



Kaffee in der Bauernhofgastronomie

Die Geschichte des Kaffee's:

Nach einer von vielen Legenden haben nicht die Menschen, sondern die Ziegen den Kaffee entdeckt. In Äthiopien um das Jahr 850 im Gebiet „Kaffa“. Das Wort Kaffee ist von dem arabischen quahwa abgeleitet, was Kraft bedeutet. Eines Abend viel den Mönchen in einem Kloster auf, dass Ihre Ziegen purlimunter waren. Sie stellten fest, dass die Tiere unbekannte Beeren gefressen hatten. Neugierig geworden, probierten sie selbst von den dunkelroten Früchten. Sie waren aber vom bitteren Geschmack so enttäuscht, dass sie die Beeren ins Feuer warfen. Kurz darauf verbreitete sich ein köstlicher Duft. Die Mönche löschten das Feuer und brauten aus dem inzwischen „gerösteten“ Kaffeebohnen ein schwarzes Getränk. Es half ihnen von da an, beim Nachtgebet wach zu bleiben. – Im 16. Jahrhundert gelangte der Kaffee über Arabien, Mekka nach Kairo und Istanbul nach Europa.



Der Kaffeebaum – eine edle Pflanze.

Der Kaffeebaum ist eine immergrüne Pflanze mit länglichen lorbeerartigen Blättern von dunkelgrüner Farbe, die einander immer paarweise gegenüberstehen. Kaffee ist ein Tropengewächs. Die Hauptanbaugelände liegen in einem Gürtel, der sich bis etwa zum

24. Breitengrad nördlich und südlich des Äquators legt – der „Kaffeegürtel“. Es gibt ca. 80 verschiedene Kaffeebaumarten. Davon haben nur 2 für die Kaffeeverarbeitung Bedeutung. Die Herkunft, Lage, Röstung und Mischung ergeben dann die unterschiedlichsten Aromen. Die 2 Kaffeebaumarten sind: Coffea Arabica und Coffea Robusta. Beide Sorten gehören zur selben Familien, haben aber ganz unterschiedliche Qualitäten.

	Sorte: Arabica	Sorte: Robusta
Koffeingehalt	0.8 – 1,7%	2 – 4,5%
Typ Bohne	<ul style="list-style-type: none"> o Mild, aromatisch o Hochlandkaffe o weniger Koffeinhaltig o Hochwertige Mischungen enthalten 100% Arabica 	<ul style="list-style-type: none"> o Mehr Koffein o Kann geschmacklich/Aroma nicht ganz mit arabica mithalten o mehr Bitterstoffe und weniger Aroma o meistens in Kaffemischungen
Anbau	<ul style="list-style-type: none"> o 800 – 2000 m.ü.M o Sehr empfindlich, wird in Mischkulturen angepflanzt, nicht frostresistent, tropisches Klima aber nicht zu nass 	<ul style="list-style-type: none"> o 0 – 600 mÜM. o Sehr widerstandsfähig o Erträgt viel Regen und folgende Trockenzeiten
Vorkommen	<ul style="list-style-type: none"> o Vor allem: Zentral- und Südamerika, Ostküste Afrika 	<ul style="list-style-type: none"> o Tropische Gebiete Afrika und Asien

Kaffee ist ein Ausgussgetränk (wie Tee). Je südlicher das Herkunftsland, desto stärker meist der Kaffee. Alle Kaffees kommen als Rohkaffee's nach Europa und werden erst hier geröstet und gemischt.

Das rösten aktiviert und setzt die ätherischen Öle in der Kaffeebohne frei. Der beste Kaffee nützt nichts, wenn die Maschine falsch eingestellt ist oder die Wasserhärte nicht stimmt. Je feiner der Mahlgrad, desto mehr Aromastoffe werden gelöst. Standardmahlgrad für vorgemahlene Kaffees ist 23 (Skala 1 – 48). Tipp für die Einstellung der Mühle bei Kaffeevollautomaten: der austretende Kaffeestrahl sollte dünn sein, aber nicht unterbrechen (nicht tröpfeln)



Einige Begriffe aus der Kaffeewelt:

Löslicher Kaffee

Kaffee-Extrakt/Konzentrat wird eingekocht und in Trommel versprüht, resp. sprühgetrocknet oder im Verfahren gefriergetrocknet

Kaffee crème

Kaffee mit Rahm oder Halbrahm/Kaffeerahm. Wer in Italien einen Kaffee bestellt erhält einen Espresso. Kaffee crème ist dort als Café lungo („Langer“) erhältlich. In Österreich ist er als „Verlängerter“ erhältlich.

Ristretto

Ein stark gepresster Espresso, mit sehr wenig Wasser gebrüht. Kleiner als der Espresso

Espresso

extra stark geröstete Kaffeemischung. Wasser wird unter Druck durch das sehr fein gemahlene Kaffeemehl gepresst, kurze Durchlaufzeit. Die Österreicher nennen den ihn „kleiner Brauner“

Cappuccino



Ein verlängerter Espresso, dem aufgeschäumte Milch (Milchhaube) aufgesetzt und mit Kakaopulver bestreut wird

Milchkaffe, Café au lait, Caffé latte

Kaffee crème mit erwärmter Milch und wenig Schaum. Wird ein Milchkaffe im Glas serviert ist es ein Caffé Latte, „Café au lait“ ist das traditionelle Frühstücksgetränk in Frankreich. Im Gegensatz zum Milchkaffe wird er aber ohne Milchschaum zubereitet und besteht aus 1/3 Kaffee und 2/3 Milch

Macchiato

Espresso mit einem Schuss kalter oder warmer Milch

(gescheckte Milch)Latte Macchiato

Dreistufige Cappuccino-Variante. Serviert im Glas, unten die Milch, in der Mitte der Kaffee und obenauf kühler Milchschaum

Melange

Österreichische Bezeichnung für Cappuccino. Bei uns bezeichnet Mélange Schlagrahm, also Kaffee oder Schoggi Melange

Automaten Kaffee

Meist flüssiges Konzentrat als Basis. Es gibt auch Top-Catering Kaffeemaschinen die auf dieser Basis herrliche Schümlikaffees machen

Kaffe Luz:

Achtung: Wird Kaffee in der Karte geschrieben muss dieser aus 100% Kaffeebohne sein. Verwendung von Incarom und ähnlichen versetzten Kaffees ist Täuschung oder muss als solches deklariert sein. Beim Kaffee Luz Menge und Volumenprozent des Edelbrandes angeben.

Incarom:

Ist ein Markenname. Enthält 50% Zichorie

Koffeinfrei

Den rohen Bohnen wird vor dem Rösten in einem Dampfbad das Koffein entzogen. Die Qualität der Bohne wird dadurch kaum beeinträchtigt. Der koffeinfreie Kaffee muss unter 0.1% Koffein aufweisen.

Malzkaffee

Malzkaffee, auch Getreidekaffee genannt, ist als Kaffee-Ersatz beliebt. Die ungeschälten Getreidekörner (überwiegend Gerste) werden aufgeweicht und einem Keimungsprozess unterworfen, dem Mälzprozess. Hierbei wandelt sich ein Teil der Stärke in Malzzucker um.

Aromatisierte Bohnenkaffee's (z.B Schoko, Haselnuss, Vanillearoma)

Mit Aromen versetzte Kaffeebohnen. Diese verkleben das Mahlwerk. Da nützen auch mehrere verschiedene Bohnenbehälter nichts, wenn es nur 1 Mahlwerk für alle hat. Verklebte Mahlwerke sind teure Reparaturen. Aufgrund dessen wird heute bei Spezialkaffees mit Sirup wie zB Haselnuss gearbeitet.

Kaffeemischungen:

Kaffee, den wir heute kaufen sind vorwiegend Mischungen aus den 2 Hauptkaffeesorten; der milden aromatischen arabica und der kräftigeren robusta. Die verschiedenen Herkunftsländer und Klimatische Lagen, Mischung, Röstung ergeben viele unterschiedliche Kaffees. Verglichen kann es werden mit dem Wein; die Traubensorten wie Cabernet oder Chardonnay sind hier Grundlage und erst die Lage, die Kelterung/Verarbeitung und Lagerung ergibt die Sortimentsvielfalt.

Praxis-Tipps für guten Kaffee:

- Für gerösteten Bohnenkaffee und löslichen Kaffee gelten die gleichen Regeln: Wasser muss frisch und kalkarm sein (NICHT kalkfrei => Achtung Entkalkungsanlagen) evtl. Filter zwischen Maschine und Wasseranschluss setzen. Kein Boilerwasser verwenden (ist nur 60 – 70° und abgestanden)
- Wasser knapp vor Siedepunkt bringen. Es darf nicht kochen, wenn es mit Kaffee in Berührung kommt, sonst wird der Kaffee leicht bitter und verliert einen Teil des Aromas. Überbrühungstemperatur = 90 – 95°. Bei Untertemperatur lösen sich die Aromastoffe nicht, bei Übertemperatur (kochend) wird Kaffee bitter
- Gemahlener Kaffee verliert sein Aroma schneller als Bohnenkaffee. Kühle Lagerung erhält das Aroma
- Trauerrand: wenn sich am Rand der Tasse eine braune Schicht bildet, ist dies ein Zeichen für zu fein gemahlene Kaffee oder zu heisses Wasser
- Zubereitung: Der Kaffee wird nie besser sein, als das Kaffeepulver, das für seine Zubereitung eingesetzt wird. Gute Kaffeemischung nützt aber nichts wenn die Kaffeemaschine falsch eingestellt ist, Mahlung oder Wasser nicht stimmt
- Auf richtigen Mahlgrad achten
- Mahlung zu fein: Kaffeersatz wie Beton, verstopft (Kaffee tröpfelt nur aus Maschine), Kaffee kaltet schnell ab, da zu langsam durchläuft, wird bitter
- Mahlung zu grob: läuft zu schnell durch, kann nicht alle Geschmackstoffe auslösen = schaler Kaffee, könnte auch von stumpfen Mahlmessern herführen
- Portionenmenge Gastronomiemaschine: ca. 8-11g pro Portion. Bei milden Kaffees eher mehr
- Achtung: auch mal beim Kaffeemaschinenservice nachfragen, wie viel er portioniert – er möchte ja in erster Linie seinen Kaffee verkaufen. Genaue Dosierung ist sehr wichtig, 2g mehr oder weniger pro Tasse machen einen grossen Unterschied – im Geschmack und Portemonnaie
- Kaffee nicht zu lange warm halten. Aroma verflüchtigt sich, wird bitter, ungeniessbar, „verbrennt“. Auf Wärmeplatte der Kaffeemaschine wird dieser nach 15 – 30 Min bitter
- Zum warm halten eignen sich am besten Thermoskannen mit Glaseinsatz
- Kaffeekannen aus Porzellan, Keramik oder Glas garantieren unverfälschten Geschmack
- Pulverkaffee: richtige Dosierung wichtig, für eine Normaltasse ist ein gestrichener Kaffeelöffel, also 6-8g üblich, für Mokka gilt das Doppelte, für Espresso die gleiche Menge Pulver, aber mit viel weniger Wasser
- Kaffeemaschinen regelmässig entkalken. Kalkrückstände und verstopfte Filter verändern Kaffeegeschmack
- Kaffeekannen und Tassen vorwärmen
- Aromatisierte Bohnenkaffees nicht verwenden => verleben Mahlwerk

Gastromaschinen anschaffen:

Gastromaschinen haben eine Stundenleistung ca. 120 Kaffee /h

=> 30 Sek pro Tasse = 2 Tassen pro Minute

=> Privatmaschinen ca. 1 Kaffee pro Minute = 60 Kaffee/h

Kaffe ohne „Schümli“ wird nur noch schwer akzeptiert. Heute wird oft auch nach Espresso, Cappuccino / Macchiato gefragt.

Bevor einem allenfälligen Kaufe einer Gastromaschine gut überlegen:

- o Was brauchen wir?
- o Wie viel Kaffee brauchen wir?
- o Wie oft / Jahr?
- o Verwendungszweck (ab und zu; Kaffee zum Essen, sind wir ein Bauernhofcafé (Kaffee = Hauptgeschäft) oder haben wir hauptsächlich Bankette? (schnell, viel, Schümli)
- o Haben wir öfters Bankette wo alle miteinander Kaffee möchten – kommt Maschine dann noch nach? Wie lange geht es (darf es gehen) bis die 150 Personen ihren Kaffee haben?
- o Kann ich gleichzeitig Kaffee *und* Tee raus lassen oder blockiert es gegenseitig?



Für Grossanlässe empfiehlt es sich den Kaffee oder Kaffeemaschinenlieferanten ansprechen. Sie stellen Maschinen oft gratis oder für wenig Geld zur Verfügung. Diese zu mieten kann sich auch lohnen. Kostet dort ein Kaffee bis zu 72 Rappen und verkauft man diesen um 3 – 4.—ist das eventuell rentabler als eine teure Gastromaschine zu kaufen die viel kostet, Serviceunterhalt braucht und den grössten Teil des Jahres rumsteht.

Bild:Latte Macchiato