Britta Heithoff

KAFFEELIEBE

Espresso-, Brüh- & Filtertechniken

Das Expertenwissen der röestbar KAFFEERÖSTER SEIT 2003 und der mehrfachen deutschen Barista-Meisterin

FRANZIS

Britta Heithoff

Kaffeeliebe

Espresso-, Brüh- & Filtertechniken

FRANZIS

Britta Heithoff

KAFFEELIEBE

Espresso-, Brüh- & Filtertechniken

FRANZIS

Bibliografische Information der Deutschen Bibliothek

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte Daten sind im Internet über http://dnb.ddb.de abrufbar.

Alle Angaben in diesem Buch wurden von der Autorin mit größter Sorgfalt erarbeitet bzw. zusammengestellt und unter Einhaltung wirksamer Kontrollmaßnahmen reproduziert. Trotzdem sind Fehler nicht ganz auszuschließen. Der Verlag und die Autorin sehen sich deshalb gezwungen, dass Sie weder eine Garantie noch die juristische Verantwortung oder irgendeine Haftung für Folgen, die auf fehlerhafte Angaben zurückgehen, übernehmen können. Für die Mitteilung etwaiger Fehler sind Verlag und Autorin jederzeit dankbar. Internetadressen oder Versionsnummern stellen den bei Redaktionsschluss verfügbaren Informationsstand dar. Verlag und Autorin übernehmen keine Verantwortung oder Haftung für Veränderungen, die sich aus nicht von ihnen zu vertretenden Umständen ergeben.

© 2018 Franzis Verlag GmbH, 85540 Haar bei München

Alle Rechte vorbehalten, auch die der fotomechanischen Wiedergabe und der Speicherung in elektronischen Medien. Das Erstellen und Verbreiten von Kopien auf Papier, auf Datenträgern oder im Internet, insbesondere als PDF, ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlags gestattet und wird widrigenfalls strafrechtlich verfolgt.

Die meisten Produktbezeichnungen von Hard- und Software sowie Firmennamen und Firmenlogos, die in diesem Werk genannt werden, sind in der Regel gleichzeitig auch eingetragene Warenzeichen und sollten als solche betrachtet werden. Der Verlag folgt bei den Produktbezeichnungen im Wesentlichen den Schreibweisen der Hersteller.

Autorin: Britta Heithoff; unter Mitarbeit von Sandra Götting, Mario Joka und Erna Tosberg
Leitung Produktmanagement: Florian Greßhake
Layout & Satz: G&U Language & Publishing Services GmbH, Flensburg
Lektorat: Frank Berninger
Covergestaltung: www.ideehoch2.de
Druck: aprinta druck GmbH, Wemding

ISBN 978-3-645-60612-7

Inhaltsverzeichnis

Kaffee – eine große Liebe 8

Sandra und Mario – die roestbar-Gründer 12
Erna – die Barista-Meisterin 15
Die roestbar – eine Institution 18
Kaffee – Genuss in Wellen 26

Vom Anbau bis zur Röstung 34

Der Anbau – eine Frage des Klimas 36
Kaffee – eine besondere Pflanze 38
Die Frucht – Bohne? Oder Kirschkern? 48
Arabica, Robusta – und mehr 50
Die Ernte – eine saisonale Sache 53
Die Aufbereitung – ein entscheidender Schritt 60
Blends – auf die Mischung kommt es an 67
Entkoffeiniert – mit Genuss 68
Instant – die lösliche Form 69
Spezialitätenkaffee – aus Überzeugung 70
Unterwegs – der Transport 74
Rösten – mit Fingerspitzengefühl 76
Die schonende Trommelröstung 80
Frisch – und lagerfähig 87

Zubereitung – „Kaffee kochen“ mit Konzept 92

Zubereitung 95
Extraktion 98
Brühparameter 100
- Wasser 100
- Härte 101
- pH-Wert 102
- Alkalinität 102
- Wasseroptimierung 103
- Mahlgut 105
- Vermahlung 106
- Mühlenarten 115
- Zeit 120
- Turbulenzen 121
- Das Zusammenspiel der Brühparameter 122
- Finetuning 123

Zubereitungsmethoden 124
Brühvorgang 132
Brüh- und Filtermethoden 133
- Direktaufguss 135
- Pressstempelkanne 140

Clever Dripper ... 144
Handfilter ... 148
Karlsbader Kanne ... 166
Aeropress ... 169
Vakuum-Kaffeebereiter ... 174
Cold Brew ... 179
Espresso & Mocca ... 182
Herdkännchen ... 183
Siebträger ... 188
Mahlen & Dosieren ... 200
Verteilen & Verdichten ... 203
Einsetzen & Brühen ... 212
Woran erkenne ich einen guten Espresso? ... 216
Unterextraktion ... 220
Überextraktion ... 221
Milch aufschäumen ... 222
Latte Art ... 230
Maschinenreinigung und -pflege ... 234
Siebträger ... 235
Brühgruppe ... 236
Dampflanze ... 238
Mühle ... 238
Wartung ... 238
Rezepte für Getränke auf Espressobasis ... 240
Espresso ... 241
Espresso Macchiato ... 242
Cappuccino ... 243
Flat White ... 244
Milchkaffee ... 245
Latte Macchiato ... 246
Americano ... 247
Caffè Latte auf Eis ... 248
Affogato ... 249
Espresso Tonic ... 250
Sensorik ... 252
Die Durchführung eines Cuppings ... 257

Kaffeegenuss und Kaffeehauskultur 262

Kaffeegenuss – das Zuhausegefühl ... 264
Outdoor – Kaffee auf Reisen ... 266
Kaffee – gerne in Begleitung ... 268
Kaffeehauskultur – damals und heute ... 272
Das Kaffeehaus – ein Ort der Inspiration ... 278
Die Lightray roestbar – ein ganz besonderes Café ... 282

Auszeichnungen der roestbar ... 287
Bildverzeichnis ... 288

Schließen Sie die Augen und denken Sie an einen richtig guten Kaffee.

Was kommt Ihnen in den Sinn?

Der unverwechselbare Duft beim Mahlen frischer Bohnen?

Kindertage, an denen Ihre Mutter dampfenden Kaffee aufgoss?

Ein Espresso, am Urlaubsort genossen?

Eine großartig gedeckte Kaffeetafel mit Torten und Kuchen?

Der erste Kaffee am Morgen eines schönen Tages?

Oder die späte Tasse nach einem exzellenten Abendessen?

Vielleicht denken Sie auch an Ihren Lieblingsbarista, der vor Ihren Augen eine perfekte Kaffeespezialität zubereitet.

Oder daran, wie der frisch gemahlene Kaffee in den Papierfilter rieselt.

An den Cafébesuch an einem schönen Ort …

Oder an die Tasse, die Ihnen morgens liebevoll ans Bett gebracht wird …

KAFFEE
– eine große Liebe –

Kaffeeliebe – sie berührt uns und ist ein facettenreiches Thema, das Wissen, Können und Genuss umfasst. Wie und wo wächst der Kaffee? Auf welche Weise wurde er geerntet, begutachtet, sortiert, weiterverarbeitet, gelagert und geröstet? Wie wird er zubereitet? Wie und wo genieße ich ihn? Viele Fragen führen uns zu gutem Kaffee, einige Antworten gibt dieses Buch.

Vom zarten Pflänzchen, das in den Ursprungsländern am „Kaffeegürtel" rund um den Äquator heranwächst, gedeiht und dann Kaffeekirschen tragen wird, bis zum vollendeten Genuss einer guten Tasse ist es ein weiter Weg, nicht nur geografisch. Unzählige Faktoren machen aus dem kleinen Keim am anderen Ende der Welt die exzellente Bohne, die perfekt geröstet und auf vielfältige Weise zubereitet zum Kaffeegenuss wird.

Kaum jemand kann zu diesem Weg und Spezialgebiet so viel Expertenwissen, Kaffeeverrücktheit und Liebe beisteuern, wie die münsterschen roestbar-Gründer Sandra Götting und Mario Joka sowie die preisgekrönte Expertin Erna Tosberg, zweifache deutsche Baristameisterin, Leiterin der roestbar Kaffeeschule und international anerkannte Jurorin.

Diese drei Kapazitäten ihrer Branche konnten wir gewinnen, ihr außergewöhnliches Kaffeewissen für dieses Buch mit uns zu teilen. Sie haben für diese Veröffentlichung wissenschaftliche Grundlagen geliefert, Recherchen vorangetrieben, geforscht, analysiert, mit leuchtenden Augen erzählt, aus dem Nähkästchen geplaudert, vor unseren Augen geröstet und uns natürlich auch erstklassigen Kaffee zubereitet.

Tauchen wir also ein in ein spannendes Thema voller Wissen (Kaffee, was ist das eigentlich?), Können (Wie bereite ich eine richtig gute Tasse zu? Welche Hilfsmittel sind sinnvoll? Wie erreiche ich eine Wiederholbarkeit der Qualität?) und Genuss (Wir lieben Kaffee einfach! Und Sie?).

Ernas Kaffeekarriere

Die Kaffeekarriere der Wissenschaftlerin und preisgekrönten Barista liest sich rasant:

Seit 2007 Barista in der roestbar, 2012 Gründung der roestbar Kaffeeschule, seit 2013 „authorized specialty coffee association trainer“ (AST), im selben Jahr auch die erste Teilnahme an der Deutschen Barista Meisterschaft der Speciality Coffee Association (SCA) in Berlin und gleich den 1. Platz belegt, 2014 als deutsche Teilnehmerin bei der Barista Weltmeisterschaft (WBC) in Rimini bis ins Halbfinale unterwegs und den 12. Platz belegt, im Folgejahr die zweite Teilnahme an der Deutschen SCA Barista Meisterschaft, diesmal in München. Ergebnis: wieder der 1. Platz!

2016 reiste Erna als deutsche Teilnehmerin der Barista Weltmeisterschaft (WBC) nach Dublin, schaffte es ins Halbfinale und errang den 10. Platz (und damit das beste deutsche Ergebnis bei Barista-Weltmeisterschaften bisher). Inzwischen ist sie als einer von nur zwei deutschen zertifizierten Sensorik-Juroren (WCE Judges) international bei Barista-Meisterschaften (World Barista Championships, World Brewers Cups) angefragt und eingesetzt, damit ist ein großer Traum für sie (und die roestbar!) in Erfüllung gegangen. Erna freut sich außerdem sehr darüber, dass ihre roestbar Kaffeeschule seit 2018 als SCA Premier Training Campus zertifiziert und damit ein renommierter Treffpunkt für Kaffeeprofis (und natürlich auch solche, die es werden wollen) ist.

Was die Expertin Erna Tosberg auch heute noch am meisten beeindruckt? Die Tatsache, dass sich die zahlreichen Prozesse – vom Kaffeeanbau in den Ursprungsländern über die vielen Schritte bis zum Rösten und darüber hinaus bei der Zubereitung – bis ins Detail herausschmecken lassen. Dass über geschulte Sensorik immer wieder Überraschungen möglich sind! Dass in „jedermanns und jederfraus“ Alltag durch die geübten Handgriffe und das Beachten einiger Verhaltensregeln exzellente Ergebnisse zu erreichen sind. All das ist selbst für eine mehrfach preisgekrönte Barista-Meisterin und -Jurorin täglich immer wieder faszinierend, Antrieb für die Zukunft und ein guter Grund, ihr Wissen und Können zu teilen. Zum Beispiel mit diesem Buch.

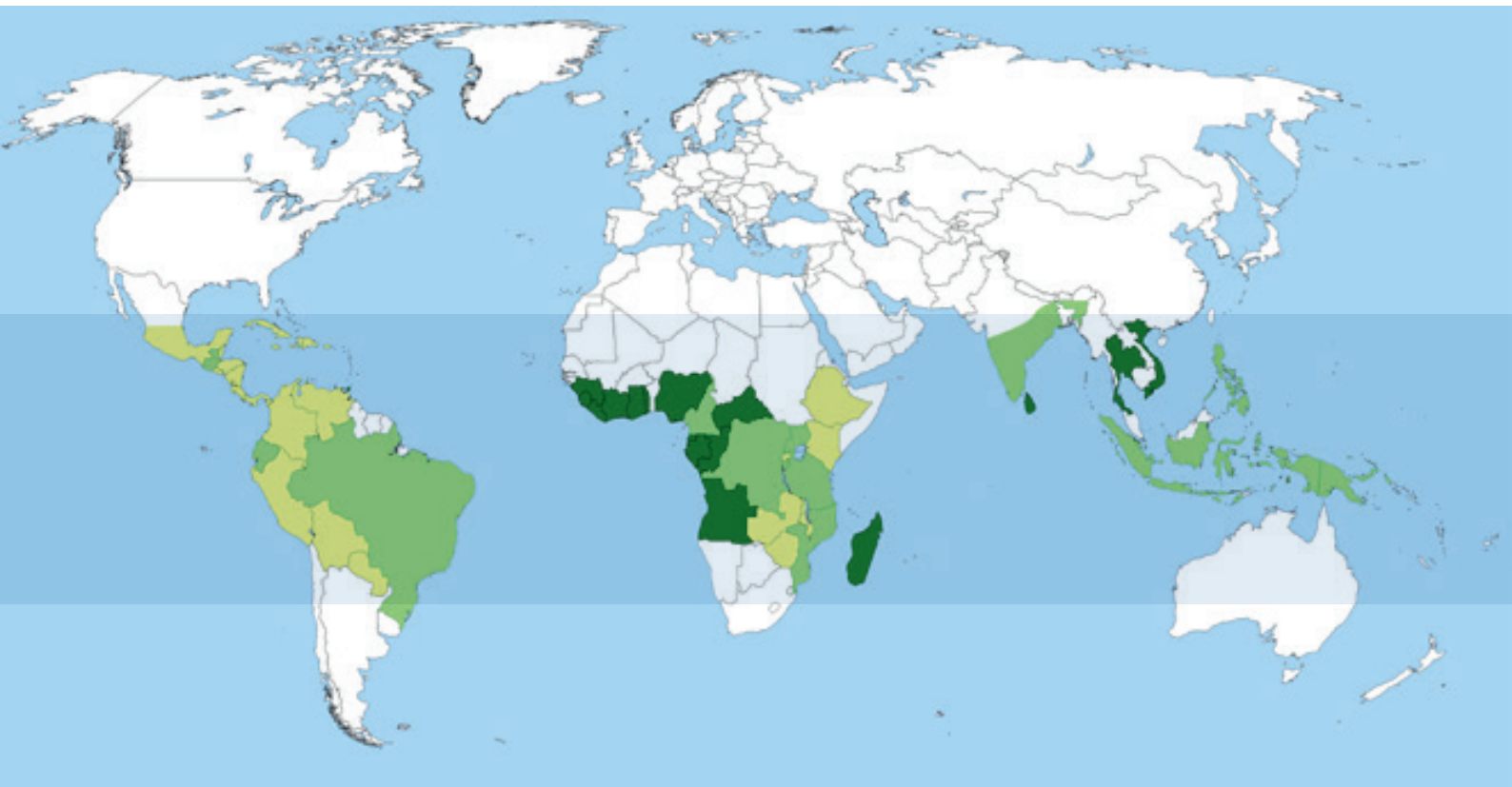
Vom Anbau bis zur Röstung

Der Anbau – eine Frage des Klimas

Wo kommt unser Kaffee eigentlich her? Wenn wir uns diese Frage stellen, wandern unsere Gedanken zu den Ursprungsländern, in subtropische Klimazonen am Äquator, zu Kaffeefarmern, zu kleinen oder größeren Plantagen in Südamerika oder an anderen Orten der Welt. Jede Kaffeebohne hat ihre Geschichte, die in weiter Ferne beginnt …

Kaffeepflanzen benötigen grundsätzlich ein ausgewogenes Klima, um zu gedeihen. Die subtropischen Zonen der Erde werden daher für den Kaffeeanbau genutzt. Gut elf Millionen Hektar Anbaufläche für die Weltproduktion bilden die Grundlage und befinden sich in gut 80 Ländern, von denen aber nur etwa 50 für den Weltmarkt Bedeutung haben. Zu viel Sonne und Wind sowie extreme Temperaturen von über 30 °C und unter 10 °C wirken sich negativ auf Wuchs und Ernte aus. Zudem ist ausreichend Niederschlag, etwa 1.500 bis 2.000 Liter pro Quadratmeter, und eine aufgelockerte Bodenqualität mit Nährstoffreichtum und einem pH-Wert zwischen 5 und 6 notwendig. Die Sorten Arabica und Robusta sorgen für fast 99 Prozent der Kaffeeernten: Während Arabica-Pflanzen bevorzugt in Höhenlagen von 600 bis 2.100 Metern, optimal in 1.000 bis 2.500 Metern Höhe, reifen, gedeihen Robusta-Kaffees in 100 bis 1.000 Metern Höhe.

Optimal sind die Bedingungen für Kaffee im sogenannten „Kaffeegürtel“, 20 bis 25 Grad nördlich und südlich des Äquators. Die Hauptanbauregionen befinden sich entlang dieses Kaffeegürtels in Südamerika. Das mit Abstand wichtigste Anbauland ist Brasilien, gefolgt von Ländern wie Vietnam, Kolumbien, Indonesien, Äthiopien, Indien, Mexico, Honduras, Guatemala und Peru.



Die Anbaugebiete – wie ein Gürtel umschlingen die Kaffeeanbauländer die Äquatorregion.

Kaffee – eine besondere Pflanze

Die spontane Assoziation, wenn wir an Kaffeebohnen denken, dürfte das geröstete Endprodukt kurz vor dem Mahlen sein. Dass diese Bohne aber eigentlich der Fruchtkern einer Kirsche ist, die an einem saftig grünen Baum wächst, ist erst der zweite Gedanke. Guter Kaffee jedenfalls beginnt mit dem gesunden Gedeihen der Pflanze …

Coffea – das Rötegewächs aus der Familie der Rubiaceae ist ein Baum, der in meist großflächigem Plantagenanbau zur Erleichterung der Pflege und Ernte auf eineinhalb bis drei Meter Höhe gestutzt wird. Eigentlich könnten die Kaffeepflanzen bis zu fünfzehn Meter hoch wachsen. Die pfahlartige Wurzel reicht bis zu zweieinhalb Meter in den Boden. Immergrüne, glänzende, länglich-ovale Blätter gedeihen an langen Zweigen. Die Blattoberseite ist glänzend grün, die Unterseite heller. Die Blätter sind bis zu fünfzehn Zentimeter lang und vier bis sechs Zentimeter breit. Ein Kaffeebaum trägt seine erste Ernte etwa im dritten bis fünften Jahr, der Ertrag ist in den ersten zwanzig Jahren am höchsten, danach nimmt er langsam ab. Nach etwa fünfzig Jahren wird die Pflanze spätestens ausgetauscht. Mit dieser Lebensdauer sind es häufig mehrere Generationen einer Familie, die an und mit dem jeweiligen Kaffeebaum arbeiten.

Die Frucht – Bohne? Oder Kirschkern?

Was von uns gemeinhin als „Kaffeebohne“ bezeichnet wird, ist streng genommen eher ein halber Kaffeekirschen-Kern. In jeder Kaffeekirsche befinden sich nämlich üblicherweise zwei Fruchtkernhälften, die nach Gedeihen, Ernte, Aufarbeitung, Transport und Rösten später als zwei Kaffeebohnen in der Mühle landen.

Die gut zehn Monate lang gereifte Frucht der Kaffeepflanze sieht wie eine Kirsche aus und besteht in der Regel aus zwei Fruchtkernhälften, die von einem Silberhäutchen umhüllt sind. Um das Silberhäutchen herum befindet sich eine Pergamenthaut, die wiederum von einer Schleimschicht und der sich anschließenden Pulpe, dem Fruchtfleisch, umhüllt wird. Abgeschlossen wird dieser Fruchtaufbau durch die Außenhaut. Ein Sonderfall ist die so genannte Perlbohne, die entsteht, wenn in einer Kaffeekirsche anstelle von zwei Hälften nur ein einziger Fruchtkern gedeiht. Die Form der Kaffeebohnen kann rundlich bis länglich, manchmal spitz zulaufend sein. Während der Reifezeit durchläuft die äußere Haut einen Farbwechsel, meist von mattgrün über sonnengelb zu leuchtendrot. Überreife Kirschen bilden eine schwarze Haut.

Sonnengereifte Kaffeehäute und das Fruchtfleisch werden unter dem Begriff Cascara (spanisch für Hülle) übrigens zuweilen als Aufguss weiterverwendet. Dieser Tee ist deutlich koffeinhaltiger als der Kaffee selbst und stellt für die Kaffeefarmer eine weitere Einnahmequelle dar, denn diese Teile der Pflanze werden sonst üblicherweise als Abfall oder gegebenenfalls höchstens als Dünger verwendet. Ebenfalls in der Diskussion und Erforschung ist ein Mehl, das aus dem eigentlichen Abfallprodukt von getrocknetem Kaffeefruchtfleisch samt Hülle gemahlen werden kann: Es ist ballaststoff-, eisen-, protein- und kaliumreich, glutenfrei und schmeckt fruchtig-malzig.

Kaffeebohnen selbst enthalten bis zu 1.000 Inhaltsstoffe, wie etwa Kohlenhydrate (die beim Rösten umgewandelt oder abgebaut werden), Fette und Öle (die als Aromaträger eine besonders wichtige Funktion erfüllen), Wasser, Eiweiße, Säuren (entscheidend für die Nuancierung), Koffein, Mineralstoffe und Aromastoffe (maßgeblich für den Geschmack – gut 800 verschiedene sind bereits bestimmt).

Am Farbverlauf der Kaffeekirsche lässt sich der Reifegrad erkennen.

Zubereitung

– „Kaffee kochen“ mit Konzept –

Von links nach rechts: unterextrahiert – ausgewogen – überextrahiert.

BRÜHPARAMETER

WASSER

Nicht nur die Qualität des gerösteten Kaffees, sondern auch die Wasserqualität ist für eine gute Tasse Kaffee essenziell, schließlich macht das Wasser etwa 98 % des gebrühten Kaffees aus, beim Espresso sind es ca. 88–92 %.

Spätestens wenn man seinen Lieblingskaffee mit in den Urlaub nimmt oder in eine andere Stadt zieht, merkt man, dass der gleiche Kaffee, mit anderem Wasser zubereitet, auf einmal ganz anders schmecken kann. Das gleiche Phänomen erlebt man leider häufig, wenn man einen besonderen Kaffee aus dem Urlaub mit nach Hause bringt, der dann aber leider gar nicht mehr so gut schmeckt wie im Urlaubsort.

Grundsätzlich sollte das verwendete Brühwasser frisch, sauber und geruchsneutral sein. Darüber hinaus spielen Menge, Temperatur und Wasserzusammensetzung eine entscheidende Rolle bei der Extraktion, vor allem letztere beeinflusst die Fließgeschwindigkeit sowie die Extraktionsfähigkeit. Die Menge bestimmt maßgeblich die Extraktionsrate sowie das Mundgefühl. Zudem kann sich die Wasserqualität auf den Erhaltungszustand des Brühequipments auswirken.

Chemisch betrachtet, besteht Wasser aus zwei Wasserstoffatomen und einem Sauerstoffatom (H_2O). Da Wasser aber ein hervorragendes Lösungsmittel ist, enthält es außerdem zahlreiche gelöste Stoffe (Mineralien, organisches Material), weshalb es eine relativ hohe elektrische Leitfähigkeit (Konduktivität) besitzt. Die gelösten Stoffe im Wasser beeinflussen die Extraktion und somit den Geschmack des Kaffees. Man betrachtet vor allem **Härte, pH-Wert** und **Alkalinität**.

HÄRTE (°dH DEUTSCHE HÄRTE)

Die Gesamthärte bezeichnet den Gehalt gelöster Ionen im Wasser und wird in °dH (deutsche Härte) oder ppm angegeben. Man unterscheidet zwischen permanenter Härte (nicht oder schwer lösliche Stoffe wie Chloride und Sulfate, die jedoch nur geringe Bedeutung für die Kaffeezubereitung haben, da sie zunächst keine Ablagerungen verursachen) und temporärer Härte/Karbonathärte (leicht lösliche Mineralien wie Kalzium- und Magnesiumionen, die beim Erhitzen gelöst werden und unter anderem Kesselstein verursachen können).

Man unterteilt die Härte in drei Stufen: weich (weniger als 8,4 °dH) – mittel (8,4–14 °dH) – hart (mehr als 14 °dH). Für die Kaffeezubereitung wird eine Gesamthärte von 4–8 °dH bzw. 50–175 ppm $CaCO_3$ empfohlen. Hartes Wasser führt schnell zu Verkalkungen (z. B. im Wasserkocher oder im Boiler der Espressomaschine), der Kaffee wird außerdem häufig bitter, feine Nuancen werden verschleiert. Weiches Wasser kann mehr Stoffe absorbieren. Das Kaffeemehl quillt bei weichem Wasser während der Zubereitung stärker auf, was die Durchflussgeschwindigkeit verringert, wodurch mehr Stoffe extrahiert werden können.

Die Karbonathärte ist besonders interessant für die Kaffeezubereitung, da Kalzium (Ca) und Magnesium (Mg) essenzielle Geschmacksträger sind. Aktuelle Studien haben ergeben, dass besonders das Magnesium förderlich für ein komplexes Geschmacksergebnis ist. Überwiegt der Kalziumanteil in der Karbonathärte, wird der gleiche Kaffee als bitterer, adstringenter und weniger fruchtig wahrgenommen. Überwiegt hingegen der Magnesiumanteil, schmeckt man weniger Bitterkeit, stattdessen kommt die Fruchtigkeit besser zum Tragen und somit das Potenzial eines hochwertigen Spezialitätenkaffees. Die Karbonathärte war in allen Versuchskaffees gleich, nur die Kalzium-Magnesium-Relation wurde variiert. Die Anzahl der gelösten Stoffe in den Versuchskaffees blieb, unabhängig von der Kalzium-Magnesium-Relation, gleich. Warum der höhere Magnesiumanteil zu sensorisch wahrnehmbaren besseren Ergebnissen führt, wird noch erforscht.

BRÜHVORGANG

Einige Brühvorgänge (z. B. Drip) beginnen mit einer **Präinfusion** bzw. einem **Quellen** oder „**Blooming**“. Hierbei wird zunächst das Kaffeemehl benetzt, das Kaffeemehl quillt auf, weil das im Kaffeemehl befindliche CO_2 durch das Wasser freigesetzt wird, der Kaffee fließt jedoch noch nicht durch die Filterbarriere. Die verwendete Wassermenge sollte der Menge des Kaffeemehls 1:1 bis maximal 1:2 entsprechen, damit der Kaffeefluss nicht direkt beginnt (1 g gemahlener Kaffee absorbiert je 2 g Wasser, die Dauer ist abhängig vom Rohkaffee, Röstkaffee, Brühwasser und der Vermahlung). In der Regel lässt man den Kaffee etwa 30 Sekunden lang quellen. Quillt der Kaffee stark auf, ist noch viel Kohlenstoffdioxid im Kaffee vorhanden, was darauf schließen lässt, dass er vermutlich sehr frisch geröstet ist.

Ob die Präinfusion notwendig ist, um mehr Aromen zu lösen und dem Wasser einen gleichmäßigeren Fluss zu ermöglichen, oder ob sie sich schlicht als fester Bestandteil des Brührituals eingebürgert hat, ist umstritten.

Blooming: Benetzen und Aufquellen des Kaffees zu Beginn des Brühvorgangs.

BRÜH- UND FILTERMETHODEN

Im Folgenden sollen exemplarisch einige Brühmethoden und -rezepte vorgestellt werden. Sie sollen als Anregung zum Ausprobieren dienen und dürfen gern variiert werden.

ZUBEHÖR

Um die Extraktion kontrollieren und optimieren zu können, empfiehlt sich folgendes Zubehör:

- Wasserfilter
- Kessel/Wasserkocher
- Thermometer
- Waage (möglichst mit Kommastelle)
- Mühle
- Zubereitungsutensil + ggf. Filtermaterialien
- evtl. Rührstäbchen (z. B. aus Bambus)
- Timer

DIREKTAUFGUSS

Der Direktaufguss (Full Immersion), genau wie ein Cupping, ist die purste Form, einen Kaffee zu genießen, da nichts aus dem Kaffee herausgefiltert wird und so das volle Potenzial einer Bohne zur Geltung kommt. Das Tassenergebnis zeichnet sich durch einen extrem voller Körper und intensiven Geschmack sowie ein angenehmes Mundgefühl aus.

Zubereitung:

- Kaffee frisch mahlen

- Kaffeemehl ins Kännchen dosieren (z. B. 12 g/200 ml)

- heißes Wasser über grob gemahlenen Kaffee gießen (z. B. 200 g Wasser, 93 °C, 12 g Kaffee)
- umrühren
- vier Minuten ziehen lassen

- Kruste mit einem Löffel brechen (dadurch wird die Extraktion beendet, und das Kaffeemehl sinkt zum Gefäßboden)

REZEPTE FÜR GETRÄNKE AUF ESPRESSOBASIS

ESPRESSO

Der Espresso gehört zu den Königsdisziplinen aller Baristi. Serviert wird er in einer Tassengröße von 60–90 ml. Die Dosierung für einen Doppelshot beträgt 14–22 g der entsprechend gerösteten und vermahlten Bohnen. Als Anhaltspunkt für die verwendete Wassermenge gilt 40–50 g, die Extraktionszeit beträgt etwa 20–30 Sekunden.

CAFFÈ LATTE AUF EIS

Sommergefühle für heiße Tage! Für den Caffè Latte auf Eis drei Eiswürfel in ein Glas geben, mit kalter Milch aufgießen, einen oder zwei Espressi zubereiten und diese vorsichtig aus einem kleinen Kännchen auf die Eiswürfel gießen.

AFFOGATO

Eine kleine und cremige Köstlichkeit für heiße Tage ist der Affogato. Hierfür eine Kugel Vanilleeis in ein kleines Glas geben, einen Espresso zubereiten und direkt aus dem Siebträger auf das Eis laufen lassen.

Auszeichnungen der roestbar

2018	Feinschmecker-Auszeichnung: „Landessieger: Beste Rösterei in NRW“
2016	Barista Weltmeisterschaft (WBC) in Dublin Halbfinale/Platz 10: Erna Tosberg
2016	Feinschmecker-Auszeichnung: „Die besten Röster in Deutschland“
2015	Deutsche Barista Meisterin: Erna Tosberg/Team roestbar
2014	Fizzz Award: Kreativstes Café-Konzept
2014	Feinschmecker-Auszeichnung: „Diese Rösterei wird im Café Guide vom Feinschmecker empfohlen“
2014	Barista Weltmeisterschaft (WBC) in Rimini Halbfinale/Platz 12: Erna Tosberg
2013	Deutsche Barista Meisterin: Erna Tosberg/Team roestbar
2013/2014	Coffee Shop Award: Auszeichnung der Fachzeitschrift Coffee Business
2012	Feinschmecker-Auszeichnung: „Die besten Adressen in Deutschland“
2011	Feinschmecker-Auszeichnung: „Die besten Röster in Deutschland“
2009	Gründerpreis NRW „Wir machen Gründer groß“ – Wirtschaftsförderung NRW
2008	Nominiert für „Stores of the Year 2008“

Bildverzeichnis

Daniel Witte/wattendorff.com: Cover, 66, 86, 92/93, 96/97, 100, 103, 105, 106, 108/109, 110, 112/113, 116/117, 118/119, 120, 121, 124, 126/127, 129, 131, 132, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 176, 177, 178, 184, 185, 186, 187, 200, 201, 202, 204, 205, 206/207, 208, 209, 210, 211, 213, 214, 215, 216, 217, 219, 220, 221, 222, 226, 227, 228, 229, 230, 232, 234/235, 236, 237, 239, 241, 243, 248, 249, 250, 251, 269, 270, 272, 274/275, 276, 280/281

roestbar: 8/9, 14, 34/35, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44/45, 46, 47, 49, 50, 53, 54/55, 56, 57, 58/59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 75, 76, 86, 242, 246, 254/255, 259 unten, 283, 284, 285

Andreas von der Heyde: 11, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 29, 32, 71, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 87, 88/89, 91, 93, 94, 180/181, 188, 224/225, 244, 245, 247, 264, 271

Mathias Haupt: 31, 192/193, 195, 197, 199, 231, 257, 258, 259 oben links, 259 oben rechts, 260, 261, 262/263

Pixeltoo/Petr Dlouhý via Wikimedia Commons: 37

Café Imports: 52

Mojo to Go: 99

Atstock Productions/Shutterstock.com: 233

Christian Seidelmann: 267

KAFFEELIEBE

Espresso-, Brüh- & Filtertechniken

Kaffee ist nicht gleich Kaffee. Bereits der Blick auf die unterschiedlichen Zubereitungsarten offenbart die Vielfalt des Heißgetränks. Besonders Brüh- und Filterkaffee erlebt seit einiger Zeit in neuer Aufmachung ein Revival. Doch auch bei Trends wie Cold Brew oder dem beliebten Espresso aus der Siebträgermaschine sind hochwertige Qualität und Zubereitungskunst gefragt wie nie.

In **Kaffeeliebe** teilen die Pioniere des Spezialitätenkaffees in Deutschland – das roestbar-Team – und die zweifache deutsche Barista-Meisterin Erna Tosberg verständlich und fundiert ihr Wissen über Kaffee. Schritt für Schritt erklären sie, wie auch zu Hause eine Zubereitung von besserem Brüh- und Filterkaffee gelingt und was bei den unterschiedlichen Techniken beachtet werden muss. Natürlich kommen auch Espressozubereitung und die neuesten Trends nicht zu kurz.

Kaffeeliebe ist umsetzbares, spannend aufbereitetes Expertenwissen rund um den heimischen Kaffeegenuss. **Wer Kaffee mag, wird dieses Buch lieben.**

roestbar
KAFFEERÖSTER
SEIT 2003

Die roestbar

Als Sandra Götting und Mario Joka 2002 ihre ersten Bohnen rösteten, ahnten sie nicht, dass sie mit ihrer roestbar einmal als Pioniere des Spezialitätenkaffees gelten würden. Ihre Einkaufsreisen in die Ursprungsländer sichern den direkten Kontakt zu den Kaffeefarmern und die Qualität jeder einzelnen Bohne. Mit ihrer Rösterei, den Kaffeehäusern, einer eigenen Konditorei und einer Kaffeeschule, die von der zweifachen deutschen Barista-Meisterin SCA 2013 und 2015 Erna Tosberg geleitet wird, setzen sie Maßstäbe. Hochkarätige Auszeichnungen und roestbar-Kaffeefans nah und fern bestätigen diesen Erfolg.

39,95 EUR
ISBN 978-3-645-60612-7

FRANZIS

Besuchen Sie unsere Website:
www.franzis.de