



# Starbucks Coffee Company

## Fact Sheet: Kaffeegenuss erleben – verkosten, beschreiben und kombinieren

Mai 2011

### Die Kunst des wahren Kaffeegenusses

Aroma, Säuregehalt, Körper und Geschmack – das sind die technischen Seiten einer Kaffeebeschreibung. Doch erst wenn Sie verschiedene Mischungen miteinander vergleichen und einander gegenüberstellen, können Sie herausfinden, welche Kaffeemischung ihrem Gaumen und ihren geschmacklichen Präferenzen am meisten zusagt.

Das Kaffee-Experten-Team von Starbucks verkostet im Jahresdurchschnitt mehr als 250.000 Tassen Kaffee (1000 Tassen pro Tag – das sind für jeden einzelnen Verkoster 25.000 pro Jahr oder 100 pro Tag!) und leistet damit einen wichtigen Beitrag, Kontinuität und Qualität sicherzustellen.

### Einige Tipps zur richtigen Kaffeeverkostung:

- **Achten Sie zuerst auf den Duft**

Ein großer Teil unserer Geschmackseindrücke entsteht über die Nase, nicht über den Mund. Die Zunge kann nur vier Geschmacksrichtungen unterscheiden: salzig, süß, bitter und sauer. Die Nase ist hingegen in der Lage, tausende Nuancen und Feinheiten zu registrieren. Daher empfiehlt es sich, bei einer Kaffeeverkostung als erstes auf den Duft zu achten.

- **Schlürfen ist hilfreich**

Ein weiterer wichtiger Aspekt bei der Verkostung von Kaffee ist das Schlürfen. Wenn Sie schlürfen, belüften Sie den Kaffee, da Sie ihn auf diese Weise über ihren gesamten Gaumen verteilen. So können die raffinierten Geschmacksnuancen und Aromen ihre Nase erreichen.

- **Die Geografie Ihres Gaumens**

Achten Sie bei der Verkostung von Kaffee darauf, an welcher Stelle Ihrer Zunge sie eine Geschmackswahrnehmung feststellen können. Wo berührt der Kaffee Ihre Zunge? An ihrer Spitze oder an ihren Seiten? Wie fühlt sich der Kaffee in Ihrem Mund an? Wie fühlt sich das „Gewicht“ des Kaffees auf Ihrer Zunge an?



### Kaffee beschreiben

Zur Beschreibung des Geschmacks von Kaffee, spezieller Sorten und Mischungen sind zahlreiche Adjektive erforderlich, und manchmal kann eine solche Beschreibung durchaus poetisch klingen. Im Folgenden bieten wir vier technische Wege zur Beschreibung von Kaffee:

- **Aroma**

Das Aroma erleben Sie, wenn Sie Ihre Nase ganz nah an den Kaffee heranbringen und seinen Duft aufnehmen. Was wir schmecken, wird maßgeblich davon bestimmt, was wir riechen. Das Aroma von Kaffee kann blumig wie Lavendel sein, oder rauchig, wie beim Verbrennen von Holz. Zur Beschreibung des Aromas von Kaffee werden gerne Worte wie blumig, weinig, erdig, fruchtig, scharf, süß und rein verwendet.

- **Säure**

Dieser oft falsch verstandene Begriff bezieht sich auf den belebenden, den Gaumen erfrischenden Charakter hochwertiger Kaffees, die in großen Höhen angebaut werden. Die Säure, die der Kaffeetrinker hauptsächlich am Zungenrand schmeckt, hat nichts mit den im Kaffee enthaltenen Bitterstoffen zu tun. Kaffees aus Lateinamerika haben üblicherweise einen höheren Säuregehalt und können als „hell“ beschrieben werden.

#### Körper

Die fühlbaren Eindrücke, die aufgebrühter Kaffee im Mund hinterlässt, können als leicht, mittel oder voll beschrieben werden. Naturgemäß haben einige Kaffees einen volleren Körper als andere. Auch die Art, wie ein Kaffee zubereitet wird, wirkt sich darauf aus, wie sein Körper wahrgenommen wird. Der Körper von Kaffee, der in einer Kaffeepresse oder in einer Espressomaschine zubereitet wird, erscheint voller als von Kaffee, der auf andere Weise zubereitet wird.

- **Geschmack**



# Starbucks Coffee Company

## Fact Sheet: Kaffeegenuss erleben – verkosten, beschreiben und kombinieren

Mai 2011

Geschmack – das ist der bei einer Kaffeeverkostung wohl am häufigsten beanspruchte Begriff. Er beschreibt den Gesamteindruck aus Aroma, Säuregehalt und Körper. Dieser Begriff kann sowohl allgemein (z. B. „Dieser Kaffee ist geschmackvoll“) als auch mit speziellen Attributen verbunden (z. B. „Der Geschmack dieses Kaffees erinnert mich an Schokolade“) verwendet werden.

Und noch etwas ...

### Kaffee in Kombination mit Speisen

Kaffee ist der perfekte Begleiter für süße Gaumenfreuden. Seine einzigartigen Nuancen unterstreichen aber auch, ganz ähnlich dem Wein, die Würze herzhafter Gerichte. Die aromatischen Geschmacksnoten von Kaffee – Beeren, Karamell, Kakao, blumig, nussig und würzig – sprechen die Geschmackszentren im Gaumen an. Und wenn der Kaffee mit verschiedenen Speisen kombiniert wird, verstärken sich die Geschmacksnoten jedes Schlucks mit jedem Bissen.

Wie bei vielen anderen Getränken, so auch bei Kaffee – die Kombination mit verschiedenen Speisen kann zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis werden. Kaffee aus unterschiedlichen Regionen weist immer auch ureigenste Geschmackseigenschaften auf, die einander jeweils einzigartig ergänzen oder zueinander in Kontrast stehen.



- **Frühstück**

Mildere Mischungen, wie etwa der Organic Shade Grown Mexico oder der Breakfast Blend aus Lateinamerika, passen gut zum salzigen Geschmack von Speck, Eiern und geräuchertem Lachs. Weiche Mischungen, wie Guatemala Antigua Colombia aus Lateinamerika, passen am besten zu Früchten und Cerealien oder mit Früchten belegtem Feingebäck.

- **Hauptmahlzeit (mittags oder abends)**

Ein Kaffee, der ein vollständiges Mahl begleiten kann, sollte eher leicht und weich sein, etwa der Ethiopia Sidamo™ aus Arabien/Afrika oder Sulawesi. Wünschen Sie einen noch milderen Geschmack, servieren Sie den Kaffee doch kalt.

- **Dessert & Schokolade**

Sowohl der Geschmack des Kaffees wie auch sein wärmender Effekt im Mund machen ihn zum perfekten Partner der Schokolade.

- *Leichte, etwas säurehaltigere Kaffees*, wie der Kenya aus Afrika, passen gut zu Beeren- und Zitronendesserts sowie zu Milkschokolade.
- Kaffees mit mittelstarkem Körper und eher geringerem Säuregehalt, wie der Guatemala Antigua aus Lateinamerika, sind gute Begleiter für Nüsse, Eiscreme, Karamell und mitteldunkle Schokoladen.
- Dunkel geröstete Kaffees, wie der Espresso Roast schmecken gut zu herzhaften Desserts aus Milchprodukten, wie Käsekuchen, und zu Bitterschokolade.

###

### Weiterführende Informationen

Wenn Sie Fragen haben oder weitere Informationen wünschen, besuchen Sie uns doch einfach auf [www.starbucks.de](http://www.starbucks.de). Presseanfragen richten Sie bitte an [yvonne.daschek@edelman.com](mailto:yvonne.daschek@edelman.com).

© 2011 Starbucks Coffee Company. Alle Rechte vorbehalten.