



KAFFEEKLATSCH DIE BOHNE MACHT'S

Der durchschnittliche Deutsche, der ja eigentlich als Biertrinker bekannt ist, trinkt 4 Tassen Kaffee am Tag. Das sind übern Daumen ca. 160 Liter Kaffee im Jahr. Der Bierkonsum liegt bei 116 Litern. Wir sind also keine Biertrinkernation sondern ein Volk von Kaffee-Junkies.

❖ Vergleicht man den deutschen Kaffeeverbrauch pro Kopf von 6,90 kg im Jahr mit dem unserer Nachbarn, dann fühlt sich das eigentlich ganz harmlos an. Spitzenreiter sind die Finnen mit 10,6 kg, gefolgt von den Dänen 10 kg, Niederländern 9,9 kg, Norweger 9,8 kg, Schweden 8,8 kg und den Österreichern mit 8,5 kg. Die Deutschen rangieren noch hinter den Schweizern mit ihren 7 kg auf dem 8. Rang. Erstaunlich ist allerdings, dass die Italiener (5 kg pro Kopf und Jahr) sich mit Ihrer Espresso-Kultur weit hinter den Teutonen befinden. Selbst Länder wie Griechenland, Belgien und Frankreich liegen in Bezug auf den Kaffeekonsum vor den Espresso-Trinkern vom Stiefel. Der hohe Verbrauch der Skandinavier hängt vermutlich mit der glücklich machenden Wirkung des schwarzen Gebräus zusammen. Die langen dunklen Winter lassen sich mit dem Aufgebrühten wohl besser ertragen, da in ihm ähnlich glücklich machende Stoffe wie in Schokolade wirken.

Die Nordlichter trinken Ihren Kaffee am liebsten stark und zu jeder Tages- und Nachtzeit.

Aus Skandinavien kommt auch die Pressstempelkanne. Diese hat auch in vielen deutschen Haushalten Einzug gehalten. Hier wird das Kaffeepulver hinein gegeben und mit kochendem Wasser übergossen. Dann drückt man mit dem Metallstempel das Kaffeepulver nach unten.

Beliebt bei den Nordmännern und Frauen sind auch Kaffeespezialitäten wie der Schwedenkaffee und Kaffee Nordkap.

Kaffee ist sicher nicht nur so beliebt, weil

sich nordische Winter besser ertragen lassen. Schon im 16. Jahrhundert beschreiben britische Gelehrte die gesundheitlichen Vorzüge des Getränks der Muselmanen. Diese reichen von Verdauungsförderung, Anregung des Denkvormögens über Husten- und Kopfschmerzlinderung bis hin zu seiner anregenden Wirkung. Einige damals aufgestellte Warnungen, wonach maßloser Kaffeegenuss zu Schwindel, Abmagerung, Schlafstörung und Melancholie führen kann, sind heute widerlegt. Heute weiß man, dass Kaffee das Risiko für eine Typ-2- Diabetes verringern kann und Antioxidanzien enthält. Außerdem kann Kaffee die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit positiv beeinflussen.

Heute werden ca. 17 Millionen 60 kg-Säcke Kaffee jährlich nach Deutschland importiert. Damit ist Deutschland nach den USA der zweitgrößte Kaffeemarkt. Viele internationale Kaffeespezialitäten haben neben Omas Bohnenkaffee längst Einzug in unsere Alltagskultur gehalten. Wir trinken Espresso, Latte Macchiato oder Cappuccino, treiben uns in Coffee-Shops rum und lassen uns vom Barista zeigen was "Latte Art" bedeutet. Aus Italien kommen die kreativsten und beliebtesten Kaffeerezepte. In Portugal legt man Wert auf Tradition und greift auf den Kaffee aus den ehemaligen Kolonien Angola und Mozambique zurück. Die Schweizer stehen auf frische individuelle Eigenkreationen. Den erfinderischen Schweizern verdanken wir z.B. mit dem "Schümli" eine eigene Kaffeeröstung.

Das Zentrum der modernen Kaffeekultur sind die USA mit ihrer Vielzahl an stylischen Coffee-

shops mit ihren unzähligen Kaffeeveränderungen. Das Aromatisieren mit Sirup und "Coffee to go" kommen aus der neuen Welt.

Da in der 0381 Redaktion große Mengen der schwarzen Bohne in flüssiger Form konsumiert werden, und Kaffee als unverzichtbare Inspirationsquelle und Muntermacher bei der Produktion eines Stadtkulturmagazins gilt, lag es nahe, sich dem Thema Kaffee, in Form einer Probe, anzunehmen. Hier zu holten wir uns mit dem örtlichen Kaffeemaschinendealer der Firma Zschäbitz aus Graal-Müritz und Burghard Raven aus dem Hause Darboven kompetente Unterstützung, um das 0381 Kaffeetasting professionell abzuwickeln. Die Blindverkostung fand in den Räumen der Firma Zschäbitz unter erstklassigen Bedingungen statt. Die verkosteten Proben hatten alle die gleiche Kaffeewäge von 5g pro Tasse.

Die Bewertung erfolgt im 5-Punktesystem von 0381. Interessant ist sicherlich auch, dass die geröstete Kaffeebohne mit 800 enthaltenden Aromastoffen zu den Aromareichsten Lebensmitteln zählt. Nicht nur deshalb gibt es eine große Vielzahl an Kaffeegeschmacksrichtungen und Arten. Neben der Herkunft und der Kaffeeseite wird der Kaffeegeschmack maßgeblich auch von der Aufbereitung der Kaffeebohne und der Röstung beeinflusst. In der 0381-Verkostung wurden Mischungen und Konsumqualitäten aus dem örtlichen Handel verkostet. Entgegen anders lautenden Gerüchten, ist die Herstellung einer Mischung ähnlich wie bei Whisky und Wein, eine hohe Kunst.

1. PLATZ**RONDO MELANGE** - Röstfein Magdeburg

Mischung aus kräftigen Kaffees mit hoher Ergiebigkeit, geröstet in Heißluft – Wasserdampf Atmosphäre. Fruchtig bis schokoladig mit einem Hauch Karamell. Zeigt sich in der Probe kräftig aber nicht aufdringlich, nach dem Geschmack der Osis. Hier halten Kraft und Trinkfreundlichkeit eine angenehme Balance. Ostdeutsche Spezialität mit kandierten Bohnen in patentierten Verfahren geröstet.

3,33 Punkte**2. PLATZ****CAFE INTENCION CLASSICO / FAIRTRADE** - Darboven Hamburg

Würzig, vollmundig und ausgewogen aus 100% fair gehandelten Arabica – Bohnen. In der Farbe sehr dunkel fast schwarz, nussig mit milder angenehmer Säure. Kräftiger Kaffee mit Struktur, dabei sehr angenehm, einladend und politisch Korrekt.

3,00 Punkte**3. PLATZ****JACOBS KRÖNUNG** - Kraft Bremen

Laut Werbung unentbehrlich an deutschen Festtagtafeln war er in fast jedem Westpaket zu finden. Dem einen oder anderen Verkoster war er ein wenig zu schlapp. In der Summe eine Qualität für Jedermann weich, ohne Ecken und Kanten, mit dem Aroma von Erdnusschalen.

2,50 Punkte**4. PLATZ****MARKUS GOLD** - Aldi Markus Kaffee Weyhe

Der Klassiker von "Feinkost Albrecht" mit sehr guter Bewertung bei Öko-Test im Jahre 2006. Nussig mit feiner anregender Säure. Im Gesamtbild leicht und unkompliziert und bekömmlich. Er zeigt sich auch in unserer Probe besser als sein Ruf.

2,40 Punkte**5. ELLES****GOURMET CAFE** - Eilles

Mischung, des ehemals königlich – bayrischen Hoflieferanten von Hochlandkaffees, aus Costa Rica und Kolumbien. Vollmundig und ausgewogen mit vollem Körper. Im Mund angenehm, leicht bitter. Gut zu trinkender Konsumkaffee für jede Gelegenheit.

2,33 Punkte**6. PLATZ****RONJA ESPRESSO KENYA** - Kaffeelager Rostock

Hohe Erwartungen hatte das Verkostungsteam an den exklusiven Kenya Arabica. Gehört diese Qualität doch zum Besten und Teuersten was in Afrika erzeugt wird. Die Probe präsentiert sich tiefschwarz mit sehr kräftigem Aroma und beeindruckender Rauchigkeit, so wie Noten von welken Blumen und Tabak. Den meisten Verkostern war er zu kräftig. Es gab aber auch Liebhaber für diesen eigenwilligen Kraftprotz. Nichts für Weicheier ist er vielleicht der bessere Espresso, oder was ist hier schief gegangen?

1,67 Punkte


J.J. Darboven GmbH & Co. KG
Verkaufsbüro Mecklenburg Vorpommern / nördliches Brandenburg
Lindenallee 2 · 17213 Malchow
Tel: 039932-47980 · Fax: 039932-12659
E-Mail: malchow@darboven.com

Kaffee verbindet. Menschen, Erfahrungen, ganze Welten. Die professionelle Welt der Kaffeeautomaten von Melitta SystemService bietet für jeden Ihrer Gäste das, was gute Gastlichkeit ausmacht: hervorragenden Service in einer herzlichen Atmosphäre und wunderbaren Genuss, der lange in Erinnerung bleibt. Servieren Sie Ihren Gästen Ihre ganz persönliche Kaffeekultur. Sie werden es genießen!

Melitta SystemService

Meister der schwarzen Bohnen

Kaffeegenuss mit unseren besten Vollautomaten



Melitta bar-cube Cafina ALPHA Melitta cup



MELITTA® MACHT KAFFEE ZUM GENUSS

Ronald Voigt
Telefon (mobil): 0172 3 85 41 53
E-Mail: voigt@mss.melitta.de
www.melitta.de/mss