

MARIANNE ZUNNER

KAFFEE-KULT

Das Beste zu und mit
unserem Lieblingsgetränk

KÜCHENRATGEBER



G|U



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

MARIANNE ZUNNER

KAFFEE-KULT

Das Beste zu und mit
unserem Lieblingsgetränk

KÜCHENRATGEBER



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite und iBooks (iPad) optimiert. Auf anderen Lesegeräten oder Lese-Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

MIT DER GU KOCHEN PLUS-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach gehts: Sie brauchen nur ein
Smartphone und eine
Internetverbindung



1. APP HERUNTERLADEN

Laden Sie die kostenlose GU Kochen Plus-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



2. REZEPTBILD SCANNEN

Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



3. FUNKTIONEN NUTZEN

Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.



MACH MAL KAFFEIPAUSE!

Kaffee begleitet mich durch den Tag - ein Becher mit frisch gebrühtem Filterkaffee am Morgen, ein schneller

Espresso nach dem Mittagessen, ein cremiger Cappuccino am Nachmittag. Damit bin ich nicht allein: Kaffee ist Kult. Kein Getränk hat in den letzten Jahren einen solchen Hype ausgelöst, und das rund um den Globus. Neben trendigen Coffeeshops sprießen bei uns kleine Cafés und Röstereien wie Pilze aus dem Boden. Warum das so ist? Weil wir uns beim Kaffee eine Pause vom Alltag nehmen – und wenn sie noch so kurz ist. Doppelt so schön wird diese Kaffeepause, wenn wir uns eine süße Kleinigkeit dazu gönnen: ein Hörnchen, einen Keks oder einen Muffin. Vor allem um diese feinen Kleinigkeiten geht es in diesem Buch. Dafür habe ich mich in den Ländern umgesehen, die eine lange Tradition des kurzen Stopps im Café haben – in Italien, Frankreich oder den USA. Außerdem geht es um Kaffee als köstliche Geschmackszutat in Kuchen und Desserts. Und schließlich mache ich einen Abstecher an die Cocktailbar, wo spannende Drinks mit Kaffee gemixt werden. Also: Es gibt viel zu entdecken für den Kaffee-Kult daheim!
Viel Spaß dabei!

A handwritten signature in black ink, reading "Mariamne Fein". The signature is written in a cursive, flowing style with a long horizontal stroke at the end.

HEISS GELIEBTER KAFFEE



Nur Wasser trinken wir öfter als das Gebräu aus der duftenden Bohne. Die Geschichte eines magischen Getränks, das den Magen wärmt, die Seele streichelt und den Geist beflügelt.

Die Kaffeebohne ist eine Exotin. Als Samen der Kaffeekirsche ist sie am Kaffeebaum groß geworden. Ihre Heimat sind die Kaffeepflanzungen in Äquatornähe, wo sich in einem breiten Streifen rund um den Globus, »Kaffee Gürtel« genannt, die wichtigsten Anbauländer befinden. Nach der Ernte werden die Kaffeebohnen getrocknet, als Rohkaffee in Säcke verpackt und dorthin verfrachtet, wo man viel Kaffee trinkt, meist in die USA und nach Europa. Hier wird die Kaffeebohne weiterverarbeitet: geröstet, gemischt und verpackt. Obwohl es über 80 Arten von Kaffeepflanzen gibt, sind nur zwei davon wirklich wichtig: Coffea Arabica und Coffea Robusta. Die schlanken, empfindlichen Arabica-Bohnen gelten als hochwertiger und feiner. Sie enthalten weniger Koffein und schmecken milder als die rundlichen Robusta-Bohnen. Diese sind

widerstandsfähiger, eher erdig-kräftig im Geschmack, besitzen mehr Säure und Bitterstoffe sowie fast doppelt so viel Koffein wie ihre feinen Schwestern. Die meisten Kaffees bestehen aus einer Mischung beider Sorten, »Blend« genannt. Blends sind so beliebt, weil sie von Packung zu Packung ein gleichbleibendes Geschmacksprofil liefern.

DER NEUE AUS DEM ORIENT

Der Legende nach verdanken wir die Kaffeebohne äthiopischen Hirten. Die sahen sich die Pflanze, die ihre Ziegen erstaunlich munter machte, einmal genauer an und entdeckten die stimulierende Wirkung ihrer roten Früchte. Schon im 11. Jahrhundert verstand man, aus den gerösteten Samen im Inneren der Früchte ein heißes, anregendes Getränk zu brauen, das sich unaufhaltsam im arabischen Raum ausbreitete. Vor allem im riesigen Osmanischen Reich wurde die Nachfrage nach dem neuen Modegetränk in den folgenden Jahrhunderten immer größer. Zur Drehscheibe des Kaffeehandels wurde die jemenitische Hafenstadt Mokka, der der kleine Schwarze auch seinen Namen zu verdanken hatte. Kaufleute importierten den »Türkentrunk« schließlich nach Europa, wo er nach anfänglicher Skepsis begeistert aufgenommen wurde. In Handelsstädten wie Venedig (1647), Bremen (1673) und Wien (1685) öffneten die ersten Kaffeehäuser ihre Pforten, bald sollten viele weitere folgen. Sie wurden zum Treffpunkt des aufstrebenden Bürgertums. Bei einer Tasse Kaffee versammelte man sich zum Zeitunglesen, Diskutieren und Politisieren.

KAFFEE-KULTUR UND KAFFEE-KULT

Die Industrialisierung machte das bis dahin teure Getränk erschwinglicher: Ganz Europa trank nun Kaffee. In den südeuropäischen Ländern entwickelte sich die

Kultur der Kaffeebars, wo der kleine Schwarze rund um die Uhr aus dampfenden Maschinen tröpfelt – für den schnellen Schluck zwischendurch, begleitet von Snacks für den kleinen Hunger. In Mittel- und Nordeuropa hatte man es gerne gemütlicher und traf sich zum heimischen Kaffeekränzchen oder sonntäglichen Konditoreibesuch bei einem »Kännchen Kaffee«.

Für Gemütlichkeit hatten die Bewohner der wachsenden nordamerikanischen Großstädte keine Zeit. Hier lautete die Devise: Hauptsache schnell. Coffeeshops versorgten eilige City-Bewohner mit der schnellen Tasse, bald gab es sie auch zum Mitnehmen und die passende Verpflegung gleich mit dazu. Der »Coffee to go« war geboren. Heute boomen die Coffeeshops nach amerikanischem Vorbild weltweit. Aber sie haben Konkurrenz bekommen: Kleine Kaffeebars und Cafés mit eigener Rösterei erobern die Metropolen. Hier schlürft das Großstadtpublikum liebevoll gebrauten Espresso und immer öfter handgefilterten Kaffee. Neuester Star der Kaffeescene ist »Cold Brew Coffee« aus selbst gemachtem Kaffeekonzentrat. Dafür lässt man grob gemahlenes Kaffeepulver über Nacht in kaltem Wasser ziehen. Die Mischung wird gefiltert, das so gewonnene Extrakt im Kühlschrank aufbewahrt und bei Bedarf mit heißem Wasser aufgegossen. Durch die schonende Extraktion der Aromen ist der »Cold Brew« besonders säurearm: das Richtige für empfindliche Mägen.

DIE KAFFEEBAR DAHEIM

Auch in den eigenen vier Wänden ist der Kaffee-Kult angekommen. Neben der guten alten Kaffeemaschine und der espressokanne aus dem Italienurlaub steht immer öfter eine chromblitzende Hightech-Espressomaschine, deren Besitzer Barista-Kurse besucht haben und alles über Mahlgrade, Wasserhärte und Plantagenkaffee wissen. Jahr für Jahr beliebter werden

aber auch die kinderleicht zu bedienenden Kapsel- oder Padmaschinen, die auf Knopfdruck die verschiedensten Kaffeespezialitäten »ausspucken«. Die Kaffeebar daheim ist eröffnet.

KAFFEE KOCHEN – EINE KUNST FÜR SICH

Bei der Zubereitung von Kaffee geht es immer um die gleiche Frage: Wie löst man das Aroma am besten aus der Kaffeebohne? Dafür gibt es verschiedene Methoden.



AUFBRÜHEN

Die traditionelle Art der Kaffeezubereitung wird im Orient praktiziert. Dabei kocht man Kaffeepulver mit Zucker und Wasser in einem langstieligen Metallkännchen mehrmals kurz auf. Manchmal kommen auch noch Gewürze wie Kardamom dazu. Den so entstandenen dickflüssigen Mokka gießt man dann samt

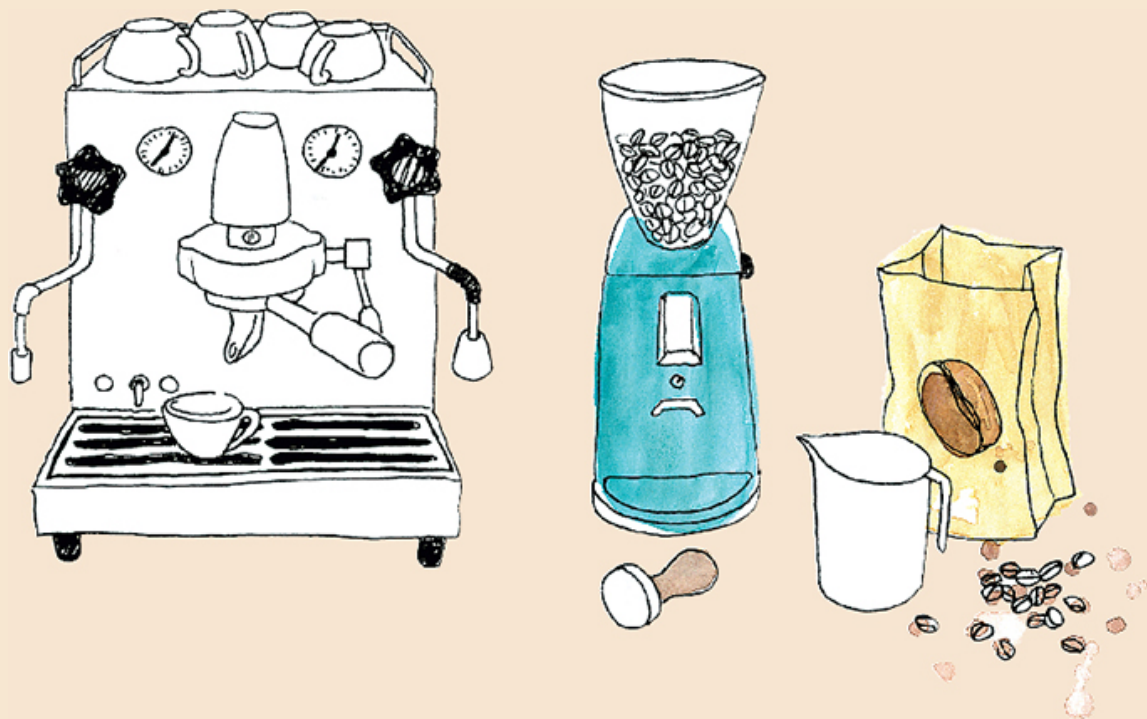
einem Teil des Kaffeesatzes in kleine Tassen oder Gläser. Wichtig für alle Arten der Kaffeezubereitung: frisches Wasser. Eine Tasse Kaffee besteht zu 98 % aus Wasser, das sollte daher immer frisch sein und möglichst einen neutralen pH-Wert von 7 - 8 besitzen. Bei hartem Wasser hilft ein Wasserfilter. Dosierung für 2 Tassen: 15 g staubfein gemahlener Kaffee und 2 - 4 TL Zucker auf 150 ml Wasser.



AUF DEM HERD

In der dreiteiligen Espressokanne, die in Italien Moka oder Caffettiera heißt, wird das Wasser auf der Herdplatte im unteren Behälter der Kanne zum Kochen gebracht. Der entstehende Dampf drückt das Wasser durch den mit Kaffeepulver gefüllten Siebeinsatz in den oberen Behälter. Ergebnis: ein starker espressoähnlicher Kaffee. Nicht nur bei dieser Methode enthält der Kaffee umso mehr Aromastoffe, je frischer er gemahlen ist. Wer keine Kaffeemühle hat, kauft gemahlene Kaffee am besten nur in kleinen Mengen und sollte ihn immer gut verschließen.

Dosierung für 4 Tassen: 25 - 30 g mittelfein gemahlener Espresso auf $\frac{1}{4}$ l Wasser.



DRUCK MACHEN

Espressomaschinen - Vollautomaten oder Siebträgermaschinen - pressen das heiße Wasser schnell und mit starkem Druck durch das Kaffeepulver, dabei nimmt es die Aromastoffe mit in die Tasse. Die

meisten Maschinen besitzen einen Milchschaumbereiter, viele ein integriertes Mahlwerk. Wichtig für die Kaffeelagerung: Berührung mit Luft und starke Temperaturunterschiede schaden dem Aroma. Den Kaffee also am besten in der Verpackung lassen, Luft herausdrücken und dicht verschließen.
Dosierung pro Tasse: 7 - 8 g fein gemahlener Espresso auf 25 - 35 ml Wasser.



FILTERN 1