

## KAFFEE



Redaktion: compactcook.com - Foto: Lucas Rosenblatt. Kaffee. Fona 2007

### KURZ VORGESTELLT

Kaffee ist ein wichtiges Handelsprodukt, das zweitwichtigste Exportprodukt der Länder der südlichen Hemisphäre. Die beiden wichtigsten Produzenten sind heute Brasilien und Vietnam (zusammen 50%). Die Kultur des Kaffeekonsums jedoch unterscheidet sich von Land zu Land, von Direktaufguss über Filterkaffee, Espresso bis zum türkischen Kaffee mit landestypischen Bezeichnungen.

### INFORMATIONEN

- Der Kaffee muss schon um 1550 in Konstantinopel angekommen sein. Das erste schweizerische Kaffeehaus eröffnete 1695 in Basel. Bald wurde der Kaffee in allen europäischen Städten salonfähig: Viele Kaffeehäuser von London bis Wien bildeten damals Treffpunkte der 'besseren' Gesellschaft.
- Rohkaffee ist geruchlos. Erst durch das Rösten entfaltet sich das Aroma. Der Röstprozess erfordert viel Erfahrung. Die grünbräunliche Rohware wird in einer Trommel erhitzt. Bei 100° C werden die Bohnen hellgelb, bei 150° C hellbraun. Der in der Bohne enthaltene Zucker karamellisiert sich, die typisch kaffeebraune Farbe kommt zu Tage. Dieser Vorgang dauert nur 8 bis 15 Min.
- Kaffee stimuliert. Verantwortlich dafür ist das im Kaffee enthaltene Koffein, ein pflanzlicher Wirkstoff. Der Gehalt variiert je nach Kaffeesorste. Geröstete Bohnen enthalten auch Gerb- und andere Säuren, die sich unter Wärmeeinfluss intensivieren und empfindlichen Mägen zu schaffen machen. Kaffee sollte deshalb nicht aufgewärmt oder länger als 30 Min. warm gestellt werden.

### DATEN

Quelle: Lucas Rosenblatt. Kaffee: Geschichte, Anbau, Veredelung, Rezepte. Fona 2007