



# COFFEE STAR JOURNAL

Neues aus der Welt des Kaffees



Jahrgang 2 Nr. 1, Februar 2006

## Das COFFEE STAR JOURNAL

Heute halten Sie die dritte Ausgabe des COFFEE STAR JOURNALS in Händen. Mit dieser Informationsschrift wollen wir Sie in unregelmäßigen Abständen über Neues aus der Welt des Kaffees informieren. Kaffee des Monats sowie Stellenangebote (sofern bekannt) und kaffeebezogene Veranstaltungen werden feste Rubriken des COFFEE STAR JOURNALS.

## Kaffee des Monats

Kaffee des Monats ist GUATEMALA ANTIGUA. Unser Kaffee fällt unter die Qualität SHB, was „strictly hard bean“ bedeutet und in Guatemala die Bezeichnung für Kaffees ist, die über 1.600 m Höhe (die höchste Kategorie) angebaut werden. Der Kaffeeanbau in Guatemala geht bis ins Jahr 1750 zurück, allerdings damals häufig zur Dekoration der Klostergärten der Jesuiten. Vulkanische Böden, bestes Kaffeeklima und reichlich Wasser begünstigen den Kaffeeanbau in Guatemala. Die SHBs zählen daher zu den Spitzenkaffees der Welt. Ein volles und reichhaltiges Aroma mit sehr feiner Säure und einem leichten nussigen Beigeschmack zeichnen diesen Kaffee aus.

## Kaffeewissen

### Was ist ESPRESSO?

Die einfachste Antwort ist: anders! Espresso unterscheidet sich tatsächlich in mehreren Facetten von „normalem“ Kaffee. Als „normalen“ Kaffee verstehen wir hier das was am häufigsten in Deutschland getrunken wird: Filterkaffee. Filterkaffee kann auch in der Pressstempelkanne (Bodum, French Press) oder als Kannenaufguß (Cowboy Kaffee) zubereitet werden, wir empfehlen dann eine unterschiedliche Mahlung. Die Zubereitung eines Espressos auf diese Weise erschließt allerdings nicht das gleiche Aroma, wie in einer Espresso Maschine (und umgekehrt).

### ZUBEREITUNG.

Espresso ist erst mal eine Form der Zubereitung. Diese erfolgt in einer Espressomaschine, deren wichtigstes Element eine Pumpe ist. Das Wasser wird unter hohem Druck ca. 9 bar durch das Kaffeemehl gepresst. Die Wassermenge ist im Verhältnis zu anderen Zubereitungen mit 30 ml sehr

gering. Die dafür benötigte Zeit sollte etwa 25 sec. betragen. Durch den kurzen aber intensiven Kontakt mit dem Wasser werden die Inhaltsstoffe anders aus dem Kaffee gelöst (Extraktion) als beim traditionellen Filtern. Das führt dazu, dass sinnvollerweise ein anderer Kaffee verwendet wird. Anmerkung: Eine Mischform sind die häufig gebrauchten Cafetieren (Mokkakannen) Schraubkannen aus Edelstahl oder Aluminium. Diese erreichen aber lediglich einen Druck von ca. 1 bis 2 bar und haben damit nicht die Extraktion der Espressomaschinen.

### MAHLUNG.

Ein wichtiger Faktor für das Aroma ist die Kontaktzeit zwischen Kaffeemehl und Wasser. Ist sie zu kurz, schmeckt das Produkt wässrig, zu lang überwiegen die unangenehmen Bitterstoffe. Auch optisch sieht bei Unter-/Überextraktion die Crema nicht so hübsch aus. Die Kontaktzeit wird weitgehend durch den Mahlgrad reguliert. Feinere Mahlung erfordert mehr Druck, gröbere weniger. Da der Druck aber nicht so einfach zu regulieren ist, verändert man den Mahlgrad um die 25 sec Durchlaufzeit zu erreichen.

### KAFFEE.

Der für den Espresso benutzte Kaffee unterscheidet sich in zweifacher Hinsicht vom Filterkaffee. Um ein abgerundetes Aroma zu erreichen wird häufig eine MISCHUNG benutzt. Damit erreicht man Fülle, Aroma und Crema (der Schaum auf der Oberfläche des Espresso). Neben der Mischung besteht der Unterschied in der RÖSTUNG. Espresso wird anders, dunkler geröstet. Dies wird in der Regel weniger durch höhere Temperaturen sondern eher durch eine längere Röstzeit erreicht. Hierdurch wird die Säure reduziert und karameliges und schokoladiges Aroma gebildet.

In Italien, wo die Espresso Maschinen vor gut 100 Jahren erfunden wurden spricht man von 4 M's, die für den Espresso wichtig sind: Mischung, Mahlung, Maschine und Mensch. Denn erst die Sorgfalt des Menschen (Barista) sorgt für das optimale Ergebnis. Neben der Beobachtung der Kontaktzeit (und Regulierung des Mahlgrades) obliegt es dem/der Barista über die Qualität des Produktes zu wachen. Und wir alle wissen, dass es auch daraufankommt, wie das fertige Produkt präsentiert wird, dies ist für unser Geschmackserlebnis ebenfalls von besonderer Bedeutung.



# COFFEE STAR JOURNAL

Neues aus der Welt des Kaffees

Jahrgang 2 Nr. 1, Februar 2006 Seite 2

Die harten Fakten sind in Italien in einer Norm festgelegt. Diese regelt unter anderem

Menge an gemahlenem Kaffee	7 g
Wassertemperatur beim Austritt	88°C
Getränktemperatur in der Tasse	67°C
Druck Wassereingabe	9 bar
Durchlaufzeit	25 sec.
Milliliter (einschließlich Creme)	25 ml

## SCAE BARISTA ZERTIFIZIERUNG

Endlich KRISTINA ANGENENDT hat ihre Urkunden erhalten. Im Mai hatte sie an der Prüfung teilgenommen. Jetzt hält sie die Bestätigung in Händen, dass sie sowohl den ersten als auch den zweiten Level der SCAE Zertifizierung geschafft hat. Damit ist sie unter den ersten deutschen Baristi, die diese Prüfung mit Erfolg abgelegt haben. Wir freuen uns mit ihr.

## Vorschau

La Cacao<sup>TM</sup>. Nach endlich einem Jahr ist es uns gelungen, LA CACICA Kaffee aus Columbien zu importieren. Diesen Kaffee haben wir bei unserem Besuch in Columbien im Mai 2005 gefunden. Es handelt sich um einen von VIRMAX gehandelten ausgelesenen Kaffee der Cooperativen San Roque in Oporada in Huila im Süden Columbiens. Durch die klimatischen Bedingungen wachsen hier in ca. 2.000 m Höhe sehr feine aromatische Kaffees. Die besten werden für LA CACICA ausgewählt. VIRMAX beschreibt ihn bildhaft als einen außergewöhnlich ausbalancierten, männlichen Kaffee mit starker schokoladiger und karameliger Note sowohl im Geruch als auch in der Tasse mit feiner Zitronensäure und einem langen Nachgeschmack nach Karamel.

Im März wird der Rohkaffee aus neuer Ernte hoffentlich in Berlin eingetroffen sein, damit auch unsere Kunden das Erlebnis genießen können. In unserem nächsten COFFEE STAR JOURNAL werden wir mehr über die Cooperative San Roque berichten.

## Veranstaltungen

1. April, 13. Mai 2006

jeweils 16:00 Uhr **Kaffeeverkostung**

Ort: COFFEE STAR - Wedding, Müllerstraße 146  
Voranmeldung bitte in den Shops oder per eMail an [info@coffeestar.net](mailto:info@coffeestar.net)

## eMail Abonnement:

Sofern Sie sicher sein wollen, dass Sie keine Ausgabe unseres COFFEE STAR JOURNALS verpassen, senden Sie eine eMail mit dem Betreff: COFFEE STAR JOURNAL an [info@coffeestar.net](mailto:info@coffeestar.net). Sie erhalten das COFFEE STAR JOURNAL dann regelmäßig per eMail.

## Coupon

Bei Abgabe dieses COUPONS und einer vollen Treuekarte erhalten Sie den Kaffee des Monats „**GUATEMALA Antigua**“ anstatt 4,35 € je 250g für **2,00 € je 250 g**

Name .....

Straße .....

PLZ .....