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 Kaffeesorte. 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