

<http://www.bild.de/ratgeber/verbrauchertipps/kaffee/sorten-geschmack-herkunft-bohne-24088760.bild.html>



LIEBLINGSGETRÄNK DER DEUTSCHEN

Zack, die Bohne!

JEDER DEUTSCHE TRINKT 154 LITER KAFFEE IM JAHR. BILD ERKLÄRT, WAS SIE ÜBER SORTEN, HERKUNFT UND GESCHMACK WISSEN SOLLTEN.



Unverwechselbar: Die Kaffeebohne

Foto: dapd

10.05.2012 — 23:39 Uhr

Kaffee – das Lieblingsgetränk der Deutschen!

66 Mio. trinken ihn gern (154 Liter/Jahr). Die meisten genießen ihn mit Milch (36 %), nur 10 % schwarz mit Zucker, so der Kaffeereport 2012. Sie wollen alles über den heißen Wachmacher wissen? Dann lesen Sie hier los – oder wie Ex-Model Gina-Lisa sagen würde: Zack, die Bohne!

Was ist Kaffee?

Kaffee wird aus der gerösteten Bohne (dem Kern) der Kaffeekirsche hergestellt. Kaffeekirschen wachsen an Kaffeepflanzen.

Wo wächst Kaffee?

In über 70 Ländern rund um den Äquator (dem sogenannten „Kaffeegürtel“). Nur dort sind die klimatischen Bedingungen für die Kaffeepflanze ideal (z. B. gleichbleibende Temperaturen zwischen 20 und 25 Grad). Anbaugebiete: u. a. Kolumbien, Äthiopien,

Costa Rica, Mexiko, Brasilien.

Wie wird Kaffee hergestellt?

Kaffeekirschen werden geerntet, die Kerne (Kaffeebohnen) aus dem Fruchtfleisch gelöst, gewaschen, getrocknet und sortiert. Anschließend wird der so gewonnene Rohkaffee in Säcke gefüllt und vom Ursprungsland in das Konsumland verschifft. Erst da wird er geröstet und gemahlen.

Welche Bohnen gibt es?

Die beiden bekanntesten Kaffeearten sind Coffea Arabica und Coffea Robusta (auch Canephora). Arabica hat ein mildes und ausgewogenes Aroma. Robusta schmeckt voller und kräftiger.

Was steckt im Kaffee?

Über 1000 Inhaltsstoffe! Neben Wasser, Kohlehydraten, Eiweißen und Fetten auch Mineralstoffe und Säuren. Einer der bekanntesten Bestandteile der Kaffeebohne ist das Koffein.

Wie wirkt Koffein?

Es regt die Herztätigkeit an, steigert Blutdruck und Körpertemperatur. Außerdem stimuliert es die Muskeltätigkeit und regt die Verdauung an.

Was bedeutet „entkoffeiniert“?

Bei der Entkoffeinierung wird der Rohkaffeebohne das meiste Koffein entzogen. In Deutschland beträgt die Koffein-Höchstgrenze in entkoffeiniertem Kaffee 0,1 Prozent. Zum Vergleich: Koffeinhaltiger Kaffee hat einen durchschnittlichen Koffeingehalt von 1,5 Prozent.

Wie gesund ist Kaffee?

Kaffee in Maßen ist für Gesunde unbedenklich. Wissenschaftler wiesen nach: Kaffee erhöht nicht das Risiko einer Herz-Kreislauf-Erkrankung, kann einer Diabetes vorbeugen. Schwangere oder stillende Mütter sollten maximal zwei bis drei Tassen Kaffee pro Tag trinken oder auf entkoffeinierten Kaffee umsteigen.

Woran erkenne ich guten Kaffee?

Handelsübliche 500-Gramm-Päckchen sind Mischungen aus verschiedenen Kaffees. Sie haben den immer gleichen Geschmack. Welcher Kaffee am besten ist, bleibt letztlich Geschmackssache.

Wie heiß muss das Kaffeewasser sein?

Das ist je nach Zubereitungsart unterschiedlich. Grundregel: Das Wasser sollte nach dem Aufkochen eine halbe bis ganze Minute abkühlen.

Brauche ich für Espresso anderen Kaffee als z. B. für Caffè Latte?

Nein, Caffè Latte basiert auf Espresso, genau wie viele andere Kaffeespezialitäten (siehe unten). Espresso ist keine Kaffeesorte, sondern die Bezeichnung für eine Zubereitungsart.

DAS SIND DIE BESTEN KAFFEEMASCHINEN

3 von 5

DIE ESPRESSOMASCHINE

Der Vollautomat „Bosch VeroBar 100“ mahlt den Kaffee, brüht ihn dann auf. Sehr guter Espresso, guter Cappuccino.

Urteil: „gut“ (12/10).

Preis: ab 720 Euro.

WAS IST EIN CAFFÈ MACCHIATO?

3 von 3

DAS STECKT IN IHREM LIEBLINGS-KAFFEE:

- CAFÉ CRÈME Auch Schümli oder Café Suisse – ein Espresso mit Rahm.
- LATTE MACCHIATO Kommt in drei Schichten in ein hohes Glas: Unten heiße Milch, dann Espresso, oben Milchschaum.