



Heiße Sache

10 Dinge, die Sie über Kaffee noch nicht wussten

Hier zehn Fakten mit denen Sie Ihr Kaffeewissen auffrischen können:

1) Kaffeebohnen sind die Kerne roter Steinfrüchte.

Kaffee wird häufig mit einem kräftigen Geschmack und Röstaromen assoziiert – nicht mit einer Frucht. Tatsächlich sind Kaffeebohnen aber die Kerne süßer Kaffeekirschen. Erst die Röstung sorgt für den typischen Kaffeegeschmack. Bei der hellen Röstung werden die Kaffeebohnen bei niedrigeren Temperaturen so lang geröstet bis sie eine hellbraune Färbung annehmen. Dieses Röstverfahren wird auch beim BLONDE ROAST angewandt. Das Ergebnis der hellen Röstung ist ein zart-fruchtiger und leicht süßlicher Geschmack. Dieser erinnert oft noch an die Frucht, aus der sie stammen.

2) 67,9 Prozent der deutschen Kaffeetrinker genießen ihren Kaffee am liebsten zu Hause.

Nicht im Büro (7,7 Prozent) und auch nicht im Café (10,5 Prozent) – Kaffee wird am liebsten in den eigenen vier Wänden getrunken.

3) 94 Grad Celsius ist die perfekte Temperatur, um einen Filterkaffee aufzubrühen.

Das ist vor allem für jene wichtig, die ihren Kaffee mit einem Handfilter zubereiten. Bei der Zubereitung mit dem Porzellan-Handfilter als erstes den Papierfilter mit heißem Wasser durchspülen, um den Eigengeschmack des Papierfilters zu entfernen. Für zwei Tassen Kaffee (also ca. 250 ml Wasser) zwei gehäufte Esslöffel Kaffeepulver (ca. 14 g) in den Filter geben. Das Kaffeepulver dann mit ca. 94 Grad Celsius heißem Wasser befüllen bis es einen Zentimeter mit der Flüssigkeit bedeckt ist. 30 Sekunden aufquellen lassen. Anschließend das restliche Wasser in kreisenden Bewegungen in den Filter gießen und genießen.

4) 46,6 Prozent der deutschen Kaffeetrinker probieren gern eine neue Kaffevariation.

Gut die Hälfte der deutschen Kaffeetrinker ist neugierig und damit offen für neue Kaffeekreationen. Kein Wunder also, dass Food-Trends wie der Cold Brew mit seinen diversen Varianten so gut ankommen. Der kalt aufgebühte Kaffee ist spätestens seit diesem Sommer aus keinem angesagten Café mehr wegzudenken. Szene-Bars auf der ganzen Welt verwenden den kalten Kaffee zudem, um mit ihm köstliche Cocktails zu mixen.



5) Bettgeschichten: 31,8 Prozent aller deutschen Kaffeetrinker freuen sich über einen Kaffee am Bett.

Kann ein Tag schöner beginnen als mit dem Duft von frisch aufgebühtem Kaffee, der einen sanft weckt? Für ein Drittel der Deutschen beginnt der ideale Start in den Tag jedenfalls mit einer Tasse Kaffee am Bett.

Übrigens: Für 41,5 Prozent aller deutschen Kaffeetrinker darf im Kaffee die Milch, für 29,8 Prozent der Zucker nicht fehlen.

6) Blondinen bevorzugt: Die Skandinavier haben mit ihren hellen Röstungen einen Trend ausgelöst, der mit Kaffee wie dem BLONDE ROAST mittlerweile auch in deutschen Tassen angekommen ist.

Der Filterkaffee erlebt aktuell ein Comeback – und zwar hell geröstet. Der Trend zur hellen Röstung setzt sich inzwischen immer mehr in Deutschland durch. Ein hell gerösteter Kaffee hebt sich nicht nur optisch, sondern vor allem auch geschmacklich vom klassischen Filterkaffee ab. Feine Fruchtnoten und blumige Aromen zeichnen ihn aus. Helle Röstungen sind häufig hoch aromatische, komplexe und sanfte Kaffees – wie der BLONDE ROAST Filterkaffee. Dieser ist auch pur ein Genuss.

7) 1.769 Tassen Kaffee trinken die Deutschen durchschnittlich pro Sekunde.

Jeder Deutsche trinkt damit 675 Tassen pro Jahr – eine ziemlich beeindruckende Zahl. Trotzdem landet Deutschland lediglich auf Platz fünf im weltweiten Vergleich um den Kaffeeverbrauch. Finnland ist mit durchschnittlich 1.310 Tassen pro Person im Jahr unangefochtener Spitzenreiter.

8) Kaffee rules – Kein anderes Heißgetränk trinken die Deutschen lieber.

162 Liter Kaffee trinkt jeder Deutsche durchschnittlich pro Jahr. Damit ist er nicht nur beliebter als Tee (79,8 Liter pro Kopf/Jahr), sondern auch als Mineral- und Quellwasser (151,9 Liter pro Kopf/Jahr) sowie Bier (105,9 Liter pro Kopf/Jahr).

9) Bis zu 1.000 Aromen stecken in einer einzigen Kaffeebohne.

Die Röstung ist einer der wichtigsten Faktoren, der darüber entscheidet, wie ein Kaffee schmeckt. Denn erst bei der Röstung entwickeln sich die 800 bis 1.000 Aromen, die in jeder Kaffeebohne stecken. Dann werden aus den grün-gelblichen, leicht weichen Rohkaffeebohnen die braunen, aromatischen Kaffeebohnen, die den charakteristischen Kaffeeduft und -geschmack ausmachen.

10) Geschmack ist eine Frage der Röstung.

Bei der hellen Röstung werden die Kaffeebohnen für den BLONDE ROAST schonend und bei niedriger Temperatur im Trommelröster veredelt. Die Bohnen haben dann eine goldbraune Farbe und enthalten feine Fruchtaromen. Dieses Röstverfahren wirkt sich auf den Geschmack aus: Der Kaffee schmeckt sanft, fein-fruchtig und leicht süßlich. Bei der dunklen Röstung bleiben die Kaffeebohnen länger im Röster. Die Bohnen sind



dunkelbraun gefärbt und haben mehr Röstaromen. Der Kaffee schmeckt kräftig und schokoladig bis nussig.

Quellenangabe

Fakt 1: Tchibo Kaffeekirsche,

www.tchibo.de/dict/kaffeelexikon/kaffeekirsche und Tchibo Hell gerösteter Kaffee, www.tchibo.de/blonde-roast-der-hell-geroestete-filterkaffee-c400081646.html

Fakt 2, 4, 5, 7, 8: Tchibo Kaffeereport 2017, www.tchibo.com/kaffeereport

Fakt 3: Tchibo BLONDE ROAST, www.tchibo.de/dict/kaffeelexikon/blonde+roast)

Fakt 6: Tchibo BLONDE ROAST und Beans & Machines, www.beans-and-machines.at/blog/2016/9/29/helle-kaffeeroestung

Fakt 9: Tchibo Aroma, www.tchibo.de/dict/kaffeelexikon/aroma

Fakt 10: Tchibo Hell gerösteter Kaffee

Weitere Informationen für Journalisten:

Karina Schneider, Tchibo GmbH, Corporate Communications

Tel: +49 40 63 87 - 3862

E-Mail: karina.schneider@tchibo.de

www.tchibo.com

www.tchibo.com/blog

www.twitter.com/tchibo_presse

Über Tchibo:

Tchibo steht für ein einzigartiges Geschäftsmodell. In acht Ländern betreibt Tchibo mehr als 1.000 Filialen, rund 22.300 Depots im Einzelhandel sowie nationale Online-Shops. Über dieses Multichannel-Vertriebssystem bietet das Unternehmen neben Kaffee und dem Einzelportionssystem Cafissimo die wöchentlich wechselnden Non Food Sortimente und Dienstleistungen, wie Reisen oder Mobilfunk, an. Tchibo erzielte 2016 mit international rund 12.000 Mitarbeitern 3,3 Milliarden Euro Umsatz. Tchibo ist Röstkaffee-Marktführer in Deutschland, Österreich, Polen, Tschechien und Ungarn und gehört zu den führenden E-Commerce-Firmen in Europa.

Für seine nachhaltige Geschäftspolitik wurde das 1949 in Hamburg gegründete Familienunternehmen mehrfach ausgezeichnet: 2012 mit dem Preis für Unternehmensethik und dem Umweltpreis Logistik sowie 2013 mit den CSR-Preisen der Bundesregierung und der EU. 2016 wurde Tchibo als nachhaltigstes Großunternehmen Deutschlands ausgezeichnet.