A close-up photograph of a coffee plant branch with several bright green, glossy leaves. The leaves are arranged in clusters along the stem, with some showing prominent veins. The background is softly blurred, emphasizing the texture and color of the foliage.

Erlebnis Kaffeebohne

Über Herkunft und Geschmack

M. K. Detox

***„Die menschliche Geisteskraft steigt proportional zur
getrunkenen
Kaffeemenge.“***

Klare Rechnung für den schottischen Philosophen Sir James
Mackintosh

Des Deutschen Liebling ist der Kaffee.

**Nichts sorgt täglich für mehr Gesprächsstoff, als
Erlebnisse mit, in und um den Kaffeegenuss herum.**

**Verstehen und Erlernen Sie wie früh der
Auswahlprozess für einen guten Kaffee beginnen
muss.**

Vorwort

Erfahren Sie welche Parameter schon beim Anbau der Kaffeepflanze für das Endprodukt in Ihrer Tasse verantwortlich sind.

Jahrelang war mir nicht bewusst wie früh und welche Bedingungen für welchen Geschmack in meiner Tasse sorgen und Dank jahrelanger intensiver Einarbeitung in das Thema bin ich nun zu einem Einblick gelangt den ich gerne teilen möchte.

M. K. Detox

**Erlebnis Kaffeebohne
Über Herkunft und Geschmack**

**Erlernen Sie, welche wesentlichen
Länder den Kaffeegeschmack wie
beeinflussen**

Inhaltsverzeichnis

Kaffeegürtel

Kategorisierung

 Aroma

 Volumen / Körper

 Säure

 Typische Aromen

 Körper/Volumen

Röstvorgang bei Kaffee

 Röstverfahren für Kaffee

 Sortenreine Röstung oder Mischröstung

 Röststufen

Wissenswertes über die Kaffeebohne

 Klassifikation von Kaffeebohnen

 Kriterien Kaffeeanbau

 Grade

 Kaffeearten

 Arabica

 Benghalensis

 Bonniéri

 Congensis

 Liberica

 Racemosa

 Robusta

 Stenophylla

 Zanguebariae

Maragotype

Kaffeeröstereien in Deutschland mit 85%
Marktanteil

Fair Trade

Cup of Excellence

Die Aufbewahrung von Kaffee

Die Bohne für den Vollautomaten / Siebträger

Der Irrtum / Filterkaffee vs. Espresso

Luxuskaffees

Geisha

Kopi Tongkonan

Äthiopischer Waldkaffee

Kaffeebohne? Kaffeekirsche? Was denn nun?

Woraus besteht die Kaffeebohne?

Defekte

Größe

Aufbereitungsarten von Kaffee

Trockene Aufbereitung

Nasse Aufbereitung

Semi-dry Aufbereitung

Fazit Aufbereitungsmethoden

Regionen des Kaffeegürtels

Äthiopien

Australien

Brasilien

Burundi

Costa Rica

Demokratische Rep. Kongo

Dominikanische Republik

Ecuador
El Salvador
Elfenbeinküste
Galapagos-Inseln
Guatemala
Haiti
Hawaii (USA)
Honduras
Indien
Indonesien
Jamaika
Jemen
Kamerun
Kenia
Kolumbien
Kuba
Madagaskar
Mexiko
Neukaledonien
Nicaragua
Panama
Papua-Neuguinea
Peru
Philippinen
Puerto Rico
Ruanda
Sambia
São Tomé e Príncipe
Simbabwe

St. Helena

Südafrika

Tansania

Uganda

Venezuela

Vietnam

Übersicht der Aromen

Erdig

Fettig

Fruchtig

Grasig

Holzig

Schokoladig / Kakao

Karamellartig

Kräuter

Medizin / Meerwasser

Mokka Aroma

Nussig

Rauchig

Süß / süßlich

Vanille

Wein / winy

Würzig

Herb / Zart herb

Zitrus / Zitrone / fruchtig

Übersicht der Säuren

Wenig Säure

Wohlig milde Säure

Starke und Ausgeprägte Säure

Kaffeegürtel

Kaffee wird hauptsächlich in Nähe des Äquators angebaut, also entlang der tropischen und subtropischen Zone.

Diese Region wird umgangssprachlich als/der „Kaffeegürtel“ bezeichnet/genannt und auf diesem wird häufig in der Fachliteratur verwiesen.

Diese Region entspricht hauptsächlich den Gebieten Afrika, Indien, Mexiko, Südamerika, Vietnam, Peru, Äthiopien, Tansania, Guatemala, Honduras und Kolumbien.

In Deutschland beziehen wir unsere Importware „Kaffee“ hauptsächlich aus den Ländern Mexiko und Äthiopien.

Die Kaffeesorten, welche in höheren Regionen gedeihen, werden geschmacksintensiver, da diese aufgrund von Kälte länger/langsamer wachsen und mehr Aromastoffe/Inhaltsstoffe entwickeln können. Umgangssprachlich sind dies „Hochland-Kaffees“.

Aus diesem Grund ist die Sorte Arabica (Hochland-Kaffee mit ca. 70 Prozent der Weltkaffeeproduktion), deren Anbauggebiete in Höhen zwischen 600 Metern und teilweise über 1200 Meter liegen, sehr aromatisch und gegenüber der Robusta Sorte bevorzugt bzw. qualitativ hochwertiger.

Die kräftige Sorte Robusta, welche ca. 30 Prozent der Weltkaffeeproduktion in Anspruch nimmt, wächst in Höhen zwischen 300 Meter und 800 Meter.

Arabica Kaffee stammt häufig aus den Ländern Lateinamerikas, Papua-Neuguinea, Indien und Ostafrika.