

CUP&CINO[®]
The value of great coffee.

LATTE ART *Workbook*

Barista Know-How
für Kaffeeliebhaber ♥



INHALT



All about Latte Art

die Kunst mit Milchschaum

- > Was ist Latte Art?
- > Vorbereitung und Werkzeuge
- > Der Milchschaum
- > Gießtechniken und Motive



All about Coffee

die Perfektion des Kaffees

- > Geschichte
- > Inhaltsstoffe
- > Anbauggebiete
- > Ernte
- > Rösten



All about Latte Art

WHAT ABOUT

Tauch mit uns in die faszinierende Welt des Kaffees ein! Dieses Buch ist eine Liebeserklärung an den aromatischen Zauber der Kaffeebohne und die Kunst, aus einer einfachen Tasse Kaffee ein wahres Meisterwerk zu zaubern.

Von den Ursprüngen des Kaffees bis hin zu den raffiniertesten Techniken der Latte Art - wir nehmen dich mit auf eine Reise durch die Geschichte des Kaffeegenusses und enthüllen die Geheimnisse hinter den kunstvollen Mustern, die auf der cremigen Oberfläche eines perfekten Cappuccinos entstehen können.

Du findest hier Tipps, um dein Kaffeewissen zu erweitern und deine Latte Art-Fähigkeiten auf das nächste Level zu heben.

LATTE ART - WAS IST DAS EIGENTLICH?

Latte Art (von italienisch *latte* „Milch“ und englisch *art* „Kunst“) nennt man die kreative Gestaltung der Milchschaumoberfläche von Kaffeespezialitäten. Latte Art heißt somit übersetzt: Milchkunst.



VORBEREITUNG

DAS RICHTIGE KÄNNCHEN

Das wichtigste Werkzeug ist das Milchkännchen. Dieses sollte gut in der Hand liegen und aus Metall sein, sonst kann die Temperatur beim Milchaufschäumen nicht erfüllt werden. Vom Fassungsvermögen empfehlen wir ein Kännchen mit mindestens 500 ml. Außerdem sollte das Kännchen für filigrane Motive eine spitze Ausgießnase, auch Tülle genannt, haben.

DIE RICHTIGE TASSE

Für das Üben der Latte Art eignet sich am besten eine flache Tasse. Optimal ist es, wenn sie einen runden schmalen Boden hat und nach oben hin immer weiter wird. So kann der Milchschaum perfekt in der Tasse aufsteigen.

TIPP: Aus hygienischen Gründen sollte die Tasse soweit wie möglich im unteren Bereich angefasst oder, falls das vielleicht zu heiß oder zu wackelig ist, am Henkel festgehalten werden. So wird der obere Tassenrand, an dem getrunken wird, nicht berührt.



DIE RICHTIGE MILCH

Für den perfekten, cremigen Milchschaum wird **gekühlte** Milch benötigt. Durch die niedrigere Temperatur der Milch reagieren die Proteine langsamer und man hat mehr Zeit zum Aufschäumen bis die Höchsttemperatur von 70 °C erreicht ist, bevor die Milch verbrennt. Entscheidend bei der Milchauswahl sind Fett- und Eiweißgehalt von rund 3 %. Der Fettanteil sorgt für die Cremigkeit und den Geschmack und der Eiweißgehalt für die Feinporigkeit.

GO VEGGIE: PFLANZLICHE ALTERNATIVEN GEHEN AUCH!

Neben Sojamilch ist die Nachfrage an Milchalternativen aus Hafer, Mandel und Co. stark gewachsen. Inzwischen gibt es schäumbare pflanzliche Alternativen mit der Aufschrift „Barista-Hafer“ oder ähnliches, die sich ebenfalls gut aufschäumen lassen.



DER MILCHSCHAUUM

Die optimale **Temperatur** für Milchschaum liegt im Bereich von 65 °C bis 70 °C, denn bei dieser Temperatur können die Eiweiße und Fette Strukturen bilden, die dann Luft umschließen und so Milchschaum erzeugen. Ab einer Temperatur von 70 °C gerinnt das Eiweiß und der Milchzucker (Laktose) beginnt zu verbrennen. Der frisch aufgeschäumte Milchschaum sollte immer direkt verwendet werden, da sich die flüssige Milch schnell von dem festeren Milchschaum trennt und die Cremigkeit verschwindet.

TIPP: Bereite daher immer zuerst den Espresso zu und schäume erst danach die Milch auf!

>> ZIEL: Feinporiger, geschmeidiger Milchschaum ohne Bläschen!

Die Möglichkeit Latte Art zu gießen hängt maßgeblich von der Beschaffenheit des Milchschaums ab. Erforderlich ist ein feinporiger „Mikroschaum“, der die Crema des Espressos durchdringt und dann in der Tasse aufsteigt. Nur auf diese Weise ist es möglich, auf der Oberfläche des Espressos mit dem Milchschaum kunstvolle Latte Art Zeichnungen zu gestalten.

Den perfekten Milchschaum mit der Dampflanze aufzuschäumen ist eine Kunst für sich. Mit der BaristaONE erhält man Latte Art fähigen Milchschaum einfach auf Knopfdruck - auch in vegan!

Milchschaum zu flüssig >> Zu flüssiger Milchschaum legt sich nicht auf der Oberfläche ab, sondern fließt direkt unter die Crema des Espressos und es entsteht kein Motiv.

Milchschaum zu fest >> Zu fester Milchschaum lässt sich schwer kontrollieren und das Motiv ist nicht steuerbar.

DER ESPRESSO

Die Grundlage für Latte Art bildet ein vollmundiger Espresso, der eine dichte und dunkelbraune Crema aufweist. Die Farbe erreicht man durch die sehr gute Qualität der gerösteten Bohnen, den Mahlgrad und die perfekte Extraktion. Ein zu heller Espresso könnte auf eine unterextrahierte Zubereitung hinweisen, während ein zu dunkler Espresso möglicherweise überextrahiert ist.



DER MILCHSCHAUUM

ZUBEREITUNG MIT DER DAMPFLANZE



1

Milchkännchen zu ca. 1/3 mit kalter Milch füllen. Achtung: Dabei vorsichtig gießen, damit keine Bläschen entstehen.



2

Dampfventil öffnen, um kondensiertes Wasser vor dem Schäumen abzulassen, sonst verwässert die Milch.



3

Die Spitze der Dampfzange 0,5 bis 1 cm unter der Milchoberfläche positionieren. Halte die Kanne leicht schräg, damit die Milch rollen kann.



4

Dampfventil öffnen, um das Schäumen zu starten. In der **Ziehphase** (3 - 4 Sek.) wird Luft unter die Milch gezogen und ein Schaum entsteht.



5

In der **Rollphase** führst du die Dampfzange etwas tiefer in den Schaum, um einen Mikro-schaum zu erzeugen.



7

Wische die Dampfzange mit einem feuchten Tuch ab. Öffne das Dampfventil, um Milchrückstände zu vermeiden.

Tipp

Es zischt zu laut oder aggressiv?
>> Die Dampfzange muss tiefer in die Milch.

Es zischt gar nicht oder pfeift sogar?
>> Die Dampfzange ist zu tief in der Milch.



6

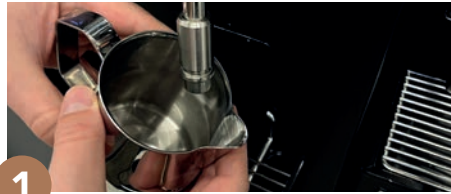
Kontrolliere mit dem kleinen Finger druchgehend die Temperatur (ca. 65 °C). Wird es dir zu heiß, kann das Dampfen gestoppt werden und der Schaum ist fertig!

...los geht's

DER MILCHSCHAUAM

ZUBEREITUNG PER KNOPFDRUCK AUS DER BARISTAONE

Mit der BaristaONE kann Latte Art-Fähiger Milchschaum einfach per Knopfdruck über das Milchmodul in das Kännchen bezogen werden.



1

Milchkännchen unter den Milchauslauf halten und die benötigte Menge Latte Art Milchschaum auswählen.



2

Milchschaum in optimaler Latte Art Qualität direkt in die Kanne fließen lassen und schon kann los gegossen werden.

...los geht's

Tipp

Bläschen im Milchschaum können vermieden werden, indem die Milchkanne in Bewegung bleibt oder vor dem Gießen behutsam auf die Tischoberfläche geklopft wird.



Tipp

FÜR ZUHAUSE

Mit manchen **manuellen Milchaufschäumern** lässt sich Latte Art Milchschaum erzeugen, in dem man ihn etwas eher ausstellt, sodass der Milchschaum flüssiger bleibt.



Latte Art Motive

MOTIV: Herz

Materialien vorbereiten: Stelle sicher, dass du einen perfekt extrahierten Espresso und frisch aufgeschäumte Milch hast.

Tasse positionieren: Halte die Tasse mit dem Espresso im 45° Winkel und das Milchkännchen im Abstand von ca. 3 bis 4 cm vom Tassenrand entfernt.

Jetzt geht es los!

1. Gieße nun den Milchschaum in kreisenden Bewegungen unter die Crema, bis die Tasse ungefähr halb gefüllt ist. Setze die Milchkanne ab und starte mit Schritt 2.

2. Setze im vorderen Drittel der Tasse an und halte die Tülle vom Milchkännchen sehr nah an die Oberfläche. Die Tasse sollte dabei immer noch im 45° Winkel sein. Gieße den Milchschaum nun mit starkem Fluss in die Tasse, ohne die Position zu verändern – so wird ein Kreis sichtbar. Dabei neigst du die Tasse wieder langsam in die Gerade. Wichtig ist, dass du die Position der Kanne dabei nicht nach hinten veränderst, sondern leicht nach vorne, um die Position in der Tasse zu halten.

3. Wenn die Tasse fast voll ist, hebst du die Kanne erneut an und gießt die Milch langsam in einem dünnen Strahl durch den Kreis, um eine schöne Herzform zu erzeugen.



jetzt
starten

Nutze unsere passende Latte Art **Schablone**, um die Bewegungen vorab als Trockenübung durchzuführen.

im Video
NOCH
BESSER
ERKLÄRT



MOTIV: Tulpe

Materialien vorbereiten: Stelle sicher, dass du einen perfekt extrahierten Espresso und frisch aufgeschäumte Milch hast.

Tasse positionieren: Halte die Tasse mit dem Espresso im 45° Winkel und das Milchkännchen im Abstand von ca. 3 bis 4 cm vom Tassenrand entfernt.

Jetzt geht es los!

1. Gieße nun den Milchschaum in kreisenden Bewegungen unter die Crema, bis die Tasse ungefähr halb gefüllt ist. Setze die Milchkanne ab und starte mit Schritt 2.

2. Positioniere die Milchkanne nah an der Oberfläche und gieße einen kleinen Punkt mit mittelstarkem Fluss in die Mitte der Tasse. Gleichzeitig schiebst du das Kännchen etwas nach vorne, um den Punkt von dir weg zu schieben. Setze neu an und gieße einen zweiten Punkt über den vorherigen. Auch jetzt bewegst du die Kanne leicht nach vorne, damit der zweite Kreis in den ersten Kreis geschoben wird.

3. Für den dritten Kreis setzt du die Kanne erneut an. Ist der Kreis groß genug und die Tasse fast voll, hebst du die Kanne an und führst den Milchstrahl durch das Motiv. Wichtig: Verringere den Milchfluss beim Durchziehen, dadurch entsteht eine besonders scharfe Kante und die Tulpenblätter werden verbunden.



jetzt
starten

Nutze unsere passende Latte Art **Schablone**, um die Bewegungen vorab als Trockenübung durchzuführen.

im Video
NOCH
BESSER
ERKLÄRT



MOTIV: Rosetta

Materialien vorbereiten: Stelle sicher, dass du einen perfekt extrahierten Espresso und frisch aufgeschäumte Milch hast.

Tasse positionieren: Halte die Tasse mit dem Espresso im 45° Winkel und das Milchkännchen im Abstand von ca. 3 bis 4 cm vom Tassenrand entfernt.

Jetzt geht es los!

1. Gieße nun den Milchschaum in kreisenden Bewegungen unter die Crema, bis die Tasse ungefähr halb gefüllt ist. Setze die Milchkanne ab und starte mit Schritt 2.

2. Für die Rosetta kannst du die Kanne am Tassenrand ablegen, um nah an der Oberfläche zu gießen. Nun beginnst du mit Schwung genau in der Mitte der Tasse zu gießen. Bewege die Milchkanne beim Gießen leicht hin und her, um eine geschwungene Linie zu erzeugen (Wiggle-Bewegung). Ändere die Position der Kanne nicht, bis sich die Wellen in der Hälfte der Tasse ausgebreitet haben. Ist dies der Fall, führst du die Kanne in den gleichen Wellenbewegungen bis zum Tassenrand nach hinten. Wichtig ist dabei, die Bewegungen gleichmäßig durchzuführen. So werden die Wellen fein und symmetrisch.

3. Am Tassenrand angekommen, wird die Bewegung kurz gestoppt, bis sich ein kleiner Kreis geformt hat. Beende den Gießvorgang, indem du die Milchkanne wieder anhebst und mit einem gleichmäßigen Fluss durch die Rosetta vollendest.



jetzt
starten

Nutze unsere passende Latte Art **Schablone**, um die Bewegungen vorab als Trockenübung durchzuführen.

im Video
NOCH
BESSER
ERKLÄRT





All about Coffee

GESCHICHTE



Um die Entdeckung des Kaffees ranken sich viele Mythen und Legenden. Eine weit verbreitete Geschichte besagt, dass einige äthiopische Hirten an einem Lagerfeuer saßen und die leuchtend roten Kirschen der Kaffeepflanze probierten. Aufgrund ihres bitteren Geschmacks spuckten die Hirten die Kirschen wütend ins Feuer. Dadurch wurden die Kaffeebohnen geröstet und ein wohlduftender Geruch stieg den Hirten in die Nase.

Ein anderer Mythos erzählt, dass ein Mönch aus Kaffa, einer Provinz im Südwesten Äthiopiens, eine Viehherde beobachtete, die sehr lebhaft umhersprang und auch in den späten Abendstunden keine Ruhe fand. Bei seinen Beobachtungen stellte er fest, dass die Tiere die Kaffeekirschen gefressen hatten. Neugierig probierte er die Früchte. Auch bei sich selbst konnte er diese Wirkung feststellen. Er war wacher, energiegeladener und konnte so die ganze Nacht wach bleiben.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass der Kaffee um das 9. Jahrhundert zum ersten Mal in der Geschichte auftauchte. Äthiopien gilt also als Herkunftsland des Kaffees. Als geröstete und aufgebrühte Bohne ist sie wahrscheinlich Mitte des 15. Jahrhunderts bekannt geworden.



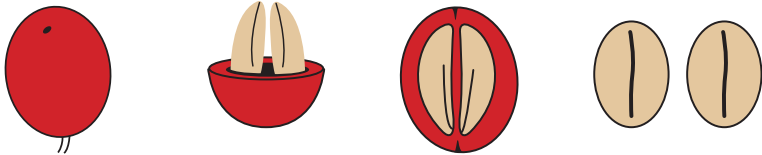
PFLANZENART

Die Kaffeepflanze gehört zu der Gattung der Rötengewächse (Biologischer Name: Rubiaceae). Sie wachsen als Strauch und können unbeschnitten 4 m hoch werden – bei einigen Sorten sogar 8 bis 10 m hoch. In den Plantagen kultiviert man die Pflanze jedoch auf 2 m, damit die Ernte erleichtert wird.

Die Blätter der Kaffeepflanze haben eine glatte, glänzende Oberseite und eine matte Unterseite. Besonders auffällig sind die ca. 2 cm großen weißen Blüten, die sehr hübsch anzusehen sind und stark nach Jasmin duften. Sie blühen nur wenige Tage im Jahr.

AUFBAU DER PFLANZE

Die Kaffeebohne ist der Samen der Kaffeekirsche. Er ist umgeben von der sogenannten Silberhaut. Darüber befindet sich die weißliche Pergamenthaut, die den Samen schützen soll. In der Regel befinden sich in einer Kaffeekirsche zwei Samen, also ein Paar. Die Kaffeebohne ist grünlich mit grauen Schattierungen und im Durchschnitt 10 mm lang. Für 1 g Kaffeemehl benötigt man 6 bis 7 Kaffeebohnen.



FUNFACT: Die Blüte öffnet sich nachts und schließt sich tagsüber wieder.



INHALTSSTOFFE DER BOHNE

Eine Kaffeebohne besteht aus circa 1.000 verschiedenen Substanzen, von denen die meisten chemisch noch nicht entschlüsselt wurden.

16 % FETTE (KAFFEEBOHNENÖL)

Da das Öl nicht wasserlöslich ist, kommt es auch nur in geringen Mengen im aufgegossenen Kaffee vor.

10 % RESTFEUCHTE IM ROHKAFFEE

Nach dem Röstvorgang sind es noch 1 bis 3 % in der Kaffeebohne.

ALKALOIDE (KOFFEIN)

Arabicabohnen: 0,8 bis 1,8 % / Robustabohnen: 1 bis 3,7 % Alkaloid entsteht bei der Fotosynthese der Pflanzen und kann für den Menschen in hohen Dosen tödlich sein. In kleinen Mengen regt es das zentrale Nervensystem an. In einer Tasse Kaffee befinden sich rund 80 mg Koffein.

30 BIS 35 % KOHLENHYDRATE

Die unlöslichen Teile davon findet man in dem bekannten Kaffeesatz.

ÜBER 80 VERSCHIEDENE SÄUREN

Davon können bis zu 70 % durch den Röstvorgang abgebaut werden.

10 % EIWEIßE IM ROHKAFFEE

Die Eiweiße werden ebenfalls durch die Röstung abgebaut.

ÜBER 750 VERSCHIEDENE AROMASTOFFE

Eine Kaffeebohne ist damit eines der aromastärksten und komplexesten Naturprodukte, noch vor dem Wein mit rund 400 Aromastoffen. Die Aromastoffe bilden sich während des Röstvorgangs, bei der sogenannten Maillard-Reaktion. Es entstehen neue chemische Verbindungen, die für Bräunung, Aroma und Geschmack verantwortlich sind.



ANBAUGEBIETE

Das Land mit dem größten Kaffeeertrag ist **Brasilien** mit rund 300.000 Kaffeebauern. In Brasilien werden zu 80 % Arabicabohnen und zu 20 % Robustabohnen angebaut. Auf Platz 2 ist **Vietnam**, in dem zu 95 % Robustabohnen angebaut werden.

Platz 3 und 4 sind knapp hintereinander mit **Kolumbien** und **Indonesien**. Aus Kolumbien kommen zu 99 % Arabicabohnen und aus Indonesien zu 90 % Robustabohnen.

In **Äthiopien**, dem Ursprungsland des Kaffees und dem 5. Platz, werden ebenfalls zu 99 % Arabicabohnen angebaut. Platz 6 mit ca. 3 % belegt **Honduras**, gefolgt von **Indien** auf Platz 7.

Die Kaffeebohnen für unseren **CUP&CINO Blend** kommen aus Brasilien, Kolumbien, Honduras, Indien, Vietnam und Äthiopien.





KOLUMBIEN

HONDURAS

BRASILIEN

ÄTHIOPIEN

INDIEN

VIETNAM

INDONESIEN

ANBAU



8 WOCHEN NACH DER FRUCHTREIFE:

Aussaat neuer Kaffeepflanzen.



5 - 6 WOCHEN SPÄTER:

Umpflanzung der Setzlinge in Einzelbehälter.



8 MONATE SPÄTER:

Einpflanzung der Sträucher auf Plantagen.



NACH 3 - 4 JAHREN:

Die Kaffeepflanze trägt die ersten Früchte.



MIT 6 - 8 JAHREN:

Maximales Produktionsvolumen der Pflanze.



NACH 20 JAHREN:

Der Ertrag der Kaffeepflanze ist erschöpft.



NACH 50 JAHREN:

Die Lebensdauer der Kaffeepflanze ist erschöpft.

Die Kaffeepflanze ist sehr sensibel, sie verspricht nur unter bestimmten klimatischen Bedingungen und einer guten Bodenbeschaffenheit hohe Erträge. Daher wird Kaffee nur im sogenannten Kaffeegürtel, also rund um den Äquator angepflanzt.

Voraussetzungen für den Anbau von Kaffee sind ein ausgeglichenes Klima ohne Temperaturschwankungen, Schutz vor extremer Sonne oder starken Winden, ausreichend Niederschlag und eine gute Bodenbeschaffenheit.



KAFFEEGÜRTEL



ERNTE

Nach den ersten Regenfällen, zu Beginn der Regenzeit, fangen die Kaffeepflanzen an zu blühen. Nach der Befruchtung der Kaffeepflanze wachsen aus dem Fruchtknoten der Blüte die Kaffeekirschen. Die Fruchtfarbe ist zu Beginn grün und verfärbt sich bis zur Reife in den nächsten sechs bis sieben Monaten über gelb bis hin zu einem satten rot.



Der Zeitraum der Ernte hängt von der geografischen Lage ab. Nördlich des Äquators ist die Erntezeit zwischen September und Dezember, südlich des Äquators von April, Mai bis August.



Demnach hat man sich darauf geeinigt, dass das Kaffeejahr vom 01. Oktober bis zum 30. September geht.

Bei der Ernte gibt es verschiedene Verfahren, um die Kirschen von der Pflanze zu pflücken.



ERNTEVERFAHREN

PICKING-VERFAHREN

Dieses Verfahren ist auch als Handpflückung bekannt. An der Kaffeepflanze reifen die Kaffeekirschen unterschiedlich schnell heran. Bei der manuellen Handpflückung werden also nur die wirklich reifen, roten Kirschen geerntet. Das macht die Picking-Methode sehr aufwändig, ermöglicht aber gleichzeitig die beste Qualität, da keine unreifen oder überreifen Früchte mit geerntet werden. Alle 8 bis 10 Tage muss die Pflanze neu geerntet werden.



STRIPP-VERFAHREN

Bei dieser Methode werden alle Kirschen vom Ast gepflückt, so dass unterschiedliche Reifestadien geerntet werden. Dies erfordert eine Qualitätskontrolle nach der Ernte, um die überreifen oder unreifen Kirschen per Hand auszusortieren. Die Gefahr, dass jedoch trotzdem unreife Kirschen weiter verarbeitet werden, ist sehr hoch.



MASCHINELLES-VERFAHREN

Mit sogenannten Harvestern, einer Erntemaschine, werden die Kaffeekirschen auf besonders großen Plantagen geerntet. Dabei gelangen viele Verunreinigungen wie Blätter, Äste und Kirschen unterschiedlichen Reifegrades mit in die Erntemenge. Diese müssen anschließend wiederum aussortiert werden. Außerdem bedeutet diese Methode für die Kaffeepflanze Stress und kann diese sogar verletzen, so dass sich die Pflanze wieder regenerieren muss.



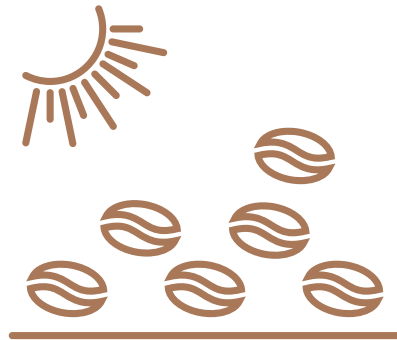
ERNTE - VERARBEITUNG

Auch bei der Weiterverarbeitung der geernteten Kaffeekirschen gibt es verschiedene Methoden die Einfluss auf die Qualität der fertigen Kaffeebohne haben.

TROCKENE AUFBEREITUNG (DRY, NATURAL, UNWASHED)

Diese Methode ist die natürlichste Art, um die Kaffeekirschen von der Kaffeebohne zu trennen. Dabei werden die geernteten Früchte in die Sonne gelegt, sodass sie durch die Wärme von alleine trocknen. Dieser Vorgang wird vor allem in Gebieten mit wenig Wasser angewendet, zum Beispiel in Äthiopien. Es dauert in der Regel drei bis vier Wochen bis die Kirschen getrocknet sind. Dabei müssen sie regelmäßig gewendet werden, um einer Fäulnis vorzubeugen.

Dadurch, dass bei dieser Methode die Kaffeebohne lange in der Kaffeekirsche trocknet, fermentiert der natürliche Fruchtzucker in der Bohne und sorgt so für einen süßeren Geschmack. Die Restfeuchte der Bohnen beträgt dann etwa 12 %. Das Ergebnis ist ein ausgeglichenes Aroma und wird oft bei milderem Kaffees angewendet.

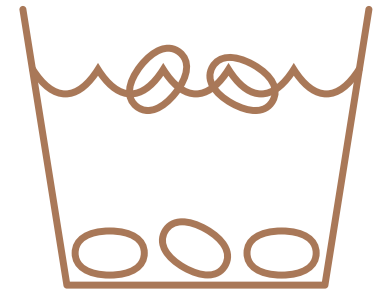


NASSE METHODE (WASHED)

Diese Methode steht stark in der Kritik, da für sie viel Wasser benötigt wird. Auf 1 kg Rohkaffee benötigt die Washed-Methode rund 150 l Quellwasser. Die reifen Früchte werden in Quelltanks von den unreifen Früchten getrennt. Dort saugt sich das Fruchtfleisch der Kaffeekirsche mit Wasser voll. Anschließend kommen die aufgequollenen Kaffeekirschen in den sogenannten Pulper, der die Kaffeebohne vom Fruchtfleisch trennt. Es bleiben trotzdem Fruchtfleischreste und die Pergamenthaut, sowie eine Schleimschicht an der Bohne haften. Nun werden die Bohnen zur Fermentation in Gärtanks gefüllt, in denen sich das noch vorhandene Fruchtfleisch vollständig auflöst.

Zurück bleiben an der Kaffeebohne nur das Silberhäutchen und die Pergamenthaut. Die Fermentation ist entscheidend für den späteren Geschmack der Bohne, dieser Prozess dauert bei der nassen Methode etwa 36 Stunden. Anschließend werden die Bohnen wieder getrocknet. Nach etwa 15 Tagen hat die Bohne noch eine Restfeuchtigkeit von 15 %. Man sagt dieser Methode nach, dass der Geschmack anschließend klarer, komplexer und fruchtiger ist. Die Washed-Methode wird häufig bei Arabica-Bohnen angewendet.

Weitere Methoden sind die Semi-Washed und die Pulped-Natural-Methode, auch als halbtrockene Methoden bekannt.

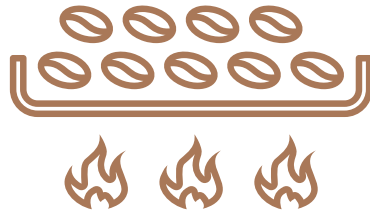


RÖSTEN

Neben allen bisher genannten Faktoren, die ihren Anteil am Geschmack des Kaffees haben, nimmt die Röstung den größten Einfluss auf den Geschmack des fertigen Kaffeeprodukts.

Beim Rösten verdampft das Wasser in der Bohne, wodurch ein erhöhter Innendruck entsteht. Durch diesen Vorgang und die entstehenden Röstgase bläht sich die Bohne auf die doppelte Größe auf. Durch diese Veränderung löst sich die äußere Haut ab und die Bohne platzt auf. Das knackende Geräusch, das bei diesem Vorgang entsteht, nennt man „First Crack“ und tritt nach 12 bis 15 Minuten auf. Dieser Vorgang findet ab ca. 100 °C statt. Zucker karamellisiert und die Zellstruktur wird geschwächt.

Ab jetzt muss der Röstmeister sehr genau arbeiten, damit die Bohne nicht verbrennt. Ab 200 °C bis 240 °C findet der „Second Crack“ statt. Die Bohne verändert durch den Röstvorgang ihre Farbe, den Geruch, die Dichte und bildet somit letztlich den Geschmack. Beim Rösten verliert die Bohne zwischen 12 % und 18 % an Gewicht, was als sogenannter Einbrand bezeichnet wird.



RÖSTGRADE



195° CINNAMON ROAST - helle Röstung: Sehr helle Röstung, bei der die Bohnen hellgelb bis beige bleiben. Diese Röststufe wird auch als Light Roast bezeichnet. Der Röstvorgang wird zu Beginn des „First Cracks“ beendet, sodass nur die Mindestdauer für einen Röstvorgang durchgeführt wird. Die Kaffeebohnen besitzen nun noch sehr viel Restfeuchtigkeit und haben daher eine glatte Oberfläche. Geschmacklich haben sie eine besonders ausgeprägte Säure und fruchtige Aromen von Zitrusfrüchten.



205° NEW ENGLAND ROAST - mittlere Röstung: Bei diesem mittleren Röstgrad entsteht die perfekte Balance aus Säure, Röstaromen und Eigengeschmack. Dadurch, dass die Bohnen etwas länger geröstet werden als beim Cinnamon Roast, verlieren sie ihren erdigen Geschmack und bekommen dafür das typisch herbe Kaffeearoma. Die Karamellisierung der Bohne hat begonnen ohne zu verbrennen. Geröstet wird zwischen Mitte und Ende des „First Cracks“.

210°

AMERICAN
ROAST



220°

CITY
ROAST



225°

FULL CITY
ROAST



230° VIENNA ROAST - starke Röstung: Durch das lange Rösten bis 230° erhalten die Kaffeebohnen einen mittleren Branton. Es treten erste Öle aus der Bohne aus und bilden den Glanz auf der Kaffeebohne. Der Geschmack ist nun bittersüß mit einer leichten Karamellnote. Geröstet wird bis zur Mitte des „Second Cracks“.



240° FRENCH ROAST - dunkle Röstung: Bei dieser dunklen Röstung werden die Bohnen geröstet bis sie dunkelbraun sind. Bei dem Röstvorgang wird der „Second Crack“ abgewartet, daher spricht man auch von doppelter Röstung. Durch den langen Röstprozess verlieren die Bohnen weiter an Wasser und beginnen langsam zu verbrennen. Das Verbrennen ist jedoch gewünscht, da es ganz neue Aromen hervorruft und sich so der typische Geschmack entwickelt. Während des Röstvorgangs tritt Öl aus der Bohne aus, wodurch die Bohnen etwas mehr glänzen.



245° ITALIAN ROAST - sehr dunkle Röstung: Für den typisch italienisch, starken Espresso wird die Bohne sehr lange und sehr dunkel geröstet. Die Röstung wird daher auch als Espresso-Röstung bezeichnet. Diese Röstungen sind meist stark glänzend, da durch das lange Röstverfahren Öle freigesetzt werden. Dunkle Röstungen haben in der Regel weniger Koffein als helle Röstungen. Geröstet wird bis direkt nach dem „Second Crack“.



250° SPANISH ROAST - Torrefacto Röstung: Bei diesem Röstgrad sind die Kaffeebohnen extrem dunkel und auffallend glänzend. Eine Besonderheit ist, dass bei dem Röstvorgang Zucker hinzugefügt wird, der die Säure neutralisiert und die Bitterstoffe ausgleicht.

RÖSTVERFAHREN

TRADITIONELLES TROMMELRÖSTVERFAHREN

Bei diesem klassischen Röstverfahren werden die Bohnen in einen großen Trommelröster gegeben. Während des Röstvorgangs werden die Bohnen permanent bewegt, da sich die Trommel um den eigenen Mittelpunkt dreht. Dieses Langzeitröstverfahren dauert 18 und 25 Minuten und erreicht eine Temperatur von 180 °C bis 240 °C. Dabei hat der Kaffee genug Zeit, um seine Aromen vollständig zu entfalten. Die CUP&CINO Bohnen werden in diesem Vorgang geröstet.

HEIßLUFTRÖSTVERFAHREN

Hier handelt es sich um ein Industrieröstverfahren, mit dem Ziel möglichst schnell große Mengen an Kaffee zu rösten. Der Vorgang dauert ca. zwei bis sieben Minuten und erreicht Temperaturen von 400 °C bis 800 °C. Dadurch können verbrannte Röstaromen auftauchen und die Bohnen von außen verbrennen aber innen noch roh sein. Dabei kann sich die Säure nicht richtig abbauen. Außerdem entsteht durch die Hitze heißer Wasserdampf, was ebenfalls zu einem Qualitätsverlust führen kann.

Nach dem Rösten ist es sehr wichtig, dass die Bohnen komplett auskühlen können, da sie noch laufend Kohlendioxid abgeben. Besonders stark in den ersten 48 Stunden nach der Röstung.





*life
beginns
after*
COFFEE





**Du willst noch tiefer in die faszinierende
Barista-Welt eintauchen?**

**Dann freuen wir uns, dich in unserem
Coffee Competence Center in unserer
Firmenzentrale in Hövelhof
begrüßen zu dürfen.**

CUP&CINO[®]
The value of great coffee.

CUP&CINO Kaffeesystem Vertrieb GmbH & Co. KG

Paderborner Straße 33 • D-33161 Hövelhof • info@cupcino.com • www.cupcino.com