

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	22	
	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>Kaffee-Lexikon</i>	156	
XII.	<i>Register</i>	172	