Expertenwissen für Kaffeegenießer

4,8 kg – so viel Kaffee konsumiert im Durchschnitt jeder Deutsche im Jahr vom Wachmacher Nr. 1.
Wissenswertes über das braune Gold und seine Zubereitung:

> Tipps & Tricks für den perfekten Kaffee

Lagerung
Damit der Kaffee **frisch bleibt** und das Aroma nicht so schnell verfliegt sind einige Dinge besonders wichtig:

- Kaffee **als ganze Bohnen aufbewahren**, da die Aromen so besser geschützt werden als bei gemahlenem Kaffee
- Verpackung sorgfältig verschließen und **in einen luft- und feuchtigkeitsdichten Behälter** geben
- Kaffee an einem **dunklen, trockenen und kühlen Ort** aufbewahren
- Möglichst **portionsgerecht mahlen** und nur so viel Kaffee in die Maschine füllen, wie in den nächsten Stunden verbraucht wird
- Bohnen innerhalb von **4 bis 6 Wochen** nach dem Öffnen der Verpackung aufbrauchen, gemahlenen Kaffee **innerhalb von 2 Wochen** verwenden

Milchschaum
Mit ein paar **einfachen Tricks** gelingt der Milchschaum zu Hause ganz leicht:

- **Fettanteil in der Milch beeinflusst die Konsistenz** des Milchschaums: bei fettarmer Milch wird der Milchschaum stabiler, fettreiche Milch macht ihn besonders cremig
- Herkömmliche Milch fördert die **Stabilität des Schaums**
- Milch darf **nicht über 60° C** erhitzt werden, Sojamilch nicht über 45° C
- Milchschaum sollte möglichst **direkt nach dem Aufschäumen** in den Kaffee gegossen werden
- Nach der Nutzung sollten die Geräte **sofort mit heißem Wasser abgespült werden**, da Schmutzpartikel u. Ä. die Bildung von Milchschaum erschweren

> Nachhaltiger Kaffee punktet

56 %
der Deutschen möchten Kaffee **mit gutem Gewissen genießen**

1/3
der Befragten bevorzugt **nachhaltig produzierten Kaffee aus Überzeugung**

2/3
der Konsumenten verbinden mit dem Begriff Nachhaltigkeit einen **fairen Handel entlang der gesamten Lieferkette**

18,5 %
der Menschen in **Baden-Württemberg** bevorzugen nachhaltigen Kaffee – mehr als in allen anderen Bundesländern.

57 %
der nachhaltigen Kaffeetrinker sind **weiblich**, 43 % männlich

Quelle: Tchibo Kaffeereport 2014

Tchibo GmbH · Karina Schneider · Corporate Communications · E-Mail: karina.schneider@tchibo.de · Telefon: 040 63 87 - 38 62
Aktuelles Bildmaterial und weitere Informationen finden Sie unter www.tchibo.com/mediacenter und www.tchibo.com/newsroom

> Barista-Wissen für zu Hause

Wie entstehen die vielen verschiedenen Geschmackskomponenten des Kaffees?

Weltweit gibt es über 80 verschiedene Kaffeesorten, angeboten werden hauptsächlich zwei: Der **milde, leicht süßliche Arabica** und der **kräftige, koffeinreiche Robusta**. Die bis zu 1.000 Aroma-komponenten entfalten sich durch die Röstung. Je länger die Bohnen geröstet werden, desto mehr Säure wird ihnen entzogen. Kurz geröstete Bohnen machen den Kaffee also fruchtig, lange geröstete Bohnen sind hingegen aromatisch und kräftig.

> Wie unterscheidet sich die Zubereitung von Espresso und Filterkaffee?

Espresso

- Etwa 25 ml Wasser werden mit hohem Brühdruck durch **sehr feines Kaffeepulver** gepresst. Das Wasser bleibt nur wenige Sekunden im Pulver
- Bohnen: **lange geröstet, kräftiger Geschmack**

Filterkaffee

- **Gröber gemahlenes Kaffeepulver** wird mit Wasser aufgegossen, das daraufhin durch einen Papierfilter fließt
- Bohnen: **kurz geröstet, milderer Geschmack**

Aufgrund der verschiedenen Brühverfahren unterscheidet sich der Koffeingehalt der einzelnen Spezialitäten: Eine Tasse Filterkaffe enthält etwa 80 mg Koffein, ein Espresso etwa 60 mg.

> Wussten Sie schon, dass...

... nur ein einziger Aromastoff im Kaffee nach Kaffee riecht?

Aromaforscher können im Kaffeeduft über 800 Einzelaromen identifizieren. Nur ein Aroma davon riecht für sich allein genommen nach geröstetem Kaffee: die Substanz 2-Fufurylthiol. Die übrigen Substanzen riechen z. B. nach Vanille oder überraschenderweise nach Kartoffeln, Kohl oder Fleisch. Wenn alle zusammen in die Tasse kommen, duftet es allerdings herrlich frisch. Bei altem Kaffee drängen sich andere, weniger angenehme Aromen in den Vordergrund. Tipp: Bedarfsgerecht mahlen und frisch aufbrühen.

... Kaffee als Reinigungsmittel genutzt werden kann?

Ob im Haushalt, am Grill oder an den Händen – Kaffee macht sauber. Beispielsweise lassen sich Abflüsse mit Kaffeesatz reinigen. Dazu gießt man den Kaffeesatz ab und zu in die betroffenen Abflüsse. Damit können Verstopfungen vorgebeugt und unangenehme Gerüche beseitigt werden.

... Kaffee als Mittel gegen Ungeziefer Wunder wirkt?

Kaffee hilft z. B. gegen Ameisen – Ameisenlöcher mit etwas Kaffee befüllen und das Gekrabbel hat ein Ende. Außerdem verhindert das Verstreuen von Kaffeepulver Angriffe von Schnecken auf geliebte Pflanzen.

Tchibo GmbH · Karina Schneider · Corporate Communications · E-Mail: karina.schneider@tchibo.de · Telefon: 040 63 87 - 38 62

Aktuelles Bildmaterial und weitere Informationen finden Sie unter www.tchibo.com/mediacenter und www.tchibo.com/newsroom