

INHALT

<i>I. Vorwort</i>		
<i>II. Geschichte des Kaffees</i>		
Das Wunder aus dem Orient	10	
Die Heimat der Bohne	11	
Der Weg nach Europa	13	
Kaffee sorgt für Ernährung	17	
Das Getränk der Revolution	18	
Wien erobert den Kaffee	20	
Kaffee in Deutschland	22	
<i>III. Von der Plantage in die Tasse</i>		
Rot wie Kirschen	32	
Reif für die Ernte	34	
Die Hüllen fallen	37	
<i>IV. Geheimnisse der Bohne</i>		
Die großen Sorten	42	
Den Kaffee schmecken	44	
Qualität – die Kennzeichen	49	
<i>V. Der Geschmack des Bodens</i>		
Südamerika – milde Ausgewogenheit	52	
Mittelamerika – vulkanischer Charakter	56	
Karibik und Hawaii – der Inselkaffee	64	
Afrika und Arabien – intensive Vielfalt	68	
Asien und Australien – feine Kräuterwürze	72	
Fair Trade und Bio-Kaffee	76	
	82	
<i>VI. 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	
<i>VII. 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	
<i>VIII. Die hohe Kunst</i>		
der Zubereitung		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	
Schüml, Melange & Co.	132	
<i>IX. Wie gesund ist Kaffee?</i>		138
<i>X. Das Kaffeemenü</i>		146
<i>XI. Kaffee-Lexikon</i>		156
<i>XII. Register</i>		172