

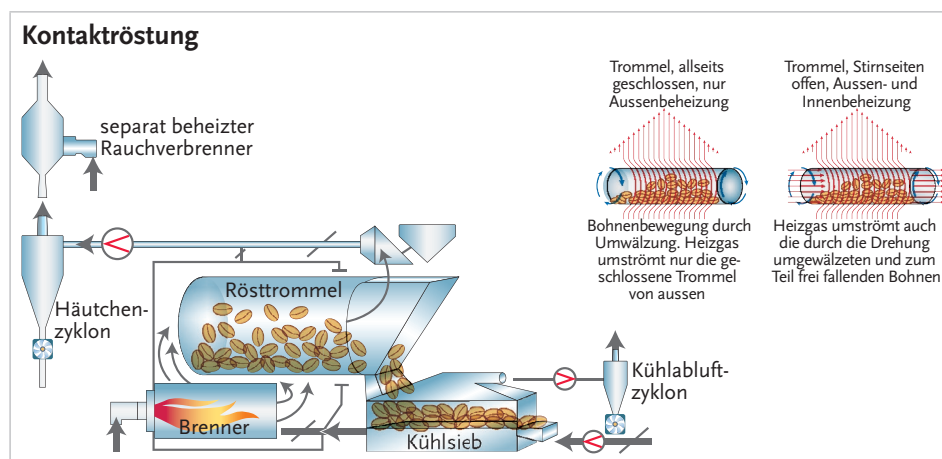
## 2.2 Verschiedene Röstverfahren

Die Röstwärme kann durch Kontakt oder durch Konvektion (Heissluft) auf das Röstgut übertragen werden. In zunehmendem Masse wird in grösseren Röstereien von der Kontakt- auf Konvektionsröstung übergegangen. Als Heizmittel für die Röstung dienen Gas, Heizöl oder in seltenen Fällen elektrischer Strom.

Beim Rösten sollte ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Säure, Körper, Bitterkeit und Süsse hergestellt werden. Bei zunehmender Dauer der Röstung sowie dunkleren Röstungen (Backen) bauen sich die Säuren auf (Essigsäure, Ameisensäure, Zitronensäure, Apfelsäure etc.), vor allem Trigonellin- und Chlorogensäure.

### Trommelröstung (Kontakt- und Chargenröstung)

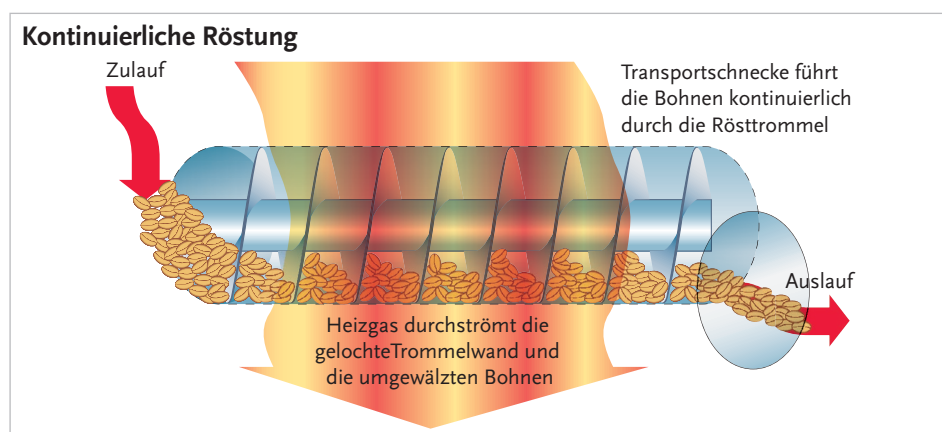
Bei diesem traditionellen Verfahren wird eine bestimmte Menge Rohkaffee (Charge/Portion) in einen rotierenden Zylinder (Rösttrommel) eingefüllt, der durch einen Brenner mit Gas bzw. elektrisch erhitzt wird. Bei dieser Methode ist das Röstgut direkt mit der Innenwand des Zylinders in Kontakt.



Die Röstdauer beträgt zwischen 8 und 20 Minuten bei einer Bohnentemperatur von 190 bis 230 °C. Durch ständiges Umwälzen des Röstgutes innerhalb der Trommel werden die Bohnen gleichmässig durchgeröstet. Sobald der gewünschte Röstgrad erreicht ist, werden die Bohnen direkt in das Kühlsieb entleert und abgekühlt.

### Kontinuierliche Röstung

Bei dieser Röstung erfolgen der Transport und die Röstung des Kaffees in rotierenden Trommeln mit einem innen liegenden Transportsystem (Fliessbett).



Auch geröstete Bohnen können beurteilt werden, z. B. ob die Farbe dunkel, mittel, hell oder blass ist. Hinsichtlich der Bohnenform unterscheidet man zwischen gleichmässig, fast gleichmässig oder ungleichmässig und die Bohnengrösse variiert zwischen gross, mittel und klein. Als Fehler gelten auch hier Häutchenreste, Beschädigungen oder die Ohrenform.



Einige Gastronomiebetriebe rösten ihren Kaffee neuerdings selber, vor neugierigen Gästen. Wie bei allen Lebensmitteln können die Betriebe so den Wert ihrer Grundprodukte selbst bestimmen. Für diesen besonderen Event werden Mitarbeitende zu Röstmeistern ausgebildet.



Rösttrommel für kontinuierliche Röstung