



Starbucks Coffee Company

Fact Sheet: Vier Grundlagen der Kaffeezubereitung

Mai 2011

Vier Grundlagen für das Zubereiten einer perfekten Tasse Kaffee

Um eine gute Tasse Kaffee zuzubereiten, sind vier Dinge von entscheidender Bedeutung: Menge, Mahlung, Wasser und Frische. Wenn Sie die Bedeutung dieser vier Punkte kennen und die Grundlagen beachten, wird das Ergebnis immer eine ausgezeichnete Tasse Kaffee sein.

Menge

Grundsätzlich gilt: zwei Esslöffel (10 Gramm) gemahlener Kaffee je 180 ml Wasser. Zu wenig gemahlener Kaffee führt zu einer zu starken Extraktion oder zu bitterem Kaffee. Zu viel gemahlener Kaffee führt zu einer ungenügenden Extraktion, wodurch sich das Aroma der jeweiligen Mischung nicht zu seinem vollen Geschmack entfalten kann. Ein falsches Verhältnis von Wasser und gemahlenem Kaffee ist der häufigste, aber auch der am einfachsten zu korrigierende Fehler, der bei der Zubereitung von Kaffee gemacht wird.

Mahlung

Die unterschiedlichen Zubereitungsmethoden erfordern auch eine unterschiedliche Mahlung. Ist der Kaffee zu fein gemahlen, hält er das Wasser fest, was zu einem bitteren, unangenehmen Geschmack führt. Eine zu grobe Mahlung führt zu einem schwachen Kaffee, der auch die der Mischung eigenen, für sie charakteristischen Aromen und Geschmacksnuancen nicht zur Geltung kommen lässt. Zu stark extrahierter Kaffee schmeckt immer schlechter als zu wenig extrahierter Kaffee. Wenn Sie bezüglich der Mahlung unsicher sind, empfiehlt es sich aber lieber etwas grober zu mahlen. Kaffeekenner sind sich darüber einig, dass der beste Kaffee – stark, vollmundig und mit optimal entfaltetem Geschmacksprofil – nur in einer traditionellen Kaffeepresse hergestellt werden kann. Für die Zubereitung in einer Kaffeepresse ist eine grobe Mahlung erforderlich.

Wasser

Es mag nicht so erscheinen, doch Wasser ist ein wichtiger Bestandteil des Kaffees – Kaffee besteht immerhin zu 98 Prozent aus Wasser. Das zur Kaffeezubereitung verwendete Wasser hat großen Einfluss auf den Geschmack des 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. Zu kühles Wasser verändert und trübt das Aroma des Kaffees.

Frische

Die größten Feinde des Kaffees sind Sauerstoff und Feuchtigkeit. Verwahren Sie Kaffee stets bei Raumtemperatur, in einem luftdichten und lichtundurchlässigen Behälter. Wenn Sie eine geöffnete Kaffeepackung in einem Kühl- oder Gefrierschrank aufbewahren, kann der Kaffee Kondenswasser aufnehmen. Verwahren Sie so daher niemals den zum täglichen Gebrauch bestimmten Kaffee. Kaffee sollte immer direkt vor seiner Zubereitung gemahlen werden. Gemahlener Kaffee bietet dem Sauerstoff eine größere Angriffsfläche und verliert an Geschmack und Frische. Fertig zubereiteter Kaffee sollte immer in einer Thermoskanne aufbewahrt werden, niemals auf der Kochstelle. Und er sollte auch niemals aufgewärmt werden.

###

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.