**Kaffee**

Herkunft

Selina:

Die ursprüngliche Heimat ist die Provinz Kaffa in Südwestäthiopien wo noch heute nach der wildwachsende Kaffeebaum zu finden ist. Heute ist Brasilien weltweit der größte Kaffeelieferant gefolgt von Vietnam, Kolumbien, Indonesien, Äthiopien und Indien.

Anbaugebiet

**Hochlandkaffee:** Coffea arabica bevorzugte Höhenlage zwischen 600m und 2000m. Die Früchte wachsen länger und der Ertrag ist geringer. Es ist ein aromaintensiver Kaffee. Der Koffeeingehalt beträgt 1,2% im Rohkaffee.

**Selina:**

**Tieflandkaffee:** Robusta bevorzugt Höhenlage zwischen dem Meeresspiegel und 600m. Die Pflanze verträgt feutwarmes Klima und Temperaturen von über 30°C. Die Pflanze wachst schneller und produziert mehr Früchte. Er hat ein höheren Gehalt an Koffein bis zu 3%. Der Kaffee ist rauer im Geschmack.

Ernte und Aufbereitung

Die Art der Ernte bestimmt die Rohkaffeequalität. Bei der handpflückung werden nur reife Früchte geerntet und beim Stripping der Kaffeekirsche abgestreift. Die maschinelle ernte selektiert am Wenigsten. Es wird 2x Jährlich geerntet.

Nasse Aufbereitung

* Waschen und Quellen der Kirschen
* Zerquetschen im Pulper (Das Fruchtfleisch wir mit Wasser weckgeschwemmt)
* Fermentieren (angären) 1-2 Tage lang
* Waschen der Bohnen Entfernung des restlichen Fruchtfleisch
* Trocknen der Bohnen entweder künstlich oder durch die Sonne
* Entfernung der Pegmentschicht und des Silberhäutchen
* Sortieren nach Größen, Entfernen der unreifen Bohnen

**Beste Qualitäten werden nass aufbereitet.**

Trockene Aufbereitung

* Sortieren und Reinigung des Erntegutes
* Trocknen der Früchte
* Aufbrechen der trockenen Kirschen durch Walzen in der Brechmaschinen
* Entfernen des Fruchtfleisches, der Pegmentschicht und des Silberhäutchen
* Sortieren und Reinigen

Rösten

Durch das Rösten erhält der Rohkaffee seine braune Farbe

1. Rösttrommel: wird bei 200 bis 230°C geröstet. Das Wasser verdampft und die Bohnen werden dadurch größer.
2. Kühlung: Die Bohnen werden im Kühlsieb abgekühlt.
3. Schütten: Von den Schütten gelangt der Kaffee in der Verpackung, entweder werden ganze oder gemahlene Bohnen abgefüllt.

Kaffeegetränke

**Kleiner Mokka:** kleiner Schwarzer, 6-8g Kaffeepulver, in einer kleiner Mokkatasse serviert mit dichter „Crema“

**Kleiner Brauner:** Kleiner Espresso mit Obers und Milch, 6-8g Kaffeepulver, in kleiner Mokkatasse servieren

**Espresso:** kleiner Schwarzer, 6-8g Kaffeepulver ca. 30ml

**Verlängerter Brauner:** kleiner Espresso mit doppelter Wassermenge verlängert, 12-16g Kaffeepulver

**Cappuccino**: Kleiner Espresso in einer großen Tasse mit cremiger Milchschaum,6-8g Kaffeepulver

**Latte Macciato**: Großes Glas, aufgeschäumte Milch darauf einen kleinen Espresso, 6-8g Kaffeepulver

Kaffeezubereitungsmethoden

**Türkische Zubereitung:** Mehlfein gemahlener Kaffee wird mit Wasser, Zucker und Karamom (nach Wunsch)in einem Kupferkännchen zum Kochen gebracht. Später Kaffee aufwallen lassen, dann in einer Mokkatasse servieren.

**Filtermethode:** Mittelfein gemahlener Kaffee in einen Papier- oder Metallfilter geben und mit etwa 90°C heißem Wasser aufbrühen.

Weitere gibt’s noch: Kaffeefiltermaschine, Halbautomatische Espressomaschine, Vollautomatische Kaffeemaschine und Nespressomaschine

Service

* Außschließlich in vorgewärmte Kaffeeschale
* Zucker und Süßstoff einstellen
* Frische Milch oder frisches Ober verwenden

Verwendung

* Als Frühstücksgetränk und Jausengetränk
* Zum Abschluss eines Essens
* Warmes/kaltes Kaffeegetränk mit oder ohne Alkohol
* Zutat zu Süßspeisen