



KAFFEE LOUNGE

... was Sie schon immer über Kaffee wissen wollten.

EINE REISE INS REICH DER BRAUNEN BOHNEN





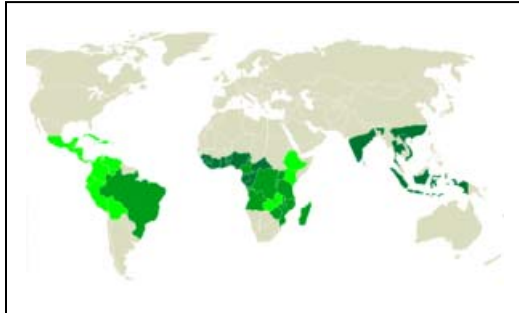
Inhalt

| | | |
|-----|---|----|
| I | Die Herkunft des Kaffees | 2 |
| II | Der Kaffeebaum | 2 |
| III | Gegenüberstellung: Arabica /Robusta Kaffee | 3 |
| IV | Ablaufdiagramm von der Kirsche zum Grünkaffee | 4 |
| V | Röstverfahren | 9 |
| VI | Der kleine Freund Kaffee-Knigge | 11 |



I Die Herkunft des Kaffees

Es existieren viele Erzählungen über die Herkunft des Kaffees. Die Äthiopier und die Araber waren die Ersten die den Kaffee als ein stimulierendes Getränk nutzten. Während drei Jahrhunderten des Europäischen Kolonialismus wurden die Kaffeekulturen zu allen Plätzen unserer Erde gebracht, an denen Kaffee wachsen kann.



Kaffee gedeiht zwischen dem südlichen Wendekreis und dem nördlichen Wendekreis, aber hauptsächlich in den Tropen nahe dem Äquator.

Während den Jahrhunderten hat sich die Art der Kultivierung sehr geändert. Dasselbe gilt für die Art, wie der Kaffee aus der Kaffeekirsche gewonnen wird.

II Der Kaffeebaum

Die Kaffeegattung gehört zur Familie der Krappgewächse und ist hauptsächlich eine afrikanische Gattung.

Es gibt über 60 verschiedene Arten der Gattung. Allerdings sind im Kaffeemarkt nur zwei Arten von Wichtigkeit und eine dritte Art ist weitgehend bekannt. In der Vergangenheit wurden mehr verschiedene Arten angebaut, aber aufgrund von verschiedenen Ursachen wurde der Anbau von den meisten Arten eingestellt.





III Gegenüberstellung: Arabica / Robusta Kaffee

Freund Coffee Basics verwendet ausschließlich Arabica Kaffeebohnen, der Kaffeesorte mit dem edleren, komplexeren Geschmack, dem geringeren Bitterstoffgehalt und dem geringeren Koffeingehalt. Bei Arabica Kaffee beträgt er ca. 0,7- 1,3 Prozent hingegen hat Robusta Kaffee einen Koffeingehalt von 1,9- 3,6 %.

Robusta hat einen charakteristisch erdigen Geschmack und ist rau und scharf im Abgang. Diese Geschmacksrichtung wird gemeinhin als "stark" bezeichnet, und das ist nur selten als Auszeichnung gemeint.

Die Kaffeesorten unterscheiden sich deutlich im Anbau. Robusta ist anspruchsloser als Arabica. Arabica verlangt generell einen höheren Input mit einem geringeren Ernteertrag als Robusta. Dies erklärt die Preisunterschiede zwischen den beiden Sorten.

Arabica Kaffee wächst in höheren Lagen als Robusta und benötigt eine Höhe von mindestens 1000m über Meeresspiegel. Die Arabica Pflanze bevorzugt jedoch Lagen bis 2000m über Meeresspiegel. Robusta hingegen wächst auch schon in Lagen ab 500m über Meeresspiegel. Die Anzahl der Blüten ist auch sehr unterschiedlich bei den Kaffeearten. Arabica entwickelt bis zu 30 Blüten pro Büschel mit bis zu 20 Früchten (Kaffeeirsche). Robusta hingegen entwickelt bis zu 50 Blüten mit bis zu 40 Früchten pro Büschel. Die Reifezeit der Arabicabohne beträgt ca. 8-9 Monate nach der Blüte und die Bohnen sind im Vergleich zu denen der Robusta Pflanze viel größer.



Arabicapflanze mit reifen Früchten (rote Kaffeeirschen)

IV Ablaufdiagramm von der Kirsche zum Grünkaffee

1) REIFE KIRSCHKE



Botanisch betrachtet handelt es sich bei der Kaffeebohne um einen Kirschkern.

Die Kaffeekeirsche ist im reifen Zustand dunkelrot, im unreifen Zustand grün. Die Reifung der Kaffeekeirschen dauert sehr lange. Bei der Arabica Pflanze sind es ca. 6 – 8 Monate.



2) PFLÜCKEN



Die Ernte dauert bis zu 10 oder sogar 12 Wochen, weil die Früchte am selben Strauch unterschiedlich lange für die Reifung benötigen. Die hohe Qualität wird durch das Pflücken per Hand erzielt. Es werden jeweils nur die reifen Früchte geerntet. Diese Methode nennt man "Picking-Methode".



3) PULPING



4) FERMENTATION



Die reifen Früchte werden gesäubert und in Wassertanks oder Schwemmkä-näle vorsortiert. Anschließend ge-raten die Kaffeekirschen dann in „Entpulper“ (Pulpa, lat. Frucht-fleisch), in denen das Fruchtfleisch von den Bohnen abgequetscht wird. Übrig bleiben dann noch eine Schleimschicht und eine Pergament-hülle.



Durch einen Schwemmkanal werden die Bohnen in Fermentationsbehälter transportiert. Den Gärungsprozess nennt man Fermentation. Man muss ihn nicht künstlich erzeugen, sondern er entsteht durch im Kaffee enthaltene Enzyme von allein. Die Enzyme lösen die klebrige Restschicht ab, die die Pergamenthaut überzieht. Dazu werden die Bohnen 12 - 36 Stunden in Gärtanks gelagert. Die Dauer des Bades richtet sich nach der Temperatur der Umgebung, nach der Stärke der Restschicht und nach der Anzahl der vorhandenen Mikroorganismen. Ist die Gärung beendet, klebt die Pergamenthaut nicht mehr, und die Bohnen fühlen sich an wie raue Kiesel.



5) WASCHEN



Nach dem Bad im Fermentationsbecken und vor dem Trocknen kommen die Bohnen in einen Waschkanal oder in Waschtanks, in denen die Reste der Fermentation abgespült werden.



6) TROCKNEN



Die Trocknung findet auf Trockenplätzen in der Sonne statt und nimmt zehn bis fünfzehn Tage in Anspruch. Während dieser Zeit wird der Kaffee mehrmals täglich gewendet. Danach sollte der Kaffee über eine Restfeuchte von etwa zwölf Prozent verfügen. Schon in dieser Phase können Experten den Unterschied zwischen sonnengetrockneten und maschinetrockneten Bohnen feststellen: letzterer schmeckt „rauchig“.





7) ABFÜLLEN IN KAFFEESÄCKE



Nach der Trocknung wird der Grünkaffee in Kaffeesäcke zu je 60 kg verpackt.



8) LAGERUNG FÜR 6 WOCHEN



In Säcken abgepackt wird der Kaffee nun ca. 6 Wochen eingelagert. Dadurch verteilt sich die Restfeuchtigkeit und der Kaffee stabilisiert sich.





9) BEWERTUNG



Nach dem Entfernen der Pergamenthülle in dafür vorgesehenen Mühlen wird der Kaffee nach Buchstaben bewertet. Diese Bewertung erfolgt durch Siebe, welche die Größe der einzelnen Bohnen sortiert.

| | mm |
|----|------|
| AA | 7,14 |
| A | 6,75 |
| B | 5,95 |
| PB | 5,00 |
| C | 5,56 |



10) GRÜNKAFFEE



Die Grünkaffeequalität wird in acht verschiedene Bewertungen klassifiziert: (AA, A, PB, B, C, AF, TT, F). Diese Bewertungen bestimmen später das Preisniveau des Kaffees. Freund Coffee Basics setzt auf höchste Qualität und verwendet für die Röstungen ausschließlich AA Kaffeebohnen.



11) GRÜNKAFFEE, BEREIT ZUM EXPORT



V Röstverfahren

Die Röstkunst von Freund Coffee Basics besteht darin, durch unterschiedliche Röstzeiten und Temperaturverläufe die speziellen Charakteristiken jeder Kaffeesorte zu entwickeln und nach eigenen Wünschen zu gestalten. Beim Rösten von Kaffee findet eine Reihe von komplexen, physikalischen und chemischen Vorgängen statt, wodurch die röstkaffeespezifischen Farb-, Geschmacks- und Aromastoffe gebildet werden.

Die Röstzeit und die Hitze im Trommelofen sind wichtige Faktoren beim Röstprozess, da ihre Dosis maßgebend das Qualitätsniveau des Kaffees bestimmt. Die Röstzeit beeinflusst den Säuregehalt des Kaffees. Kürzere Röstzeiten ergeben mehr Gesamtsäure und mehr Bitterstoffe. Geröstet wird bei Freund Coffee Basics mit einem Trommelröstofen. Die Hitze im Trommelofen ruft einen chemischen Prozess hervor, bei dem aus Zucker und Eiweiß aromatische Verbindungen entstehen.

Nachdem der Röstofen auf eine Temperatur von ca. 230° C angeheizt, ist lässt der Röstmeister den Grünkaffee in die Trommel. Der Grünkaffee hat zu diesem Zeitpunkt Zimmertemperatur. Deshalb verringert sich zunächst die Temperatur in der Trommel, bevor sie wieder langsam auf 230 ° C ansteigt. Während des Röstens verändert sich je nach Sorte die Farbe der Kaffeebohne. Während der ersten 10 Minuten und dem Zeitpunkt ab dem die Kaffeebohnen eine Temperatur von ca. 130 Grad erreicht haben, startet die Gelbfärbung und es findet eine allmähliche Veränderung von hell nach dunkel statt. Die Farbe des gerösteten Kaffees ist ein Indiz für den Röstgrad und kann dem Röstmeister dazu dienen, den Prozess zu steuern und zu kontrollieren. Der Röstgrad bzw. die Farbe des gerösteten Kaffees hat außerdem einen wesentlichen Einfluss auf die Aromabildung und die Entwicklung der Geschmacksstoffe und ist somit hauptverantwortlich für die Qualität des Röstprodukts und letztendlich des Kaffeegetränks.



Der Röstmeister kann nach ca. 10 Minuten hören wie es im Trommelofen knistert und knackt. Dies nennt man den „First Crack“. Dabei verdampft das Wasser und die Bohne bläht sich auf das Doppelte ihres Volumens auf. Die Abmessung der Bohne verändert sich dabei in Länge, Breite und Höhe um etwa dasselbe Verhältnis. Je nach Kaffeesorte und Röstzeit kann der Volumenzuwachs sogar mehr als das Doppelte betragen.



Der Masseverlust ist beim Rösten untrennbar verbunden mit dem Wassergehalt des Rohkaffees. Durch den Feuchtigkeitsverlust werden die Bohnen um ca. 12 % - 23 % leichter. Außerdem wird während des „First Crack“ und dem Ausdehnen der Bohnen die bittere Silberhaut der Kaffeebohne abgeschieden. Nach etwa 12-14 Minuten werden einige Kaffeebohnen das erste Mal über den Probezieher entnommen, damit der Röstmeister die noch ausstehende Länge des Röstprozesses bestimmen kann.

Am Ende des Röstprozesses steht der prüfende Blick des Röstmeisters, welcher den entscheidenden Punkt bestimmt, an dem die Bohnen zur Abkühlung auf das Kühlsieb gelassen werden können. Dieser exakte Zeitpunkt steht später in engem Zusammenhang mit der Qualität des Kaffees. In einem weiteren Arbeitsschritt wird der Kaffee auf dem Kühlsieb überprüft. Das langsame, schonende Kühlen der heißen Kaffeebohnen erfolgt mittels Umgebungsluft, dies garantiert ein definierteres Aroma.

Im Anschluss werden Kaffeebohnen, welche dem Qualitätsstandard von Freund Coffee Basics nicht entsprechen, ausgelesen. Da sich die Bohnen aus den unterschiedlichen Anbaugebieten beim Rösten unterschiedlich verhalten, wird bei Freund Coffee Basics erst nach dem Rösten gemischt.

Freund Coffee Basics röstet den Kaffee langsam und schonend, da sich nur so das volle Aroma der besten Bohnen entwickeln kann. Bei Freund Coffee Basics verwandelt sich der Grünkaffee binnen ca. 20 Minuten in duftende, aromatische Kaffeebohnen, die bis zu 1000 Aromastoffe freisetzen können.



VI Der kleine Freund Kaffee-Knigge

10 Dinge, die den **Freund Kaffee einzigartig** machen

- ➔ Freund Coffee Basics verwendet ausschließlich erstklassige 100% Arabica- Bohnen aus ökologischem Anbau.
- ➔ Der Grünkaffee wird von kleinen Kaffeebauern gekauft. Dort wächst der Spezialitätenkaffee in hohen Lagen auf kleinen Plantagen und wird per Hand gepflückt und verlesen.
- ➔ Bevor der Grünkaffee bei Freund Coffee Basics eingekauft wird, erfolgt eine Probe-röstung im Laborofen mit anschließender Verkostung.
- ➔ Durch das Langzeitröstverfahren über 20 Minuten bei ca. 230 Grad entfaltet sich das einzigartige Geschmackserlebnis der Arabica- Bohne.
- ➔ Bei Freund Coffee Basics wird der Kaffee sortenrein geröstet, um kleine und große Sorten gleichmäßig zu rösten.
- ➔ Der geröstete Kaffee wird grundsätzlich nur mit kalter Luft gekühlt und nicht mit Wasser, denn Wasser raubt dem geröstetem Kaffee wertvolles Aroma. Durch die Luftkühlung wird die Aromenvielfalt der Kaffeebohne erhalten und bietet dem Kunden einen außergewöhnlichen Genuss.
- ➔ Nach dem Röstprozess werden die Kaffeebohnen per Hand verlesen, um Bohnen die dem hohen Qualitätsstandard von Freund Coffee Basics nicht genügen, zu selektieren.
- ➔ Seinen Kunden bietet Freund Coffee Basics nicht nur hochwertigen, gerösteten Kaffee, sondern die gesamte Kaffeetechnik sowie Zubehör.
- ➔ Im hausinternen Schulungscenter werden die Mitarbeiter unserer Kunden perfekt geschult und auf die Arbeit als Barista optimal vorbereitet.
- ➔ Durch wartungsarme Halbautomaten wird eine stressfreie Handhabung der Kaffeemaschinen gewährleistet. Die Kaffeemaschinen stellen aufgrund ihres Designs ein exklusives Highlight in jeder Umgebung dar. Außerdem überzeugen sie durch hochwertige Materialien und technische Überlegenheit in der Zubereitung des Kaffees.