



KURT LEOPOLD TRAXL .....

# BARISTA<sup>®</sup>

## Know-how



.....

Alles, was man für den  
perfekten Kaffee wissen muss

.....



riva

.....

KURT LEOPOLD TRAXL .....

BARISTA



*Know-how*





KURT LEOPOLD TRAXL .....

# BARISTA<sup>®</sup>

## Know-how



.....  
Alles, was man für den  
perfekten Kaffee wissen muss  
.....

riva

### **Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek**

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://d-nb.de> abrufbar.

### **Für Fragen und Anregungen**

[info@rivaverlag.de](mailto:info@rivaverlag.de)

### **Wichtiger Hinweis**

Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.

Originalausgabe

4. Auflage 2021

© 2018 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

80799 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Silke Panten

Umschlaggestaltung: Laura Osswald

Umschlagabbildung: Iryna Melnyk/Shutterstock.com, Alvaro German Vilela/Shutterstock.com, yingko/Shutterstock.com, P-fotography/Shutterstock.com

Satz: Satzwerk Huber, Germering

Druck: Florjancic Tisk d.o.o., Slowenien

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-0741-5

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-0333-9

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-0334-6

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

**[www.rivaverlag.de](http://www.rivaverlag.de)**

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)

Für Michaela, Paul und Simon

# INHALT

**Vorwort** ..... 12

## VON DER PFLANZE ZUM HEISSGETRÄNK 13

**Das Wesen der Kaffeepflanze** .... 14

Eine ideale Zimmerpflanze. .... 14

Die Kaffeepflanze im Detail ..... 15

Pilze und andere Schädlinge ..... 17

**Weltweiter Anbau und Export** ... 19

Kaffee hat seinen Preis ..... 20

**Die Inhaltsstoffe der**

**Kaffeebohne** ..... 21

Kohlenhydrate ..... 21

Fette ..... 21

Säuren ..... 21

Wasser ..... 21

Eiweiß ..... 22

Alkaloide (Koffein) ..... 22

Mineralstoffe ..... 22

Aromastoffe ..... 22

**Kaffee und Gesundheit** ..... 24

**Die großen Kaffeesorten** ..... 28

**Arabica-Kaffee** ..... 29

**Robusta-Kaffee** ..... 29

**So wird Kaffee geerntet** ..... 31

Die Stripp-Pflückung ..... 32

Das Picking-Verfahren ..... 32

Die maschinelle Ernte ..... 33

**Die Aufbereitung der Bohnen** .... 34

Die trockene Methode

(dry, natural, unwashed) ..... 34

Die nasse Methode (washed) ..... 35

Die halbtrockenen Methoden .... 36

Das Rösten bestimmt den

Geschmack ..... 37

Röstfarbe und Röstgrade ..... 39

Die helle Röstung ..... 39

Die skandinavische Röstung ..... 39

Die Wiener Röstung ..... 39

Die französische Röstung ..... 39

Die italienische Röstung ..... 39

Arabica



Robusta



**Das Mahlen der Bohnen** ..... 40  
 Türkischer Kaffee ..... 40  
 Karlsbader Kaffeekanne ..... 41  
 Filterkaffee ..... 41  
 French-Press und Mokka-  
 Kanne ..... 41

**Die Überprüfung der  
 Bohnenqualität/Fehler nach  
 Prof. Edelbauer** ..... 42  
 Schauen Sie sich Ihre Kaffee-  
 bohnen an ..... 43  
 Der Beurteilungskatalog  
 nach Traxl ..... 44  
 Die sensorische Bewertung ..... 45

**Cupping** ..... 46

**Entkoffeinierter Kaffee** ..... 49

**Löslicher Kaffee und  
 Instantkaffee** ..... 51

**Die Lagerung von Kaffee** ..... 53

**Die Auswirkung der  
 Wasserqualität auf den  
 Geschmack** ..... 55  
 Die Wasserhärte ..... 55  
 So können Sie Ihr Wasser  
 enthärten ..... 55  
 Wasserfilter ..... 56  
 Umkehrosmose-Wasserfilter ..... 56  
 Destillation ..... 56  
 Ionentauscher ..... 56  
 Der pH-Wert des Wassers ..... 56

# DIE VIELFALT DER KAFFEEZUBEREITUNG 59

**Die vielen Zubereitungsmethoden  
 von Kaffee** ..... 60  
 Die Karlsbader Kaffeekanne ..... 60  
 French-Press ..... 62  
 Mokka-Kanne ..... 63  
 Türkischer Kaffee ..... 65  
 Chemex-Karaffe ..... 66  
 HARIO V60 Handfilter/  
 Keramik-Dripper ..... 68  
 Klassische Filterkaffeemaschine ... 69  
 Stofffilter ..... 71  
 Jebena ..... 72  
 Aeropress ..... 73  
 Bacchi ..... 75  
 Handhebemaschine ..... 76  
 Napoletana ..... 78  
 Vollautomat ..... 79  
 Espressomaschine ..... 80  
 Portionskaffeemaschine ..... 82

**Milch, Milchersatz und Kaffee** ... 83  
 Mandelmilch ..... 84  
 Sojamilch ..... 84  
 Kokosmilch ..... 84  
 Reismilch ..... 84  
 Hafermilch ..... 84  
 Hanfmilch ..... 84

**Latte Art – denn das Auge  
 trinkt mit** ..... 85  
 So wird Milch perfekt  
 aufgeschäumt ..... 86  
 So zeichnen Sie mit Milchschaum . 88

**Ersatzkaffee – in der Not geboren** 91

- Feigenkaffee ..... 91
- Zichorienkaffee ..... 92
- Malzkaffee ..... 92
- Getreidekaffee ..... 93
- Dinkelkaffee ..... 93
- Lupinenkaffee ..... 93
- Eichelkaffee ..... 93

## WIE DER KAFFEE DIE WELT EROBERTE 95

**Die Geschichte des Kaffees** ..... 96

**Drei Kaffeewellen verändern  
die Gesellschaft** ..... 99

- First Wave (1930–1960) ..... 99
- Second Wave (1960–1990) ..... 99
- Third Wave (1990 bis heute) ..... 100
- Die Entstehung des Barista ..... 101

**Kann jeder Barista werden?** ..... 102

- Ice Brew ..... 103
- Kaffeeiswürfel ..... 103
- Cold Brew ..... 104
  - So stellen Sie Cold Brew  
selbst her ..... 104
- Cold Drip ..... 106
  - So bauen Sie einen Cold  
Brew Dripper ..... 106
- Flavour Coffee – Kaffee mit  
Aromen ..... 108
  - Während des Röstvorgangs  
werden Aromen zugesetzt. .... 108
  - Nach dem Röstvorgang werden  
die Bohnen mit Aromen  
versetzt. .... 108
  - Aromen werden dem fertig  
zubereiteten Kaffee hinzugefügt,  
es entsteht der sogenannte Kaffee  
mit Flavour. .... 109

## REZEPTE, REZEPTE, REZEPTE 111

**Eine kleine Tassenkunde** ..... 112

**Sahne perfekt zubereitet** ..... 113

**Original-Kaffeerezepte  
aus aller Welt** ..... 114

- Espresso, kleiner Mokka,  
kleiner Schwarzer, Piccolo ..... 114
- Doppelter Espresso,  
großer Mokka, großer Schwarzer 115



Der Konsul ..... 115  
 Kleiner Brauner ..... 115

**Exkurs: Tampen und  
 Kaffeesudentsorgung ..... 116**

Großer Brauner ..... 119  
 Verlängerter, Café Americano ..... 119  
 Kaffee verkehrt ..... 120  
 Latte macchiato ..... 120  
 Caffè Latte oder Milchkaffee ..... 121  
 Cappuccino ..... 121  
 Kapuziner ..... 122  
 Wiener Melange ..... 122  
 Kaisermelange ..... 122  
 Franziskaner ..... 123  
 Kaffee Obermayer ..... 123  
 Überstürzter Neumann ..... 124  
 Wiener Einspänner ..... 124  
 Fiaker ..... 125  
 Zarenkaffee ..... 125  
 Kaffee Amadeus ..... 126  
 Eiskaffee ..... 126  
 Maria Theresia ..... 126  
 Schale Gold ..... 127  
 Schale Braun ..... 127  
 Almkaffee ..... 127  
 Weißer mit Haut ..... 127  
 Mokka gespritzt ..... 128  
 Türkischer Kaffee ..... 128  
 Gewürzkaffee ..... 128  
 Kosakenkaffee ..... 129  
 Biedermeier ..... 129  
 Advocaat-Kaffee, Verpoortoccino ..... 129  
 Pharisäer ..... 130  
 Schwatten ..... 130  
 Rüdesheimer ..... 131  
 Irish Coffee ..... 131



Kaffee Crème ..... 132  
 Kafi Luz, Kafi Träsch,  
     Luzerner Kaffee ..... 132  
 Schümli Pflümli ..... 133  
 Ristretto ..... 133  
 Espresso Lungo ..... 133  
 Affogato al caffè ..... 134  
 Kaffee Grappa, Espresso Corretto .. 134  
 Caffè in ghiaccio ..... 134  
 Bicerin, Bicchierino ..... 135  
 Caffè shakerato  
     (geschüttelter Kaffee) ..... 135  
 Café Romano ..... 136  
 Café frappé ..... 136  
 Café au lait ..... 137  
 Café Brulot ..... 137  
 Canard ..... 137

Café Noisette . . . . .	138	Café Touba. . . . .	145
Kaffee Bica, Cafézinho . . . . .	138	Bulletproof Coffee . . . . .	145
Café con hielo, Café con tiempo. . . . .	138	TOCO. . . . .	146
Carajillo . . . . .	139	Rohkaffeebohnen-Kaffee . . . . .	146
Barraquito . . . . .	139	Grüne-Bohnen-Tee . . . . .	147
Bombón. . . . .	140	<b>Rezepte für Kaffee-Cocktails . . . . .</b>	<b>148</b>
Cà phê sũa . . . . .	140	White Russian . . . . .	148
Cà phê trúng . . . . .	140	Black Jack. . . . .	149
Café de olla, Topf-Kaffee . . . . .	141	Michaela on ice . . . . .	149
Red Eye, Black Eye und Death Eye . . . . .	142	Hot Marie . . . . .	149
Iced Coffee. . . . .	142	Black Magic . . . . .	149
Café Cubano . . . . .	142	Café Caen . . . . .	149
Kaffeost, Juustoleipä (Kaffee mit Quetschkäse, Brotkäse) . . . . .	143	Café Cointreau . . . . .	149
Café Lágrima . . . . .	143	Pucci . . . . .	150
Marokko . . . . .	143	Café San Juan. . . . .	150
Yuenyeung . . . . .	144	Ladies Delight . . . . .	150
Flat White . . . . .	144	Espresso Martini . . . . .	150
Karsk, Kaffekask. . . . .	145	African Queen . . . . .	151
		Kaffee Brasil . . . . .	151
		Russischer Bär . . . . .	151
		Calypto Coffee Cocktail. . . . .	151



**Spezialkaffees – die teuersten**

**Kaffeesorten der Welt. . . . . 152**

Jamaica Blue Mountain . . . . . 152

Kona . . . . . 153

Geisha (Gesha) . . . . . 153

St. Helena (Green Tipped Bourbon Arabica). . . . . 154

Kopi Luwak – Katzenkaffee . . . . . 154

Black Ivory – Elefantenkaffee . . . . . 156

Indian Monsooned Malabar . . . . . 156

Yauco Selecto . . . . . 157

Kopi Toraja Tongkonan Gunung Sesean . . . . . 157

Excelsa . . . . . 158

Jacu-Bird-Kaffee. . . . . 158



**WISSENSWERTES  
RUND UM DEN KAFFEE 159**

**Bio, Fairtrade oder Direkttrade? . 160**

Bio-Kaffee . . . . . 160

Das Bio-Siegel nach der EG-Öko-Verordnung. . . . . 160

Fairtrade-Kaffee . . . . . 161

Direkttrade-Kaffee . . . . . 162

**Die Wiederverwertung von Kaffeesatz . . . . . 163**

Kaffeesatz als Dünger. . . . . 163

Mit Kaffeesatz Tiere und Ungeziefer fernhalten. . . . . 164

Kaffeesatz gegen Gerüche. . . . . 164

Kaffeesatz als Peeling, Salbe und Haarkur . . . . . 164

Kaffeesatz-Peeling . . . . . 164

Kaffeesatz-Salben . . . . . 165

Putzen mit Kaffeesud . . . . . 165

**Zitate über Kaffee . . . . . 166**

**Ausbildungsstätten für Baristas oder Kaffeesommeliers. . 168**

**Linkliste . . . . . 171**

**Bildnachweis . . . . . 172**

# VORWORT

Mein Name ist Kurt Traxl und ich bin kaffeelübschtig. Kaffee hat mich mein ganzes Leben begleitet und fasziniert. Als Kind wurde mir der Kaffeekonsum von meinen Eltern verboten – doch ich nippte oft heimlich an der Tasse. Später als Jugendlicher war Kaffee eine Selbstverständlichkeit für mich. Kaffee war immer da, ohne dass ich mir je nähere Gedanken über dieses wunderbare Getränk gemacht hätte. Erst bei der Ausbildung zum Kaffeesommelier bei Prof. Edelbauer in Wien wurde ich in die »Geheimnisse« des Kaffees eingeweiht. Kaffee hat für mich ab diesem Zeitpunkt einen ganz besonderen Stellenwert bekommen. Er wurde zu meinem Lebensmittelpunkt.

Ich begann, Kaffee zu rösten, zu verkaufen und mein Wissen in Kursen weiterzugeben. Bei diesen Kaffeekursen lerne ich noch heute viele verschiedene Menschen kennen, die unterschiedliche Kaffe Zubereitungsmethoden bevorzugen und oft ein falsches oder besser gesagt unwahres Wissen über Kaffee besitzen.

Ich merke, dass das Interesse an hochwertigem Kaffee und an Kaffeewissen stark zunimmt und dass die Menschen neugieriger werden. Dies mag zum einen am Zeitgeist liegen: Die Menschen beschäftigen sich immer mehr mit Produkten und Lebensmitteln und werden von den Medien sensibilisiert. Zum anderen hat das Thema Gesundheit einen hohen Stellenwert bekommen: Man möchte wissen, was man genau konsumiert, woher es kommt und wer dahinter steht. Ich finde es wichtig, diesen Interessierten ein fundiertes und umfangreiches Wissen zu vermitteln, denn es gibt fast nichts Schöneres, als einen perfekten Kaffee zu genießen, von dem man weiß, wie man sich ihn selbst zubereiten kann, woher er kommt und welchen Weg er bis zur eigenen Tasse hinter sich hat.

Liebe Leserinnen und Leser, ich wünsche Ihnen zahlreiche genussvolle Kaffeemomente. Sollte eine Ihrer Fragen in diesem Buch nicht beantwortet werden, können Sie mir jederzeit eine E-Mail an [kaffee@kurttraxl.com](mailto:kaffee@kurttraxl.com) senden.



VON DER PFLANZE  
*zum Heißgetränk*

# Das Wesen der Kaffeepflanze

Die **Kaffeepflanze** (lateinisch: Coffea) wird zur Gattung der Rötengewächse (lateinisch: Rubiaceae) gezählt. Sie wächst als Strauch oder Baum und kann bis zu 4 Meter hoch werden. In den Kaffeepflanzungen werden die Pflanzen kultiviert und erreichen dort eine Höhe von rund 2 Metern – so kann man die Kaffeekirschen noch problemlos mit der Hand ernten.

Die Kaffeepflanze ist ein Hochlandgewächs und gedeiht in subtropischen Gebieten bis etwa 2000 Höhenmeter. Als Faustregel lässt sich Fol-

gendes sagen: Je höher Kaffee wächst, umso länger braucht er, bis er geerntet werden kann. Die Kaffeebohnen bilden mehr Aromastoffe, sind milder und oft geschmacksintensiver.

Damit sich die Kaffeepflanze perfekt entwickeln kann, benötigt sie neben viel Sonne auch Schattenphasen, weshalb sie in manchen Plantagen zwischen Bananenstauden gesetzt wird. Eine Durchschnittstemperatur von rund 25 Grad Celsius, viel Wasser und eine hohe Luftfeuchtigkeit sind optimal. Diese Umwelteinflüsse wirken sich ebenfalls auf den Geschmack aus. Da viele Faktoren davon nicht beeinflussbar sind, kann es vorkommen, dass Kaffee aus derselben Region je nach Erntejahr anders schmeckt.

## Eine ideale Zimmerpflanze

Wenn Sie im Internet, im Gartencenter oder beim Gärtner eine Kaffeepflanze kaufen, achten Sie darauf, dass die Temperatur nicht unter 10 Grad Celsius fällt, die Pflanze nicht direkt in der Sonne steht und mit zimmertemperiertem Wasser oder Regenwasser gegossen wird. Häufig befinden sich gleich mehrere Pflanzen im Topf. Pflanzen Sie daher unbedingt jede Pflanze in einen eigenen Topf um. Verwenden Sie hierfür hochwertige Erde und düngen Sie die Pflanzen ab und zu leicht.



Der Kaffeebaum kann bis zu 2 Meter hoch werden.



Bananenbäume spenden den so wichtigen Schatten für die Kaffeepflanze.

Setzen Sie sie nicht in den Garten, Kaffee ist bei uns eine ideale Zimmerpflanze, die mit etwas Glück sogar zu blühen beginnt und Kirschen trägt. Die Ausbeute wird zwar nicht sehr groß sein, dafür können Sie aber Ihren eigenen Kaffee ernten. Wenn Sie möchten, können Sie diesen fermentieren und rösten, die Erfahrung zeigt aber, dass dieser Kaffee meist nicht besonders gut schmeckt – aber immerhin können Sie so nachvollziehen, wie Kaffee angebaut wird. Rohkaffeebohnen, die bei manchen Röstereien erworben werden können, eignen sich nicht zum Anpflanzen, da sie bereits fermentiert wurden.

## Die Kaffeepflanze im Detail

Die **Blüten** der Kaffeepflanze sind klein, schneeweiß und riechen nach Jasmin. Die Blütezeit ist abhängig vom Klima und auch von der Kaffeesorte, manche Sorten blühen nur zwei Stunden. Diese relativ kurze Blütezeit macht es für Insekten schwierig, die Pflanzen zu bestäuben, daher hat die Natur es eingerichtet, dass sich einige Kaffeearten selbst bestäuben können. Wichtig dafür ist eine große Anzahl an Blüten, so können bis zu 40 000 Stück auf einer Kaffeepflanze zu finden sein. Nach zwei bis vier Tagen fallen die Blüten ab, eine Befruchtung ist dann nicht mehr möglich.

Die Krone teilt sich bei Arabica-Kaffee in fünf, bei Robusta-Kaffee in bis zu sieben spitz zusammenlaufende kurzstielige Blütenblätter.

Die **Kaffeekirsche** entwickelt sich aus einem Fruchtknoten im Inneren der Blüte, der häufig aus zweisamigen, rundlichen Kernen besteht. Es kann auch vorkommen, dass nur ein Kern in der Kirsche zu finden ist; diese Kaf-



Bis zu 40 000 Blüten können auf einer Pflanze wachsen.



Die Blätter der Kaffeepflanze können bis zu 15 Zentimeter lang werden und erreichen oft eine Breite von 6 Zentimeter. Sie glänzen und sind immergrün.

feehbohne nennt man Perl-Bohne, sie ist kleiner und fast rund. Jeder Kern ist von einer sehr dünnen Schale umgeben, dem »Silberhäutchen«. Darüber liegen die Pergamenthaut

mit Fruchtschleim, die Pulpe sowie die Kirschhaut.

Die unterschiedlichen Reifestadien der Kaffeekirsche erkennt man an deren Farbe, von Grün über Gelb bis zu Tiefrot reicht die Farbpalette. Sind die Kirschen rot, ist es Zeit für die Ernte. In hohen Lagen blühen die Kirschen nur einmal im Jahr, in tief liegenden Kaffeepflanzungen können die Pflanzen mehrmals blühen.

Eine Besonderheit der Kaffeepflanze ist, dass verschiedene Reifestadien der Kirsche gleichzeitig auf einem Zweig zu finden sind, daher wird Kaffee auch meist von Hand geerntet. Würde man die Ernte mit einer Maschine machen, würden auch nicht reife Kirschen gepflückt.



Kirschen in unterschiedlichen Reifestadien auf einem Kaffeebaum oder -ast sind keine Seltenheit. Geerntet werden dürfen aber nur die dunkelroten Kirschen, diese sind reif und Basis eines hochwertigen Kaffees.

### Der Unterschied zwischen Kirsche und Bohne

Manchmal wird die Kaffeekirsche fälschlicherweise als Kaffeebohne bezeichnet. Die Kaffeebohnen sind aber die Samen beziehungsweise die Kerne im Inneren der Kirsche.

Die **Blätter** der Kaffeepflanze sind sehr spitz und längsförmig. Sie strahlen in einem kräftigen Grün, haben eine glatte, leicht glänzende Oberfläche; die Unterseite ist matt und etwas rau. Die Blätter sind zwischen 8 und 15 Zentimeter lang und etwa 4–6 Zentimeter breit.

### Pilze und andere Schädlinge

Jährlich bedrohen zahlreiche **Schädlinge** die Kaffeeernten. Die Kaffeebauern haben es mit einer Vielzahl an Pilzen oder Insekten zu tun. Der am meisten gefürchtete Schädling ist der Kaffeekirschenbohrer. Er ist etwa 1–2 Millimeter groß und erinnert von der Erscheinung an einen Borkenkäfer. Die Bohnen der Kaffeekirsche dienen als Nahrung für die Larven. Dadurch werden die Bohnen zerstört und die Pflanze geschwächt. Sie wird dadurch umso anfälliger für weitere Schädlinge oder Pilze. Die Schäden durch den Kaffeekirschenbohrer werden jährlich auf über 400 Millionen Euro geschätzt.

Weitere tierische Schädlinge sind unter anderem Milben, Läuse oder auch Ratten.

Der wohl bekannteste und gefährlichste Pilz unter den Schädlingen ist der Kaffeerost (lateinisch: *Hemileia vastatrix*). Anzeichen hier-

für sind kleine gelbliche Flecken auf der Unterseite der Blätter. Die Flecken breiten sich aus und zerstören die Blätter, diese fallen schließlich ab und legen die Bohnen frei, die daraufhin durch die Sonneneinstrahlung austrocknen und dadurch zerstört werden.

Meist werden verschiedene Pestizide eingesetzt, um diesen Schädlingen beizukommen. Untersuchungen haben gezeigt, dass manche Pestizide in den Rohkaffeebohnen nachgewiesen werden können, jedoch im gerösteten Kaffee nicht mehr. Durch die hohen Temperaturen beim Röstvorgang werden die Pestizide abgebaut. Man kann davon ausgehen, dass Monokulturen und der Wunsch nach hohen Ernteerträgen die Pflanzen anfälliger für Schädlinge machen. Bioanbau ist eine gute Alternative, hier dürfen keine Pestizide ver-



Der Kaffeekirschenkäfer verarbeitet Angst und Schrecken unter den Farmern.