



Uwe Liebergall

Kaffee

Die ganze Welt in einer Tasse



Eine Einführung in das Thema
Spezialitätenkaffee

Widmung

Dieses Buch widme ich den wichtigsten Personen in meinem Leben, meiner Familie.

Zuerst meiner Frau Alexandra, weil sie immer an mich geglaubt hat und mir die Zeit geschenkt hat, meine Leidenschaft beruflich umzusetzen.

Weiterhin auch meinen beiden Kindern Muriel und Nils, die mich ebenfalls über viele Jahre tatkräftig unterstützt haben, obwohl die beruflichen Anforderungen häufig mit Verzicht im Familienleben einhergingen.

Darüber hinaus gilt mein weiterer Dank Professor Leopold Edelbauer († 2017) aus Wien. Er führte mich ein in die Welt des Spezialitätenkaffees, weckte meine Passion für das Kaffeerösten und motivierte mich stetig eine eigene Rösterei zu eröffnen.

Und natürlich bin ich unendlich dankbar für den riesigen Personenkreis rund um den Globus, aus Produzenten, Händlern und Kollegen, welche ich in den letzten Jahren kennengelernt habe und aus dem viele wichtige Freundschaften und Geschäftsbeziehungen entstanden sind.

Alle genannten Personen waren und sind eine große Inspiration und Hilfe.

Über den Autor

Nach einer Ausbildung zum Bankkaufmann und dem Studium der Wirtschaftswissenschaften arbeitete Uwe Liebergall einige Jahre in leitender Stellung im Bankensektor.

Gemeinsam mit seiner Frau übernahm er 1999 deren Familienunternehmen. Der Betrieb bestand zu diesem Zeitpunkt aus mehreren Kaffeehäusern mit eigener Konditorei und Bäckerei und zählt zu den ältesten Handwerksbetrieben der Region.

Im Jahre 2005 absolvierte Uwe Liebergall eine mehrstufige Ausbildung zum Kaffee-Sommelier in Wien und gründete im gleichen Jahr die Kult-Kaffee Rösterei (www.kult-kaffee.de).

Die Kaffeerösterei wurde 2008 als Mitglied der Deutschen Röstergilde aufgenommen.

2009 wurde Uwe Liebergall von der Alliance of Coffee Excellence erstmalig als Juror zum Cup of Excellence nach Costa Rica eingeladen, wo er mit einem 20-köpfigen internationalem Team von Kaffee-Experten die aktuelle Ernte des Landes bewertete und die besten Kaffees prämierte. Es folgten im Laufe der Jahre Einladungen nach El Salvador, Kolumbien und Ruanda.

Seine Expertisen werden häufig von Unternehmen der Kaffeebranche angefragt. Die Bandbreite reicht von Messeauftritten bis hin zur Beratung bei der Entwicklung neuer Kaffee- und Espressomaschinen.

Im Jahre 2014 bezog Uwe Liebergall mit seiner Rösterei ein neues, modern gestaltetes Firmengebäude mit Rösterei, Labor, großzügigen Lagermöglichkeiten, Büroräumen, Produktionsräume, Schulungsräumen und angegliederten Werksverkauf.

Einführung

Braucht es noch ein Buch über Kaffee?

Ausdrücklich: Ja!

Kaffee ist nämlich nicht gleich Kaffee und das gesamte Thema sehr vielschichtig, aber das Wissen darüber nicht sehr verbreitet.

Als ich anfing mich für Kaffee zu interessieren, wäre ich froh gewesen, wenn ich ein umfassendes Nachschlagewerk gefunden hätte, welches mir alle Antworten auf so viele Fragen hätte beantworten können. Es war sehr unübersichtlich für mich, die Unterschiede verschiedener Kaffeesorten, Aufbereitungen und Herkünfte zu verstehen. Mit dem Besuch des Institutes für Kaffee-Expertenausbildung in Wien begann ich die Welt des Kaffees zu entdecken und zu erforschen. Im Laufe der Jahre habe ich selber sehr viel wichtige internationale Literatur über Kaffeeanbau, Röstung, Sensorik und Zubereitungstechniken erworben und gelesen. Aber die meisten vorhandenen Nachschlagewerke stecken voller Detailwissen, sodass sie eher für den Profi als für den privaten Kaffeegenießer geeignet sind.

Hieraus ist die Idee entstanden ein Buch zu schreiben, welches dem kaffeeaffinen Verbraucher einen allgemeinen Überblick sowie ausreichend Informationen vermittelt, um eigenständig am Markt befindliche Qualitäten einordnen und beurteilen zu können.

Mein Wunsch war es immer, unsere Kunden in einen ähnlichen Kenntnisstand zu versetzen, wie es mittlerweile die Weinwirtschaft mit ihrer Klientel geschafft hat. Sie hat eben auch einen jahrzehntelangen Vorsprung.

Lassen sie sich inspirieren! Nur ein informierter Verbraucher kann sachorientierte Entscheidungen treffen.

Was bitte schön ist denn überhaupt Spezialitätenkaffee?

Ein Cappuccino mag eine Kaffeespezialität sein, aber er muss noch lange kein Spezialitätenkaffee sein. Der Begriff Kaffeespezialität sagt etwas über die Zubereitung aus, aber leider nichts über die Qualität des eingesetzten Kaffees.

Die SCA (Specialty Coffee Association), also der Weltverband für Spezialitätenkaffee, verfügt zur Bewertung von Kaffeequalitäten über ein eigenes Punktesystem. Dieses Punktesystem wird international von allen Beteiligten der Branche benutzt.

Neben der technischen Überprüfung von Kaffee auf Fehler (Fremdkörper, Insektenbefall, unreife Bohnen, Bruchstücke etc.), wird der Kaffee in folgenden Punkten sensorisch begutachtet und bewertet:

Aroma, Geschmack, Nachgeschmack, Säure, Körper, Balance, Süße, Gleichmäßigkeit, Sauberkeit, Gesamteindruck

Jeder dieser Punkte wird in seiner Ausprägung und Intensität benotet. Auf einer Punkteskala von maximal 100 zu vergebenen Punkten, spricht man ab 80 erzielten Punkten von Spezialitätenkaffee. Ab einer Punktzahl von 85 bezeichnet man diesen als „Excellent“ und ab 90 Punkten als „Outstanding“.

Nach meinem Kenntnisstand lag die bisher höchste Bewertung für einen Kaffee bei 97 Punkten.

Die meisten meiner Kaffees verfügen über einen Punktestandard von über 85 Punkten, was bereits eine sehr hohe Qualitätsstufe ist.

INHALTSVERZEICHNIS

1. HERKUNFT

- 1.1 GESCHICHTE DES KAFFEES**
- 1.2 ANBAU**
- 1.3 BOTANIK**
- 1.4 ERNTE**
- 1.5 AUFBEREITUNG**
- 1.6 TRANSPORT**
- 1.7 KAFFEEHANDEL**

2. RÖSTUNG

- 2.1 QUALITÄTSKONTROLLE**
- 2.2 LAGERUNG**
- 2.3 RÖSTPROZESS**
- 2.4 VERPACKUNG**

3. ZUBEREITUNG

- 3.1 ZUBEREITUNGSARTEN**
- 3.2 MAHLGRAD**
- 3.3 RÖSTGRAD**
- 3.4 WASSERQUALITÄT**
- 3.5 AUFBEWAHRUNG**
- 3.6 AROMABESCHREIBUNGEN**

PERSÖNLICHES

1. HERKUNFT

Alles beginnt im Ursprung. Mit meiner allerersten Reise in ein Kaffeeanbauland habe ich einen ganzheitlichen Einblick in die Kaffeewelt bekommen und Erkenntnisse für die Zusammenhänge entwickelt. Das Eintauchen in fremde Länder und Kulturen, neue Menschen kennenzulernen und auch ein Verständnis für deren harte Arbeit, Sorgen und Probleme zu entwickeln, war stets ein Teil meiner Arbeit und auch eine große Motivation.

Kaffee ist nicht nur eine Handelsware, sondern auch ein Kulturgut. Viele geschichtliche Entwicklungen sind mit der Existenz von Kaffee als Genussmittel stark verbunden. Die kulturelle Herkunft in eine moderne Zukunft zu überführen, ohne das Produkt bis zur Unkenntlichkeit zu verändern, ist mir ein großes Anliegen.

Es bereitet mir kindliches Vergnügen, die Kaffeewelt auf meinen Reisen zu erforschen, dabei immer etwas Neues zu lernen und stets vor Augen zu haben, die besten Kaffeequalitäten für meine Kunden zu finden.

1.1 GESCHICHTE DES KAFFEES

Nach wissenschaftlicher Erkenntnis stammt Kaffee ursprünglich aus dem Süd-Westen Äthiopiens. In der Region Kaffa wurde Kaffee bereits 900 n. Chr. erwähnt. Damals wurden die Blätter und getrockneten Kirschen, ähnlich wie Tee, in heißem Wasser aufgegossen und dann getrunken. Es wird überliefert, dass Mönche das Rösten von Kaffee entdeckten, als sie den köstlichen Duft wahrnahmen, nachdem eher zufällig Kaffeekirschen in ein offenes Feuer geworfen wurden. In der Folge versuchte man mit Aufgüßen gerösteter Bohnen zu experimentieren.

Die ersten Versuche Kaffeepflanzen zu kultivieren, fanden im 12./13. Jahrhundert statt. Geschäftstüchtige Händler im Jemen waren auf der Suche nach neuen Produkten, um ihren florierenden Gewürzhandel zu ergänzen. Allerdings verdarben ihnen die Kaffeekirschen während des Transportes und sie begannen eigene Kaffeepflanzen in Jemen anzupflanzen. Die anregende Wirkung begeisterte die Perser und sie nannten Kaffee den „Wein des Islams“, da echter Wein gläubigen Moslems verboten ist. Bis zum 15. Jahrhundert war Jemen mit seiner Hafenstadt Mocha der Hauptumschlagplatz für Kaffee in der Welt. Erst mit der Expansion des Osmanischen Reiches gelangte Kaffee über Mekka und Medina nach Kairo und ab dem 16. Jahrhundert nach Syrien, Kleinasien auch in den Süden Europas. Die große Verbreitung und damit einhergehende Bekanntheit dieses neuen Getränkes führte 1554 zur Eröffnung der ersten Kaffeehäuser in Konstantinopel, dem heutigen

Istanbul. Städte wie Venedig, London, Paris und Wien folgten.

Die legendäre Belagerung Wiens durch die Türken im Jahre 1683 führte dazu, dass rund 500 Sack Kaffee als Kriegsbeute in Wien zurückblieben, nachdem die Türken nach wochenlanger Belagerung in die Flucht geschlagen wurden. Vielleicht war das der Anfang der berühmten Wiener Kaffeehauskultur. 1694 eröffnete in Leipzig das Kaffeehaus „Zum Arabischen

Coffe Baum“, welches solch illustre Gäste wie Bach, Goethe und Schiller bewirtete.

Kaffeehäuser entwickelten sich schnell zu Treffpunkten von Intellektuellen und Künstlern. Es ist die Zeit, als in Europa das Hauptgenussmittel Bier durch den Kaffee abgelöst wurde und zeitgleich gravierende politische Umwälzungen begannen. Manche Historiker erkennen einen eindeutigen Zusammenhang zwischen der „Ernüchterung“ der Gesellschaft und dem politischen Aufbegehren.

Der Historiker Alain-Jacques Tornare führt die Französische Revolution unmittelbar auf Treffpunkte in heimischen Kaffeehäusern zurück. Der Einfluss der aufstrebenden Kaffeehauskultur blieb den Regierenden in vielen Ländern nicht verborgen und sie fürchteten sie als Keimzelle aufrührerischer Ideen. Daher wurde in der Geschichte in diversen Ländern unzählige Male der Betrieb von Kaffeehäusern verboten.

Dennoch konnte die Nachfrage nach Kaffee in Europa nicht gebrochen werden und Händler suchten nach Möglichkeiten, die Kaffeepflanze auch außerhalb des jemenitischen Händlermonopols anzubauen. Das führte zur Verbreitung der Pflanze in europäische Kolonialgebiete, welche die

klimatischen Voraussetzungen für Kaffeeanbau hatten. Somit gelangte Kaffee durch die Portugiesen nach Brasilien, die Niederländer bauten ihn in Indonesien an, die Spanier züchteten ihn in Zentral-Amerika sowie in Kolumbien und die Engländer brachten ihn nach Indien und Kenia. Das war die Grundlage für den heutigen Kaffeehandel und die sich global entwickelnde moderne Kaffeekultur.

Das Zeitalter der Industrialisierung brachte auch der Kaffeewirtschaft einige beachtliche und auch heute noch relevante technische und wissenschaftliche Entwicklungen. Friedlieb Ferdinand Runge weist 1819 das Koffein nach. Im Jahre 1901 entwickelt Satori Kato den löslichen Kaffee. Erstmals im Jahre 1905 gelingt Ludwig Roselius die Entkoffeinierung von Kaffee.