



## Das COFFEE STAR JOURNAL

Heute halten Sie die siebte Ausgabe des COFFEE STAR JOURNALS in Händen. Mit dem COFFEE STAR JOURNAL unterrichten wir Sie in unregelmäßigen Abständen über Neues aus der Welt des Kaffees. Kaffee des Monats, Kaffeewissen und kaffeebezogene Veranstaltungen sind feste Rubriken des COFFEE STAR JOURNALS.

## Kaffee des Monats

Kaffee des Monats ist **Sidamo 2** aus der gleichnamigen Provinz in Äthiopien, südlich der Hauptstadt Addis Abeba gelegen. Sidamo Kaffees zählen zu den besten Äthiopiens und werden gelegentlich nur von den benachbarten Kaffees aus Yirgacheffe übertroffen. Bei unserer Reise nach Äthiopien im letzten und diesem Jahr, waren wir jedoch überrascht, dass nun die Sidamos interessanter ausfielen, was nicht nur an den einzelnen Mustern lag, sondern uns von den Verkostern vor Ort als Tendenz bestätigt wurde. Sidamo Kaffee verfügt über eine angenehme dezente Säure von Lemon und Zitronen mit wenigen Noten, begleitet von einem guten Körper und feinen blumigen Aromen. Elegante würzige Komponenten runden diesen Kaffee ab.

## Kaffeewissen

### 1. Rohkaffeepreise

Bei den Kaffeepreisen scheinen wir zwar den Höhepunkt überschritten zu haben, jedoch findet die Annäherung an ein "Normalniveau" auch nicht statt. Dies ist ungewöhnlich, da bisher einem starken Anstieg meist auch ein schneller Abfall folgte. Möglicherweise ist die derzeitige Entwicklung auch ein Indiz dafür, dass sich das Gleichgewicht zwischen Angebot und Nachfrage auf einem höheren Preisniveau einpendelt.



Eine wesentliche Ursache dürfte auch die Ausweitung der Nachfrage sein, die vor allem in den Schwellenländern und auch in den Kaffeeanbauländern selbst stattfindet. Da dies letztlich zu höheren Preisen bei den Erzeugern führt, hat dies in unseren Augen einen positiven Effekt.

### 2. Kaffeetrends

In den letzten Jahren zeigen sich zwei Trends, wobei noch nicht deutlich ist, ob diese unabhängig von einander entstanden sind oder möglicherweise in einen gemeinsamen Trend übergehen.

Zum einen beobachten wir, dass vereinzelt Espresso Röstungen mit Single Origin Arabicas benutzt werden und zum anderen entstand eine Vielzahl an Zubereitungsvariationen, die sich eher an einer Filterkaffe Zubereitung orientieren als an der Espressoextraktion.

Single Origin Arabica Espresso sind deshalb interessant, weil sie eigentlich der Grundidee eines Espresso widersprechen. Traditionell spricht man im Zusammenhang mit Espresso auch von den "5 M". Das erste ist die "Mischung", was gegen einen Single Origin spricht. Single Origin Arabica Espresso sind in der Regel auch säurebetonter als die traditionellen Blends, auch dies entspricht nicht dem traditionellen bitteren Espresso.

Nun, auch wenn Single Origin Arabica Espresso nicht der Tradition entsprechen, spricht nichts gegen neue Trends. Besonders dieser Trend ist interessant, da die dort erzeugte Sensorik deutlich näher an der Sensorik einer Filterkaffe Zubereitung liegt. Interessant ist, dass eher junge Kaffeetrinker, für die eine Filterkaffeeröstung ein Omi Image hat, Fans dieser gelegentlich als Third Wave Espresso bezeichneten Getränke sind. Der Ordnung halber muss angemerkt werden, dass Third Wave nicht nur für Single Origins Arabica Espresso angewandt wird, sondern teilweise auch überdosierte (mit der Gefahr zur Unterextraktion) Espresso diesen Titel bekommen.

Wie dem auch sei, unter dem Strich verschiebt sich der Kundenwunsch etwas weg von bitter - schokoladig hin zu fruchtig - säurebetont.

Damit sind wir dann auch bei den filterkaffeähnli-



chen Zubereitungsmethoden. Wie schon erwähnt ist Filterkaffee etwas großmütterlich. Vielleicht deshalb wird er in der Regel nicht mit einer üblichen Filterkaffeemaschine zubereitet, wobei diese zugegebenermaßen häufig keine besonders gute Extraktion gewährleisten.

Die modernen Techniken sind neben der schon fast traditionellen French Press (deutsch Pressstempelkanne), die nach wie vor ein preiswertes Gerät ist und ein sehr aromatisches Getränk produziert, auch ein Tassenfilter. Damit das nicht so profan daherkommt, greift man nicht auf die traditionellen Melitta Porzellanfilter zurück, sondern auf Hario Filter aus Japan. Das ist dann etwas salopp formuliert Melitta Filter reengineered. Die Wandrippen verlaufen im Bogen anstatt senkrecht und das Auslassloch im Boden hat einen deutlich größeren Durchmesser.

Zu erwähnen sind sicher auch die "AeroPress", hier wird das Getränk mit Kraft durch ein Papierfilter gepresst und "Cold Water Dripper", eine Vorrichtung, um über mehrere Stunden eine kalte Extraktion durchzuführen.

Damit all diese Varianten wirklich ein gutes Getränk erzielen sind vor allem zwei Kriterien wichtig, die Extraktionszeit (Kontaktzeit zwischen Wasser und gemahlenem Kaffee) und damit einhergehend der Mahlgrad für den Kaffee, damit die wichtigen Inhaltsstoffe gelöst werden können.

## Was sonst noch geschah

Seit der letzten Ausgabe unseres Kaffee Journals (Frühjahr 2011) hatten wir natürlich wenig Gelegenheit in Kaffeeländer zu reisen. Lediglich 2 Wochen Äthiopien waren möglich. Dort haben wir uns verstärkt im Osten in Harar aufgehalten und im Norden in Bahir Dar am Lake Tana, um dort die Kaffees in den Klostergärten zu bewundern. Und dieses Mal haben wir es geschafft Bilder und Text auf unserer Homepage abzuladen, unter Reiseberichte ("Heimat des Coffea Arabica und Enttäuschung für den Espresso Fan") zu finden.

## Coffee Star bei Facebook

Facebook fand zwischenzeitlich auch einige positive Kommentare. Einstieg am besten über den Link auf der Homepage

[www.coffeestar.net](http://www.coffeestar.net)

## Veranstaltungen

24. September, 29. Oktober und 26. November 2011 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)

## Tag des Kaffees

Am 30. Sept. findet der jährliche Tag des Kaffees statt. Auch COFFEE STAR beteiligt sich wieder. Infos zu Veranstaltungen finden sich unter [www.tag-des-kaffees.de](http://www.tag-des-kaffees.de).

## Email Abonnement:

Damit 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

(gilt bis zum Erscheinen eines neuen CS Journals bzw. solange Vorrat reicht)

*Bei Abgabe dieses COUPONS und einer vollen Treuekarte erhalten Sie den Kaffee des Monats*

## „SIDAMO / Äthiopien“

Zum Preis von **2,50 € / 250 g, anstatt 4,90 € / 250g**

Name .....

Straße .....

PLZ .....