

Inhaltsverzeichnis

Kaffee – Einstieg in das Thema

1	Geschichte des Kaffees	7
1.1	Ursprung des Kaffees als Getränk	8
1.2	Verbreitung von Kaffee	9
1.3	Entwicklung der Bezeichnung „Kaffee“	11
2	Kaffee als Beruf(ung)	12

Kaffeeanbau

1	Voraussetzungen für Kaffeepflanzen	15
1.1	Kaffeeanbaugebiete mit idealen Voraussetzungen	16
2	Kaffeearten und Varietäten	18
2.1	Kaffeearten	18
2.2	Anbaugebiete	21
3	Pflanzung und Entwicklung der Kaffeepflanze	23
3.1	Aufzucht von jungen Kaffeepflanzen	23
3.2	Kaffeeblüte	25
3.3	Kaffeefrucht (= Kaffeekirsche)	25
3.4	Pflege der Kaffeepflanze	26

Ernte und Aufbereitung von Kaffee

1	Ernte von Kaffeekirschen	30
1.1	Erntezeiten	31
1.2	Erntemethoden	31
2	Aufbereitung von Rohkaffee	32
2.1	Trockene Aufbereitung (Naturals)	34
2.2	Nasse Aufbereitung (Washed Coffees)	35
2.3	Reinigen und Sortieren der Rohkaffeebohnen (Exportverarbeitung)	36
2.4	Sensorische Prüfung im Erzeugerland	38
3	Kaffeearten und Varietäten aus ausgewählten Ländern und Regionen	42
3.1	Wichtige Produktionsländer in Afrika und Arabien	43
3.2	Wichtige Produktionsländer in Asien und Australien	44
3.3	Wichtige Produktionsländer in Süd- und Mittelamerika sowie in der Karibik und in Polynesien	46

Handel mit Rohkaffee und dessen Verarbeitung

1	Handel mit Rohkaffee	54
1.1	Abfüllung im Erzeugerland	55
1.2	Einkauf in den Erzeugerländern	55
1.3	Transport aus den Erzeugerländern	56
1.4	Erste Arbeiten in der Rösterei	57
2	Verarbeitung von Kaffee (Rösten)	57
2.1	Grundsätzliche Überlegungen beim Rösten	58
2.2	Röstablauf	58
2.3	Unterschiedliche Röstverfahren	61
2.4	Röststufen (Röstgrade)	63
3	Verpackung von geröstetem Kaffee	64

Kaffeeinhaltsstoffe und ihre Wirkung

1	Inhaltsstoffe	69
2	Wirkung von Kaffee	70
2.1	Kaffee als Muntermacher	74
2.2	Kaffee und seine problematischen Wirkungen	75

Kaffeeprodukte und ihre Zubereitung

1	Einkauf und Lagerung von Kaffee	77
2	Kaffeeprodukte und Ersatzstoffe	78
2.1	Sortenreiner Bohnenkaffee	79
2.2	Bohnenkaffeemischung	80
2.3	Entkoffeinerter Kaffee	80
2.4	Naturmilder Kaffee	81
2.5	Schonkaffee	81
2.6	Löskaffee (Instantkaffee, löslicher Kaffee)	82
2.7	Kaffee-Ersatzmittel (Surrogat)	83
2.8	Aromatisierter Bohnenkaffee	84
2.9	Portionierter Kaffee (Einzelportionssystem, Single-Portion-System)	84
3	Zubereitungsarten von Kaffee	85
3.1	Vorbereitungen für die Kaffeezubereitung	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