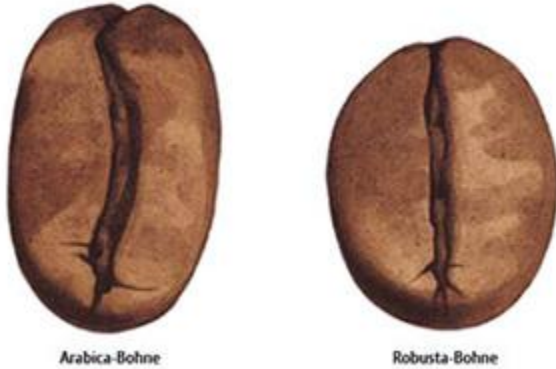


Profi-Tipps von Jura für den perfekten Kaffee

Die Kaffeebohne



Kaffeebohnsensorten

Arabica-Varietäten

Arabica ist die älteste uns bekannte Kaffeesorte. Sie ist besonders anfällig für Krankheiten und Schädlinge und entsprechend schwierig zu kultivieren.

Arabica wächst vornehmlich auf Hochebenen und an vulkanischen Berghängen auf 800 bis 2000 m.ü.M.. Besonders begehrt ist der Arabica-Hochlandkaffee, der als »Strictly high grown« (SHG) bezeichnet wird. Kaffee mit der SHG-Bezeichnung muss nachweislich in Höhenlagen zwischen ca. 1500 und 2000 m.ü.M. gedeihen. Die Höhe des Kaffeestandortes ist eines der entscheidenden Qualitätsmerkmale.

Arabica-Varietäten besitzen eine eher längliche Bohnenform von grünlich-bläulicher Farbe und haben ein angenehmes, mildes und aromatisches Aroma, mit einem abgerundeten fruchtigen bis leicht säuerlichen Geschmack.

Robusta-Varietäten

Der Robusta-Kaffee unterscheidet sich grundlegend von den Arabica-Varietäten. Der Robusta wurde erst im 18. Jahrhundert im Kongo entdeckt und hat seinen Namen wegen seiner höheren Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten und Schädlinge und seiner Toleranz gegen wärmere Temperaturen und feuchtere Bedingungen.

Robusta wächst allgemein in den Tropen in niedrigen Höhenlagen, zwischen 300 und 800 m.ü.M.. Er ist schnellwüchsiger und ertragsreicher. Seine Bohnen sind kleiner, rundlicher und enthalten etwa doppelt soviel Koffein wie Arabica-Bohnen. Der Robusta-Kaffee hat einen kräftigen, kantigen und vollen Geschmack, duftet aber weniger stark.

Die Kunst der Kaffeedegustation



Kaffeedegustation

Ein wahrer Genuss für die Sinne.

Beim Kaffee haben zahlreiche Faktoren wie Sorte, Anbaugebiet und Klima, Einfluss auf den Geschmack. Deshalb wird Kaffee auch gerne mit Wein verglichen. Erst durch die Röstung entwickeln die Kaffeebohnen ihr herrliches Aroma. Kaffee besitzt ungefähr 800 verschiedene Aromastoffe und gehört zu den aromareichsten Lebensmitteln überhaupt.

Kaffee ist in seiner geschmacklichen Vielfalt ein wahrer Genuss für die Sinne.

Das Geheimnis einer schönen Crema



Crema

Selbstverständlich ist das Gerät mitentscheidend dafür, dass Ihr Kaffee oder Espresso mit einer leckeren Crema gekrönt wird. Neben der richtigen Maschine zur Zubereitung eines „Schümlikaffees“ sind jedoch auch andere Faktoren dafür entscheidend: Die Crema, der

dichte, goldbraune Schaum, der sich auf dem zubereiteten Espresso bildet, besteht aus Ölen, Proteinen und Zuckerarten und bindet einen großen Teil des Espresso-Aromas.

Kaffeemischung entscheidend

Je mehr Kaffeeöle eine Kaffeemischung enthält, desto weniger stabil ist die produzierte Crema. Daher enthalten Espresso-Kaffeemischungen oft einen gewissen Anteil an Robusta-Bohnen.

Denn diese widerstandsfähigen Bohnen enthalten nur um die 10 % Kaffeeöle, während sie bei den edlen und hoch aromatischen Arabica-Bohnen ca. 16 % ausmachen.

Saubere Tassen

Sind die für den Espresso verwendeten Tassen nicht sauber und befinden sich noch Fettrückstände an der Tassenwand, so tragen diese Fettverunreinigungen ebenfalls dazu bei, dass die Oberflächenspannung der Crema schneller nachlässt.

Die Wasserqualität macht's aus



Wasserqualität

Kaffee besteht aus 98% Wasser. Die Wassergüte ist von großer Bedeutung für die Qualität des Kaffeegetränkes.

Optimales Wasser für Kaffee sollte frisch, mineralisch, sauerstoffhaltig und eine nicht zu hohe Wasserhärte aufweisen. Ab einer Wasserhärte von 10° dH und höher empfiehlt sich der Einsatz einer Filterpatrone CLARIS.

Wasser für Kaffee sollte nach Möglichkeit wenig Karbonathärte enthalten, denn die Karbonathärte beeinträchtigt den Geschmack des Kaffees und setzt sich als unlösliches Calciumkarbonat (Kalk oder Kesselstein genannt) nieder. Auch hier empfiehlt sich der Einsatz einer Filterpatrone CLARIS, welche zusätzlich Schadstoffe und Chlorrückstände größtenteils aus dem Wasser entfernt.

Das Geheimnis für einen perfekten Milchschaum



Hauptkriterium für das Aufschäumen der Milch ist eine Milchtemperatur von 4-8°C. Um einen cremigen Milchschaum zu erhalten, sind die verwendete Milchsorte und deren Fettgehalt nicht von großer Bedeutung. Für den Milchschaum ist das in der Milch enthaltene Eiweiss und nicht der Fettgehalt verantwortlich. Ob Vollmilch, fettfreie Milch, Ziegen- oder Schafsmilch ist für die Konsistenz des Schaums ohne Bedeutung. Selbst Sojamilch lässt sich schäumen.

Natürlich unterscheiden sich die Milchsorten geschmacklich voneinander und man kann entscheiden, welche Milch man verwenden möchte, um den persönlich „besten“ Geschmack der Kaffee-Milchspezialität zu erhalten.