

Auf einen Blick

Über den Autor	7
Einführung	19
Teil I: Der Kaffee ist fertig	23
Kapitel 1: Eine gute Tasse Kaffee	25
Kapitel 2: Was man für einen guten Kaffee braucht	35
Kapitel 3: Wie man Kaffee richtig verkostet	53
Kapitel 4: Lass uns einen Kaffee trinken gehen: Vom Kaffeehaus zur Kaffeebar. . . .	75
Kapitel 5: Baristakunst	87
Teil II: Kaffeezubereitung	99
Kapitel 6: Mit viel Druck: Espresso zubereiten	101
Kapitel 7: Espressomaschinen, Mühlen und Equipment	125
Kapitel 8: Andere Brühmethoden – Wie man sonst noch das Beste aus der Bohne bekommt	147
Kapitel 9: Aber bitte mit Sahne! – Oops Milch: Kaffeegetränke mit Milch	181
Kapitel 10: Fast alles ist mit Kaffee möglich	211
Teil III: Von der Pflanze in die Tasse	223
Kapitel 11: Kaffeeanbau und Ernte	225
Kapitel 12: Aufbereitung, Transport, Lagerung	261
Kapitel 13: Rösten – Ein magischer Wandel von Grün zu Braun	281
Teil IV: Der Top-Ten-Teil	301
Kapitel 14: Die zehn beliebtesten Kaffeerezepte	303
Abbildungsverzeichnis	321
Stichwortverzeichnis	327

Inhaltsverzeichnis

© 2014 by Prof. Dr. Dr. h.c. Gernot Steinhilber, www.kaffee.de

Über den Autor	7
Widmung.....	8
Danksagung	8
Einführung	19
Über dieses Buch	19
Konventionen in diesem Buch	20
Was Sie nicht lesen müssen	20
Törichte Annahmen über den Leser	20
Wie dieses Buch aufgebaut ist	21
Bonuskapitel online	22
Symbole, die in diesem Buch verwendet werden	22
Wie es weitergeht	22
TEIL I	
DER KAFFEE IST FERTIG	23
Kapitel 1	
Eine gute Tasse Kaffee	25
Die drei Wellen der Kaffee-Entwicklung	26
Zubereitung – Raketenwissenschaft oder Hausverstand	28
Von der Kaffeepflanze in die Tasse	29
Fairtrade, Bio, Organic.	31
Gesundheit – Was Kaffee mit dem Körper macht	32
Kapitel 2	
Was man für einen guten Kaffee braucht	35
Kaffee kaufen – Wie Sie die Bohne finden, die zu Ihnen passt	35
Der Ort des Einkaufs: Wo Sie Ihren Kaffee kaufen können	36
Die Kaffe Zubereitung: Nicht jeder Kaffee eignet sich für jede Art der Zubereitung.	37
Die Stärke: Wie stark darf es sein?	37
Das Aroma: von schokoladig bis blumig	39
Der Anbau: Bio, Fairtrade oder konventionell?	39
Der Preis: Muss es immer der Teuerste sein?	39
Die Haltbarkeit: Wie lange ist der Kaffee noch haltbar?	41
Wasser – Ein unterschätzter Einflussfaktor für perfekten Kaffee	42
Inhaltsstoffe von Wasser	42
Wie Wasser den Geschmack des Kaffees beeinflusst	43
Welches Wasser Sie zum Kaffeebrühen verwenden sollten	45
Milch, Zucker und Co.	49
Gründe, Milch in den Kaffee zu tun	49
Was Milch mit dem Kaffee macht	50

12 Inhaltsverzeichnis

Welcher Kaffee zum Milchgetränk passt	51
Sahne, Zucker, Karamellsirup und andere Toppings	51

Kapitel 3

Wie man Kaffee richtig verkostet **53**

Kaffee subjektiv und objektiv bewerten	53
Beispiel für eine subjektive Bewertung	53
Beispiel für eine objektive Bewertung	54
Merkmale eines gut schmeckenden Kaffees	55
Hochwertiger Rohkaffee	55
Schonende Röstung	55
Die Frische des Kaffees	56
Die richtige Zubereitung	56
Geschmack, Aroma und das Mundgefühl	56
Mit allen fünf Sinnen Kaffee genießen	57
Der Geschmackssinn – was die Zunge schmeckt	58
Der Geruchssinn – was die Nase riecht	61
Mundgefühl – Was die Zunge fühlt	65
Kaffee und Espresso richtig verkosten	65
Geschmack, Aroma und Mundgefühl bewerten	66
Cupping: Kaffee wie ein Profi verkosten und bewerten	67

Kapitel 4

Lass uns einen Kaffee trinken gehen: Vom Kaffeehaus zur Kaffeebar **75**

Traditionelle Kaffeehäuser und moderne Kaffeebars	75
Wo es den besten Kaffee gibt	81
Ihr neues Lieblingscafé finden	85
Cafés in Ihrer Nähe	85
Coffeeshops in Ihrer Nähe	86
Eine Kaffeebar mit außergewöhnlichen Kaffees	86

Kapitel 5

Baristakunst **87**

Was einen Barista ausmacht	87
Der Alltag eines Baristas	89
Professioneller Barista versus Home-Barista	91
Tipps für angehende Baristas	92
Als Barista Karriere machen	94
Community-Events	94
Kaffeemessen	94
Barista-Meisterschaften und -Weltmeisterschaften	95

TEIL II KAFFEEZUBEREITUNG 99

Kapitel 6 Mit viel Druck: Espresso zubereiten 101

Was ist Espresso?	101
Faktoren für den perfekten Espresso	103
Die Kaffeequalität und Frische der Bohnen	104
Die Wasserqualität	105
Die Wassertemperatur	105
Der Mahlgrad	106
Die Dosis	107
Das Brühverhältnis	107
Die Brühzeit	108
Der Druck	109
Wie man einen Espresso zubereitet	110
Vorbereitung	110
Im Detail: der Ablauf der Espresso-Zubereitung	111
Schritt für Schritt zum idealen Espresso	116
Schritt 1 – Brühen Sie einen Test-Shot als Ausgangspunkt	116
Schritt 2 – Der zweite, dritte oder vierte Versuch	118
Die drei Phasen der Extraktion	119
Den Espresso perfektionieren	120
Einstellung des Mahlgrads	120
Einstellung des Brühverhältnisses	121
Einstellung der Wassertemperatur	121
Troubleshooting: Wenn es nicht recht klappen will	123

Kapitel 7 Espressomaschinen, Mühlen und Equipment 125

Maschinenarten	127
Espressomaschinen mit Handhebel	127
Siebträgermaschinen (Espressomaschine mit Pumpe)	128
Kaffee-Vollautomaten	130
Kapselkaffeemaschinen	130
Schraubkanne	132
Einkreiser versus Zweikreiser	134
Einkreiser	134
Zweikreiser	135
Reinigung einer Espressomaschine	138
Espressomaschinen an der Espresso-Bar oder zu Hause	139
Mühlen	139
Espressomühle versus Kaffeemühle	140
Handmühle versus elektrische Mühle	141

14 Inhaltsverzeichnis

Scheibenmahlwerk oder Kegelmahlwerk?	142
Reinigung einer Mühle	142
Equipment zur Espresso-Zubereitung	143
Tamper	144
Tampermatte	145
Knockbox	145
Pinsel und Tuch	145
Distributor (optional)	146
WDT-Tool (optional)	146

Kapitel 8

Andere Brühmethoden – Wie man sonst noch das Beste aus der Bohne bekommt. 147

Der Unterschied zwischen Espresso und Filterkaffee	147
Eine andere Stärke	147
Es kommt auf den Druck an	148
Am Ende ist und bleibt es Geschmackssache	149
Den perfekten Filterkaffee brühen	149
Was Sie für die Zubereitung von Filterkaffee beachten müssen	150
Perkolation vs. Immersion	156
Schmackhafte Filterkaffees und Co. zubereiten	157
Equipment, das Sie für alle Brühmethoden zur Hand haben sollten	157
Die V60 von Hario – Der Klassiker unter den Handfiltern	157
Die Filterautomat – Automatisch gebrüht, aber trotzdem lecker	165
Die AeroPress – Das kleine, praktische Wunderding	168
Sonstige Brühmethoden	171
Türkische Kaffeekochkanne – Kaffee kochen für maximale Stärke	171
Der Siphon – Die Methode mit Vakuum	172
Der Kalita Wave – Flacher Boden für eine gleichmäßige Extraktion	174
Die Chemex – Ein Klassiker des Handfilters	175
Die French Press – Die simple Methode für guten Kaffee	176
Der Clever Dripper – Maximale Brühkontrolle mit wenig Aufwand	177
Instant-Kaffee – Wenn es schnell gehen muss	178
Cold-Brew-Kaffee – Kalt gebrühter Trend auf dem Vormarsch	179

Kapitel 9

Aber bitte mit Sahne! – Oops Milch: Kaffegetränke mit Milch. 181

Milch und Milchalternativen (Hafer, Soja und Co.)	181
Welche Milchsorte gut schäumt	182
Frischmilch oder frische Vollmilch	182
Länger frische Vollmilch	182
Haltbare Vollmilch oder Haltbarmilch	183
Laktosefreie Milch	183
Fettarme Milch	184

Haferdrink	184
Sojadrink	184
Mandeldrink und andere	185
Eiweißgehalt vs. Fettgehalt in Milch und Alternativen	185
Den perfekten Milchschaum produzieren	186
Drei Goldene Regeln für das Schäumen von Milch	186
Automatische Milchschaumer	187
Manuelle Milchschaumer	188
Mit der richtigen Technik zum Traum-Schaum	189
Latte-Art – Die Kunst der Muster auf dem Milchkaffee	195
Was man für ein Latte-Art-Muster braucht	195
Die Latte-Art-Gießtechnik	196
Latte-Art-Muster gießen	200

Kapitel 10

Fast alles ist mit Kaffee möglich 211

Gebrühten Kaffee vielseitig verwenden	211
Kaffee beim Kochen	211
Kaffee zum Backen	215
Kaffee in der Cocktailbar	217
Kaffeesatz clever weiterverwenden	219
Kaffeesatz als Dünger	220
Kaffeesatz gegen Schnecken	220
Kaffeesatz gegen üble Gerüche	220
Kaffeesatz als Peeling	220
Kaffeesatz als Haarkur	221

TEIL III

VON DER PFLANZE IN DIE TASSE 223

Kapitel 11

Kaffeeanbau und Ernte 225

Kaffeeanbaugebiete – Wo Kaffee überall wächst	225
Die Kaffeepflanze	245
Kaffeeanbau	253
Kaffee-Ernte	256

Kapitel 12

Aufbereitung, Transport, Lagerung 261

Aufbereitung – Da geht noch ein wenig mehr	261
Die Sortierung – Selektion, bevor die Aufbereitung beginnt	263
Die trockene Aufbereitung – Die Methode mit dem ganzen Fruchtfleisch	264
Die nasse Aufbereitung – Die Methode ohne Fruchtfleisch	267
Die halb gewaschene Aufbereitung – Die Methode mit Teilen des Fruchtfleischs	270

16 Inhaltsverzeichnis

Weitere Aufbereitungsmethoden – Prozesse für den etwas anderen Geschmack	271
Welche Aufbereitung in welchem Anbaugebiet?	272
Sortierung und Klassifizierung	273
Verpackung des Rohkaffees.	273
Der Transport – Einmal um die halbe Welt	274
Kaffee-Handel.	275
Lagerung von Rohkaffee.	277
Entkoffeinierung	278
Verpackung von gerösteten Kaffee.	280

Kapitel 13

Rösten – Ein magischer Wandel von Grün zu Braun 281

Das Röster-Handwerk	282
Großröstereien und kleine Manufakturen	282
Gewusst wie: das Röst-Know-how	283
Ob groß oder klein – frisch muss es sein: die Röstfrische	283
Flexibilität	283
Einkaufsverhalten und Kostenmanagement	284
Effizienz	284
Marktdominanz	285
Erscheinungsbild für die Kunden.	286
Wie eine Kaffeerösterei aufgebaut ist	286
Warum Kaffeerösten gar nicht so leicht ist	287
Wie man guten Kaffee röstet	288
Röstverfahren – Wie man Kaffee rösten kann.	288
Schonende Langzeitröstung vs. Industrieröstung.	289
Langzeitröstung	289
Industrieröstung.	290
Der Röstprozess.	291
Die drei Phasen des Kaffeeröstens	291
Nach der Röstung.	293
Das Röstprofil.	293
Die Bohnenfarbe – der Röstgrad.	296
Von italienischer bis nordischer Röstung.	297
Bohnenfarben und ihre Geschmäcker	297
Single Origin vs. Mischungen.	299
Kaffee zu Hause rösten.	300

TEIL IV

DER TOP-TEN-TEIL 301

Kapitel 14

Die zehn beliebtesten Kaffeerezepte 303

Allgemeine Tipps zur Zubereitung.	303
Der Espresso.	304
Der Espresso Macchiato	306

Der Cortado	310
Der Cappuccino	311
Der Flat White	313
Der Caffè Latte	313
Der Latte Macchiato	315
Der Americano	317
Der türkische Kaffee	318
Der Shakerato	319
Abbildungsverzeichnis	321
Stichwortverzeichnis	327