



Starbucks Coffee Company

Fact Sheet: Zubereitung eines perfekten Espresso

Mai 2011

Starbucks® Espresso Roast

Der Espresso ist der Schlüssel für die Zubereitung eines wahrlich unvergesslichen Caffè Latte. Alle weltweit angebotenen Starbucks Markengetränke werden ausschließlich mit Starbucks® Espresso Roast zubereitet.

Der Begriff „Espresso“ hat mehrere Bedeutungen. Espresso ist eine Röstart – üblicherweise eine dunkle Röstung, für die bei Starbucks Bohnen aus Lateinamerika und der asiatisch-pazifischen Region verwendet werden. Espresso ist aber auch eine Methode der Kaffeezubereitung, nämlich jene, mit der ein Kaffeegetränk gleichen Namens – eine Tasse Espresso – aufgebrüht wird.

Zubereitung eines perfekten Espressos

Der Espresso ist die Expressmethode des Kaffeekochens. Bei dieser Methode wird der Kaffee unter Einsatz von Druck anstelle der Schwerkraft gebrüht. Er wird immer frisch zubereitet und sofort genossen. Die vier Grundlagen einer guten Tasse Espresso sind: Menge, Mahlung, Wasser und Frische.

Die Menge

Das Verhältnis zwischen fein gemahlendem Kaffee und Wasser muss stimmen, sonst wird der Kaffee entweder verwässert oder zu stark dosiert und schmeckt in letzterem Fall bitter.

Die Mahlung

Während die verschiedenen Zubereitungsmethoden auch unterschiedlich fein oder grob gemahlene Bohnen erfordern, ist für einen Espresso eine sehr feine Mahlung notwendig, denn nur so ist gewährleistet, dass sich die Aromen während der Zubereitung gut entfalten können.

Das Wasser

Das zur Kaffeezubereitung verwendete Wasser hat großen Einfluss auf den Geschmack ihres Kaffees. Verwenden Sie immer reines, frisches und gefiltertes Wasser, das keine Unreinheiten enthält. Vermeiden Sie weiches Wasser ebenso wie Brunnenwasser. Das beste Ergebnis erzielen Sie mit einer Wassertemperatur knapp unter dem Siedepunkt (90°-96°C). So kann der Kaffee die gesamte Bandbreite seiner Aromen entfalten.

Die Frische

Frische ist für Kaffee ebenso wichtig wie für alle anderen landwirtschaftlichen Produkte. Die größten Feinde des Kaffees sind Sauerstoff, Licht, Wärme und Feuchtigkeit. Bewahren Sie Kaffee stets bei Raumtemperatur in einem luftdichten Behälter auf, da in einem Kühl- oder Gefriergerät Kondensationsfeuchtigkeit entstehen kann. Kaffeebohnen sollten immer direkt vor der Kaffeezubereitung gemahlen werden.



Die perfekte Tasse Espresso besteht aus drei Schichten: Herz, Körper und einer dünnen, cremig-süßen Schaumschicht als Krone. Der Geschmack ist süß und intensiv, mit einem karamellig-nussigen Abgang.

Individualisierung

Espresso kann entweder pur oder als Mischgetränk mit Milch oder Wasser genossen werden. Zu den beliebtesten Espresso-Mischgetränken zählen:

- **Caffè Latte:** Espresso, Milch und als Abschluss eine 6 mm hohe Milchschaumkrone.
- **Cappuccino:** Espresso und Milch, wobei eine Hälfte der Milch angewärmt und die andere Hälfte aufgeschäumt ist.
- **Americano:** Espresso und heißes Wasser
- **Macchiato:** Espresso, der mit einer kleinen Menge aufgeschäumter Milch „gekennzeichnet“ wird.

###

Weiterführende Informationen

Wenn Sie Fragen haben oder weitere Informationen wünschen, besuchen Sie uns doch einfach auf www.starbucks.de. Presseanfragen richten Sie bitte an yvonne.daschek@edelman.com.

© 2011 Starbucks Coffee Company. Alle Rechte vorbehalten.