

Sander Schat
Ronald Buitenhuis
Gerben Hettinga

BARISTA AUS *Leidenschaft*

EINZIGARTIGER KAFFEE AUS DER EIGENEN KÜCHE

BARISTA
aus Leidenschaft
schaft

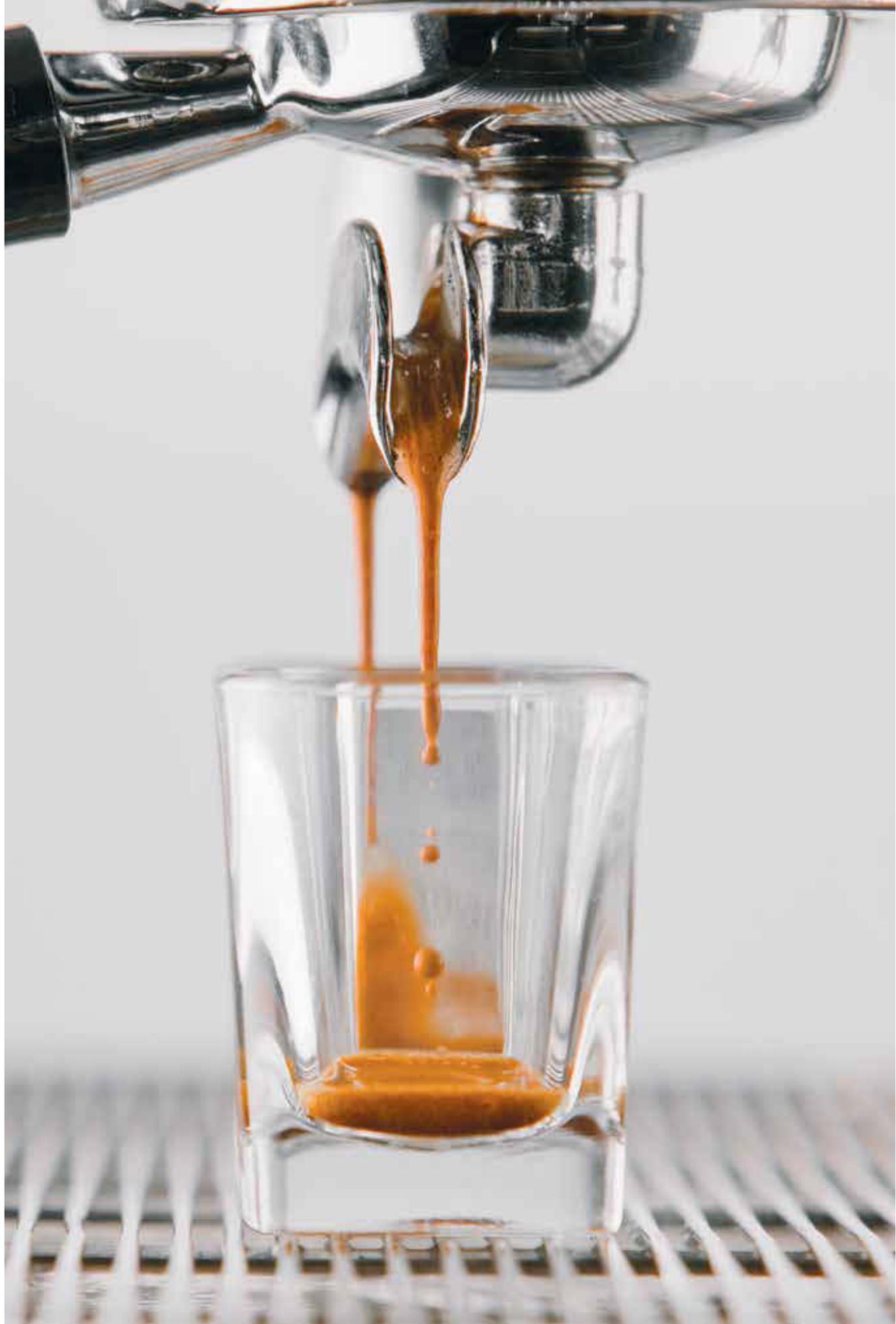
BARISTA AUS LEIDENSCHAFT

QUALITÄTSKAFFEE AUS EIGENER KÜCHE

Sander Schat
Ronald Buitenhuis
Gerben Hettinga

Fotos Gerben Hettinga
Gestaltung Alfib Nijse
Redaktion Sibylle Cosyn

FONTAINE UITGEVERS



DER KAFFEEFREAK UND DER BARISTA

DER KAFFEEFREAK

Dieses Buch ist aus Neugier auf und Leidenschaft für Kaffee entstanden. Die erste Idee für *Barista aus Leidenschaft* kam mir bereits 2007. Direkt nach der Anschaffung einer beeindruckend schönen Espressomaschine machte ich mich auf die Suche nach einem „Kochbuch“ für Kaffee. Leider fand ich nicht, was ich suchte. Daraufhin begann ich, hier und da Wissen und Fertigkeiten zusammenzuklauben, und war ein halbes Jahr später relativ zufrieden mit meinen Hobbybarista-Qualitäten. Diese Suche in einem Buch festzuhalten, war die erste Idee.

Anfang 2008 schlug die Redakteurin Sibylle Cosyn vor, gemeinsam ein noch näher zu definierendes Buch zu gestalten, für das ich Fotos liefern sollte. Die Kaffeebuchidee kam zum zweiten Mal auf, und dieses Mal blieb sie. Das Team wurde um Autor Ronald Buitenhuis, Barista Sander Schat und Gestalter Alfib Nijse erweitert, und Anfang 2009 machten wir uns tatsächlich an die Arbeit.

Das Ziel des Buches wurde immer klarer: den Verbraucher zu informieren und sein Interesse und seine Begeisterung für Qualitätskaffee zu wecken, um auf diese Weise einen Beitrag zur Entwicklung einer neuen Kaffeekultur zu leisten, die auf Geschmack und Nachhaltigkeit beruht. Außerdem hoffen wir, dass es mit der wachsenden Nachfrage nach Qualitätskaffee einfacher werden wird, guten Kaffee in Geschäften und Cafés zu finden.

Durch zahlreiche Reisen in europäische Großstädte hatte ich Gelegenheit, meinen Kaffeehorizont auch außerhalb der Niederlande zu erweitern. Nach Gesprächen u. a. mit Tim Wendelboe und James Hoffmann wurde meine Leidenschaft für Kaffee erst recht entfacht. Außerdem habe ich viele neue Kaffeearten probiert. Zum Beispiel den besonders milden Filterkaffee in Oslo, den vollen eleganten Espresso in London und den süßen Mokka in der eigenen Küche (mit Bohnen von Tim). Und noch immer spüre ich in jeder Stadt den leckersten Kaffee zum Trinken oder zum Mitnehmen auf. Die Ausbeute dieser Entdeckungsreise findet sich in diesem Buch wieder. Eine wunderbare und scheinbar grenzenlose Erfahrung.

Dank dieses Buches genieße ich die herrlichen Kaffees, die meinen Weg kreuzen, jetzt noch mehr. Dank der Fachkenntnisse von Sander und anderen Experten weiß ich, worauf ich achten muss und wie ich mit meinen Fähigkeiten als Heimbarista das Beste aus den Kaffeebohnen herausholen kann. Und nicht zuletzt bin ich wählerischer geworden. Aber das ist ein schöner Nebeneffekt.

Gerben Hettinga
Fotograf und Kaffee freak

DER BARISTA

Als ich 2009 von Gerben und Sibylle gebeten wurde, an diesem Buch mitzuarbeiten, wusste ich nicht genau, was mich erwartete. Und mit welchem Einsatz ich mich persönlich an diesem Buch beteiligen wollte.

Jetzt, wo das Buch fertig ist, weiß ich es sehr genau. Es spiegelt die Kaffeereise wider, die ich selbst unternommen habe. Die Grundfähigkeiten eines Baristas wurden mir von der Barista Company hervorragend vermittelt, und darauf aufbauend habe ich mich weiterentwickelt. Auf meiner Reise bin ich immer neuen, besonderen Menschen begegnet. Und dank ihnen wuchs in mir die Leidenschaft für Kaffee.

In diesem Buch kommen viele dieser Menschen zu Wort, und jeder von ihnen hat eine eigene, einzigartige Sicht auf Kaffee. Sie alle eint eine Leidenschaft für dasselbe Produkt: Kaffee. Das ist das Schöne an diesem Produkt: Es ist so vielseitig, dass eine einzige Wahrheit nicht existiert.

Dieses Buch hat mich gelehrt, dass es gerade die Leidenschaft ist, die wir teilen sollten. Es ist eine helfende Hand für den Heimbarista, dem es wichtige Grundlagen und Einsichten vermittelt. Ich hoffe, dass Menschen sich auf diese Weise inspiriert fühlen, mehr über Kaffee zu erfahren, um so ihre eigene Wahrheit zu entdecken.

Außerdem soll dieses Buch ganz allgemein ein bisschen zur Qualitätssteigerung von Kaffee beitragen. Wenn der Verbraucher, der Heimbarista, zu verstehen beginnt, was mit Kaffee alles möglich ist, wird er auch höhere Anforderungen an die Gastronomie stellen. Diese wird nicht hinter den Erwartungen zurückbleiben können und ihre eigene Qualität ebenfalls verbessern müssen. Oft schaut man in der Gastronomie eher auf Umsatz statt auf Qualität. Das sollte doch wirklich andersherum sein. Zuerst kommt die Qualität des Kaffees – dann folgt der Umsatz ganz von allein.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen und Schauen und natürlich viel Erfolg bei Ihrer eigenen Reise in die Welt des Kaffees.

Sander Schat
Barista und technischer Redakteur

INHALT

08
EINLEITUNG



52
RISTRETTO



10
DER BARISTA



66
MILCH



12
DIE BASIS



80
ESPRESSO
MACCHIATO &
CORTADO



28
ESPRESSO



88
CAPPUCCINO



104
LATTE
MACCHIATO



164
KAFFEE EISGEKÜHLT



118
AMERICANO &
LUNGO



170
FAKTEN & FABELN



132
FILTERKAFFEE



176
DIE EXPERTEN



148
STEMPELKANNE



186
GLOSSAR



EINLEITUNG

ALS HEIMBARISTA AN DIE ARBEIT

DIE SUCHE NACH QUALITÄTSKAFFEE AUS EIGENER KÜCHE

In Mitteleuropa entsteht gerade nach dem Vorbild Australiens, Neuseelands, Englands, Skandinaviens und den USA eine neue Kaffeekultur. Erst verdrängten vollautomatische Maschinen mit Kaffeepads oder Kaffeekapseln die klassische Kaffeemaschine aus der Küche. Jetzt ist das Barista-Zeitalter angebrochen. Ein Barista ist ein Fachmann oder eine Fachfrau, der bzw. die sich professionell der Zubereitung von Espresso und den verwandten Kaffeearten wie Cappuccino, Ristretto, Latte macchiato, Americano und Lungo, aber auch Mokka und Filterkaffee widmet. Ein Barista ist wie der Koch in der Küche. Er weiß alles über die Technik der Kaffeemaschine und die Prozesse bei der Zubereitung von echtem Kaffee. Nicht länger bestimmt eine Maschine die Qualität, sondern ihr Bediener, der Barista. Geschmack ist dabei der neue Maßstab. Der Barista holt alles aus dem Charakter der sorgfältig geernteten und verarbeiteten Bohnen heraus und kreiert mit der adäquaten Zubereitungsmethode ein Geschmackserlebnis. Der Barista ist mehr als nur Zubereiter des Getränks. Er darf sich Kaffeekenner nennen und kann genau sagen, warum er wie welchen Kaffee zubereitet.

ALTE GESCHMACKSENSATIONEN

Vor langer Zeit waren die Niederlande ein führendes Land, was Kaffee betrifft. Durch den Kaffeehandel, der in der Zeit der Vereinigten Ostindischen Kompanie entstand, kam das schwarze Gold in die Niederlande. Umgerechnet würde ein Kilo roher Kaffee aus jener Zeit heute ungefähr 500 Euro kosten. Noch vor 50 Jahren war es nicht unüblich, den Kaffee zu Hause auf dem Herd in einer gusseisernen Pfanne zu rösten. Anschließend wurde der Kaffee gemahlen und für eine leckere Tasse altmodischen, frisch gebrühten Kaffees verwendet. Leider verschwand die Kaffeekultur aus der heimischen Küche und vakuumverpackter, vorgemahlener Kaffee hielt Einzug. Eine landläufige Meinung vor allem von Menschen der älteren Generation ist, dass die erste Tasse aus einem frisch geöffneten Paket Kaffee die beste sei. Dieses Buch macht deutlich, warum nur diese Tasse Kaffee so lecker schmeckt. Gleichzeitig erklärt es den Aufstieg des Barista. Wir sind wieder auf der Suche nach den alten Geschmackserlebnissen.

KAFFEEBARS AUF DEM VORMARSCH

Der Barista wird mehr und mehr zum sichtbaren Bestandteil unserer Kaffeelandschaft. In schicken Einkaufsstraßen und an Orten mit viel Publikumsverkehr schießen Kaffeefachgeschäfte wie Pilze aus dem Boden. In den Niederlanden gab es z.B. 2009 etwa 900 spezialisierte Espresso-bars, Kaffeebars und Kaffeehäuser. Heute findet man sie zwar immer noch vorwiegend in größeren Städten, doch die Kaffeefachgeschäfte breiten sich über das ganze Land aus. Und ihre Zahl wächst rasant. Das niederländische Food Service Institut hat errechnet, dass der Umsatz von Kaffeebars in den Niederlanden von 76 Millionen Euro im Jahr 2006 auf 87 Millionen Euro im Jahr 2008 angestiegen ist. Der Vormarsch von qualitativ hochwertigem Kaffee scheint unaufhaltsam. Auch laut der Königlichen Vereinigung der Niederländischen Kaffeetrinker und Teepacker (KVNKT) wechselt der niederländische Kaffeetrinker von der „traditionellen Tasse Kaffee“ zu hochwertigerem Kaffee auf Espressobasis.

In der traditionellen Gastronomie gewinnt Qualitätskaffee an Bedeutung, was unschwer an den immer schöneren Maschinen hinter der Theke zu erkennen ist. Immer häufiger kommt es auch zu Symbiosen von beispielsweise Buchläden mit eigenen Kaffeebars. Und nicht zuletzt werden sogar Barista-Meisterschaften ausgetragen, bei denen die Kaffe Zubereitung in den Stand einer eigenen Kunst erhoben wird.



HEIMBARISTA

Jetzt ist es Zeit für den nächsten Schritt: Der Barista hält Einzug in die heimische Küche. Immer mehr Menschen begeben sich zu Hause auf die Suche nach dem perfekten Kaffee. Dort, wo einst handgefilterter Kaffee eingeschenkt wurde und später Kaffeemaschinen ihr typisches Brodeln verbreiteten, sind heute die Geräusche von Kaffeemühlen und Wasserdampf zu hören. Obwohl wir auch am Arbeitsplatz eine gute Tasse Kaffee zu schätzen wissen, trinken wir Kaffee am liebsten zu Hause. Durchschnittlich drei von vier Tassen trinken wir in den eigenen vier Wänden. In Anbetracht der Kaffeebars in den Straßen verwundert es nicht, dass wir auch zu Hause immer häufiger versuchen, qualitativ hochwertigen Kaffee zu bereiten. Aber wie macht man eigentlich qualitativ hochwertigen Kaffee in der eigenen Küche? Wie wird man ein echter Heimbarista? Wie sorgt man dafür, dass ein Espresso, Cappuccino, Eiskaffee oder Filterkaffee nicht (grundsätzlich) zum Milchkaffee wird? Gutes Handwerkszeug ist das eine, ein echter Barista zu werden das andere. Die Zubereitung von gutem Kaffee ist eine Kunst für sich. In *Barista aus Leidenschaft – einzigartigen Kaffee aus der eigenen Küche* nimmt der zweifache niederländische Barista-Champion Sander Schat Sie mit auf eine Entdeckungsreise durch die Kaffeelandschaft. Schritt für Schritt erklärt er, wie Sie verschiedene Arten von Qualitätskaffee zubereiten. Die Kaffeeröster Tim Wendelboe (Norwegen), James Hoffmann (England), Tewis Simons und Ralf Rüller (Deutschland)



helfen Ihnen bei der Auswahl der Bohnen und teilen ihre persönlichen Ansichten und Ideen zum Kaffee. Darüber hinaus erzählen echte Kaffeeliebhaber die Geschichte ihres persönlichen Lieblingskaffees. In diesem Buch geht es also nicht um die Geschichte des Kaffees, den Anbau und die Ernte von Kaffeebohnen. Vielmehr ist *Barista aus Leidenschaft* ein Handbuch, das erläutert, wie Sie durch verschiedene Zubereitungsmethoden das Beste aus den Kaffeebohnen herausholen und so ein qualitativ hochwertiges und vor allem geschmackvolles Ergebnis erzielen. Wir konzentrieren uns dabei auf drei Zubereitungstechniken: Espresso, French Press und Filter.

KAFFEE ALS ERLEBNIS

Barista aus Leidenschaft dient als Anleitung für eine Reihe verschiedener Zubereitungsmethoden. Sobald Sie diese beherrschen und sich selbst schon ein bisschen als Barista bezeichnen, können Sie etwas variieren – Die Dosierung verändern, die Extraktionszeit oder Durchlaufzeit anpassen ... Nur durch Probieren erfahren Sie, ob ein Kaffee gut ist oder nicht. Wenn Sie akribisch alle Regeln in diesem Buch befolgen, wird Ihnen an der ein oder anderen Stelle unter Umständen ein herrliches Kaffee-Erlebnis entgehen. Als Naturprodukt ist Kaffee launenhaft. Viele Variablen bei der Verarbeitung (z. B. der Zeitpunkt der Ernte, gewaschener oder ungewaschener Kaffee, die Dauer der Fermentation, die Lagerung, der Transport und nicht zu vergessen das Rösten und Mischen) verleihen dem Kaffee letztlich seinen einzigartigen Geschmack. Jede an der Kaffeeherstellung beteiligte Person trifft Entscheidungen, die sich auf den Kaffee auswirken. Dieses Buch bietet vornehmlich Grundfertigkeiten, die das Gelingen einer guten Tasse Kaffee erleichtern. Letzten Endes muss aber jeder selbst auf die Suche nach seinem idealen Kaffee gehen. Eine spannende Reise, bei der dieses Buch als Reiseführer dienen kann. Als Heimbarista überraschen Sie nicht nur sich selbst, auch Ihr Besuch wird sich den Qualitätskaffee aus der eigenen Küche gut schmecken lassen. Also, an die Arbeit, Heimbarista! Mit diesem Buch in Ihren Händen sind Sie nur wenige Schritte von einem echten „Qualitätskaffee aus eigener Küche“ entfernt. Entdecken Sie die Kunst der Kaffe Zubereitung, und kreieren Sie Ihre ganz persönliche Kaffeeseensation.

DER BARISTA SANDER SCHAT

Sander Schat ist zweifacher niederländischer Barista-Champion. Nichtsdestotrotz fragt er sich, ob er die Kaffeezubereitung jemals wirklich ergründen wird. „Es gibt keine Wahrheit darüber, was perfekter Kaffee ist. Es geht vor allem um das Verständnis, was die Kaffeezubereitung ausmacht. Manchmal komme ich mir wie ein Chemiker vor, der mit Substanzen experimentiert.

Es ist eine sonderbare Geschichte. 2008 arbeitete Sander Schat gerade mal ein halbes Jahr bei der Barista Company und wurde direkt niederländischer Champion. Ein Erfolg, der ihm ein Jahr später erneut gelang. Mehr oder weniger zufrieden erklärt er mit einem Lächeln, dass er 2009 in Atlanta „glücklicherweise“ nicht Weltmeister geworden ist. „Das sähe ja fast so aus, als ob die Zubereitung von Kaffee überhaupt nichts Anspruchsvolles wäre.“ Dass dem nicht so ist, weiß er aus eigener Erfahrung. Täglich bereitet der Barista-Autodidakt Kaffee zu, aber die eine Tasse bekommt von ihm sechs Punkte, die andere neun. Und woran liegt das? Sander Schat nennt es eine niemals endende Entdeckungsreise. „Es gibt so viele Faktoren, die einen Einfluss haben. Kuhmilch zum Beispiel schmeckt im Herbst ganz anders als im Sommer. Das macht sich bei den Latte-Kaffees bemerkbar. Die Temperatur des Wassers, die Frische der Bohnen, der Mahlgrad ... Es gibt eigentlich kein Universalrezept für guten Kaffee, geschweige denn eine genaue Anleitung, wie man ihn zubereiten muss.“ Das lässt den Heimbarista hoffen. Denn wenn selbst ein niederländischer Champion noch immer nach der richtigen Geschmackskomposition sucht, gibt es keinen Grund mehr, sich nicht selbst zu Hause auf die Suche zu begeben.

Stephen Morrissey, der Barista-Weltmeister von 2008, sagte einmal, dass im Leben eines jeden Menschen nur zwölf Tassen Kaffee wirklich lecker seien. Eine Aussage, die Sander Schat sehr gut nachvollziehen kann. „Es gibt so viele Variablen, dass es Zeit braucht, um das Geheimnis der Materie wirklich zu lüften. Ich selber hatte zweimal ein Wow-Erlebnis. Das erste Mal als ich Kaffee trank, der aus Kaffeebohnen aus dem Jemen gemacht war. Ich schmeckte die Wüste. Das zweite Mal war in einer ‚Speciality Coffee Bar‘ in den USA. Ich saß mit drei anderen Baristas zusammen, und wir hatten alle so ein Wow-Gefühl. Plötzlich ist es da. Kaffeekochen ist keine Wissenschaft. Es gibt keine wissenschaftliche Formel für das Aha-

Erlebnis. Es ist einfach eine Gleichung mit vielen Variablen. Nehmen Sie zum Beispiel das Ambiente. Ich war mal in Äthiopien. Mitten in der Wüste kochte eine Frau auf traditionelle Weise Kaffee. Ihre Art unterschied sich vollkommen von den modernen Zubereitungsmethoden. Zuerst wurden grüne Bohnen in einer Art Wokpfanne geröstet. Die Frau ließ das Wasser ganze vier Mal kochen, etwas, das nach unserem Verständnis so gar nicht in Frage kommt. Und doch schmeckte der Kaffee großartig. Dickflüssig wie Schlamm. Würde ich diesen Kaffee morgen hier probieren, würde ich ihn sofort wegschütten. Und dabei sprechen wir von nur einer Variablen einer schwierigen Gleichung. Es ist wie mit Wein, den man vom Urlaubsort mitbringt und der zu Hause einfach nicht mehr schmeckt. Geschmack ist etwas schwer zu Fassendes. Deshalb versuche ich auch nicht, den Heiligen Gral der Kaffeezubereitung zu bieten. Aber ein Buch wie dieses kann helfen, Techniken zu lernen, mit denen eine gute Tasse Kaffee in Reichweite rückt. Welche Komponenten bewirken, dass eine Tasse Kaffee so schmeckt, wie sie schmeckt? Und wie kommt der Kaffee am besten zur Geltung? Letztendlich geht es darum, dass man die Kaffeezubereitung wie ein Koch der Molekularküche durchschaut. Und dass man in der Lage ist, zwei völlig gegensätzliche Geschmackskomponenten in einer großartigen Mischung zusammenzubringen. So wie der Chefkoch eines Sterne-Restaurants: Er kombiniert Zutaten auf eine Art und Weise, auf die man zu Hause niemals kommen würde. Diese Art von Genie beherrscht die Materie. Es ist wie mit dem Pianisten, der Beethoven endlich so spielen kann, wie Beethoven es sich vorgestellt hat. Bei einer der Barista-Weltmeisterschaften habe ich Estragon mit Lakritze kombiniert. Die Jury war hellauf begeistert. Das sind die Momente, in denen ich das Gefühl habe, dass ich die Zubereitung von Kaffee verstehe.“

Innerhalb der Welt des Kaffees gibt es so viele Möglichkeiten – verschiedene Bohnen, Kontinente, Zubereitungsarten und -methoden –,

dass der zweifache niederländische Champion nie jemandem vorwerfen würde, ihm keinen guten Kaffee serviert zu haben. „Für jeden gilt das Trial-and-Error-Prinzip.“ Kaffee mit 93 Grad heißem Wasser kann genauso lecker sein wie ein anderer Kaffee, der mit 88 Grad zubereitet wurde. Aber man muss sich die Zeit nehmen, genau das herauszufinden, und bereit sein, Zeit und Energie in eine abenteuerliche Reise zu stecken.“

KAFFEEKULTUR

Sander Schat ist froh, dass in Mitteleuropa gerade ein Umdenken in puncto Kaffeetrinken stattfindet. Immer mehr Haushalte verfügen über echte Espressomaschinen. Es dauert nicht mehr lange, dann wird laut Sander auch der klassische Keks zum Kaffee verschwunden sein. „Zur neuen Art des Kaffeetrinkens passt höchstens eine kleine Schokolade.“ Immer häufiger tauchen spezialisierte Kaffeebars im Straßenbild auf. „Vielleicht liegt es an Laptop und Mobiltelefon, dass wir überall arbeiten und kommunizieren können. Wir verbringen immer mehr Zeit unterwegs. In New York werden zunehmend Wohnungen ohne Küche entworfen. Auch wir werden diese Kultur früher oder später übernehmen. Sowohl unterwegs als auch innerhalb der eigenen vier Wände. Ich erkenne das am Interesse an den Workshops, die ich über mein eigenes Unternehmen Coffee Vibes anbiete. Außerdem sehe ich immer mehr Besucher bei Barista-Meisterschaften.“ Dort muss er dann beispielsweise vier Cappuccino, vier Espresso und eine „Kaffee-Spezialität“ zubereiten. 60 Prozent der Wertung der Jury werden durch den Geschmack des Kaffees bestimmt. Der Barista darf selbst bestimmen, welche Bohnen er für die Zubereitung verwendet. 20 Prozent der Bewertung beziehen sich auf die Technik. Dabei achtet die Jury beispielsweise auf Aspekte wie die richtige Temperatur, die verwendete Menge Milch und die Qualität des Milchschaums. Hier zählt laut Sander Schat konsequentes Arbeiten aus. „Man muss zeigen, dass man die Zubereitung der Espresso unter Kontrolle hat. Das größte Kompliment, das man als Barista bekommen kann? Ich fand die Bemerkung eines Jurymitglieds bei der WM in Atlanta gegenüber einem Südkoreaner sehr schön. ‚Gut gemacht‘, sagte er. Damit meinte er, dass alles passte; dass der Zubereiter Herr der Lage war.

„DER PERFEKTE KAFFEE?
ICH HATTE NUR ZWEIMAL
IN MEINEM LEBEN SO EIN
WOW-ERLEBNIS“

Es ist wie bei einem Schachspiel zwischen zwei Großmeistern, bei dem der Verlierer dem Gewinner zu einem großartigen Zug gratuliert, um zu bestätigen, dass er die Situation gemeistert hat.“ Die Präsentation machen 20 Prozent der Endbewertung bei den Barista-Meisterschaften aus. Hier kann sich der Barista auf der Bühne austoben. Es kommt auf Geschirr, Kleidung, Musik und kreative Serviermethoden an.

Sander Schat beherrscht viele Kniffe und Tricks der Kaffeezubereitung. Der zweifache niederländische Champion glaubt, dass niemand auf Qualitätskaffee aus der eigenen Küche verzichten muss. „Dieses Buch ist ein guter Ausgangspunkt für eine spannende Reise, die ich bereits teilweise zurückgelegt habe. Der größte Fehler, den man beim Zubereiten von Kaffee machen kann, ist zu glauben, dass es einfach sei. Mit Kaffee kommt man zwar nie ans Ziel, aber man kommt in den Genuss einer abwechslungsreichen Reise.“



DIE BASIS

BEREIT, UM „IN
FAHRT“ ZU KOMMEN





GRUNDKENNTNISSE UND HILFSMITTEL FÜR DEN HEIMBARISTA

Wie schon in der Einleitung erwähnt, geht es in diesem Buch nicht um die Geschichte von Kaffee und den Kaffeeanbaugebieten. In Barista aus Leidenschaft geht es zuallererst um die Zubereitung von gutem zeitgemäßem Kaffee. Bevor wir – wortwörtlich – mit Volldampf starten, zunächst ein paar Grundkenntnisse, die für das Verständnis der Zubereitungsprozesse von Kaffee notwendig sind.

Was genau ist Kaffee eigentlich? Am Anfang ist natürlich die Bohne. Sie stammt von der Kaffeepflanze, die ausschließlich in tropischen Klimazonen gedeiht. Die Kaffeepflanze produziert knallrote Beeren mit einem Kern, der aus zwei Steinen besteht. Die Steine dieser Beeren liefern nach einigen Verarbeitungsschritten grüne Bohnen. Dabei handelt es sich um rohen Kaffee, der per Schiff zur Rösterei transportiert wird. Der Einkäufer, bei „Spezialitäten“-Kaffee häufig die Rösterei selbst, hat auf der Basis von Probeverkostungen (das sogenannte „Cuppen“) die Bohnen ausgewählt, die er oder sie verwenden wird. Für „Spezialitäten“-Kaffee werden normalerweise ausschließlich Arabica-Bohnen verwendet. Qualitätsbohnen dieser Art zeichnen sich meist durch ein volles Aroma aus und weisen ein breites Spektrum an Geschmacksnuancen auf. Robusta, die andere Kaffeebohnenfamilie, wird häufig als Bestandteil einer Espressomischung verwendet, um eine bestimmte Geschmacksnuance hinzuzufügen. Zudem sind Robusta-Bohnen ölhaltiger, was für eine schöne Crema sorgt. Der Name dieser Bohne ist übrigens Programm: Sie ist eine robuste Pflanze, die leichter gedeiht als die Arabica-Pflanze und die dank ihres höheren Koffeingehalts weniger krankheitsanfällig ist. Auch im Anbau ist sie wenig anspruchsvoll und für die maschinelle Ernte geeignet, weshalb sie preiswerter produziert werden kann. Robusta-Bohnen werden für gewöhnlich in großen Mengen verarbeitet und sind meist für große (Supermarkt-)Kaffeeröstereien bestimmt. Nahezu das gesamte Jahr über werden Proben verkostet, unter denen die Rösterei einen geeigneten Posten Bohnen für den zu röstenden Kaffee der kommenden Monate sucht. Kaffeefachgeschäfte bieten „Spezialitäten“-Kaffee, d. h. Kaffee von hoher Qualität. Bei einem „Spezialitäten“-Kaffee ist der gesamte Produktionsweg vom Pflücker bis

zur Rösterei bekannt. Eine individuelle Auslese wird auf der Plantage separat verarbeitet und verschifft. Auf diese Weise ist es möglich, ursprungsreinen Kaffee herzustellen („single origin“ ist vergleichbar mit Single-Malt-Whisky). Allenfalls in der Rösterei kann eine Mischung entstehen, wobei das genaue Verhältnis der einzelnen Plantagenernten bekannt ist und immer häufiger auch auf dem Etikett angegeben wird.

„KNACK“

Das bringt uns zu einem weiteren wichtigen Aspekt von Kaffee und Kaffeetrinken: dem Röstprozess. Die Röstung ist eine Wissenschaft für sich, zu der es unzählige Meinungen gibt. Roher Kaffee schmeckt und riecht in der Regel nach Gras und eignet sich nicht zur Zubereitung von Kaffee, ganz gleich welcher Art. Zuerst müssen die Bohnen geröstet werden. In einem runden Ofen rotieren die Kaffeebohnen zügig, während sie geröstet werden. Dabei sind drei Stadien zu unterscheiden. Im ersten Stadium wird die Bohne getrocknet, um anschließend zu „poppen“ (vergleichbar mit Popcorn). Das ist das erste „Knack“ (Kaffeeröster verwenden die englische Bezeichnung „first crack“ für diese Phase). Durch den Wasserdampf und CO₂-Druck von innen schwillt die Bohne an.

Anschließend färbt sich die Bohne durch Karamellisierung und die Maillard-Reaktion. Letztere ist eine Reaktion von Zuckern und Eiweißen, die der Bohne ihr Aroma verleihen. Danach wird die Bohne langsam dunkler, und weitere Kohlenhydrate karamellisieren. Die Bohne schwillt noch etwas weiter an, wobei die zunächst runzelige Bohne jetzt eine straffe und gleichmäßige Oberfläche erhält: Das ist der Beginn des zweiten „Knacks“ („second crack“). Jetzt bricht der Zellulosekern der

Bohne. Dieser Zeitpunkt ist bei jeder Bohne unterschiedlich. Nach dem zweiten „Knack“ verkohlt die Bohne schnell. Was übrig bleibt, ist eine bittere Kohlenstoffbohne. Fast alle Kaffees werden zwischen dem Ende des ersten „Knacks“ bis spätestens zum Ende des zweiten „Knacks“ geröstet, je nach vorgesehenem Verwendungszweck (so wird beispielsweise Filterkaffee heller geröstet als Espresso) und gewünschtem Geschmacksprofil. Welche Kaffeebohne verwendet wird, ist immer eine individuelle Entscheidung. In ihren Geschichten und Erzählungen äußern die Experten zu jeder Kaffeesorte ihre ganz persönliche Meinung.

WELCHE KAFFEEBOHNE?

Aber welche Bohne wählt man nun als Heimbarista? Kaffee ist in vielen Fällen vergleichbar mit Wein. Man kann wählen zwischen Rot, Weiß und Rosé. Bei Kaffee entscheidet man sich beispielsweise für Espresso, Filterkaffee, Mokka oder für eine helle, mittlere oder dunkle Röstung. Darüber hinaus gibt es bei Wein wiederum verschiedene Regionen und Trauben, die den Unterschied ausmachen: Frankreich, Südafrika, Chile und Shiraz, Spätburgunder, Cabernet Sauvignon und Merlot. Bei Kaffee entspricht das unter anderem Äthiopien, Kenia oder Brasilien sowie Robusta oder Arabica, von denen es wiederum zahlreiche Untersorten gibt. Jedes Land, jede Region und jede Kaffeepflanze bietet sein bzw. ihr eigenes Geschmackserlebnis. Bei qualitativ hochwertigen Bohnen wird viel Energie darauf verwendet, die Beeren zum optimalen Zeitpunkt der Reifung zu pflücken. Bei der anschließenden Fermentation und weiteren Verarbeitung ist Sorgfalt gefragt, um sicherzustellen, dass eine homogene Ernte in die Säcke kommt, die anschließend per Schiff zur Rösterei transportiert werden. Die Rösterei ihrerseits wählt je nach Eigenschaften der Bohne und gewünschtem Ergebnis (grober Filterkaffee oder Espresso) ein Röstprofil aus. Ein kompliziertes Zusammenspiel von Temperatur, Zeit und fachmännischem Können. Es mit dem Winzer

zu vergleichen, der Lagerung und Reifung sorgfältig kontrolliert. Die Auswahl einer Zubereitungsmethode hängt teilweise von der verfügbaren Bohne ab, aber eigentlich ist es vor allem eine Frage des persönlichen Geschmacks und des Moments.

Viele Menschen verlieren den Überblick, wenn sie in ein Kaffeefachgeschäft gehen. Für welchen Kaffee sollen sie sich bloß entscheiden? Dark Roast Espresso, Evening Delight, Kenia, Brasilien, Guatemala, dunkler oder heller? Alles beginnt mit der Frage, ob man einen Espresso oder Filterkaffee zubereiten möchte. Damit werden die Auswahlmöglichkeiten höchstwahrscheinlich schon eingeschränkt. Der nächste Schritt ist weniger eindeutig: Möchte man lieber ein mildes oder ein würziges Aroma? Einen vollen, starken Kaffee oder feine, leicht säuerliche Nuancen? Um diese Frage zu beantworten, müssen Sie ganz einfach probieren! Probieren Sie, so viel Sie können. Verwöhnen Sie sich selbst mit den zahlreichen Aromen, die Kaffee enthalten kann. Für einen Filterkaffee oder Mokka sollten Sie in der Regel etwas heller geröstete Bohnen verwenden als für einen Espresso. Heller geröstete Bohnen enthalten mehr Säure, die bei der Filterextraktion das Aroma bereichern. Für die Espressomaschine können Sie die helleren Sorten meist nicht verwenden, da die Säure im Kaffee zu dominant wird. Die Meinungen zur Espressoröstung gehen übrigens ziemlich weit auseinander. Eine südeuropäische Espressoröstung enthält meistens Robusta-Bohnen in der Mischung, auch um einen scharfen Nachgeschmack zu erreichen. In Skandinavien sind einige Espressoröstungen so hell, dass sie in anderen Teilen Europas bereits als Filterkaffee in Betracht kommen.

EXTRAKTION

Neben der Auswahl der richtigen Bohne und der Röstung spielt die Zubereitungsart eine entscheidende Rolle für das Kaffee-Erlebnis. In diesem Buch erläutern wir, wie dieser Prozess gemeistert wird. Ein



wichtiger Begriff, den professionelle Baristas dabei verwenden, ist die sogenannte Extraktion.

Extraktion ist ein chemischer Prozess, bei dem Stoffe aus den gemahlenden Kaffeebohnen, wie Säure, Öle und Koffein, von einem festen in einen flüssigen Zustand übergehen, und zwar durch den Kontakt mit Wasser. Um diese Bestandteile aus dem gemahlenden Kaffee zu lösen, wird Energie benötigt. Das kann Hitze (heißes Wasser) und/oder Druck (Espresso) sein. Die Dauer der Extraktion bestimmt, wie viel aus dem gemahlenden Kaffee extrahiert wird. Darüber hinaus ist das Verhältnis zwischen Kaffee und Wasser von Bedeutung. Die letzte Variable ist die Größe der Oberfläche des Kaffees, der mit dem Wasser in Berührung kommt, oder mit anderen Worten der Mahlgrad. Je feiner die Mahlung, desto größer ist die Kontaktfläche zwischen Kaffee und Wasser. Diese Faktoren sind die entscheidenden Variablen bei der Zubereitung. Verschiedene Zubereitungsmethoden liefern verschiedene Parameter für diese Variablen. Wenn Sie diese Variablen verstehen, beherrschen Sie das Endergebnis.

ES WERDEN DREI ERGEBNISSE DEFINIERT:

1. *Unterextraktion: Das Wasser hat nicht alle Geschmackskomponenten aus dem Kaffee aufgenommen. Der Kaffee ist aus dem Gleichgewicht geraten, ein saurer Geschmack dominiert.*
2. *Überextraktion: Das Wasser hat zu viele Kaffeebestandteile aufgenommen. Der Kaffee ist aus dem Gleichgewicht geraten, ein bitterer Geschmack dominiert.*
3. *Genau richtig! Bittere und saure Geschmacksnuancen halten sich die Waage.*

IM GLEICHGEWICHT

Wann ist der Kaffee, den Sie zubereitet haben oder der Ihnen angeboten wird, eigentlich gut? Warum ist der eine Wein oder Whisky leckerer als der andere? So viele Menschen, so viele Meinungen. Eine häufig verwendete Beschreibung von gutem Kaffee ist, dass ein Kaffee „im Gleichgewicht“ sein muss. Aber was heißt das eigentlich, Gleichgewicht? Jeder kennt sicher ein Produkt, bei dem dieses Gleichgewicht im Geschmack offenkundig ist. Es handelt sich um ein Element, nach dem Sie spezifisch suchen, wenn Sie die Wahl zwischen mehreren Sorten haben. Bekannte Beispiele sind Ketchup und Cola. Die passioniertesten Cola-Trinker haben eine ausgesprochene Vorliebe für eine bestimmte Marke. Stellen Sie sich vor, Sie würden vier verschiedene Cola-Marken probieren. Dann würden Sie die Unterschiede mit Aussagen wie „diese ist zu süß“, „diese ist zu wässrig“ oder „diese hat zu wenig Kohlensäure“ beschreiben. Es sind die Abweichungen im Geschmack, die auffallen und stören. Ihr

Liebblingsprodukt weist in Ihrem Erlebnis keine Abweichungen auf und ist deshalb im Gleichgewicht. Das richtige Maß an Süße, das richtige Maß an Kohlensäure und das richtige Maß an „Cola-Geschmack“. Bei Kaffee ist das nicht anders. Ein Espresso ist genau dann gut, wenn er geschmacklich keine Extreme aufweist. Nicht zu sauer, nicht zu bitter, nicht zu wässrig ... Ob jemand den Espresso lecker findet, ist eine andere Sache. Das hängt nämlich vom verwendeten Kaffee ab, und ist wiederum eine individuelle Angelegenheit.

GESCHMACK

Kaffee kann eine ganze Palette an Aromen enthalten. Ein durchschnittlicher Kaffee weist 400 Geschmacks- und Duftmoleküle auf. Die meisten im Kaffee enthaltenen Aromen sind sauer, bitter und süß. Die Düfte erinnern an Jasmin, Zitrone, Schwarze Johannisbeeren, Grüne Bohnen, Walnuss, gebrannte Mandeln, Honig, Schokolade, Vanille, Pfeffer, Nelke und/oder Tabak. Genau wie bei Wein ist das etwas, was man lernen muss zu erleben. Am Anfang ist es einfach ein leckerer Wein oder nicht. Sobald man zwei leckere Weine nebeneinander probiert, beginnt der Vergleich. Bei Kaffee ist das nicht anders. Zuerst gibt es nur leckeren Kaffee und etwas, was so ähnlich wie Kaffee schmeckt. Wenn man dann zwei Single-Origin-Filterkaffees nebeneinander probiert, beginnt auch hier der Vergleich. Der eine ist erfrischend, der andere ist süß. Es gibt eine spannende Übung, um die Geschmacksnerven zu trainieren, die Ihnen die Möglichkeit gibt Geschmacksnuancen zu erkennen und zu benennen. Gehen Sie auf den Markt, und kaufen Sie alle verschiedenen Zitrusfrüchte, die Sie finden können. Pressen Sie anschließend die Früchte separat aus, und füllen Sie den Saft in einzelne Gläser. Probieren Sie jeden Saft, und beschreiben Sie Duft- und Geschmacksmerkmale, die Ihnen auffallen. Ist die Säure des Safts eine frische Säure, oder trocknet sie den Mund aus? Lässt sich ein bitterer Geschmack von der Schale herausschmecken, oder ist es ein angenehmer bitterer Geschmack, wie man ihn von Grapefruit kennt?

Um Geschmacksnuancen im Kaffee kennenzulernen, ist das Probieren von Espressos zu intensiv. Die Geschmacksknospen werden mit Reizen überflutet, und nach drei Espresso ist die Probe zu Ende. Wenn Sie eine Probe machen, sollten Sie sie steigernd aufbauen. Die gängigste Methode der Kaffeeprobe ist das „Cuppen“. Eine abgewogene Menge sehr grob gemahlenden Kaffees wird in eine Tasse gegeben. Anschließend wird heißes Wasser eingeschenkt, und nach einer bestimmten Extraktionszeit kann probiert werden. Durch diese Methode treten die Geschmacksnuancen des Kaffees optimal hervor. Nach etwas Übung (und vielen Verkostungen) ist es möglich, verschiedene Geschmacksnoten der

verschiedenen Kaffeesorten zu erkennen. So befinden sich beispielsweise in brasilianischen Kaffees Kakao oder Karamell und in ostafrikanischen Kaffees häufig frische Fruchtnuancen oder Blumendüfte. In Indien begegnet man wiederum volleren, erdigen Aromen und in und um Indonesien herum ziemlich würzigen Geschmacksnoten. Je häufiger Sie probieren und das wahrnehmen können, desto besser können Sie den Kaffee beurteilen.

FRISCH

Der Kaffee muss während des gesamten Verarbeitungsprozesses stets seine Frische behalten. Zuerst während der Ernte. Die reifen Bohnen müssen in einem straffen Zeitplan gepflückt und verarbeitet werden, um Qualität sicherzustellen. Das Ergebnis ist eine grüne, rohe Bohne, die transportbereit ist. Vor nicht allzu langer Zeit wurde ein innovativer Schritt in dieses Verfahren aufgenommen. Jetzt werden die grünen Bohnen vakuumverpackt und in Kisten verschifft. In einigen Röstereien werden diese Pakete bei ihrer Ankunft sofort in einen großen Gefrierschrank gelegt, damit die Bohnen länger ihre Qualität behalten. Wenn die grünen Bohnen nicht eingefroren werden, können sie ungefähr eineinhalb Jahre gut gelagert werden. Idealerweise sollten sie aber innerhalb von neun Monaten verarbeitet werden. Danach verschlechtert sich der Geschmack. Wenn die Bohnen geröstet sind, müssen sie erst mindestens einen Tag lagern. Die Bohne gibt dann vor allem ein Übermaß an CO_2 ab,

nicht
sauber

sauber

das sich negativ auf das Aroma des Kaffees auswirkt. Des Weiteren erhält der Kaffee in einer Ruhephase von ungefähr einer Woche sein volles Aroma. Jetzt ist der optimale Zeitpunkt für die Zubereitung des Kaffees gekommen. Je nach Bohne liegt dieser Zeitpunkt zwischen sieben und 14 Tagen nach der Röstung. Danach geht das Aroma allmählich verloren. Einige Geschmacks- und/oder Duftstoffe verflüchtigen oder lösen sich schneller auf als andere. Deshalb sind die Bohnen nach zwei Wochen nicht unbedingt schlechter, aber der Geschmack hat sich verändert. Nach einem Monat nimmt die Frische deutlich ab, und nach drei Monaten ist der Kaffee nicht mehr so komplex, wie er einmal war. Gemahlener Kaffee verliert schnell seine Qualität, und Geschmacksverlust ist bereits

innerhalb einer Viertelstunde spürbar. Deshalb sollte man den Kaffee so spät wie möglich mahlen und so schnell wie möglich verwenden.

SAUBER

Es versteht sich von selbst, dass man Kaffee mit einem sauberen Gerät zubereitet. Optische Sauberkeit ist das eine, aber „geschmacksrein“ oder geschmacksneutral ist das andere. Dazu reinigen Sie einfach eine gerade benutzte Kaffeemaschine, indem Sie sie nur mit heißem Wasser füllen, das Sieb durch das Wasser hin- und herbewegen und anschließend das Wasser probieren. Oder Sie bereiten einen Espresso ohne Kaffee im Siebbehälter zu und probieren dann das Wasser. Wenn Sie modriges Kaffeearoma schmecken, ist das Gerät nicht richtig sauber, was sich nachteilig auf den Geschmack des Kaffees, den Sie zubereiten, auswirkt. Im Benutzerhandbuch der Espressomaschine befindet sich eine ausführliche Beschreibung, wie Sie Ihr Gerät am besten reinigen. Denken Sie auch daran, den Siebträger regelmäßig zu reinigen. Insbesondere unter dem Siebbehälter häufen sich Kaffeesterne an, die den Geschmack beeinflussen. Derzeit gibt es bereits mit Teflon verkleidete Siebträger, die einfacher zu reinigen sind.





HILFSMITTEL





Langsam sind wir bereit, an die Arbeit zu gehen, um Fahrt aufzunehmen. Bereit, um Kaffee zuzubereiten. Was brauchen wir alles dafür? Das hängt ganz davon ab, welchen Kaffee Sie am liebsten trinken. Für einen Mokka braucht man anderes Basismaterial als für einen starken Ristretto. Ein Filterkaffee erfordert wiederum anderes Material. Auf den folgenden Seiten wird eine Übersicht der Materialien präsentiert, die für in diesem Buch beschriebene Zubereitungsmethoden erforderlich sind. Damit sind Sie in der Lage, ein toller Heimbarista zu werden. Die Übersicht ist nicht allumfassend, denn es gibt immer noch schönere und teurere Geräte. Guter Kaffee beginnt mit einer guten Ausstattung. Je besser die Ausstattung ist, desto mehr Möglichkeiten stehen Ihnen zur Verfügung.

1



2



3



4



5



6



6



7



7



8



8



8

