

10 Dinge, die du noch nicht über Kaffee wusstest



Fruchtige Überraschung

Wer liebt nicht den Duft frisch gemahlener Kaffeebohnen am Morgen? Die Kaffeebohnen stammen von der tropischen Kaffeepflanze, die in ungefähr 70 Ländern, vor allem in Afrika, Asien und Zentralamerika, angebaut wird. Die Kaffeebohne an sich ist dabei eigentlich der Kern der Kaffeebeere, einer leuchtend roten oder intensiv gelben Frucht, die die Größe einer Kirsche erreicht.

Kaffee - back to the roots

Das Wort Kaffee lässt sich auf das arabische Wort qahwa, was „Kraft“ bedeutet, zurückführen und hat sich längst in unserem alltäglichen Wortschatz eingebürgert. Aber wo liegen eigentlich die Ursprünge der Kaffeezubereitung? Heute ranken sich mehrere Legenden um die Herkunft des Kaffees als Getränk. Der wohl bekanntesten Legende zufolge liegen die Wurzeln der Trinkkultur in der äthiopischen Region Kaffa. Dort soll ein Viehhirte vor langer Zeit untypische Verhaltensweisen seiner Ziegen bemerkt haben. Einige der Ziegen waren erstaunlicherweise auch tief in der Nacht noch putzmunter. Der Hirte fand heraus, dass die Ziegen von den Beeren einer Pflanze fraßen. Diese Beeren waren nichts anderes als die Früchte der Kaffeepflanze.

Robusta & Arabica

Von den ungefähr 50 Kaffeesorten auf der Welt sind die Sorten Robusta und Arabica wohl jedem Kaffeeliebhaber

bekannt. Die Bohnen der beiden Sorten sind die meist verwendeten in der Kaffeeproduktion. Sie unterscheiden sich in zweierlei Hinsicht - einerseits im Koffeingehalt und andererseits im Geschmack. Arabica Bohnen enthalten mit 1,2 % - 1,7 % nur etwa die Hälfte an Koffein im Vergleich zu Robusta Bohnen. Dementsprechend ist der Kaffee aus Arabica Bohnen mild im Geschmack. Außerdem duftet die Sorte süßlich und gilt als hochwertiger und ist somit auch teurer. Kaffee aus Robusta Bohnen ist hingegen bitterer und vollmundiger im Geschmack. Ganz gleich welche Bohnensorte du bevorzugst – die Qualität des Kaffees hängt auch von der Größe, der Verarbeitung und der Röstung der Bohnen ab. Damit dein Kaffee nicht zu bitter schmeckt, kannst du [hier](#) nachlesen, worauf du bei der Zubereitung achten musst.



Mokka-Torte mit gerösteten Haselnüssen

Luxuskaffee

Der wohl teuerste Kaffee der Welt heißt Kopi Luwak und wird in Indonesien hergestellt. Eine dort lebende wilde Schleichkatze, die Zibetkatze, frisst die Kaffeebohnen. Die Schleichkatze kann zur Nahrungsaufnahme jedoch nur das Fruchtfleisch der Kaffeebeeren verwerten. Die Kaffeebohne wird im Magen der Katze fermentiert, d.h. enzymatisch umgewandelt. Dieser Vorgang sorgt dafür, dass die Bitterstoffe des Kaffees gespalten werden und letztendlich dem Kopi Luwak Kaffee seinen würzig-süßen Geschmack verleihen. Nach dem ersten

10 Dinge, die du noch nicht über Kaffee wusstest

Herstellungsvorgang durch die Schleichkatzen werden die Kaffeebohnen nach herkömmlichen Verfahren weiterverarbeitet und geröstet. Pro Pfund bezahlt man für den Luxuskaffee bis zu 600 \$.

Kaffee für alle!

Der jährliche Kaffeekonsum liegt bei 500 Billionen Tassen Kaffee. Damit ist Kaffee nach Erdöl der meist gehandelte Rohstoff der Welt. Kaffee macht dem Erdöl nicht nur im internationalen Verbrauch Konkurrenz. Britische Journalisten haben es nämlich geschafft, in einem mit Kaffee betriebenen Auto die Strecke von London nach Manchester zurückzulegen. Das liebevoll getaufte Car-Puccino verbrauchte dabei circa 35 Espresso pro Kilometer und steht im Guinnessbuch der Rekorde.

Kaffee küsst Milch

Eine normale Tasse purer Kaffee scheint schon fast langweilig bei der riesigen Auswahl an Kaffeespezialitäten. Vom Cappuccino, über Café au Lait bis hin zum Latte Macchiato – Kaffee in Kombination mit Milch ist der Hit. Kaffee wird aber nicht mehr ausschließlich mit normaler Kuhmilch getrunken, sondern auch zunehmend mit pflanzlichen Alternativen. Insbesondere Menschen, die an Laktoseintoleranz leiden und daher keine normale Milch zu sich nehmen können, greifen auf das Repertoire an Milchalternativen zurück. Auch Veganer, die gänzlich auf tierische Erzeugnisse verzichten, freuen sich über die Auswahl an pflanzlichen Drinks. So können, je nach Geschmack, zum Beispiel Drinks aus Soja, Reis, Hafer, Mandeln, Dinkel oder auch Kokosnussmilch alternativ bei der Zubereitung von Kaffee-Milchschaum-Variationen verwendet werden.

Vom Heiltrank zum Kultgetränk

Ursprünglich wurde der Kaffee lange Zeit als Heilpflanze und hauptsächlich hinsichtlich seiner belebenden und anregenden Wirkung konsumiert. Einer Legende zur Folge soll der Erzengel Gabriel dem todkranken islamischen Prophet Mohammed Kaffee verabreicht haben. Die anregende und aufweckende Wirkung des Kaffees soll den Propheten daraufhin vor dem Tod bewahrt haben. Lange vor dieser Zeit wurde der Kaffee sogar als Speise zubereitet. Hierzu wurden gequetschte Kaffeebeeren mit Fett vermischt und als Kuchen geformt. In einigen afrikanischen Stämmen werden bis heute Kaffeebeeren in dieser Form gegessen. Heute wird

Kaffee vor allem als alltägliches Genussmittel konsumiert. Dabei hat sich die ursprüngliche braune Brühe mit Heilwirkung als Kultgetränk etabliert. Kaffee wird dementsprechend je nach Geschmack pur getrunken oder mit Milch, Zucker oder Aromen wie zum Beispiel Karamell verfeinert. Pfiffige Milchschaumvariationen und ästhetisch schöne Kaffeespezialitäten sind heute Ausdruck des modernen Kaffeekults.



Aromatischer italienischer "caffè" - traditionell mit der Moka zubereitet

Koffeingehalt - auf die Bohne kommt es an!

Wusstest du, dass dunkler geröstete Kaffeebohnen weniger Koffein enthalten als hellere, nur kurz geröstete Kaffeebohnen? Beim Röstvorgang werden die Bohnen bei einer Temperatur von 200 °C erhitzt und verlieren bei diesem Prozess an Gewicht und bis zu 60 % ihres Volumens. Gleichzeitig werden die Bohnen bei diesem Vorgang brüchiger und lassen sich somit leichter mahlen. Beim Röstvorgang gewinnen die Kaffeebohnen bis zu 1500 verschiedene Aromen. Helle Bohnen mit einem höheren Koffeinanteil ergeben einen eher säuerlichen Kaffee und länger geröstete dunkle Bohnen einen eher bitteren Kaffee. Wer einen echten Wachmacher am Morgen benötigt, sollte also zu hellen koffeinhaltigeren Bohnen greifen.

Kraftloses Kaffeeböhnchen

Für diejenigen, die zu bestimmter Stunde keinen Kaffee mehr trinken können, weil sie sonst nachts nicht zur Ruhe kommen, gibt es entkoffeinierten Kaffee. Der entkoffeinierte Kaffee geht auf eine Idee Johann Wolfgang von Goethes zurück, der einem Bekannten,

10 Dinge, die du noch nicht über Kaffee wusstest

dem Chemiker Friedlieb Ferdinand Runge dazu riet, Kaffeebohnen zu destillieren. Hierbei entdeckte der Chemiker das Koffein. Heutzutage ist Deutschland der Weltmeister im Entkoffeinieren des Kaffees. Goethe sei Dank!

Die Kaffeewelt der Prominenten

Bereits vor Jahrhunderten war Kaffee der Renner. Der deutsche Komponist Ludwig van Beethoven hatte es sich zum Beispiel angewöhnt, genau 60 Kaffeebohnen für die Zubereitung seines Kaffees abzuzählen. Auch der französische Schriftsteller Honoré de Balzac widmete seinem Kaffeegenuss ganz viel Zeit, denn angeblich soll er am Tag 50 Tassen Kaffee konsumiert haben. In Preußen wurde der Kaffeekonsum durch Kaiser Friedrich den Großen aufgrund seiner Beliebtheit sogar eingedämmt. Im Jahre 1781 führte dieser ein staatliches Kaffeemonopol, den „Brennzwang“, ein. Fortan durften nur königliche Röstereien Kaffee rösten und der breiten Masse wurde der Konsum von Kaffee gänzlich untersagt. Um das königliche Privileg des Kaffeekonsums zu schützen, wurden sogar spezielle „Kaffe schnüffler“ eingesetzt, die nach Gesetzeswidrigen aus unteren Volksschichten fahndeten.

Wie man sieht, war der Kaffee schon lange vor unserer Zeit ein begehrtes Genussmittel. Schon damals traf man sich in gehobenen Kreisen gerne auf eine Tasse Kaffee, um sich auszutauschen. 1789 entflammte im französischen Kaffeehaus Palais Royal die Französische Revolution, als der französische Revolutionär, Rechtsanwalt und Journalist Camilles Desmoulins auf den Kaffeetisch sprang und die Menge zum Aufstand gegen die französische Aristokratie aufrief.

Sei es Musik, Schriftstellerei oder Politik, von Beethoven über Balzac bis hin zu Desmoulins, Kaffee war und bleibt ein Bindeglied in vielen Lebensbereichen.