

Michael Pauzenberger

Bohnengold

KAFFEE

rösten
mahlen
zubereiten

freya



Inhalt



EINLEITEND

Vorwort	7
Kaffee kann man mit allen Sinnen erleben	9 ⁺ VIDEO

SCHÖN ZU WISSEN!

Legenden um die Entstehung von Kaffee	16
Die Kaffeepflanze	20
Definition von Kaffee und seine Inhaltsstoffe im Überblick	22
Die Kaffeesorten	24
Arabica (Coffea arabica)	24
Robusta (Coffea canephora)	25
Entkoffeinierter Kaffee	26
Ernte, Aufbereitung und Vermehrung	30
Kaffeefehler	38
Bezeichnungen von Kaffee, Klassifizierungen und Fachausdrücke	40
Woher kommt der Kaffee – Anbaugebiete	44

RÖSTEN

Welches Wissen und welche Utensilien benötigt man, um Kaffee rösten zu können?	54
Die Röstgrade	56
Das Rösten	57 ⁺ VIDEO
Die wichtigsten Merkmale beim Rösten	60

ZUBEREITEN

Kaffee-Zubereitungsarten	62 ⁺ VIDEO
Klassischer Filter-Kaffee	62
Karlsbader Kanne	62
French Press Kanne	62
Mokka-Kanne	63
Aroma Brew	63
Türkischer Kaffee	63
Die Espressomaschine	64

MAHLEN, DOSIEREN, AUFBEWAHREN

Die Mahlgrade	66 ⁺ VIDEO
Die richtige Dosierung	68
Aufbewahren von Kaffee	69



GESUND?

Kaffee und Gesundheit 72

SPANNENDES

Spannendes über Kaffee 84

GESCHICHTLICHES

Wichtige geschichtliche Eckdaten 88

Kaffee-Tracht von damals und heute 92

VERKOSTEN

Sensorische Prüfung von Kaffee 96 ^{*} VIDEO

IM KAFFEEHAUS

Das Wiener Kaffeehaus 119

Kaffee-Rezepte 120

Kaffeezubereitungen 124

Kleiner Schwarzer 125 Schale Gold 126

Kleiner Brauner 125 Verlängerter 126

Großer Schwarzer 125 Caffè Latte 126

Großer Brauner 125 Obermayer 127 ^{*} VIDEO

Kapuziner 126 Maria-Theresia-Kaffee 127

Cappuccino 126 Kaiser-Melange 127

Melange 126 Fiaker 127

RECYCLING

Verwendung des Kaffee-Abfalls und Rückführung in die Natur 129

WO BEKOMME ICH WAS?

Wo bekomme ich all die Dinge, um zu Hause zu rösten? 132

ZUM SCHLUSS

Meine persönliche Nostalgie 140

Das Wort zum Schluss 141

Quellennachweis 142

