

Johanna Wechselberger
Tobias Hierl

Das Kaffeebuch

für Anfänger, Profis und Freaks

braumüller
lesethek

Inhalt

Kaffee – Wissen

| | |
|--|-----------|
| Pflanze und Sorten | 3 |
|  Die Kaffeepflanze | 3 |
| Arabica, Robusta und Co: die Kaffeesorten | 6 |
| Luxus pur: die exklusivsten Kaffees der Welt | 10 |
| Woraus Kaffeebohnen bestehen | 12 |
| Anbaugeländer | 13 |
| Mittelamerika und Karibik | 14 |
| Südamerika | 17 |
| Afrika | 20 |
| Asien | 23 |
| Australien und der pazifische Raum | 27 |
| Ernte und Verarbeitung | 29 |
|  Die Aufbereitung | 31 |
| Naturals / Trocken aufbereiteter Kaffee | 32 |
| Semi-washed coffee / Halbtrocken aufbereiteter Kaffee | 34 |
| Washed coffee / Nass aufbereiteter Kaffee | 36 |
| Fertig trocknen und abschälen | 37 |
| Sortieren und verpacken | 38 |
| Kaffeeklassifikation | 39 |
| Kaffeefehler | 40 |
| Kaffee im Handel | 43 |
| Zertifizierter Kaffee | 45 |
| Bio-Kaffee | 47 |
| Kurze Geschichte des Kaffees | 48 |
| Instantkaffee | 51 |

Kaffee – Praxis

| | |
|--|-----------|
| Das Rösten | 55 |
|  Geschichte und Technik | 56 |
| Was geschieht beim Rösten? | 57 |
| Das Rösten zu Hause | 60 |
| Verschiedene Röstgrade | 61 |
| Eigene Röstprofile erstellen | 62 |
| Der Verlauf im Überblick | 63 |
| Die richtige Mischung: Reinsorte oder Blend | 64 |
| Die Aromen bewahren: verpacken und lagern | 65 |
| Physikalisch-chemische Details beim Rösten | 67 |
| Kaffee und Gesundheit | 70 |
| Das Mahlen | 73 |
| Die richtige Kaffeemühle | 73 |
| Mahlwerke | 74 |
| Auswurfmethoden | 75 |
| Umgang mit der Kaffeemühle | 76 |
| Reinigung und Wartung | 76 |
| Der Mahlgrad | 78 |
| Was den Mahlgrad beeinflusst | 80 |
| Zubereitungsmethoden | 81 |
| Brühen ohne Druck | 81 |
| Filtermethoden | 82 |
| Filterkaffee richtig zubereiten | 86 |
| Kaffeezubereitung mit Druck | 91 |
| Die Geschichte der Espressomaschine | 106 |

| | |
|--|------------|
| Reinigung und Wartung | 107 |
| Filterkaffeemaschinen | 107 |
| Vollautomaten | 107 |
| Siebträgergeräte | 108 |
| Entkalken | 111 |
| Tassen | 111 |
| Wasser | 112 |
| Das Tampen | 115 |
| Gerade und mit dem richtigen Druck | 115 |
| Das richtige Werkzeug: der Tamper | 122 |
| Die Extraktion | 125 |
|  Perfekte Extraktion | 127 |
| Untereextraktion | 129 |
| Übereextraktion | 131 |
| <i>Tipps für den perfekten Espresso</i> | 133 |
| Korrekturer Ablauf | 134 |
| Preinfusion – wozu? | 135 |
| Naked Portafilter oder der bodenlose Siebträger | 136 |
| Milch aufschäumen | 141 |
| Kleine Theorie des Milchsäumens | 142 |
| Richtig schäumen mit dem Dampfstab | 144 |
| Nach dem Schäumen: richtig reinigen | 146 |
| Womit man Milch noch aufschäumen kann | 147 |
| Die Chemie muss stimmen; woraus Milch besteht | 149 |
| Latte Art | 151 |
| Latte Art richtig gießen | 152 |
| Etching | 155 |
| Der Barista | 159 |
| Ausbildung und Zertifizierung | 160 |
| Wettbewerbe | 160 |
| <i>Die Kaffee-Meisterschaften</i> | 161 |
| Noch mehr Jobs für echte Kaffee-Freaks | 163 |

Kaffee – Genuss

| | |
|--|------------|
| Kaffee-genuss international | 167 |
|  Wiener Kaffee-kultur | 167 |
| Wiener Klassiker mit Alkohol | 172 |
| Deutschland | 173 |
| Schweiz | 173 |
| Italien | 174 |
| Frankreich | 176 |
| Portugal | 176 |
| Spanien | 177 |
| USA | 177 |
| Andere bekannte Rezepte | 178 |
| Neue Kreationen ohne Alkohol | 179 |
| Neue Kreationen mit Alkohol | 181 |
| Tipps mit „Schlagobers“ | 184 |
| Koffeinfreier Kaffee | 186 |
| Kaffee verkosten | 187 |
| Kaffee-Verkostung im Ursprungsland | 187 |
| Verkosten zu Hause | 188 |
| Bewertungskriterien einer Verkostung | 189 |
| Das Aromarad | 192 |
| Kaffee im Internet | 194 |
| Register | 199 |