

Rund um die braune Bohne

Eine kleine Kaffeekunde

Kaffeebohnen

Grundsätzlich gibt es zwei Sorten von Kaffeebohnen: Die Arabica ist eine hochwertige Hochlandbohne von edler Qualität. Sie wird in tropischen Gebieten (600 bis 1.800 m Höhe) angebaut. Die Robusta ist die ursprüngliche Standardbohne. Sie wird u. a. in Vietnam und Kenia (bis zu 600 m Höhe) angebaut. Die Pflanzen wachsen schneller und sind ertragreicher als die Arabica. Auf Grund des eher rauhen Geschmacks wird diese Sorte hauptsächlich als Billigkaffee verwendet.

Kaffeequalität

Die Qualität hängt von dem Mischungsverhältnis der Bohnen ab. Generell gilt: Je höher der Anteil der Arabica-Bohne, desto höher ist die Qualität. Kaffee mit Profi-Qualität hat immer einen hohen Anteil dieser Bohne.

Kaffeeröstung

Die Arabica-Bohne ist generell größer als die der Robusta. Dadurch lässt sie sich größer brechen und gröber mahlen. Das Kaffeepulver ist damit ideal für den sehr ergiebigen und zügigen Brühdurchlauf in Profimaschinen für Großküchen.

Kaffeeinsatz

Pro Tasse werden beim Einsatz von Profi-Qualität 4,5 bis 5 g und von der Haushaltsqualität 7 bis 8 g benötigt. Unser Tipp: Da der Wareneinsatz von vielen Faktoren abhängig ist, darunter Wasserhärte, Kaffeesorte usw. rechnen wir nach unseren Erfahrungen damit, dass Sie von der Profi-Qualität **rund 25% weniger** benötigen.

Kaffeezubereitung

Im privaten Haushalt bereitet man den Kaffee zum direkten Genuss zu, mit einfachen Maschinen, die das Wasser auf etwa 80 Grad erhitzen. In der Gemeinschaftsverpflegung wird der Kaffee unter Einsatz modernster Technik mit Mengenbrüheren (ca. 98 Grad Wassertemperatur) zügig aufgebrüht.

Kaffeestandzeit

Der Haushaltskaffee „kippt“ in der Regel etwa zwei Stunden nach der Zubereitung um, sprich: er wird bitter – und zwar durch den Sauerstoff, der die Säuren freisetzt. In der Gemeinschaftsverpflegung muss der Kaffee über eine lange Standzeit verfügen, d. h. er soll auch nach Stunden noch aromatisch schmecken. Bei Einsatz von Thermopumpkannen bleibt die volle Qualität rund 6-7 Stunden erhalten, bei Einsatz von Mengenbrüheren (5- bis 10-Liter-Maschinen) etwa 3-4 Stunden. Die Säurebildung ist stark vermindert durch den schnellen Brühvorgang in den Profimaschinen und den geringen Kontakt mit Sauerstoff.