

Inhalt

Vorworte	11
Kleine Kulturgeschichte des häuslichen Kaffeeröstens	23
Uralte Verfahren in der Provinz Kaffa	24
Kaffeerösten in Europa ab 1670	25
Schwarzröster und Hightech-Geräte	29
<i>L'abbrustulatura (Der Kaffeeröster)</i> Eine Erinnerung von Eduardo de Filippo	35
Praxis: Wir rösten Kaffee	39
A. Kontakt Röster	41
A.1 Pfannenröstung	41
A.2 Herdplatten-Maisröster (manuelle Popcornmaschine)	43
A.3 Hottop Roaster KN-8828	55
A.4 Quest M3s	56
A.5 Huky 500T	58
A.6 Anticomplex Röstbiene 300	60
A.7 Weitere Kontakt Röster	62
B. Heißluft Röster, Heißluft- und Kontakt Röster sowie Röster mit anderer Art der Hitzeübertragung auf Rohkaffeebohnen	63
B.1 Hot-Air Corn Popper	63
B.2 Rösten im Backraum des Küchenherds	66
■ B.2.1 Rösten im Gasofen	68
■ B.2.2 Rösten im Heißluftherd	69
■ B.2.3 Rösten in einem Herd mit der Kombination Heißluft-Standhitze	69
B.3 Hearthware Gourmet Coffee Roaster (i-Roast)	70
B.4 Nesco Home Coffee Roaster (vormals Zach & Danis Gourmet Coffee Roaster)	70
B.5 Gene Coffee-Bean Roaster CBR-101 Analog	70
B.6 Behmor 2020SR Plus	78

B.7 Aillio Bullet R1 V2	82
B.8 Mercury Luxury 600	88
B.9 Ceroffee CRF-800 und Ceroffee CRF-1600	89
B.10 ROEST S100	90
B.11 Cormorant Roaster CR600 G (Gas) und CR600E (Elektrisch)	96
B.12 Imex CR-100	103
B.13 Weitere Röster für zu Hause	103
B.14 Kleine Industrieröster für das Kaffeerösten zu Hause	105
☛ Anschaffung fürs Leben	105
Zwei Glaubensgemeinschaften: die Schnell- und die Langsamröster	107

Die Kaffeebohne: vom Strauch bis in den Kaffeesack	109
Die Gattung Coffea	110
Standortansprüche von Arabica- und Robusta-Arten	112
Monokultur Kaffee – Biologie und Pflege	115
☛ Vermehrung	115
☛ Blüte, Reife und Erntezeiten	115
☛ Schädlingsbekämpfung	116
Die Kaffee-Ernte: Picking, Stripping, Erntemaschinen	117
Die reife Kaffeekirsche und ihr Steinkern	118
Die Aufbereitung – Methoden der Fruchtfleischentfernung	119
☛ Trockene Aufbereitung	120
☛ Nasse Aufbereitung	121
☛ Halbtrockene Aufbereitung	123
☛ Neue Aufbereitungsarten	125
☛ Carbonic Maceration, Macération carbonique	126
☛ Die Methoden im Vergleich	128
Beurteilen von Rohkaffeebohnen	128
☛ Farbe	129
☛ Form	129
☛ Größe	130
☛ Glanz und Glätte	130
☛ Silberhäutchenreste	130
☛ Schnitt	131
☛ Bohnenmasse	131
☛ Fehlbohnenanteil	131
☛ Geruch	133

Die Kaffeeanbauländer	133
☛ Süd- und Mittelamerika	133
☛ Hawaii	138
☛ Afrika	139
☛ Asien	141
☛ Erntezeiten der reifen Kaffeekirschen	145

Das Rösten – Theorie und Praxis

Rösten als Königsdisziplin der Kochkunst	148
Rösten von Rohkaffeebohnen – chemische Aspekte	149
☛ Einbrandformel	149
Die Maillard-Reaktion: Wie Rohkaffeebohnen zu Kaffeebohnen werden	150
☛ Die Amadori-Umlagerung	152
☛ Strecker-Abbau	153
☛ Acrylamid im Kaffee – eine Gefahr?	153
☛ Pyrolyse und Karamelisierungsreaktionen	154
Rösten von Rohkaffeebohnen – praktische Aspekte	155
☛ Andere Länder, andere Röstnamen, andere Geschmäcker	156
Der Röstgrad entscheidet über die Qualität: Säure, Körper, Geruch, Geschmack	158
☛ Die Suche nach dem richtigen Röstgrad	158
Die vier Phasen der Röstung	160
☛ Phase 0: Beurteilung der Rohkaffeebohnen	160
☛ Phase 1: Auftanken der Bohnen mit Rösthitze	165
☛ Phase 2: Rösten	165
☛ Phase 3: Abschluss und Kühlung	168
☛ Die Spreu der Silberhäutchen	169
☛ Kaffeerösten produziert Rauch	170
☛ Beurteilung des Röstbildes	170

Der Röstprozess in Bildern

Tipps für Kaffeegenießer

Aufbewahren von Rohkaffeebohnen	189
Aufbewahrung von frischgerösteten Kaffeebohnen	189
Kaffeebohnen mahlen	191
Kaffeezubereitung	193

Brew Ratio (Brühverhältnis)	195
☛ Entscheidend: das Wasser	199
Kaffee probieren	201
☛ Sehen, Riechen, Schmecken: Auch die Kaffeeprobe findet im Kopf statt	203
☛ Das Kaffee-Archiv im Gehirn	207
☛ Ablauf einer Kaffee-Probe	208
☛ Geruch	209
☛ Geschmack	210
☛ Körper	214
☛ Charakter	214
☛ Die „Cupping Form“ des „Cup of Excellence“-Finales	215
☛ Die Bewertungsbögen	217
☛ Qualitätskriterien ohne Punktergabe	217
☛ Qualitätskriterien mit Punktergabe	218
Kaffee mischen	220
☛ Mischen vor oder nach dem Rösten?	221
☛ Einige Mischrezepte für Filterkaffee	221
☛ Einige Röstgradmischungen für Filterkaffee	221
☛ Espresso-Mischungen	222
☛ Einige Rezepte für Espresso-Mischungen	223
Entkoffeinierungsverfahren	224
☛ Extraktion mit Lösungsmitteln (u. a. beim Sugar Cane Processing)	224
☛ Das Schweizer Wasserverfahren	226
☛ Die CO ₂ -Methode	226

Anhang	227
Bezugsquellen für Rohkaffeebohnen und Equipment	227
☛ Web-Adressen	227
Firmen, die sich mit der Entwicklung und Herstellung von Kaffeeröstern beschäftigen	228
Maße und Gewichte	230
Literaturverzeichnis	231
 Der Autor	238
Abbildungsnachweis	238