

ZUCKER: Traditionell geröstete Kaffees brauchen eigentlich keine Zuckeringung, weil die unangenehmen Bitterstoffe weitgehend herausgeröstet sind. Süße Genießer sollten einen geschmacksneutralen, raffinierten Zucker ohne Eigenaromen verwenden, also keinen unraffinierten Rohrzucker.

MILCH: Auf keinen Fall Kondens- oder H-Milch. Diese hocherhitzten und behandelten Milchprodukte haben einen derart intensiven Eigengeschmack, dass der Kaffee davon überdeckt wird. Als Milch verwenden wir frische Vollmilch mit 3,5% Fettgehalt. Fett ist ein Aromaträger. Also ist »fettarme« Milch tabu. Interessant ist die Wirkung von echter Sahne. Eine Löffelspitze Sahne (ohne Umrühren) konserviert und unterstreicht das Aroma einer guten Tasse Kaffee. Die Sahne trennt den Kaffee von der Umgebungsluft und lässt das Aroma nicht hinaus.

KAFFEEKANNE: Am besten dickwandiges Porzellan. Lichtdicht und gut verschließbar sollte eine Kanne sein. Glaskannen sind zwar hübsch anzusehen, aber das eindringende UV-Licht verändert den Kaffee stark.

TRINKTEMPERATUR: Kochendheiß sollte der Kaffee gebrüht, aber nicht genossen werden. Ab 60 °C schalten unsere Geschmacksnerven an Lippen, Gaumen und Zunge ab. Heißen Kaffee können sie nicht schätzen. Guter Kaffee hingegen schmeckt auch noch lauwarm oder sogar kalt. Industrielle Massenkaffees sind nicht standfest und kippen nach einiger Zeit um.



WWW.FAIRTRADE.CONTIGO.DE
Unsere Infothek: Alles über unsere Handelspartner, ihre Produkte und Fairtrade



RICHTIG GENIEßEN
GUTER KAFFEE BRAUCHT
LIEBE, SORGFALT, ZEIT UND
GELASSENHEIT.



Wussten Sie, dass der Deutsche im Durchschnitt 165 Liter Kaffee jährlich trinkt? Damit steht Kaffee noch vor Bier. Bei durchschnittlich 3 Tassen pro Tag ist es umso wichtiger, dass nicht nur die Qualität überzeugt, sondern auch die Handelsbedingungen gerecht und transparent sind.

Mehr dazu in unserer Infothek im Internet auf WWW.FAIRTRADE.CONTIGO.DE

Überreicht durch:



CONTIGO FAIRTRADE GMBH

Wilhelm-Lambrecht-Str. 3 | 37079 Göttingen
Telefon: +49 551 209 21-0 | Fax: +49 551 209 21-28
E-Mail: info@contigo.de | Web: www.contigo.de

 **CONTIGO FAIR TRADE SYSTEM:**
WWW.FAIRTRADE.CONTIGO.DE

 **FACEBOOK. CONTIGO FAIRTRADE**
FACEBOOK. CONTIGO REISEBLOG



KAFFEE TIPPS

*Für Kenner & Liebhaber,
die mehr wissen wollen*





KAFFEETIPPS

*Für Kenner & Liebhaber,
die mehr wissen wollen*

GESCHMACKSSACHE: KAFFEE

Kaffee schmeckt nicht nur nach Kaffee. Bei der Beurteilung einer Tasse Kaffee oder Espresso verwendet man drei Kriterien:

1. *Das Aroma / die Würze*
2. *Die Säure*
3. *Der Körper / die Fülle*

Aus dem Zusammenspiel dieser drei Kriterien gewinnt man den Gesamteindruck. Es entsteht eine Vielfalt an Nuancen, Aromen und ätherischen Spuren. Die menschliche Zunge kann fünf verschiedene Geschmacksrichtungen (sauer-süß-bitter-salzig-umami*) wahrnehmen.

**In der westlichen Kultur ist umami als separate Geschmacksbezeichnung nicht sehr geläufig. Man kann sie auch kurz mit »herzhaft« umschreiben.*

DAS AROMA

Kaffee enthält über 800 flüchtige Aromen. Die sensorische Wahrnehmung des Aromas setzt sich aus der Geruchs- und Geschmackswahrnehmung zusammen. Wie wir ein Aroma beurteilen, hängt mit unserer Erinnerung an Wahrnehmungserlebnisse zusammen. Im limbischen System des Gehirns sind diese in Verbindung mit Materialien und Orten gespeichert. »Das schmeckt wie bei Muttern« bezeichnet zugleich eine aromatische als auch eine emotionale Qualität. Kaffeegenuss ist immer auch ein emotionales Erleben.

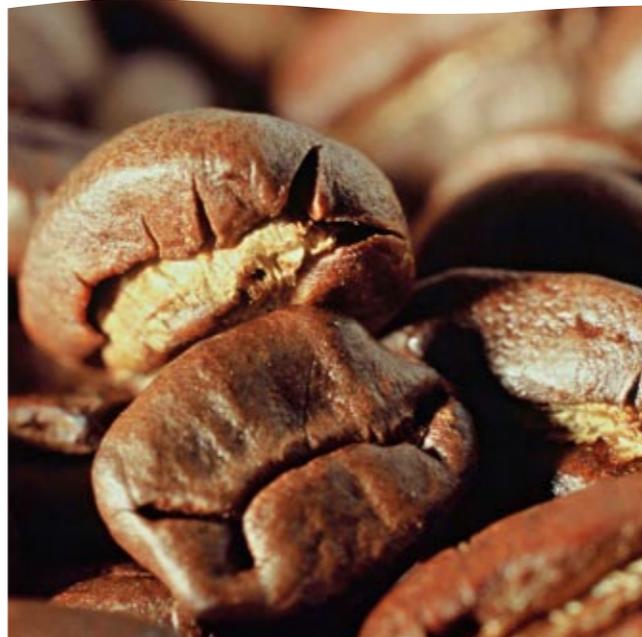


DIE SÄURE

Über 80 verschiedene Säuren hat man im Kaffee entdeckt. Je nach Kaffeesorte, Herkunft, Ernte und Röstung spielen sie beim Geschmackserlebnis eine wichtige Rolle. Sie verleihen dem Kaffee eine Frische und Lebendigkeit, sie binden feine Fruchtaromen, ähnlich wie beim Wein.

DER KÖRPER

Als Körper bezeichnen wir das Gefühl der Dichte oder Fülle, das der Kaffee auf den Geschmacksknospen hinterlässt. Dieser hängt von der Menge der feinen Kaffeeöle und der festen Substanzen in der Flüssigkeit ab. Vergleichen Sie einen traditionellen Kaffee mit einem kleinen Espresso!



TIPPS FÜR ZU HAUSE

WIE SOLLTE MAN KAFFEE AUFBEWAHREN?

Am besten als ganze Bohne. Sobald Kaffee gemahlen wird, verliert er sehr schnell sein Aroma. Wichtig ist ein luftdichtes Gefäß, das kühl und trocken gelagert wird. Unsere Kaffeebeutel sind zwar hochwertige Mehrwegbeutel, aber als Aufbewahrungsgefäß nur zweite Wahl. Bewahren Sie Ihren Kaffee im Kühlschrank auf. Wenn Sie im Laden mahlen lassen, bewahren Sie ihn im Tiefkühlfach auf. Da unser Kaffee kaum Feuchtigkeit besitzt, kann er nicht verklumpen. Er bleibt im tiefgefrorenen Zustand streufähig. Am besten ist aber die eigene Mahlung zu Hause mit einer Kaffeemühle, die das Mahlgut nicht erhitzt. Lassen Sie Ihren gekühlten Kaffee nicht zu lange bei Zimmertemperatur stehen, da sich sonst Kondenswasser auf ihm absetzt. Kaufen Sie Ihren Kaffee am besten in kleinen Mengen und nicht auf Vorrat.

WELCHES IST DIE RICHTIGE KAFFEEMÜHLE?

Handmühlen sind am besten. Sie brechen die Bohnen und zerschlagen sie nicht. Das Mahlgut bleibt kalt und verliert kein Aroma. Der Aufwand für z.B. 4 Tassen Kaffee (= 28 Gramm) ist erstaunlich gering. Es gibt einige wenige Elektromühlen, die auch mit einem richtigen Mahlwerk arbeiten. Wenn der Lärm nicht stört, können diese auch verwendet werden. Von Mühlen, die mit einem hubschrauberförmigen Schlagmesser arbeiten, ist abzuraten. Das Mahlgut wird heiß, Aroma entströmt. Der Mahlgrad kann nicht gewählt werden.

WELCHES IST DER RICHTIGE MAHLGRAD?

Um das Aroma voll zu entfalten, sollten Sie Ihren Kaffee idealerweise direkt vor der Zubereitung mahlen. Jede Zubereitungsart erfordert einen speziellen Mahlgrad. Für den türkischen oder griechischen Mokka nimmt man Mahlgrad 1. Espresso wird sehr fein auf 2 gemahlen. Für den Handfilter nehmen wir Grad 3. Die Haushaltskaffeemaschine bekommt Grad 5. Und für die Zubereitung in der Stempelkanne und die »alte Art«, den Direktaufguss wie zu Omas Zeiten mit längeren Ziehzeiten, wählen wir Grad 8 oder 9. Ihr CONTIGO Fairtrade Shop berät sie gern.

WELCHE BRÜHMETHODE IST DIE BESTE?

HALB- UND VOLLAUTOMATEN: Für die Herstellung von Espresso und Espressogetränken werden Kaffeemaschinen eingesetzt, die mit Druck arbeiten. Dieser wird entweder händisch oder durch eine Druckpumpe auf den Kaffeeträger gegeben. Bei Halbautomaten wird der Kaffee separat gemahlen und in einen Siebträger eingefüllt. Bei Vollautomaten nimmt die Maschine das Mahlen und Dosieren vor. Man bekommt den Kaffee auf Knopfdruck. Eine Einflussnahme auf das Endprodukt kann nur noch durch eine elektronische Einstellung erfolgen.

Wir bevorzugen die einfachen Hebelmaschinen und Halbautomaten, bei denen sich noch halbwegs individuelle Tassen und Milchsäume sorgfältig per Hand herstellen lassen.

DAS ZWEI-KANNEN-PRINZIP, BRÜHMETHODE FÜR DIE

KLASSISCHE TASSE BOHNENKAFFEE: Nach dem Kochen das Wasser etwas abkühlen lassen (die optimale Brüh-temperatur liegt bei ungefähr 92°C). Dieses Wasser auf den gemahlene Kaffee geben, 2 Minuten ziehen lassen und in eine zweite Kanne abgießen. So bekommen Sie die bestmögliche Extrahierung aller Wert- und Geschmackbestandteile. Der leichte Schaum ist ein reiner Aromaträger. Die Stempelkanne kommt dieser alten Methode am nächsten. Auch hier gilt: nach 2 Minuten in eine andere Kanne abgießen.

WELCHEN EINFLUSS HAT...?

WASSER: Kaffee besteht zu 98% aus Wasser. Da ist die Wasserqualität besonders wichtig. Verwenden Sie stets frisches, sauerstoffreiches und kaltes Wasser, mit einem mittleren Härtegrad und einem neutralen pH-Wert (Die Informationen bekommen Sie bei Ihrem Wasserversorgungsunternehmen). Ist das Wasser zu weich, kann eine schöne Fruchtsäure als unangenehm sauer empfunden werden. Ist es zu hart, werden die feinen Säuren neutralisiert und das Aroma verflacht.

