

Inhaltsverzeichnis

Kaffee – Einstieg in das Thema	7	Handel mit Rohkaffee und dessen Verarbeitung	54
1 Geschichte des Kaffees	8	1 Handel mit Rohkaffee	55
1.1 Ursprung des Kaffees als Getränk	8	1.1 Abfüllung im Erzeugerland	55
1.2 Verbreitung von Kaffee	9	1.2 Einkauf in den Erzeugerländern	55
1.3 Entwicklung der Bezeichnung „Kaffee“	11	1.3 Transport aus den Erzeugerländern	56
2 Kaffee als Beruf(ung)	12	1.4 Erste Arbeiten in der Rösterei	57
Kaffeeanbau	15	2 Verarbeitung von Kaffee (Rösten)	57
1 Voraussetzungen für Kaffeepflanzen	16	2.1 Grundsätzliche Überlegungen beim Rösten	58
1.1 Kaffeeanbaugebiete mit idealen Voraussetzungen	17	2.2 Röstablauf	58
2 Kaffeearten und Varietäten	18	2.3 Unterschiedliche Röstverfahren	61
2.1 Kaffeearten	18	2.4 Röststufen (Röstgrade)	63
2.2 Anbaugebiete	21	3 Verpackung von geröstetem Kaffee	64
3 Pflanzung und Entwicklung der Kaffeepflanze	23	Kaffeinhaltstoffe und ihre Wirkung	69
3.1 Aufzucht von jungen Kaffeepflanzen	23	1 Inhaltsstoffe	70
3.2 Kaffeeblüte	25	2 Wirkung von Kaffee	74
3.3 Kaffee Frucht (= Kaffeekirsche)	25	2.1 Kaffee als Muntermacher	74
3.4 Pflege der Kaffeepflanze	26	2.2 Kaffee und seine problematischen Wirkungen	75
Ernte und Aufbereitung von Kaffee	30	Kaffeeprodukte und ihre Zubereitung	77
1 Ernte von Kaffeekirschen	31	1 Einkauf und Lagerung von Kaffee	78
1.1 Erntezeiten	31	2 Kaffeeprodukte und Ersatzstoffe	79
1.2 Erntemethoden	32	2.1 Sortenreiner Bohnenkaffee	79
2 Aufbereitung von Rohkaffee	34	2.2 Bohnenkaffeemischung	80
2.1 Trockene Aufbereitung (Naturals)	35	2.3 Entkoffeinierter Kaffee	80
2.2 Nasse Aufbereitung (Washed Coffees)	36	2.4 Naturmilder Kaffee	81
2.3 Reinigen und Sortieren der Rohkaffeebohnen (Exportverarbeitung)	38	2.5 Schonkaffee	81
2.4 Sensorische Prüfung im Erzeugerland	42	2.6 Löskaffee (Instantkaffee, löslicher Kaffee)	82
3 Kaffeearten und Varietäten aus ausgewählten Ländern und Regionen	43	2.7 Kaffee-Ersatzmittel (Surrogat)	83
3.1 Wichtige Produktionsländer in Afrika und Arabien	44	2.8 Aromatisierter Bohnenkaffee	84
3.2 Wichtige Produktionsländer in Asien und Australien	46	2.9 Portionierter Kaffee (Einzelportionssystem, Single-Portion-System)	84
3.3 Wichtige Produktionsländer in Süd- und Mittelamerika sowie in der Karibik und in Polynesien	48	3 Zubereitungsarten von Kaffee	85
		3.1 Vorbereitungen für die Kaffe Zubereitung	86
		3.2 Zubereitungsverfahren im Detail	92
		3.3 Zubereitung und Service von Espresso	107
		3.4 Milchschaum für Vollendungen von Espresso	110
		3.5 Reinigung von Kaffeemühle und Siebträgermaschine	114
		3.6 Kaffegetränke – Spezialitäten	116

Kaffeeservice	125
1 Gästebetreuung	126
1.1 Milch und Zucker – klassische Kaffeebeigaben	127
1.2 Harmonie von Kaffee mit Getränken oder Speisen	128
1.3 Kaffeekulturen	129
2 Kaffeedegustation	135
2.1 Kaffeebeurteilung	136
2.2 Verkostung mit Degustationsblatt	137
3 Kalkulation	140
4 Kaffeeorganisationen	142
Glossar	147
Stichwortverzeichnis	153
Literaturverzeichnis	159
Bildnachweis	159
Dankeschön	159