# Kaffee

Geschichte, Herkunft, Rösten, Zubereiten





# Kaffee!



Quelle: Wikipedia

## Geschichte des Kaffees

- Erste Erwähnungen in der Region "Kaffa" (Heutiges Äthiopien) im
  9. Jahrhundert
- Von dort ging er über Sklavenhändler nach Arabien
- Tatsächliches Getränk ~15. Jahrhundert
- Legende aus 1671: Hirten haben beobachtet, dass die Schafe die die Kaffeekirschen gefressen haben bis lange in die Nacht aktiv sind.
   Das Fruchtfleisch ist ungenießbar; evlt. wurden die Kerne/Bohnen in Lagerfeuer gespuckt → Rösten

## Kurioses über Kaffee

- Im 16. Jahrhundert im Osmanischen Reich war Kaffee verboten! Legal erst wieder ab 1839
- Zwischen ~1650-1780 viele Staatsmonopole: Schmuggelhandel; "Kaffeeriecher" sollten illegale Röstereien erschnüffeln
- Goethe hatte die Idee Kaffee zu destillieren (wurde später umgesetzt und dabei wurde das Koffein entdeckt)
- Kaffee entwässert den Körper NICHT
- Rohkaffee ist Steuerfrei (Kaffeesteuer: 2,19/kg f. Röstkaffee)
   ~1 Mrd. €/Jahr (zum Vergleich: Bier ~700 Mio €)

## Langzeitwirkung von Kaffee

#### Positive

- Verringert Depressionsrisiko
- Verringert Risiko von div.
   Krebsarten (Nieren, Blasen,
   Darm)

#### Negative

- Bei viel: Unruhe,
   Schlaflosigkeit, Gedankenflucht
- Leichte Abhängigkeit (ggfs. dann auch Entzugserscheinungen)
- Div. Nebenwirkungen von Koffein allgemein

## Sorten

- ca. 60 Sorten weltweit
- 96% des Röstkaffee verteilen sich auf 2 Sorten



#### Arabica

- 60% Marktanteil
- Komplexeres Aroma
- 44 Chromosomen
- Typische Kaffeebohnen-Kerbe

#### Robusta

- 36% Marktanteil
- Leichterer Anbau
- 22 Chromosomen
- Gerade Kerbe

## Inhaltsstoffe

#### • CGA

- Evtl. Stoff der Magenprobleme verursacht
- Positive Effekte: Schützt die DNS, verlangsamt Zuckeraufnahme

#### Zucker

 Karamellisiert, sorgt für süßen oder bitteren Geschmack

#### Lipide

- Werden durch die Maillard-Reaktion in komplexe Aromen gewandelt
- "Negativ-Beispiel": Acrylamid

	Arabica	Robusta	
Koffein	1,2%	2,2%	
Chlorogen- säure (CGA)	5,5 - 8,0%	7,0 - 10,0%	
Zucker	~9%	~7%	
Lipide	15 - 17%	10 - 11,5%	

# Verarbeitung der Kirsche

- Trocken
  - Fruchtfleisch (Pulpe) wird getrocknet
  - Trockene Pulpe wird mechanisch entfernt
- Nass
  - Pulpe wird feucht abgequetscht
  - Anschließende Fermentation um "Schleim" zu entfernen
- Halbtrocken
  - Nach dem entfernen des Pulpe werden die Bohnen getrocknet
  - Reste werden mechanisch abgeschält
- Exotisches Verfahren
  - Kopi Luwak: "Katzenkaffee"

#### Röstverfahren

- Industrielle Verfahren
  - Gasbrenner/Heißluft: bis wenige Momente bei 550°C
  - Tendenziell mehr Schadstoffe
- Traditionelle Verfahren
  - Trommel/Pfanne/Backofen
  - 60°C steigend bis max. 250°C (typischerweise bis 210°C)
  - Ca 15 bis 25 Minuten
- Helle Röstung: eher säuerlich, wenig bitter
- Dunkle Röstung: leicht süß, stärker bitter

### DIY Rösten

- Beim Rösten dehnt sich die Bohne aus
- Nach ~15 Minuten
  - → 1. Crack
- Je nach Bohne nach weiteren 2-6 Minuten
  - → 2. Crack (i. A. leiser)
- Zwischen beiden Cracks entstehen die meisten Aromen

- Röstgrade
  - Hell: Zimt-Röstung
  - Mittel: amerikanische Röstung
  - Stark: Wiener Röstung
  - Doppelt:Französische Röstung
  - Italienische Röstung=Espresso
  - Torrefacto (Spanien):Rösten mit Zucker

# Mahlgrad & Zubereitungsverfahren

	Verfahren	Mahlgrad	Ziehzeit	Kommentar
	French-Press	Mittelgrob (etwas gröber als Sand)	3,5 bis 4 Minuten	Wassertemp. 86-94°C
	Filterkaffee	Fein	Abhängig vom Filter	Wassertemp. 86-94°C
	Cold Brew	Mittelgrob	8-12 Stunden	Kaltes Wasser
	"polnisch"	Fein	Umrühren, 5-10 Minuten warten, nicht wieder umrühren	Wassertemp. 86-94°C
	Espresso	Sehr fein	Kurz	Wird bei hohem Druck druch den Kaffee gepresst
	Moka-Kanne	Fein	Kurz	Kochend/Dampf
The second second	Türkisch/Mokka	Sehr fein	Einige Minuten	Kochend, mit Zucker und nach dem kochen weitere Gewürze (Zimt, Nelken,

## Links und Quellen

- Allgemeines
  - Wikipedia: Kaffee, Robusta, Arabica, Sonstige Sorten
- Kaffee rösten
  - Röstgrade
  - Forum zum Heißluft-Friteusen-Röster
- Steuereinnahmen
- Maillard-Reaktion

# LOS GEHT'S



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported License. It makes use of the works of Kelly Loves Whales and Nick Merritt.



