausgewogenheit	58
	Mittelamerika – vulkanischer Charakter	64
	Karibik und Hawaii – der Inselkaffee	68
	Afrika und Arabien – intensive Vielfalt	72
	Asien und Australien – feine Kräuterwürze	76
	Fair Trade und Bio-Kaffee	82
VI.	<i>Berufe rund um den Kaffee</i>	86
	Der Prüfer –	
	Kaffee schlürfen und bewerten	88
	Der Röster – Das Knistern der Bohnen	92
	Der Barista – In Kontakt mit dem Gast	97
VII.	<i>Das Aroma wird geweckt</i>	102
	Die Geschichte des Röstens	102
	Was geschieht beim Rösten?	106
	Wie fein darf es sein?	110
	Das Aroma bewahren	115
VIII.	<i>Die hohe Kunst der Zubereitung</i>	118
	Lebendiges Wasser	120
	Schonungslos direkt – Der Kannenaufguss	121
	Der Duft der Kindheit – Die Filtermethode	122
	Pressstempelkanne – Der volle Geschmack	124
	Mokka – Ein Moment Urlaub	126
	Espresso – Der Verwandlungskünstler	128
	Der perfekte Milchschaum	130
	Schümli, Melange & Co.	132
IX.	<i>Wie gesund ist Kaffee?</i>	138
X.	<i>Das Kaffeemenü</i>	146
XI.	<i>Kaffeelexikon</i>	156
XII.	<i>Register</i>	172