



Tag des Kaffees



www.tag-des-kaffees.de

Aus dem Inhalt

Die sinnliche Seite des Kaffees

Hätten Sie gewusst, dass Kaffee fruchtig oder blumig schmecken kann? Und woran erkennt man eigentlich einen guten Kaffee? Lassen Sie sich in die Geheimnisse der professionellen Kaffeeverkostung einweihen.

Seite 1

Geliebte Gastlichkeit – türkische Kaffeekultur ist UNESCO-Kulturerbe

Kaum etwas ist so tief in der türkischen Kultur verwurzelt wie das Kaffeetrinken. Wie der berühmte Mokka typischerweise genossen wird und welche Rolle er in der türkischen Lebensart nach wie vor spielt, lesen Sie auf

Seite 3

Aktuelle Erkenntnisse der Wissenschaft

Kaffee kann sich nach wissenschaftlichen Studien auch auf das gesundheitliche Wohlbefinden auswirken. Zahlreiche Erhebungen haben die positiven Wirkungen des Heißgetränks auf unseren Körper erneut bestätigt.

Seite 4

Die Kaffee Olympiade – Impressionen eines besonderen Wettbewerbs

Bei den Deutschen Barista Meisterschaften müssen die Profis hinter der Café-Bar ihr Geschick vor einer Fachjury unter Beweis stellen. Warum das Event für die Teilnehmer ein unvergessliches Erlebnis ist, erfahren Sie auf



Foto: © Alexey Karmanov

Seite 6

Herzenswärme zum Trinken – Suspended Coffee

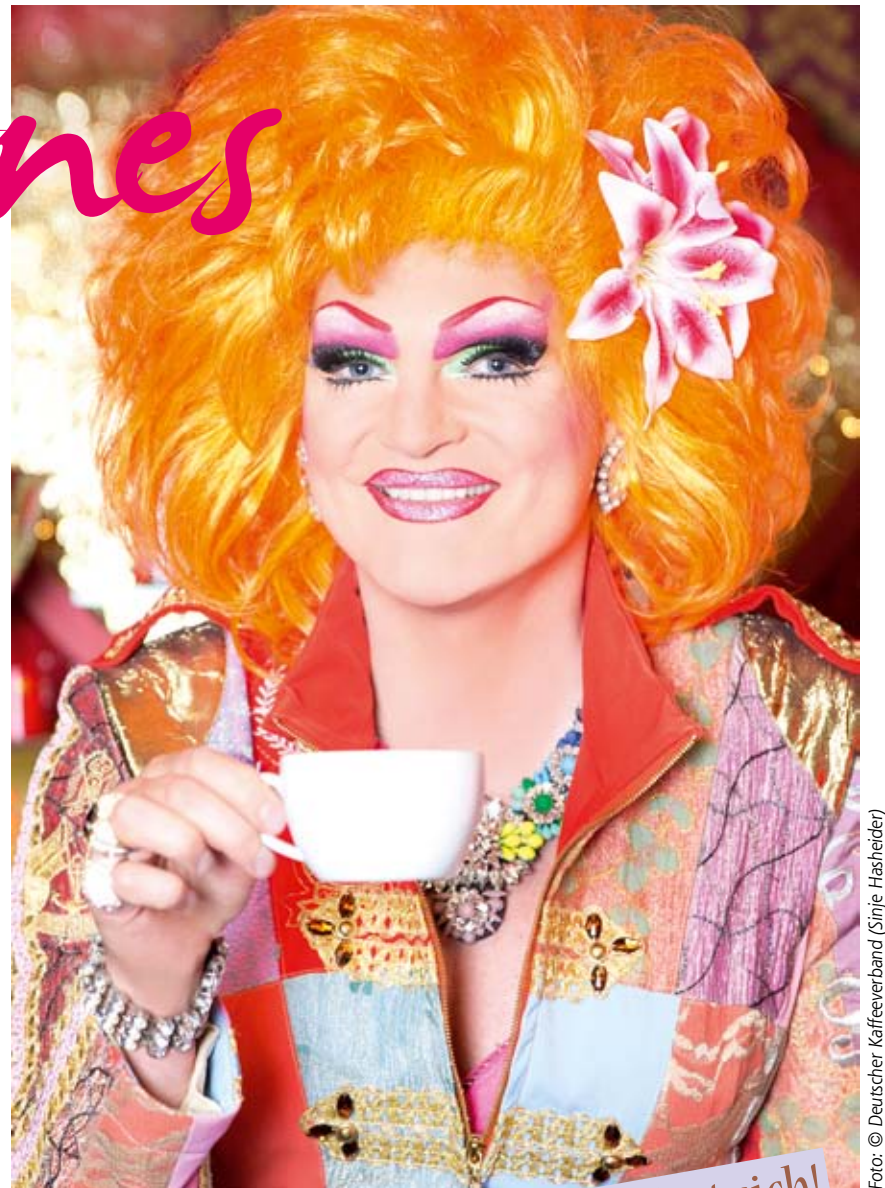
Wie kann man Nächstenliebe mit einer Tasse Kaffee zum Ausdruck bringen? Ein gelungenes Beispiel für kleine Gesten mit großer Wirkung ist die Aktion „Suspended Coffee“. Die deutsche Begründerin Saskia Rüdiger erklärt im Interview, worum es dabei geht.

Seite 7

Olivia Jones

übernimmt die Schirmherrschaft zum neunten „Tag des Kaffees“

In diesem Jahr wird der „Tag des Kaffees“ am 06. September besonders bunt gefeiert. Schirmherrin ist Showlady und TV-Star Olivia Jones. Sie liebt, neben dem Rampenlicht, vor allem ihre tägliche Tasse Kaffee. Die neu gestaltete Website www.tag-des-kaffees.de lädt „Klick für Klick“ zum Anschauen und Mitmachen ein.



Olivia Jones

für sie eine ganz besondere Ehre ist und warum Kaffee und Kiez so gut zusammenpassen.

Vorbeischaun lohnt sich!
www.tag-des-kaffees.de
Neue Funktionen im frischen Look!

Seit neun Jahren zelebriert Deutschland den „Tag des Kaffees“ – in diesem Jahr findet er am 06. September statt. Mehr als 100 Unternehmen präsentieren auch diesmal mit spannenden Aktionen die ganze Welt des Kaffees. Besucher sind herzlich eingeladen, erlebnisreiche Stunden bei Showröstungen, Kaffeeseminaren, Verkostungen und vielen anderen kleinen und großen Events zu Ehren des Lieblingsgetränkes der Deutschen zu verbringen.

Neben einer bunten Schirmherrin schmückt sich der „Tag des Kaffees“ dieses Jahr mit einer ganz neu in Szene gesetzten Website. Passend zum Ehrentag präsentiert sie sich in einem frischen, übersichtlichen Design und mit neuen Funktionen. Kaffeeliebhaber können nun noch unkomplizierter und schneller nach Aktionen in ihrer Nähe suchen und sich über den „Tag des Kaffees“ informieren. Auch Olivia Jones kommt auf www.tag-des-kaffees.de zu Wort. Im unterhaltsamen Interview erzählt sie unter anderem, warum die Schirmherrschaft

Kultig, heiß und auffallend anders: Diesjährige Schirmherrin ist Travestiekünstlerin und Kaffeefan Olivia Jones. Damit tritt sie in die Fußstapfen anderer prominenter Kaffeeliebhaber wie Roger Cicero, Tanja Szewczenko oder Nina Ruge. Das „Hamburger Original“ wurde durch TV-Sendungen wie „Deutschland sucht den Superstar“ oder das „Dschungelcamp“ auch über die Grenzen der Hansestadt hinaus bekannt. Bei ihren berühmt-berüchtigten Kieztouren zieht die „mit Dekoration“ bis zu zwei Meter dreißig große Lady regelmäßig alle Blicke auf sich. Dabei ist sie selten ohne einen Becher „Coffee to go“ unterwegs. „Kaffee gehört für mich zu Hamburg wie der Kiez – beides ist für mich ein heißes Vergnügen“, so Jones. Die Touren enden gern auf der Großen Freiheit in der kultigen Bar des schrillen Paradiesvogels – dem „Olivia Jones Club“. Zur Grundausstattung zählt dort auch eine kuschelige Kaffeebar – ungewöhnlich im eher feuchtfröhlichen Nachtleben St. Paulis, aber selbstverständlich für die selbsternannte Bürgermeisterin von Hamburgs sündiger Meile. „Ein Mitternachtskaffee gehört für mich einfach dazu.“

Foto: © Mathias Kirsten



Die sinnliche Seite des Kaffees

Ein Bouquet aus tausend Aromen



Eher fruchtig und blumig oder doch nussig bis würzig? Wer schon einmal an einem Weinseminar teilgenommen hat, kennt sich mit diesen Bezeichnungen sicherlich aus. Aber hätten Sie gedacht, dass Profis mit diesen Begriffen auch das Aroma von Kaffee beschreiben?

Lesen Sie weiter auf Seite 2

Foto: © Deutscher Kaffeeverband (Sinja Hashelder)



Die sinnliche Seite des Kaffees Ein Bouquet aus tausend Aromen

Orange, Banane, Lavendel, Minze, Mandel – wenn Sie an Ihre letzte Tasse Kaffee denken, haben Sie beim Genießen Noten von Obst, Blumen, Kräutern oder Nüssen wahrgenommen? Vermutlich nicht – es sei denn, Sie sind Sensorik-Experte oder professioneller Kaffeetester. Und selbst für Spezialisten mit geschultem Gaumen ist es schwierig, die zahlreichen Aromen im Kaffee herauszuschmecken. 850 verschiedene Nuancen wurden bislang nachgewiesen, vermutlich sind es aber weit über 1.000. Zum Vergleich: Bei Wein sind etwa 400 Aromen bekannt.

Wie Profis Kaffee bewerten

Um Kaffee genau zu kategorisieren, spielen Duft und Geschmack eine zentrale Rolle. Deshalb prüfen die Experten zunächst den Rohkaffee und anschließend die gerösteten Bohnen. Beim sogenannten Cupping wird der Kaffee professionell verkostet und anhand eines „Verkostungsbogens“ möglichst objektiv bewertet. Typische Kategorien sind die vier geschmacklichen Richtungen Süße, Säure, Bitterkeit und Salzigkeit sowie Aroma, Körper und Abgang.

„Das Mundgefühl oder der Körper beschreibt den haptischen Eindruck, den eine Speise oder ein Getränk im Mund erzeugt, während Abgang den Nachklang nach dem Herunterschlucken bezeichnet“, erklärt Dr. Matthias Kirsten von der Bonner Kaffeeschule. „Ähnlich wie wir einen Schluck Sahne



Sensorik-Seminar in der Bonner Kaffeeschule

von einem Schluck fettarmer Milch anhand des haptischen Gefühls im Mund unterscheiden können, gibt es auch bei Kaffee große Unterschiede. Hier spielen der Restzuckeranteil der gerösteten Bohnen wie auch die Menge der aus der Bohne gelösten Öle und Fette eine wesentliche Rolle.“

Übung macht den Meister

Um alle Kriterien objektiv beschreiben zu können, ist reichlich Training und Austausch mit anderen Kaffee-Enthusiasten erforderlich. Mit der nötigen Übung kann man aber die Unterschiede der einzelnen Sorten sehr gut erken-



Die deutschen Fußballdamen erhielten für ihren ersten Sieg bei einer Europameisterschaft 1989 ein Kaffeeservice. Als besondere Siegesprämie zum 4:1-Sieg gegen die Norwegerinnen entlohnte der DFB die deutschen Europameisterinnen mit Tellern und Tassen aus Porzellan.

nen. Dazu Dr. Kirsten: „Brasilianischer Kaffee hat zum Beispiel weniger Säure, dafür aber einen mittleren bis vollen Körper. Viele Sorten haben auch nussige und schokoladige Noten. Typische Kaffees aus Äthiopien, zum Beispiel Sidamo oder Yirgacheffe, enthalten immer Fruchtsäurenoten. Ein Yirgacheffe bietet darüber hinaus oftmals Nuancen von Jasmin.“

Das kleine Kaffeeseminar

Wer auf den Geschmack gekommen ist und zu Hause eine kleine Kaffeeverkostung zelebrieren möchte, sollte zwei Dinge beachten: die Schulung der Sinne und die Auswahl der Kaffees. „Man kann nur das schmecken, was man auch tatsächlich kennt“, so Dr. Kirsten. „Deshalb gilt es, möglichst viele verschiedene Aromen bewusst wahrzunehmen – und das nicht nur geschmacklich. Um die Sinne zu schulen, sollte man einfach mal am Apfel oder am Pfirsich schnuppern, bevor man hineinbeißt. Hierbei erkennt man recht schnell, dass grüne Äpfel anders duften als rote. Auch das Riechen an floralen oder erdigen Elementen hilft, um eine Erinnerung und Namen für kaffeerelevante Gerüche aufzubauen, zum Beispiel Jasmin, Rosen, Gras, Heu, Gartenerde, nasses Laub und Ähnliches.“

Für die Verkostung empfiehlt der Experte, als Einsteiger maximal mit zwei bis drei Kaffees zu starten. Einer davon sollte relativ neutral sein – also weder zu bitter schmecken noch zu viel Säure

enthalten. „Typisches Beispiel hierfür ist ein brasilianischer Santos. Er hat einen sehr milden Geschmack, kaum Säure und eignet sich deshalb perfekt als Richtschnur für die anderen Kaffees, die man testen möchte“, erläutert der Kaffeespezialist. „Als Vergleichsmuster eignet sich aber auch ein Kaffee, den man schon kennt und den man besonders gern mag.“



Initiator des „Tages des Kaffees“ ist der Deutsche Kaffeeverband, der kürzlich von der Deutschen Gesellschaft für Verbandsmanagement e.V. (DGVM) zum „Verband des Jahres 2014“ gekürt wurde. Ein Grund für diese Auszeichnung war die erfolgreiche Organisation des „Tages des Kaffees“.

Wichtig bei der Kaffeeverkostung

- Lassen Sie sich Zeit.
- Verkosten Sie immer „schwarz“, also ohne Milch und Zucker.
- Probieren Sie den Kaffee bei verschiedenen Temperaturen – warm (nicht heiß), lauwarm und abgekühlt (Körpertemperatur). Die Temperatur hat großen Einfluss auf die Geschmackswahrnehmung – je kühler der Kaffee, desto einfacher lassen sich die Geschmacksnuancen bestimmen.
- Neutralisieren Sie den Kaffeegeschmack zwischendurch mit einem Schluck Wasser.

- Schlürfen ist ein Muss! Hierbei vermischt sich der Kaffee mit Sauerstoff, wodurch die Aromen besser wahrzunehmen sind.

Und woran erkennt man nun einen guten Kaffee? „Ein guter Kaffee ist mild und nicht bitter, er hat ein kräftiges Aroma und hinterlässt ein nachhaltiges, angenehmes Kaffeegefühl im Mund. Idealerweise schmeckt er auch ungesüßt und kalt“, verrät Dr. Kirsten von der Bonner Kaffeeschule.





Zelebrierte Tradition in der Tasse Die äthiopische Kaffezeremonie

Kaffee genießt in Äthiopien einen besonders hohen Stellenwert. Im Ursprungsland des Kaffees ist das aromatische Getränk so sehr geschätzt, dass es bei fast keinem Anlass fehlen darf. Bei der Zubereitung zelebrieren die Äthiopier ganz bestimmte Rituale. Der gemeinsame Austausch und das Miteinander, wofür sich die Menschen viel Zeit nehmen, stehen im Vordergrund.

Der Ablauf ist dabei bis ins kleinste Detail festgelegt. Traditionell sind es die Frauen, die schon morgens mit dem Waschen und der Röstung der grünen Kaffeebohnen beginnen. Dabei tragen sie meist ein weißes Tuch um den Kopf und die Schultern. Sobald der Duft der warmen Bohnen die Luft erfüllt, beginnt das Mahlen mit dem Holzmörser. Das Pulver geben die Frauen dann in die mit kochendem Wasser gefüllte

Jebana – eine Kanne aus Ton. Wesentlicher Bestandteil der Zeremonie ist Weihrauch, der in die heiße Kohle gelegt wird. Außerdem wird gern Popcorn oder geröstetes Getreide, das Kollo, angeboten. Feierlicher Höhepunkt ist schließlich das Einschenken des Kaffees, das mit einem Guss in kleine, meist bunt bemalte Tässchen erfolgt. Salz, Zucker, Gewürze oder Butter dienen zum Verfeinern. Dass es bei der äthiopischen Kaffezeremonie nicht um das Kaffeetrinken an sich, sondern vielmehr um sozialen Austausch und Gemeinschaftsgefühl geht, zeigt die Anzahl der dabei gereichten Tassen. Drei sollten getrunken werden. Die erste Tasse steht ausschließlich für den Genuss, bei der zweiten können gesellschaftliche und politische Themen diskutiert werden und mit der dritten Tasse erhalten schließlich alle Teilnehmer ihren Segen.



Von der Ernte zum Export

Die rote Frucht des Kaffeestrauchs wird auch Kaffeekirsche genannt. In ihrem Innern wachsen jeweils paarweise zwei Samen, die Kaffeebohnen. Die Kaffeekirschen werden per Hand oder auf großen Plantagen maschinell geerntet. Anschließend werden sie in einem aufwendigen Prozess von Fruchthaut, Fruchtfleisch, der sogenannten Pergamenthülle und einem feinen Silberhäutchen befreit und ge-

trocknet. Übrig bleiben die kostbaren Rohkaffeebohnen, die nun sorgfältig geschält und mehrfach gereinigt werden.

Weltweit werden jährlich etwa 145 Millionen Sack Kaffee zu je 60 kg geerntet. Davon werden rund 100 Millionen Sack Kaffee in alle Welt exportiert, wobei die bedeutendsten Exportländer Brasilien, Vietnam und Indonesien sind.

Gelebte Gastlichkeit

Türkische Kaffeekultur ist UNESCO-Kulturerbe

Kaum etwas ist so tief in der türkischen Kultur verwurzelt wie das Kaffeetrinken. 2013 nahm die UNESCO die türkische Kaffeekultur sogar in die Liste des immateriellen Kulturerbes auf. Das sind laut UNESCO gelebte Bräuche und Traditionen eines Landes, die über Generationen von Menschen weitergegeben werden. Ziel der Auszeichnung ist, die weltweite kulturelle Vielfalt zu wahren. Neben der türkischen Kaffeekultur wurden 2013 unter anderem auch die griechische Mittelmeerküche und die Baukunst der mongolischen Nomaden zum immateriellen Kulturerbe ernannt.

Typischerweise genießt man in der Türkei den berühmten Mokka. Eigentlich war das die

Bezeichnung für eine Stadt im Jemen. Heute versteht man unter dem Begriff eine spezielle Zubereitungsart. Der sogenannte Türk Kahvesi besteht aus besonders fein gemahlenem Kaffeepulver und wird mit reichlich Zucker in einem offenen Stieltopf, dem „Cezve“ oder auch „Ibrik“, gekocht. Heutzutage wird das Gefäß auf Holzkohle erhitzt, während man ursprünglich den heißen Wüstensand nutzte. Gern verfeinert man den Mokka mit Gewürzen wie Nelken, Kardamom, Zimt oder Piment. Heikel ist hingegen die nachträgliche Zuckerbeigabe, denn das Umrühren würde den Kaffeesatz am Tassenboden aufwirbeln. Den ferti-

gen Mokka genießt man, je nach Süße, als „az şekerli“ (mit wenig Zucker), „orta şekerli“ (mittelsüß) oder „tam şekerli“ (sehr süß). Das Qualitätsmerkmal ist der feste Schaum, der sich auf der Oberfläche des Getränks bildet.

Entgegen dem allgemeinen Trend zum schnellen „Coffee to go“ ist das ausgiebige Zelebrieren des Mokkas nach wie vor ein unverzichtbarer Teil der türkischen Lebens-

art. Nicht ohne Grund besagt ein türkisches Sprichwort: „Wer seinen Kaffee mit Freunden trinkt, kann sicher sein, dass die Verbindung 40 Jahre hält.“



In Saudi-Arabien gilt es als Scheidungsgrund, wenn die Frau von ihrem Ehemann nicht ausreichend Kaffee erhält. Das liegt an einer im Gesetz verankerten Regelung, die besagt, dass der Mann seine Frau angemessen mit sämtlichen Gütern zu versorgen hat.





Kaffeegenuss für Körper und Geist

Ob im Büro, zu Hause oder unterwegs – Kaffee macht uns nicht nur munter, das aromatische Heißgetränk wirkt sich nach wissenschaftlichen Studien auch auf das gesundheitliche Wohlbefinden aus.



Aktuelle Erkenntnisse der Wissenschaft

Braune Bohnen für die grauen Zellen

Viele Studien haben bereits festgestellt, dass Koffein eine positive Wirkung auf das Gedächtnis hat. Ein Forscherteam der Johns Hopkins Universität in Baltimore hat diese Ergebnisse vor Kurzem



In der Kombination mit Honig kann Kaffee bei Reizhusten Abhilfe schaffen. Laut einer Untersuchung der Universität in Teheran kann dieser Mix sogar besser helfen als Kortison.

erneut bestätigt. Ihren Untersuchungen zufolge kann Kaffee das Langzeitgedächtnis fördern. Bei dem Versuch schauten sich zwei Teilnehmergruppen bestimmte Bilder an. Die eine Gruppe nahm anschließend 200 Milligramm Koffein zu sich – diese Menge ist un-

gefähr in zwei Tassen Kaffee enthalten. Die andere Gruppe erhielt ein Placebo. Das Fazit: Die Probanden, die Koffein konsumiert hatten, erkannten die Bilder auch 24 Stunden später deutlich besser als die Kontrollgruppe. Diese Untersuchung ist auch deshalb spannend, weil sie zahlreiche frühere Studien im Zusammenhang mit Alzheimer untermauert. Schon lange deuten Forschungsarbeiten darauf hin, dass Kaffee vor einer Alzheimer-Erkrankung schützen kann.

Koffein gegen das Zittern

Mehrere Studien zeigten bereits vor zwei Jahren, dass ein hoher Koffeinkonsum mit einem verringerten Risiko für Parkinson verbunden zu sein scheint. Koffein wirkt auf das Gehirn und regt die Dopamin-Produktion an. Entkoffeinierter Kaffee zeigte dagegen keine Wirkung.

Koffein kann auch helfen, die Bewegungssymptome bei Menschen zu verbessern, die bereits an Parkinson leiden. Das haben kanadische Forscher in einer weiteren Untersuchung erstmals nachgewiesen. Bei 400 Milligramm Koffein pro Tag – was etwa vier Tassen Kaffee entspricht – verbesserten sich motorische Symptome bei Parkinsonpatienten.

Kaffee tut der Leber gut

Regelmäßiger Kaffeegenuss fördert ebenfalls die Gesundheit der Leber. Zu diesem Schluss kamen amerikanische Wissenschaftler schon vor einigen Jahren. Inzwischen gibt es zahlreiche Studien, die den Einfluss des Heißgetränks auf das Leberkrebsrisiko untersucht haben. Italienische Forscher haben verschiedene Studien jetzt zusammengefasst und ausgewertet. Danach erkranken Kaffeetrinker nicht nur seltener an Leberzirrhose, sondern auch an Leberkrebs. Konkret errechneten die Wissenschaftler, dass Kaffeetrinker zu 40 Prozent seltener an Leberkrebs erkranken. Grund hierfür scheinen unterschiedliche bioaktive Substanzen im Kaffee zu sein, die die Leber schützen. Dazu gehören neben Koffein auch Chlorogensäure sowie die Inhaltsstoffe Cafestol und Kahweol, die antioxidativ wirken.

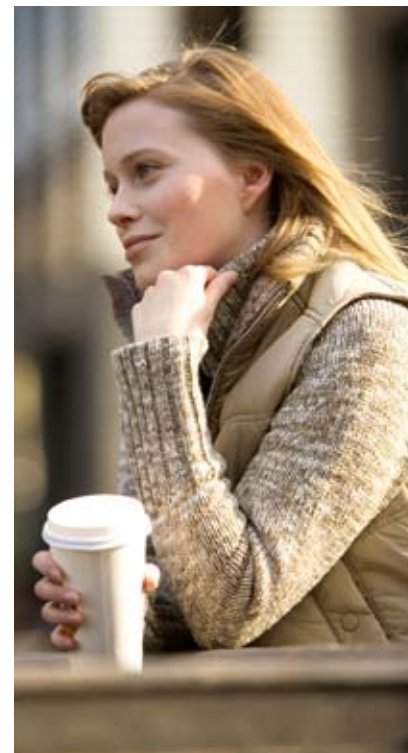
Balsam für die Psyche

Für das seelische Gleichgewicht ist Kaffee ebenfalls ein vitalisierendes Elixier. Vier bis fünf Tassen Kaffee täglich stärken das Wohlbefinden – so das Ergebnis einer amerikanischen Studie. Den Untersuchungen zufolge ist bei Kaffeetrinkern die Wahrscheinlichkeit, depressiv zu werden, um zehn Prozent geringer als bei Personen, die keinen Kaffee trinken.

Eine aktuelle Forschungsarbeit der Harvard School of Public Health konnte ebenfalls die stimulierende Wirkung von Kaffee auf die Psyche nachweisen. Ihre Begründung: Koffein regt nicht nur das zentrale Nervensystem an, es fördert auch die Produktion von Botenstoffen wie Serotonin, Dopamin und Noradrenalin. Dadurch wirkt Kaffee wie ein leichtes Antidepressivum.

Auf Herz und Arterien geprüft

Selbst wer unter Herz-Kreislauf-Problemen leidet, muss auf seinen heiß geliebten Kaffee nicht verzichten. Ganz im Gegenteil: Forscher der Universitäten Harvard (USA) und Singa-



pur haben in umfangreichen Studien einen möglichen Zusammenhang zwischen Kaffeekonsum und Herz-Kreislauf-Erkrankungen untersucht. Das Ergebnis: Menschen, die drei bis fünf Tassen Kaffee pro Tag trinken, erleiden seltener einen Schlaganfall oder Herzinfarkt als diejenigen, die gar keinen Kaffee trinken. Kaffee – in Maßen genossen – ist somit kein Risikofaktor für Schlaganfall oder andere Herz-Kreislauf-Erkrankungen.



Kaffee war früher in Apotheken zu erwerben. Tatsächlich galt das koffeinhaltige Heißgetränk bis zum 18. Jahrhundert als Medizin. Auch heute noch können wir die Eigenschaften des Kaffees nutzen: Täglicher Kaffeekonsum kann zum Beispiel das Risiko von Parkinson, Herzinfarkt und Diabetes senken.

Die Bohne, die die Welt bewegt

Zahlen, Daten, Fakten rund um Kaffeeanbau, -handel und -konsum



Kaffee und Wein – zwei Individualisten

In gewisser Hinsicht lässt sich Kaffee durchaus mit Wein vergleichen: Auch beim Kaffee sind die **Geschmacksunterschiede erheblich**. Wie beim Wein ergibt sich die individuelle Geschmacksausprägung durch verschiedene Anbauländer, Klima- und Höhenunterschiede, durch die regionale Bodenqualität, Anbautechniken und die Weiterverarbeitung nach der Ernte.

London und New York: die Handelsbörsen für Kaffee

Der Rohkaffee wird **per Schiff** in seine Zielländer transportiert. Für Teile des importierten Rohkaffees fungiert Deutschland als Umschlagplatz. Hier sind vor allem **Hamburg** und **Bremen** als Zielhäfen wichtig. Im Jahr 2013 wurden mehr als eine Million Tonnen Rohkaffee in die beiden deutschen Häfen geliefert. Das entspricht **18,5 Millionen Kaffeesäcken**.

Der Weltmarktpreis für Kaffee wird an den beiden **Rohstoffbörsen in London und New York** festgelegt. Hier wird der Kaffee entsprechend den Herkunftsländern und Sorten in verschiedene Gruppen unterteilt und separat gehandelt. Während man sich dafür früher auf dem „Parkett“ traf, findet der Handel heutzutage ausschließlich **digital** statt. Dabei ist die **New Yorker Börse für Arabica** zuständig, während **London den Weltmarktpreis für Robusta festlegt**. An diesen definierten Preisen orientieren sich Kaffeimporteure und einkaufende Röster.

Deutschland als wichtiges Exportland

Ein Großteil des in Deutschland veredelten Kaffees wird im **eigenen Land** konsumiert. Der andere Teil des importierten Rohkaffees wird bei uns verarbeitet, um ihn dann in andere Länder zu exportieren. Die Bedeutung für den Export von geröstetem Kaffee aus Deutschland wächst stetig.

Kaffee Fans in Europa und Deutschland

Wer hätte gedacht, dass nicht in Italien, sondern **in den nordeuropäischen Ländern die eifrigsten Kaffeekonsumenten leben?** Pro Kopf verbrauchen die Finnen durchschnittlich 12 Kilogramm Rohkaffee pro Jahr, bei den Norwegern sind es 8,7 Kilogramm, Dänemark liegt bei 8,57 Kilogramm. Die Italiener kommen hingegen „nur“ auf 5,63 Kilogramm Rohkaffee.

Übrigens ist Kaffee mit einem jährlichen Konsum von rund 165 Litern noch immer das **Lieblingsgetränk** der Deutschen und lässt Wasser mit 140 Litern und Bier mit 107 Litern hinter sich.





Kaffee kreativ!

Wie Kapseln und Co. zu Kunstwerken werden

Kaffee wird besonders wegen seines feinen Duftes und des aromatischen Geschmacks geschätzt. Einige Menschen betrachten das Heißgetränk jedoch aus einem ganz anderen Blickwinkel. Sie beschäftigen sich mit seinen ästhetischen Aspekten und machen aus Kaffee Kunst.



Zum Entwickeln von Schwarz-Weiß-Filmen kann das auf Kaffeesäure basierende Caffenol genutzt werden. In Verbindung mit Vitamin C dauert der Prozess ebenso lange wie mit gängigen chemischen Substanzen.



Eine von ihnen ist Frida Grubba. Die Berliner Künstlerin wollte Kaffeekapseln, anstatt sie nach Gebrauch zu entsorgen, ein „zweites Leben“ geben. Seit 2013 entwirft Grubba darum unter ihrem Label „oldgold-berlin“ aparte Schmuckstücke aus Kaffeekapseln. „Upcyclen“ nennt sich diese Art der kreativen Wiederverwertung. Die handgefertigte Kollektion umfasst farbenfrohe Ketten, Ohrringe, Broschen, Anhänger, Armreifen und sogar Knöpfe. Der Ursprung der filigranen Modelle, die teilweise durch Süßwasserperlen und feinen Silberdraht ergänzt werden, lässt sich nur noch vermuten. Auf www.oldgoldberlin.de präsentiert Frida Grubba ihre Arbeiten – übrigens ausnahmslos Unikate.

Nicht nur in der Hauptstadt, auch im kleinen Neustadt a.d. Aisch wird Kaffeekunst großgeschrieben. Dort fertigt Carlo Zanoni zeitlose Schmuckstücke aus Kaffeebohnen. Alles fing 2005 an,

als Zanoni erstmals Schmuck aus unkonventionellen Materialien wie Ebenholz entwarf. Schon bald entdeckte er seine Leidenschaft für die braune Bohne. Sowohl ihre schöne Form als auch ihre orientalischen Ursprünge faszinieren den Kunsthandwerker. Carlo Zanoni kombiniert Kaffeebohnen besonders gern mit Silber- und Goldelementen, Türkis und roten Magnoliensamen. Da der Künstler die Kaffeebohnen in ihrer Natürlichkeit erhält, duften seine Kreationen angenehm nach Kaffee. Unterschiedliche Farbnuancen der Schmuckstücke erreicht Zanoni durch die Dauer der Röstung. Seine exklusiven Arbeiten sind unter www.kaffeebohnen-schmuck.de erhältlich.

Ebenfalls „auf die Bohne gekommen“ ist Eva Cello. Die aus Tschechien stammende Goldschmiedin und Schmuck-

designerin betreibt die schmuckvolle Verarbeitung von Kaffeebohnen in Dresden. Beste Voraussetzungen dazu bringt Cello als ausgebildete Barista in jedem Fall mit. Basis ihrer Schmuckstücke sind, neben Kaffeebohnen, chirurgischer Stahl und Halbedelsteine. Gern setzt Cello auch Porzellan oder Keramik ein. Die Bohnen werden mit einer Lasur vor Witterungseinflüssen und Feuchtigkeit geschützt. Darüber hinaus kann man Eva Cellos Kunst auch an der Wand bewundern. In ihren Bildern klebt sie Kaffeebohnen auf Leinwände, malt mit Kaffee oder lässt aus Kaffeeflecken abstrakte Formen entstehen. Unter www.evacello.com können sich Kunst- und Kaffeeliebhaber über Cellos Werke informieren.



Basteltipp: Halskette aus Kaffeebohnen

Wer sich als Einsteiger für „Kaffeekunst“ interessiert, kann sich hier einmal ausprobieren. Mit etwas Geschick und dem richtigen Material entsteht eine kleine Kostbarkeit.

Man benötigt:

- mindestens 40 Kaffeebohnen
- einen kleinen Handbohrer
- Stahldraht oder Silikonfaden
- Deko-Perlen
- einen Karabiner- oder Knebelverschluss
- einen Ösenring

So gehts:

Die schönsten Kaffeebohnen herausuchen – je nach Länge der Kette mindestens 40 Stück. Mit dem Bohrer vorsichtig feine Löcher in die Bohnen bohren. Den Karabiner- oder Knebelverschluss an einem Ende des Stahldrahts bzw. Silikonfadens anbringen. Nun die Kaffeebohnen auffädeln. Je nach Geschmack mehrere Perlen dazwischensetzen. Zum Schluss den Ösenring am Fadenende anbringen, um die Kette zu schließen.





Die Kaffee Olympiade

Impressionen eines besonderen Wettbewerbs



Erna Tosberg – deutsche Barista-Meisterin

Ein Barista ist der Experte hinter der Café-Bar. Mit Geschick und Fachwissen bereitet er Espresso und Kaffeespezialitäten zu. Um auf das professionelle Handwerk aufmerksam zu machen und den Baristas eine Möglichkeit zu geben, ihr Können unter Beweis zu stellen, findet in jedem Jahr die „Kaffee Olympiade“, auch Deutsche Barista Meisterschaften genannt, statt – diesmal vom 17. bis 19. September 2014 in Berlin.

Ausrichter des seit 1999 bestehenden Contests ist die SCAE (Specialty Coffee Association of Europe). Der Sieger aus dem nationalen Wettbewerb tritt anschließend bei den jährlichen Weltmeisterschaften an. Sie werden alljährlich im Juni, initiiert von der WCE (World Coffee Events), veranstaltet.

Wer nachweisbare Erfahrungen als Barista hat und seit mindestens zwei Jahren in Deutschland tätig ist, kann an der „Kaffee Olympiade“ teilnehmen.

Die Baristas müssen sich dabei vor einer Fachjury beweisen. Die besteht aus ehemaligen Meisterschaftsgewinnern sowie anerkannten Kaffee-Experten und -Expertinnen. Alle Juroren sind SCAE-zertifiziert.

SCAE-Event-Koordinator Ralf Berlit erklärt den besonderen Reiz der „Kaffee Olympiade“: „Die Sieger profitieren persönlich von monatelangem Training und einer unvergesslichen Atmosphäre – das ist wirklich eine einzigartige Lebenserfahrung. Hinzu kommen der intensive Austausch und die Networkingmöglichkeiten vor Ort. Sie erhalten Siegpriämien und Sponsorengeschenke und haben die Chance, ihren nun starken Bekanntheitsgrad nach ihren Möglichkeiten für sich zu nutzen.“

2013 war rund ein Drittel der teilnehmenden Baristas weiblich. Eine von ihnen ist Erna Tosberg aus Münster – sie

trat in der Disziplin „Barista Championship“ an und wurde deutsche Barista-Meisterin. Etwas aufgeregt war sie, trotz reichlichen Trainings, dann doch. Tosbergs größte Angst, „dass beim Transport der Utensilien von Münster nach Berlin etwas kaputtgehen könnte“, blieb aber glücklicherweise unbegründet. Am meisten freut sich die amtierende deutsche Meisterin darüber, nun auch viel außerhalb ihres Arbeitsumfeldes über Kaffee sprechen zu können.

In diesen Disziplinen können die Baristas antreten. Jeder Wettbewerb wird gesondert bewertet:

Barista Championship

Barista-Talent wird bei Espresso, Cappuccino und einer Eigenkreation auf espressobasis gezeigt. Neben Geschmack und Optik des Getränks fließen Technik und die Qualität der Präsentation mit in die Bewertung ein. Dazu gehören unter anderem die Präsenz und Kreativität des Baristas.

Coffee in Good Spirit Championship

Eine Hommage an den Irish Coffee. Baristas und Barkeeper treten gemeinsam an. Irish Coffee und individuelle Kaffeevariationen mit Alkohol werden gemixt und nach ihrem „Kaffeecharakter“ benotet.



Latte Art Championship



Cup Tasters Championship



Brewers Cup

Latte Art Championship

Jeder Barista muss die kunstvolle Zubereitung von Milchschaum beherrschen. Die Teilnehmer beweisen bei der Gießtechnik mit Cappuccino und Co. eine ruhige Hand. Außerdem entsteht ein Signature-Latte-Art-Drink. Die Milchschaummuster werden nach Aussehen, Kreativität, Schwierigkeit und Darbietung des Baristas bewertet.



Kaffee kann auch dabei helfen, unangenehme Gerüche im Kühlschrank oder Auto zu vertreiben. Man stellt einfach eine Schüssel mit Kaffeesatz in den betroffenen Raum und der unangenehme Duft verschwindet.

Cup Tasters Championship

Ein guter Geschmacks- und Geruchssinn ist beim „Cup Tasting“ das A und O. Die Aufgabe: aus drei Tassen frisch aufgebühtem Kaffee diejenige aussortieren, die eine andere Kaffeesorte enthält.

Brewers Cup

Ein guter Barista beherrscht nicht nur die Espressozubereitung, sondern auch den Brühkaffee. Beim „Brewers Cup“ legt die Jury darum Wert auf das perfekte Extraktionsverhältnis.



Coffee in Good Spirit Championship





Bitte im ganzen Satz Kaffeersatzlesen

Nur selten schenkt man dem Kaffeefilter oder dem Auffangbehälter der Siebträgermaschine nach dem Brühvorgang besondere Aufmerksamkeit. Dabei sammelt sich darin ein vielseitiges Überbleibsel – der Kaffeersatz. Mitunter findet er bei uns eine zweite Verwendung als Reinigungsmittel, im Komposthaufen oder als Gesichtspflege.

Ganz anders wird das Nebenprodukt hingegen in Süd- und Osteuropa sowie im arabischen und türkischen Raum eingesetzt. Dort liest man seit dem 17. Jahrhundert aus dem braunen Bodensatz des Mokkas die Zukunft. Die Ursprünge dieser Tradition sind nicht ganz eindeutig.

Kleine Einführung für Kaffeersatzleser

Das Kaffeersatzlesen folgt bestimmten Abläufen, die Einsteiger nicht außer Acht lassen sollten. Trotz aller Genauigkeit und Tradition gilt aber: Kaffeersatzlesen soll vor allem unterhaltsam sein. Am besten deutet man anfangs Freunden die Zukunft, denn hier ist das

nötige Vertrauen vorhanden. Für sich selbst oder Menschen, die man nicht mag, aus dem Kaffeersatz zu lesen, ist hingegen strikt verboten.

Bevor es losgeht: für eine entspannte Atmosphäre sorgen. Eine gute Raumbelichtung gehört bei der Zeremonie unbedingt dazu. Wichtig: Der Brauch schreibt vor, dass sich die Lichtquelle im Rücken des Kaffeersatzlesers befindet.

Zuerst muss der Mokka frisch aufgebriht werden. Dazu das Mokka pulver mit Wasser im Ibrik oder Cezve, einem offenen Stieltopf, aufkochen und kurz ziehen lassen. Nun kann der fertige Mokka eingeschenkt und getrunken werden. Man gibt ihn ungefiltert in die Tasse, sodass der feine Bodensatz am Tassenboden verbleibt.

Anschließend wird die Tasse mit der Untertasse bedeckt und dreimal im Kreis gedreht. Danach stürzt man die Tasse schwungvoll um. Gedeutet werden die Muster in ihrem Inneren, die sich durch den herunterlaufenden Kaffeersatz bilden.

Was Muster und Figuren verraten

Bevor es an die Interpretation einzelner Figuren geht, zählt der Gesamteindruck. Ist der Satz gleichmäßig verteilt, kann das auf einen ausgeglichenen Charakter hinweisen. Ungleichmäßige Wellen lassen hingegen auf eine flexible Person schließen, die möglicherweise auch leicht beeinflussbar ist.

Schimmern helle Stellen durch den Kaffeersatz, deutet das auf positive Dinge hin. Dunkle Flecken sind eher negativ behaftet.

Zahlreichen Formen und Figuren im Kaffeersatz wird eine ganz bestimmte Bedeutung zugeschrieben. Sie zu erkennen, erfordert etwas Fantasie. Manchmal hilft es, mehrere Symbole in einen Zusammenhang zu bringen, anstatt sie einzeln zu interpretieren. Kaffeersatz am Tassenboden steht für die Zukunft. Befindet er sich nahe am Rand, treten Dinge wahrscheinlich schon in Kürze ein.



Bedeutung einiger Symbole

- Anker:** Wohlstand, Treue
- Ameise:** Erfolg, Vorankommen, Fleiß
- Ballon:** Schwierige Zeiten stehen bevor
- Berg:** Hindernisse, Widerstand
- Feder:** Oberflächlichkeiten, Instabilität
- Früchte:** Harte Arbeit wird belohnt
- Hand:** Freundschaft, Familie
- Herz:** Liebe, Glück, Vertrauen
- Kleeblatt:** Glück

- Krone:** Wohlstand
- Löwe:** Einflussreichtum, Karriere
- Ohr:** unerwartete gute Nachrichten
- Pferd:** Macht
- Ring:** Heiratspläne
- Schmetterling:** Flirtlaune
- Schlange:** Feinde in der Nähe
- Tränen:** Trauer, aber auch Freude

Herzenswärme zum Trinken Suspended Coffee

Anderen im oftmals hektischen Alltag eine kleine Freude bereiten und ihnen damit Gutes tun, das wünschen sich viele Menschen. Ein gelungenes Beispiel dafür ist die Aktion „Suspended Coffee“, die seit einiger Zeit von sich reden macht. Was sich dahinter verbirgt, erzählt die deutsche Begründerin, die 17-jährige Schülerin Saskia Rüdiger, im Interview.

Frau Rüdiger, was genau bedeutet „Suspended Coffee“?

„Suspend“ kann man mit „aufschieben“ oder „aufheben“ übersetzen. Genau das ist der Grundgedanke der Aktion. Menschen können in Cafés, Restaurants oder Bäckereien zwei Kaffees bestellen – einen für sich und einen zum „Aufheben“ für jemand anderen. Wenn der nächste Kunde in den Laden kommt, kann er fragen, ob momentan ein „aufgehobener“ Kaffee verfügbar ist. So kann man einem Fremden auf einfache Weise etwas Gutes tun.

Was muss ich denn tun, um einen „aufgehobenen“ Kaffee zu bekommen?

Alle teilnehmenden Unternehmen sind auf unserer Website www.suspendedcoffee.de verzeichnet. Ein Aufkleber mit unserem Logo an der Café-Tür zeigt – hier gibt es „Suspended Coffee“. Dann heißt es einfach nur noch – reinkommen und bestellen.

Welche Menschen nutzen dieses Angebot am meisten?

Man könnte meinen, es seien hauptsächlich obdachlose Menschen. Das ist nicht ganz richtig. Wir haben in Deutschland sehr viele unterschiedliche Gruppen, die mit wenig Geld über den Monat kommen müssen und sich den „kleinen Luxus“ im Alltag, wie eben eine Tasse Kaffee, schlichtweg nicht leisten können. Das können Rentner und Arbeitslose genauso wie Studenten sein.

Das klingt interessant. Wie kamen Sie denn auf diese Idee?

Erfunden habe ich „Suspended Coffee“ nicht. Die Wurzeln liegen in Italien, wo Kaffee im sozialen Miteinander eine sehr wichtige Rolle spielt. In Neapel entwickelte sich die Tradition „Caffè Sospeso“ nach dem Krieg, als Kaffee für einen Großteil der Bevölkerung unerschwinglich wurde. Mit dem „Aufschieben“ konnte man auch seinen Mitmenschen den Kaffeegenuss ermöglichen.

Und wie sind Sie auf „Suspended Coffee“ gestoßen?

Ich bin gern und häufig in sozialen Netzwerken unterwegs. Vor rund einem Jahr habe ich auf Facebook eine englische „Suspended Coffee“-Seite gesehen und war sofort begeistert von dem Gedanken. Jemandem etwas Gutes tun, und das quasi „nebenbei“ beim Kaffeetrinken – das klingt faszinierend.

Wie ging es dann weiter?

Ich habe die Informationen aus England ins Deutsche übersetzt und kurzerhand meine eigene Facebook-Seite ins Leben gerufen. Im ersten Schritt war es wichtig, die Aktion bekannt zu machen und Begeisterung bei verschiedenen Unternehmen zu wecken. Darum bin ich natürlich auch direkt auf die Cafés zugewandert, um sie zum Mitmachen zu bewegen.

Hat sich Ihre Eigeninitiative ausgezahlt?

Ja, definitiv. Ich setze mich seit 2013 für „Suspended Coffee“ in Deutschland ein. Immer mehr Unternehmen beteiligen sich daran und meine Facebook-Page www.facebook.com/SuspendedCoffeeGermany hat bereits zahlreiche Fans. Auch viele Medien sind schon auf die Aktion aufmerksam geworden und berichten. Dadurch verbreitet sich die Idee immer mehr. Aber natürlich stehe ich damit noch am Anfang und hoffe auf weitere Teilnehmer.

Mit welchen Argumenten bewegen Sie Cafébetreiber zum Mitmachen? Welchen Nutzen bringt ihnen „Suspended Coffee“?

Mittlerweile muss ich immer weniger Überzeugungsarbeit leisten, denn das Mitmachen ist sowohl für die Kunden als auch für den Cafébetreiber sehr einfach. Wir stellen den Unternehmen zahlreiche Infomaterialien, wie Aufsteller, Flyer, Plakate und Aufkleber, kostenlos zur Auslage zur Verfügung. Außerdem verzeichnen wir alle teilnehmenden Unternehmen auf unserer Website www.suspendedcoffee.de und bieten ihnen so eine kostenlose Werbeplattform. Abgesehen vom Marketing für sich selbst bieten wir den Cafés aber natürlich vor allem die Möglichkeit, ihren Gästen etwas Gutes zu tun.

Welche Hürden erleben Sie bei der Umsetzung häufig?

Seitens der Konsumenten ist teilweise ein gewisses Schamgefühl vorhanden. Einfach in ein Café gehen und einen Kaffee „for free“ bestellen – das ist ungewohnt. Manchmal ist die Angst vorhanden, man könne schief ange-

guckt werden. Die Unternehmen scheuen eher den Aufwand im stressigen Tagesgeschäft. Aber auch diese Sorge ist unbegründet, denn dank des Infomaterials verstehen die Gäste das Prinzip von „Suspended Coffee“ schnell.

Was passiert, wenn mehr Kaffee spendiert wurde, als nachgefragt wird?

Hier arbeite ich aktuell noch an einer sinnvollen Lösung. Natürlich sollen Restgelder nicht in den Unternehmen verbleiben, sondern idealerweise an Vereine oder gemeinnützige Institutionen gespendet werden.

Abschließende Frage – was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Mein großer Wunsch ist es, „Suspended Coffee“ in ganz Deutschland bekannt zu machen und als Selbstverständlichkeit in den Alltag zu integrieren. Denn wir müssen nicht viel geben, um andere Menschen zu erfreuen.



Fotos: © Suspended Coffees Germany



Kaffee, mal anders

Ungewöhnliche Zubereitungsarten

Die Kaffeezubereitung kann eine Kunst für sich sein. Der Mahlgrad der Bohnen, die Wassertemperatur und die Kaffeequalität sind für das Aroma ebenso wichtig wie die Vorgehensweise beim Brühen und Filtern. Dazu benötigt man nicht unbedingt die klassische Filterkaffeemaschine. Es gibt auch andere Zubereitungsarten. Prinzipiell lassen sich zwei unterscheiden. Bei der „Pour over“-Methode rinnt das Wasser langsam durch das Kaffeepulver hindurch. Der Kaffee wird auf diese Weise extrahiert und füllt tröpfchenweise die Kanne oder Tasse. Im Gegensatz dazu vermischt man beim „Full Immersion“-Verfahren Kaffeepulver und Wasser, um beides nach einiger Zeit mit einem Filter zu trennen. Das Ergebnis ist ein besonders aromatischer und vollmundiger Kaffee.

Handfilterung mit Porzellanfilter

Das Kaffeebrühen per Hand mit einem klassischen Porzellanfilter und Filterpapier ist bereits im Jahre 1908 entstanden. Dazu mittel bis fein gemahlene Kaffeepulver in die angefeuchtete Filtertüte geben und mit ca. 90 °C heißem Wasser langsam übergießen. Der Porzellanfilter verzögert das schnelle Abkühlen der Flüssigkeit. Das Filterpapier hält Fette und Öle zurück, hierdurch schmeckt der fertige Kaffee besonders mild.

Karlsbader Kanne

Für Kaffeeliebhaber, die es vollmundiger mögen und deshalb gern auf einen Papierfilter verzichten, bietet sich die Karlsbader Kanne an. Das Porzellan gibt keine Fremdstoffe ab, die den Geschmack beeinträchtigen könnten. Der grob gemahlene Kaffee wird in das sogenannte Doppelsieb gegeben, darauf der Wasserverteiler gesetzt und langsam Wasser eingegossen, bis es vollständig durchgelaufen ist. Praktisch: Nach Abnahme des Wasserverteilers kann man den Kaffee direkt in der Karlsbader Kanne servieren.

French Press

Die French Press wird auch Pressstempelkanne genannt, was ihre Funktion sehr gut beschreibt. Der grob gemahlene Kaffee wird in die vorgewärmte Kanne gegeben und mit heißem Wasser überbrüht. Nach circa vier bis sechs Minuten Ziehzeit wird der metallene Siebentempel heruntergedrückt, um Kaffeepulver und Wasser zu trennen. Wichtig: Nach dem Brühen sollte der Kaffee in ein anderes Gefäß gefüllt werden. Der Kaffeesatz am Kannenboden würde zu viele Bitterstoffe abgeben, die dem Geschmack nicht gut bekommen.

Siphon

Beinahe wie ein Utensil aus einem Labor mutet der Siphon an, in dem der Kaffee auf ganz besondere Weise entsteht. Ganz falsch ist dieser Gedanke nicht, denn bei der Siphon- oder auch Vacpot-Methode macht man sich die physikalischen Gesetze des Vakuums zunutze. Durch Erhitzung des Wassers im unteren Glasgefäß bildet sich Wasserdampf, der das Wasser in den oberen Krug drückt, wo es sich mit dem Kaffeepulver vermischt. Stoppt man die Wärmezufuhr, wird das Wasser mithilfe von Unterdruck wieder abgesaugt, Kaffeesatz bleibt zurück. Kaffee aus dem Siphon schmeckt sehr rein und aromatisch.

Espressokanne

Die aus Edelstahl bestehende Espressokanne ist die erste automatisierte Zubereitung von Kaffee mittels Dampfdruck. Der Name Espressokanne ist jedoch etwas irreführend, vielmehr sollte von einem starken Kaffee die Rede sein. Die Kanne besteht aus drei Teilen: einem Wasserbehälter, einem Sieb, das in den Wasserbehälter eingelegt wird, und einer Kanne. Auf der heißen Herdplatte entsteht Druck, durch den das Wasser zum Mahlgut aufsteigt.



Der französische Dichter Voltaire soll während des Schreibens bis zu 50 Tassen Kaffee am Tag getrunken haben. Ob sein hohes Alter von 83 Jahren mit seinem Kaffeekonsum zusammenhängt, ist jedoch unklar.

Cold Drip

Diese aus Asien stammende Zubereitungsart verspricht ein besonderes Geschmackserlebnis. Dabei werden die Aromen des Kaffees extrahiert. Es entsteht ein sehr geschmacksintensives Kaffeekonzentrat, das kaum Säuren oder Bitterstoffe enthält. Das durchfeuchtete Kaffeemehl wird mit einem Filter abgedeckt und tröpfchenweise mit Wasser aus einem darüberliegenden Behälter filtriert. Nach einigen Stunden sammelt sich der Cold-Drip-Kaffee und kann pur oder als Zutat im Eiskaffee getrunken werden.



Siphon



Espressokanne



French Press



Karlsbader Kanne

Foto: © Beans of Joy - Die Kaffeerösterei



Kaffee kann helfen, die Lust auf Süßes einzuschränken. Das ist das Ergebnis einer Studie der University of Washington. Demnach soll eine Tasse Kaffee oder das Kauen von Kaffeebohnen den Appetit zügeln.

Impressum

Herausgeber:
Deutscher Kaffeeverband e.V.

Realisation:
Havas PR Hamburg GmbH

Fotos, wenn nicht anders erwähnt:
DIGITALSTOCK, fotolia, iStockphoto

Druck:
Vogel Druck und Medienservice GmbH

DEUTSCHER
KAFFEEVERBAND