



Starbucks Coffee Company

Fact Sheet: Die Kunst des Kaffeeröstens

Mai 2011

Kaffeerösten ist eine Kunst

Starbucks Roast hat nichts mit der Röstzeit, -temperatur oder -farbe zu tun – es ist eine Philosophie. Kaffeebohnen entfalten ihr volles Potenzial nur bei sorgfältiger Chargenröstung – einem Prozess, der laufend von einem erfahrenen Röstexperten überwacht und bei Bedarf korrigiert wird. Jeder Kaffee benötigt ein ganz bestimmtes Röstprofil, um in der Tasse sein Aroma, seinen Säuregehalt, seinen Körper und seinen Geschmack vollständig zur Geltung bringen zu können. Während des Röstvorgangs werden die im grünen Kaffee enthaltenen Stärken in Zucker umgewandelt und es entstehen in weiterer Folge jene aromatischen Öle, die für das Aroma und den Geschmack des Kaffees verantwortlich sind. Starbucks beherrscht die Kunst und die Wissenschaft des Röstens meisterlich und ist in der Lage, bei all seinen unverwechselbaren Kaffees das volle Potential zu entfalten.

Von der Bohne zur Glückseligkeit: Der Weg zum himmlischen Aroma ...



Zu Beginn des Röstvorgangs sind die Bohnen grasgrün. Während des Röstens ändern sie ihre Farbe, erst gelb-orange, dann zimtfarben und schließlich nehmen sie die Farbe an, die die meisten Menschen mit dem Begriff der Kaffeebohne assoziieren - kastanienbraun. Die Stärke der Röstung, d. h. die Intensität des Brauntons, bestimmt letztlich den Geschmack.

Während des Röstens verdoppelt sich das Volumen der Bohnen. Dadurch löst sich die äußere Haut, und gleichzeitig verlieren die Bohnen bis zu 25 % ihres ursprünglichen Gewichts. **Abhängig von der jeweiligen Charge steigt die Temperatur der Bohnen im Verlauf von 11 bis 15 Minuten bis auf 232°C.**

Was danach geschieht ...

Die wichtigste Veränderung tritt mit der schrittweisen Entwicklung der Aroma-Öle der Bohnen ein, bis zu dem Punkt, an dem alle Geschmacks- und Aromakomponenten perfekt miteinander harmonieren. Je länger hochwertige Bohnen geröstet werden, umso besser können sich ihre natürlichen Öle entwickeln und an die Oberfläche gelangen. Letztlich entscheidet die Intensität des Brauntons einer Röstung über die Geschmackstiefe und ihre Nuancen.





Starbucks Coffee Company

Fact Sheet: Die Kunst des Kaffeeröstens

Mai 2011

Und zum Schluss ...



Wenn der Kaffee sein Aroma optimal entfaltet hat, werden die Bohnen aus dem Röster auf ein Kühlsieb geschüttet, wo sie mittels starker Gebläse und Rotationsarme abgekühlt werden.

Während des Kühlvorgangs wirbeln die Bohnen umher, knistern und prasseln mit göttlichem Duft.

Hätten Sie`s gewusst?

- *Es gibt eigentlich keine „Espressobohnen“ – Espresso wird aus Kaffeebohnen gebrüht, die eine spezielle Espressoröstung haben.*
- *Eine dunklere Röstung ist nicht notwendigerweise ein Hinweis darauf, dass es sich um einen stärkeren Kaffee handelt.*
- *Die Italienische und die Französische Röstung von Starbucks® ist dunkler als unser Espresso Roast, wobei unser French Roast am dunkelsten ist.*

###

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.