



COFFEE STAR JOURNAL

Neues aus der Welt des Kaffees

Jahrgang 1 Nr. 2, September 2005

Das COFFEE STAR JOURNAL

Heute halten Sie die zweite 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.

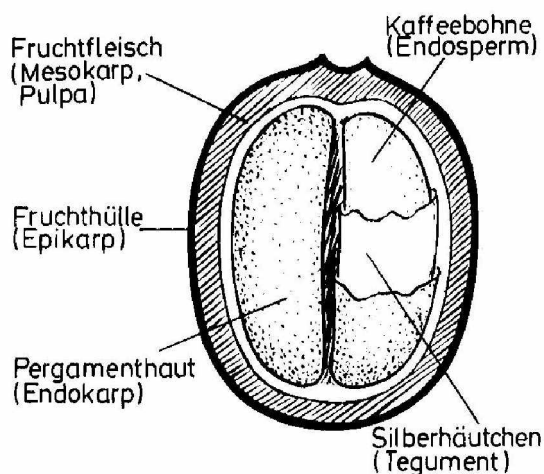
Kaffee des Monats

Diesen Monat möchten wir auf unseren JAVA Plantagen Kaffee hinweisen. Seit dem Ende des 17. Jahrhunderts wird durch die holländische Kolonialmacht bedingt Kaffee auf Java angebaut. Bis zur heutigen Zeit hat sich dies im Begriff WIB (West Indisch Bereiding) für die besonders sorgfältige nasse Aufbereitung des Kaffees gehalten. Java Kaffee zeichnet sich durch eine leicht rauchige bzw. an Gewürze erinnernde Sensorik bei feiner Säure aus, was ihm ein exotisches Flair verleiht. Durch eine etwas dunkle Röstung wird die vorhandene Säure reduziert. Einige unserer Kunden benutzen ihn auch in der Espresso Maschine.

Kaffeewissen

Trockene und nasse Aufbereitung

Da bei Kaffee das eigentliche Fruchtfleisch nicht für das Getränk benutzt wird, ist es notwendig dies von dem „Kern“ der Frucht (den Kaffeebohnen) zu befreien.



Hierfür werden in der Regel zwei unterschiedliche Verfahren angewandt:

Die trockene Aufbereitung:

Nach der Ernte wird die Kaffeekeirsche getrocknet. Sei es an der Sonne oder in Trockenöfen. Die Ursprünglich reife rote Kirsche wird schwarz und das eingetrocknete Fruchtfleisch löst sich von den Bohnen und man kann den Trocknungsprozess gut durch Schütteln der getrockneten Frucht kontrollieren. Die Bohnen bewegen sich frei in der nun harten Schale. Danach wird das eingetrocknete Fruchtfleisch meist zusammen mit der Pergamenthaut mechanisch entfernt.

Die nasse Aufbereitung:

ist wie die Bezeichnung vermuten lässt mit Wasser verbunden. Hier wird als erstes das Fruchtfleisch, die Pulpa, mechanisch entfernt. Die Reste des Fruchtfleisches werden in mit Wasser gefüllten Behältern durch Fermentation beseitigt. Dieser Vorgang erfordert einige Sorgfalt, da eine Überfermentation eine sehr unangenehme Sensorik bewirkt. Eine überfermentierte Bohne kann nach der Mahlung leicht 10 Liter Getränk ungenießbar machen. Nach der Fermentation werden die Bohnen vergleichbar der trockenen Aufbereitung getrocknet und die vorhandene Pergamenthaut geschält.

Sensorisch entsteht durch die unterschiedliche Aufbereitung die Tendenz, dass die nasse Aufbereitung einen höheren Säuregehalt bewirkt, während die trockene Aufbereitung einen unterschiedlichere Sensorik der Bohnen zur Folge hat, mit der Tendenz zu etwas süßlicherem Aroma. Unabhängig hiervon kommt es auch bei der trockenen Aufbereitung zu überfermentierten Bohnen, da die Fermentation weniger kontrolliert abläuft.

Bei nass aufbereiteten Kaffees spricht man auch von gewaschenen Kaffees im Gegensatz zu ungewaschenen (trocken aufbereiteten) Kaffees.

Kaffee Peeling

Touristik Aktuell berichtet aus Puerto Rico über eine besondere Form des Kaffeeegenuss. Kaffee Peeling: Frisch gemahlener karibischer Kaffee



COFFEE STAR JOURNAL

Neues aus der Welt des Kaffees

Jahrgang 1 Nr. 2, September 2005 Seite 2

gemischt mit Feuchtigkeitscreme bildet das Peeling. Abgestorbene Hautzellen werden abgetragen und die Haut wird zart, geschmeidig und bekommt einen angenehmen Kaffeeduft. Weitere Informationen können bei Puerto Rico Tourismus Company in Wiesbaden (puertorico@discover-fra.com). Kaffee Peeling ist aber auch aus Russland bekannt. So wird russisches Kaffee Peeling mit einer Paste nach russischem Rezeptur zum Beispiel in der Wellness Oase im Belvedere in Charlottenburg, Angerburger Allee angeboten.

Common Code for the Coffee Community

Wie berichtet ist der Common Code for the Coffee Community (kurz 4C) verabschiedet worden.

Warum? Neben einer fast unübersichtlichen Anzahl von „ethischen“ Regelungen für Kaffee, wie z.B. Fair Trade, Bird Friendly, Rainforest etc. hat nun der Kaffeeverband mit der GTZ eine weitere Regelung vereinbart. Ziel dieser Vereinbarung ist es eine generelle Regelung zu treffen, die nicht durch spezielle Vermarkter dominiert wird, sondern auf große Mengen des weltweit gehandelten Kaffees anwendbar ist. Ein weiterer Grund war das Ziel einen universellen Code zu vereinbaren, der nicht nur soziale oder ökologische Aspekte abdeckt, sondern soziale, ökologische und ökonomische Aspekte beinhaltet.

Informationen zu den detaillierten Regelungen finden sich unter www.sustainable-coffee.net (leider nur in Sprachen, die in den Anbauländern gebraucht werden).

Stellenangebot

Die SNV (Niederländische Entwicklungsorganisation) sucht einen Kandidaten für die Position des Senior Advisor Market Chain Development im Kaffee Sektor mit Dienstsitz in Kigali, Rwanda. Sofern Sie Interesse an dieser Aufgabe haben und entsprechend qualifiziert sind, sprechen Sie uns bitte an, wir werden Ihnen weitere Informationen beschaffen.

Veranstaltungen

1. Oktober 2005

Tag des Kaffees

Die Mitglieder der SCAE haben beschlossen nach österreichischem Vorbild einen Tag des Kaffees zu feiern.

Bei COFFEE STAR werden Sie in beiden Shops an diesem Tag verschiedene Überraschungen finden. Besonders hinweisen wollen wir auf

16:00 Uhr **Kaffeeverkostung**

Ort: COFFEE STAR - Wedding, Müllerstraße 146
Vor Anmeldung bitte in den Shops oder per eMail an 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. 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 „**JAVA Plantagen**“ anstatt zum Preis von 4,70 € je 250g für **2,00 € je 250 g**

Name

Straße

PLZ