



# COFFEE STAR JOURNAL

Neues aus der Welt des Kaffees

Jahrgang 1 Nr. 1, 1. Juni 2005

## Das COFFEE STAR JOURNAL

Heute halten Sie die erste 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 und kaffeebezogene Veranstaltungen werden feste Rubriken des COFFEE STAR JOURNALS.

## Kaffee des Monats

Erster Kaffee des Monats ist natürlich unser Yirgacheffe aus Äthiopien. Diese Wahl ist uns leicht gefallen, da Äthiopien als Heimatland des Kaffees gilt. Die Kaffeequalitäten aus Äthiopien sind wie aus allen Anbauländer unterschiedlich. Yirgacheffe wird nachgesagt, dass von dort (neben Harrar) der beste Arabica Kaffee komme.

Bei Kaffee aus Yirgacheffe ist die feine wilde Note des äthiopischen Kaffees harmonisch ausgeprägt. Harmonie ist eines der wesentlichen Eigenschaften des Yirgacheffes. Eine feine Säure ist das zweite Merkmal das den Kaffee auszeichnet. Yirgacheffe darf nicht zu stark geröstet werden, da sonst seine hervorstechenden Merkmale verloren gehen.

Yirgacheffe wird wegen seiner besonderen Note in Japan gerne getrunken.

## Kaffeewissen

### ARABICA – ROBUSTA

Linné ordnete die Gattung Coffea den Gardenien (Familie Rubiaceen) zu und machte den Kaffee so zu einem engen Verwandten von Waldmeister und Labkraut. Coffea Arabica und Robusta (Coffea Canephora) sind die wirtschaftlich bedeutendsten Vertreter ihrer Gattung. Rund 99 % des weltweit konsumierten Kaffees entfällt auf die beiden Sorten.

Wie die Bezeichnung Robusta vermuten lässt, ist diese Pflanze gegen Kaffeerost, den Kaffeebohrer (Käfer) sowie andere Krankheiten und Schädlinge widerstandsfähiger, es wird vermutet dass der höhere Anteil an Coffein (über 2% im Gegensatz zu 1,2 bei Arabica) eine Ursache ist.

Während üblicherweise Bezeichnungen wie „Hochlandkaffee“ als Qualitätsmerkmal dient, fallen Robustas in der Regel nicht darunter. Robustas wachsen in Höhen bis 700 m, während

Arabicas etwa zwischen 1.000 und 2.000 m angebaut werden.

Sensorisch unterscheiden sich die beiden Sorten deutlich. Während das hervorstechende sensorische Merkmal des Arabicas seine Säure (beschrieben als Zitrone, fruchtig, wenig) ist, wird Robusta gummiartig und rauchig beschrieben.

Diese Unterschiede im Geschmacksprofil führen dazu, dass Robusta selten als Einzelsorte angeboten wird. Strittig sind sich die Experten, darüber ob eine Espresso Mischung Robusta enthalten sein muss oder nicht. Richtig ist, dass bei der üblicherweise längeren und dunkleren Röstung für Espresso viele Aromastoffe, die den Arabica auszeichnen (fruchtige Säure) abgebaut werden und deshalb Robusta für Espresso dafür geeignet erscheint. Strittig ist auch die Behauptung, dass Espresso wegen der Crema Bildung Robusta enthalten muss, hier lässt sich bei einigen reinen Arabica Espressi feststellen, dass auch diese eine gute und haltbare Crema bilden.

Üblicherweise ist Robusta preislicher günstiger als Arabica (zur Zeit etwa die Hälfte), bei den großen qualitätsabhängigen Preisspannen, gibt es aber auch Überschneidungen, das heißt schlechte Arabicas sind deutlich günstiger als gute Robustas.

Traditionell viel Robusta wird unter anderem in Frankreich konsumiert. Beim französischen Morgenkaffee galt 100% Robusta als Markenzeichen. Konsequenterweise bildet sich heute auch von Frankreich ausgehend eine Bewegung des Gourmet-Robustas ([www.wagro.org](http://www.wagro.org)). Die dort präsentierten Kaffees haben zwar eine exotische Herkunft (z.B. Madagaskar), sind aber sensorisch eher etwas für Liebhaber eines gewöhnungsbedürftigen Aromas.

## SCAE BARISTA Zertifizierung

Am 30. Mai fand die erste Zertifizierung von Baristas nach SCAE Standard in Deutschland statt. Als Trainer und Prüfer war Alf Kramer aus Norwegen angereist. Nur 10 Teilnehmer nahmen an der Zertifizierung in Mannheim teil. Die Teilnehmer mussten nicht nur ihre Fähigkeit an der Espressomaschine sondern auch ihr Hintergrundwissen über Mühle und Maschinen unter Beweis stellen. Darüber hinaus wurde auch die sensorische Fähigkeit der Teilnehmer beurteilt. Nach einer



# COFFEE STAR JOURNAL

Neues aus der Welt des Kaffees

Jahrgang 1 Nr. 1, 1. Juni 2005 Seite 2

schriftlichen und praktischen Prüfung stand fest: unsere Mitarbeiterin Kristina Angenendt hat natürlich bestanden. Das Coffee Star Team gratuliert aus ganzem Herzen.

## Kaffee – Lieblingsgetränk der Deutschen

Nach der Presseinformation des Deutschen Kaffeeverbands war auch 2004 Kaffee mit 151 l pro Kopf das Lieblingsgetränk der Deutschen, obwohl der Kaffeeverbrauch sich leicht verringerte. Gegen den Trend verzeichnete aber Espresso einen deutlichen Anstieg. Espresso hat heute bereits einen Anteil von über 3% und ist weiter ein Wachstumssegment.

## Common Code for the Coffee Community

Im Jahre 2004 wurde der Common Code for the Coffee Community verabschiedet. Der Code hat zum Ziel Standards auf der Basis von nachhaltigem Handeln für die globale Kaffeewirtschaft festzulegen. Säulen der Vereinbarung sind soziale, ökologische und ökonomische Dimensionen. Finanziert wurde der Code durch eine Partnerschaft zwischen deutscher Kaffeewirtschaft (und damit auch Coffee Star) und der GTZ. An der Entwicklung waren paritätisch beteiligt, die Kaffeewirtschaft sowohl der Anbauländer als auch der Konsumenten sowie Nichtregierungsorganisationen. In einer unserer nächsten Ausgaben werden wir die Ziele und den Stand des Projektes ausführlicher darstellen.

## Stellenangebot

Der Deutsche Entwicklungsdienst (ded) sucht ab sofort eine/n Kaffeespezialisten/in für biologischen Kaffeeanbau – Agraringenieur/in, Agrarökonom/in oder Landwirt/in – für die Philippinen für die Begleitung des Zertifizierungsprozesses für eine organische (biologisch-ökologische) Kaffeelinie auf allen Ebenen. Sofern Sie Interesse an dieser Aufgabe haben und entsprechend qualifiziert sind, sprechen Sie uns bitte an, wir werden Ihnen weitere Informationen beschaffen.

## Veranstaltungen

11. Juni 2005, 16:00 Uhr

### Kaffeeverkostung

Ort: COFFEE STAR, Müllerstraße

Voranmeldung bitte in den Shops oder per eMail an [info@coffeestar.net](mailto:info@coffeestar.net)

9. - 10. Juli 2005

### Festival Kaffeemanía - Das Festival rund um den Kaffee

Bad Soden am Taunus

Kontakt: Stadtverwaltung Bad Soden am Taunus, Tel. 06196/208-555, Fax 06196/208-151, Internet: [www.kaffeemanía.de](http://www.kaffeemanía.de)

## 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 „Yirgacheffe“ anstatt zum Preis von 3,70 € per 250g für 1,00 € für 250 g

Name .....

Straße .....

PLZ .....