



Starbucks Coffee Company

Fact Sheet: Die Kunst der Aromakomposition

Mai 2011

Warum wird Kaffee gemischt?

Häufig ist das Ganze besser als die Summe seiner Teile. Bei der Kreation von Aromakompositionen folgt die Philosophie von Starbucks genau diesem Grundsatz. Es werden nur Kaffeebohnen von Spitzenqualität angekauft und so kombiniert, dass ein faszinierendes Wechselspiel von Geschmack und Aroma entsteht.

Während einige Kaffees sortenrein angeboten werden, um das besondere Aroma hervorzuheben, das ihnen aufgrund ihrer Herkunft eigen ist, werden zahlreiche Kaffeesorten auf unterschiedlichste Weise gemischt...



... durch Hervorheben eines bestimmten Anbaugebiets

Verschiedene Bereiche eines Anbaugebiets können Bohnen mit unterschiedlichen einzigartigen Qualitäten hervorbringen. Wenn wir ein spezielles Anbaugebiet als Ganzes präsentieren möchten, kann es sinnvoll sein, die Bohnen benachbarter Bereiche zu mischen, sodass ein geschmackliches Gesamtbild entsteht. Unterschiedliche Höhenlagen, ein bestimmtes lokales Mikroklima oder auch nur die Art des Anbaus sind einige der Faktoren, die sich auf den Geschmack auswirken können.

Zum Beispiel: **House Blend**

Durch die Kombination von drei ausgezeichneten lateinamerikanischen Kaffees in einer Sorte können die besten Qualitäten dieser Region: lebendige, reine, gut ausgewogene Aromen optimal präsentiert werden.

... durch unterschiedliche Herkunft

Es gibt drei Hauptanbauregionen: Lateinamerika, Afrika und die asiatisch-pazifische Region. Wie beim Wein, entwickelt auch hier jede Region einen ihr eigenen Geschmack und ein unverkennbares Aroma. Daher mischen wir mitunter eine spezielle regionale Kaffeesorte mit einer oder mehreren Kaffeesorten aus anderen Regionen, um so neue Geschmacksprofile zu kreieren.

Zum Beispiel: **Gold Coast Blend®**

Gold Coast Blend® ist eine vollmundige Kaffeemischung, die einige der besten Geschmackselemente der Bohnen aus Lateinamerika und dem asiatisch-pazifischen Raum in sich vereint.

... durch ihren Charakter

Einige Kaffees werden gemischt, um die einzigartigen Aromamerkmale und Geschmacksnoten der einzelnen Sorten hervorzuheben. Das Ergebnis ist ein ausgeglichenes harmonisches Aroma. So enthalten einige Kaffeemischungen einerseits gelagerte Bohnen, die einen ganz besonderen Geschmack haben, und andererseits Bohnen, deren Geschmack eine Ergänzung oder einen Kontrast zu ersteren bietet - zusammen ergeben sie ein außergewöhnliches Ganzes.

Zum Beispiel: **Starbucks® Anniversary Blend**

Diese Kaffeemischung vereint in sich vollmundige Bohnen aus dem asiatisch-pazifischen Raum mit gelagerten indonesischen Bohnen. Obwohl es sich um Bohnen ein und derselben Region handelt, geben die gelagerten Bohnen dieser Mischung brillante tiefe würzige Geschmacksnoten.



Starbucks Coffee Company

Fact Sheet: Die Kunst der Aromakomposition

Mai 2011

Wie wird Kaffee gemischt? Wie werden Aromen komponiert?



Hier geben sich Kunst und Wissenschaft die Hand. Wir achten immer auf das Endergebnis, das wir erreichen möchten. Manchmal sind es Speisen, die uns zu bestimmten Mischungen inspirieren. Dann verlassen wir uns auf unsere Kenntnisse bezüglich der Herkunft, der Qualität und auf die Starbucks Roast Kurve, um das Endergebnis zu erzielen, das unsere Gäste in der Tasse serviert bekommen. Die Starbucks Roast Kurve ist eine Methode, die Starbucks bei der Röstung der Bohnen einsetzt, um das Aroma optimal zur Entfaltung zu bringen.

Die Mischung an sich kann sowohl vor als auch nach der Röstung erfolgen. Nach der Röstung wird gemischt, wenn eine einzelne Röstung alleine nicht ausreicht, um die Aromen der einzelnen Bohnen, die zusammengemischt wurden, optimal zu entfalten.

###

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.