

Michael Gliss

# Kaffee LUST

STAATL.  
FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.





## INHALTSVERZEICHNIS

Kaffee & Wasser: Yin & Yang für den Genuss	1
Zahlenkunde statt Kaffeesatz	2
Kiss the Fish: <b>Kaffeegebeizter Lachs</b>	4
Interview: Der Kaffee-Verehrer	8
Rendezvous mit einem coolen Typen: <b>Minz-Kiss-Sommer-Cold Brew</b>	12
Kluger Kaffee-Genuss 1	14
<b>Süßkartoffel-Lauch-Suppe mit Kaffee-Speck-Crunchs</b>	16
Kick it like Coffee: <b>Köstlicher Kaffeelikör</b>	17
Kaffee & Wasser: Genuss in der Balance	18
Botanik to go	20
Kaffeearten	22
<b>Kaffee-karamellierte Tomaten mit Spaghetti</b>	24
Spurensuche durch die Jahrhunderte: Kaffee-Krimi	26
<b>Brathähnchen mit Mandelsahne-Kaffee-Schaum</b>	30
Im Gespräch: Deutschlands erster Bio-Kaffeeröster	32
Süßes Trio: <b>Espresso &amp; Kokos &amp; Panna Cotta</b>	36
Auf Weltreise: Spezialitäten aus der ganzen Welt	38
Tanz ins Glück: <b>Baiser-Torte Pavlova</b>	42
Kluger Kaffee-Genuss 2	45
Kaffee-Kuriositäten	46



# Kaffee & Wasser Yin & Yang für den Genuss

Seit meiner Schulzeit begleitet mich Kaffee tagtäglich als anregender Muntermacher, wärmender Seelentröster, zuverlässiger Partner bei Verabredungen und immer wieder als sinnliche Erinnerung an besondere Momente.

Das piksende Stroh während der Ernte in den Schulferien spüre ich heute noch, wenn ich an meinen ersten Kaffee auf dem Feld aus der Western-Blechkanne der Bäuerin denke.

Die Eindrücke meiner Zeit am Mittelmeer sind sofort wieder präsent, wenn ich heute einen Espresso Doppio bestelle – mit ihm startete damals für mich jeder Tag zwischen Sonne und Meer. Welche besonderen Lebensmomente und Stimmungen verbinden Sie mit Kaffee? Ich bin mir sicher, es gibt viele interessante und wunderbare Geschichten dazu.

Untrennbar mit dem Genuss unseres Lieblingsgetränks Kaffee ist die Bedeutung von Wasser verbunden. Wenn wir bei einem Familientreffen feststellen, dass Kaffee bei gleicher, wohl vertrauter Herkunft oder Marke bei Tante Gerda irgendwie völlig anders schmeckt, liegt es nicht nur an den Bohnen, sondern auch am Wasser. Kein Wunder: 98 % des

prächtigen Genussmittels bestehen aus reinem H<sub>2</sub>O. Mit Wasser beginnt die Entwicklung der Kaffeepflanze auf den Plantagen, und mit Wasser endet die Kaffe Zubereitung in der Tasse, egal ob als **Filterkaffee**, **French Press** oder

**Espresso**. So verschieden das Wasser von Region zu Region ist, so unterschiedlich wird der Kaffee. Auch das Glas Mineralwasser als Begleitung zum Kaffee ist fester Bestandteil dieser Wechselbeziehung. Das Wasser erfrischt uns und neutralisiert den Geschmack im Mund für einen unverfälschten Genuss. Außerdem unterstützt es die Wassermenge, die der Körper täglich braucht.

Sie sehen: Ohne Wasser kein Kaffeegenuss! Deshalb widmen wir uns in diesem Buch den beiden unzertrennlichen Welten von Kaffee & Wasser und ihrer besonderen Beziehung zueinander. Freuen Sie sich auf diese interessante, unterhaltsame und genussvolle Exkursion!

Viel Freude beim Lesen, Staunen, Lernen, Nachkochen & Genießen wünschen  
**Michael Gliss & Staatl. Fachingen.**

Fachingen, im Januar 2018



## Zahlen, bitte!

Die Deutschen und ihre Liebe zum Kaffee

*Wir alle lieben Kaffee! Wärme, Liebe und Energie sind nicht ohne Grund die TOP 3 Assoziationen zu Kaffee, die Deutsche haben. Das lässt sich nicht nur aus dem Kaffeesatz lesen, sondern mit vielen großen und kleinen Zahlen belegen.*

**57,1 %**  
der Deutschen trinken mehrmals täglich Kaffee (zum Vergleich: 18,1 % trinken mehrmals täglich Tee).



# 92 %

der Deutschen stimmen der Aussage zu: „Kaffee ist unverzichtbar.“

# 51,20 €

geben die Deutschen durchschnittlich für Röstkaffee pro Kopf&Jahr aus.



**93,1 %**  
der Deutschen trinken ihren Kaffee zu Hause.

# 675

Anzahl der durchschnittlich getrunkenen Tassen pro Kopf&Jahr in Deutschland.

Liter-Pro-Kopf-Verbrauch beim Spitzenduo **Kaffee & Mineralwasser:** Die beiden Lieblingsgetränke der Deutschen sind Bohnenkaffee und Mineralwasser. Der Pro-Kopf-Verbrauch im Jahr liegt bei stolzen **162 Litern (Bohnenkaffee)** und **148 Litern (Mineral- & Heilwasser).**

# 443

Zahl der Fairtrade-zertifizierten Kaffeeproduzenten-Organisationen weltweit

Alle Angaben Stand 2014–2016



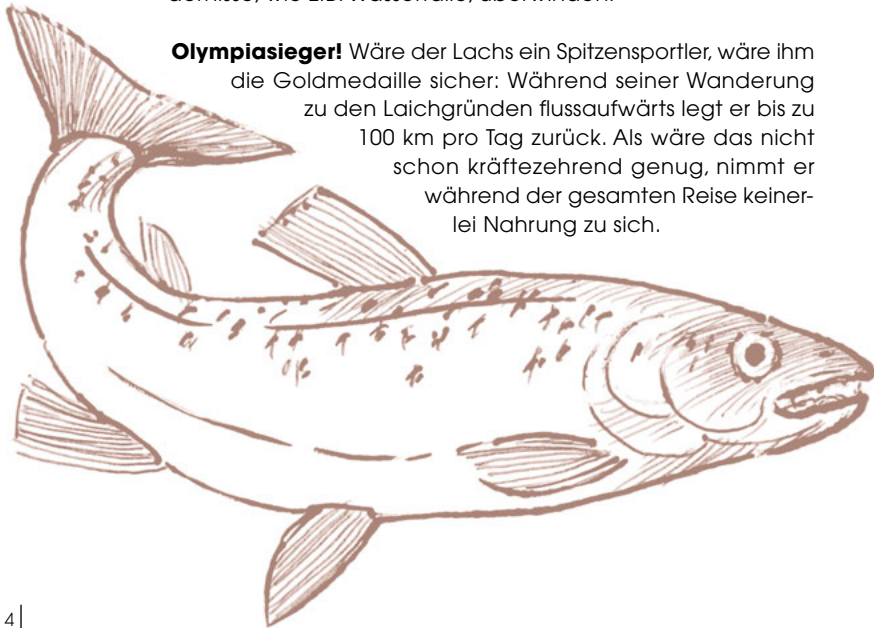
KISS THE FISH

## Kaffeegebeizter Lachs

*Lachs schmeckt lecker! Aber was hat der Kaffee hier zu suchen? Ganz einfach: Food Pairing nennt man die Kombination von Aromen, die sich in ihrer Struktur ähneln und sich dadurch geschmacklich besonders gut ergänzen. Überraschendes Paradebeispiel: Kaffee & Lachs – hier stimmt die Chemie!*

**Wo schwimmt der denn?** Lachs ist im Nordatlantik, Nordpazifik und den darin mündenden Flüssen beheimatet. Er wird als Süßwasserfisch geboren und wandert als Junglachs ins Meer. Im Alter von drei bis sechs Jahren kehren die Lachse zwischen Oktober bis Dezember wieder den Fluss hinauf zu ihren Laichgründen zurück. Ein wahrer Kraftakt, denn die Fische müssen gegen die Strömung schwimmen und dabei zahlreiche Hindernisse, wie z.B. Wasserfälle, überwinden.

**Olympiasieger!** Wäre der Lachs ein Spitzensportler, wäre ihm die Goldmedaille sicher: Während seiner Wanderung zu den Laichgründen flussaufwärts legt er bis zu 100 km pro Tag zurück. Als wäre das nicht schon kräftezehrend genug, nimmt er während der gesamten Reise keinerlei Nahrung zu sich.





## Zutaten für 4 Portionen

1,5 kg	Lachsfilet (ohne Haut)
8-10 EL	Kaffee (grob gemahlen)
75 g	Salz
50 g	weißer Zucker
50 g	brauner Zucker
40 ml	Ouzo
	(wahlweise Whiskey, Cognac oder eine Spirituose, die schön mit Kaffee harmoniert)
140 g	Fenchel (dünne Scheiben)
20 g	Fenchelsamen (grob gemahlen)
20 g	Koriandersamen (grob gemahlen)
10 g	Zitrone (dünne Scheiben)
10 g	Limette (dünne Scheiben)
15 g	Pfeffer (grob gemahlen)
	Fenchelgrün (ersatzweise Dill)

## Machen & Genießen

1. Alle Zutaten zu einer Marinade vermischen. Frischhaltefolie auslegen, sie soll groß genug sein, um das ganze Filet einzuhüllen. Halbe Marinade auf die Frischhaltefolie geben, Lachsfilet darauf legen, Rest der Marinade oben auf dem Filet verteilen. Sehr fest in die Frischhaltefolie einwickeln, für **48 Stunden** in den Kühlschrank zum Durchziehen legen.
2. Lachs aus der Folie nehmen und mit reichlich kaltem Wasser abspülen. Luftdicht im Kühlschrank aufbewahren.
3. Zum Servieren den Lachs ganz dünn aufschneiden. Dazu passt ein Rote-Bete-Mango-Salat mit Rotweinessig und Schnittlauch und zum Dippen eine Joghurtcreme mit einem Spritzer Zitrone und etwas Salz.



„ Das interessanteste Geschöpf der Zoologie ist der Fisch. Er wächst noch, wenn er längst verspeist ist. Wenigstens in den Augen des Anglers.“

Ernest Hemingway



Das Filet dick mit der Marinade bestreichen ...



... und 48 h lang durchziehen lassen.



# Der Kaffee- Verehrer

*Seine Liebe  
und Leidenschaft  
gelten  
dem Kaffee.  
Nicht ohne Grund  
ist **Michael Gliss***



*Deutschlands erster  
Kaffee-Sommelier. Im  
Interview erzählt er von  
seiner großen Leidenschaft  
und verrät, wie  
und wo er die perfekte  
Tasse Kaffee trinkt.  
Dieses Interview sollten  
Sie unbedingt bei einer  
schönen Tasse Kaffee  
genießen!*

**Herr Gliss, Sie sind der erste Kaffee-Sommelier Deutschlands. Erklären Sie uns doch bitte Ihren Beruf.**

**Michael Gliss:** Der Kaffee-Sommelier sorgt von der grünen Bohne am Kaffeebaum bis zur Röstbohne für beste Qualität beim Kaffee. Er ist immer auf der Suche nach dem neuen, für ihn noch unentdeckten Aroma im Kaffee. Dazu gehört die Frage: Welche Kaffeebohne passt in welcher Röstung für welche Zubereitungsart?

Außerdem entdeckt er Kaffees von neuen Plantagen, macht Proberöstungen und Verkostungen. Ganz wichtig ist, das Angebot für den Kaffee-Genießer zu entwickeln und dann als Genuss-Botschafter zu trommeln und zu kommunizieren.

**Woher kommt Ihre Begeisterung für Kaffee? Wie sind Sie zu Ihrem Beruf gekommen?**

1983 bin ich nach dem Abitur nach Süd-Frankreich ans Mittelmeer gegangen, ganz in die Nähe der italienischen Grenze. Dort habe ich in Tourismus und Gastronomie gearbeitet und habe eine für mich noch unbekannte Kaffeekultur kennengelernt, wie zum Beispiel den Espresso nach dem Essen, den Cappuccino mit Milch aufgeschäumt, verschiedene Röstungen der Kaffees... Ich wusste nicht wirklich, was das war.

Bei uns in Deutschland gab es zu der Zeit „Filterkaffee mit Büchsenmilch“, das

war's! Mich hat das in Frankreich fasziniert, und ich wollte mehr davon (kennen) lernen, und der Kaffee wurde einfach so zu meiner unbedingten Leidenschaft!

**Gibt es jemanden, der Sie auf Ihrem Kaffee-Weg geprägt und beeinflusst hat?**

Den prägenden Schritt meiner Kaffee-Orientierung tat ich in Wien bei Professor Leopold Edelbauer an dem von ihm gegründeten „Institut für Kaffee-Experten-Ausbildung“. Dort erlangte ich 2001 als erster Deutscher das Diplom als Kaffee-Sommelier. Professor Edelbauer faszinierte mich als DER Apostel des Kaffees vom ersten Moment an. Seine Erfahrungen aus mehr als 50 Jahren weltweitem Kaffeehandel, seine wienerisch-kantige und charmante Art, sein einmalig konsequentes, kompromissloses „Flagge hissen“ für die Arabica-Bohnen, sein Interesse und seine Offenheit und der regelmäßige Austausch mit ihm machen ihn für mich zu einer der prägendsten und gradlinigsten Persönlichkeiten der Kaffee-Genuss-Welt. Seine herausfordernden und kämpferischen Positionen für Kaffee-Frische, Transparenz für den Konsumenten und allerhöchste Kaffee-Qualitäten sind auch meine Überzeugungen geworden.

**Vom einfachen „Muntermacher“ zum absoluten Genussmittel –**

**„Die Kaffeezubereitung benötigt mehr Fingerspitzengefühl als die Liebe!“**

Professor Leopold Edelbauer

**unsere Einstellung zum Kaffee hat sich in den letzten Jahren**

**enorm verändert. Woran liegt das?**

Die Vielfältigkeit von Kaffee wurde dem Kaffeetrinker in den letzten Jahren überhaupt erst ansatzweise vermittelt. Der allergrößte Teil der Kaffeeröster hat es sich über Jahrzehnte leicht gemacht und einfachste Massenware auf den Markt gebracht. Bis vor rund 10 Jahren war Kaffee ein Markenprodukt, das im Supermarkt in bunten Verpackungen stand, und keiner wusste eigentlich wirklich, was überhaupt in der Packung drin war.

Erst langsam konnte der Kaffeetrinker die verschiedenen Zubereitungsarten kennenlernen, wie French Press, Caffettiera (Espresso-Kanne), Vollautomat, Siebträger und andere, und er lernte, dass Kaffee ein spannendes Genussmittel mit mehr als 1.000 Aromen ist und in mehr als 80 verschiedenen Ländern der Erde angebaut wird.

**Nach welchen Kriterien sollte man Kaffee kaufen und worauf sollte man besonders achten?**

Kaufen Sie Kaffee immer im Fachgeschäft wie alle Genussmittel! Dort werden Ihnen die richtigen Fragen nach Ihren Geschmacksvorlieben gestellt, sodass Sie den zu Ihnen passenden Kaffee entdecken.

**Welches Land pflegt die beste Kaffee-Kultur?**

Jedes Land/jede Region, in dem/der eine eigene Kaffee-Kultur gepflegt wird, gibt mir immer die Möglichkeit, etwas Besonderes mitzunehmen. In der Regel sind es nach meiner Erfahrung die zufälligen Begegnungen, bei denen ich unerwartete Aromen, Rituale und Zubereitungen kennenlernen.

**Mögen Sie auch Tee?**

Unbedingt! Tee ist ein wunderbar vielfältiger Genuss, der mich auch immer wieder fasziniert, und von dem ich gerne auch immer mehr lernen möchte. Einmal pro Jahr fahre ich für mein eigenes sensorisches Training nach Paris, um bei dem Tee-Guru schlechthin an Tee-Verkostungen teilzunehmen.

**Verraten Sie uns noch, wo, wie und mit wem Sie die perfekte Tasse Kaffee trinken?**

Eine Kenia/Maragogyne-Komposition in „meiner“ geliebten Dordogne in Süd-West-Frankreich, als erste Tasse des Tages bei Sonnenaufgang mit traumhaftem Blick ins grüne Tal natürlich mit meiner Frau – meiner allerbesten Genusspartnerin.





## RENDEZVOUS MIT EINEM COOLEN TYPEN **Minz-Kiss-Sommer-Cold Brew**

*Cold Brew heißt übersetzt „kalt gebrüht“. Der Trend des kalten Kaffees kommt aus den USA. Dort gibt es ihn mittlerweile auch in schicken Glasflaschen, als Tetra Pak oder als Konzentrat für den Hausgebrauch zu kaufen. Auch bei uns bieten immer mehr Szene-Cafés den coolen Typen an, der auch im Bar- und Cocktailbereich sehr angesagt ist. Hier wird das Kaffee-Konzentrat als Zutat für Cocktails genutzt.*



### Z u t a t e n

40 g Kaffee ergeben im 500 ml-Schraubglas  
ca. 250 ml COLD BREW

- 40 g** Äthiopischer Kaffee  
(z.B. Sidamo-Kaffee,  
Mahlgrad 7)
- 500 ml** kaltes Wasser
- 3 Stängel** Minze (mit vielen Blättchen)
- 1/4** Bio-Orange
- 7-10 g** frischer Ingwer  
Schraub- oder Einweckglas  
Handfilter

### M a c h e n & G e n i e ß e n

- 1.** Kaffee frisch mahlen und in ein Schraub- oder Einweckglas geben. Mit 500 ml kaltem Wasser auffüllen.
  - 2.** Die Minz-Stängel knicken und kurz in der Hand rollen, damit sie ihr Aroma besser abgeben. Die Bio-Orange anstechen oder einritzen und den Ingwer frisch reiben. Alle Zutaten ins Schraubglas geben und mehrfach umrühren, sodass sich alle Inhaltsstoffe vermischen. Dann das Schraubglas verschließen und für **ca. 6 Stunden** in den Kühlschrank stellen.
  - 3.** Anschließend mit einem Handfilter filtern. Nach Geschmack mit Voll-, Mandelmilch oder pur mit Eiswürfeln servieren & genießen.
- Der Geschmack hängt von der verwendeten Kaffeebohne ab. Frisch gemahlener Kaffee ist wichtig, am besten selbst gemahlen. Dazu einen mittleren bis groben Mahlgrad wählen.
  - Um den Charakter zu betonen, empfiehlt sich eine Ziehzeit von **ca. 6 Stunden**.
  - COLD BREW lässt sich mit allen Milchsorten gut kombinieren. Empfehlenswert sind Voll- oder Mandelmilch.
  - Experimentieren lohnt sich: Erlaubt ist, was schmeckt, Freude macht und sich cool genießen lässt!

### Wie macht man ihn?

Um COLD BREW herzustellen, braucht es viel Zeit, nämlich **zwischen 6 bis 12 Stunden**. Der gemahlene Kaffee wird in ein Gefäß geschüttet und mit kaltem Wasser übergossen, durchgerührt und verschlossen. Jetzt heißt es stundenlang ziehen lassen. So findet die Extraktion von Aromen und Koffein ohne Hitze statt. Nach der anschließenden Filtrierung des Gemisches mit einem Kaffeefilter erhält man ein Konzentrat, das sehr intensiv schmeckt. Nach Belieben werden Eiswürfel, Vollmilch oder Mandelmilch dazugegeben.

### Was brauche ich?

Hightech-Equipment ist nicht nötig. Es reicht ein Einweck- bzw. Schraubglas und ein Handfilter zum Filtrieren.



Die Merkliste, die zwischen zwei Espressos passt.

### Ran an die Bohne

Maximal die **Tagesmenge** Kaffeebohnen in den Vorratsbehälter der Mühle füllen. In der Dosierkammer **nur den kurzfristigen, momentanen Bedarf mahlen**. Immer eine Mühle mit Kegel- oder Scheibenmahlwerk wählen, egal ob manuell oder elektrisch.

### Ein Pfund Kaffee, bitte...

Kaufen Sie lokal/regional beim „Handwerker“ ein, dort erhalten Sie individuell auf Ihre Bedürfnisse passende Kaffees.

### WICHTIG

**Frisch** einkaufen & frisch nachkaufen für maximal 8–10 Tage Vorrat. Warum? Ganz einfach: Der Aromaschutz hält nicht ewig, deshalb beim Kauf auf konstante Qualität & Frische achten.

### Bitte nicht(!) nachmachen!

Kaffee nicht im Kühlschrank und nicht im Tiefkühler lagern. Nicht neben Kräutern, Gewürzen, Reinigungsmitteln etc. aufbewahren, denn **Kaffee ist ein Aroma-Magnet**, der andere Gerüche aufnimmt. Nicht umfüllen („dekanieren“), sondern immer in der Original-Verpackung lassen, denn Sauerstoff raubt das Aroma. Und jetzt richtig:

**Kaffee immer kurz, trocken, lichtgeschützt + kühl lagern.**

### Wasser-Check

Leitungswasserqualität checken lassen und wenn nötig einen Wasserfilter für die Kaffeemaschine einsetzen.  
Wassertemperatur an der Kaffeemaschine prüfen, definieren und festschreiben (ideal zwischen 92–95 °C).

### Meine Maschine & ich

Beachten Sie diese Parameter bei der Entscheidung, welche Kaffeemaschine es sein soll:

- BUDGET
- DESIGN
- KOMFORT & AUSSTATTUNG

Eine Top-Maschine plus Top-Kaffee ergibt einen „**Gute-Laune-Kaffee**“.

### Immer schön sauber bleiben

- MILCHLANZEN + MILCHAUFSCÄUMER sofort nach der Verwendung mit Schwammtuch von Milchresten reinigen.
- SCHWAMMTÜCHER regelmäßig waschen und austauschen.
- SIEBTRÄGER, BRAUSEN, SIEBE, LANZEN an allen Gerätschaften jeden Tag reinigen.
- Nicht übersehen:** Behälter/Ausgabe der KAFFEEMÜHLE regelmäßig reinigen (Kaffeeöle/-fette bilden Rückstände).



## Süßkartoffel-Lauch-Suppe mit Kaffee-Speck-Crunchs

Zutaten  
für 4 Portionen

<b>50 g</b>	Butter
<b>2 Stangen</b>	Lauch (große)
<b>600 g</b>	Süßkartoffeln
<b>1 Liter</b>	Gemüsebrühe
<b>100 g</b>	Speck (in Streifen)
<b>3 EL</b>	Kaffeebohnen (zerstoßen)
	Salz & frisch gemahlene Pfeffer rosa Pfeffer

### Machen & Genießen

1. Den Lauch sorgfältig waschen und klein schneiden. Die Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
2. Die Butter in einen Topf geben und schmelzen lassen. Den Lauch dazugeben und anschwitzen, ohne dass er Farbe annimmt. Die Kartoffeln hinzufügen, vermengen und ebenfalls mit anschwitzen. Die Gemüsebrühe angießen und aufkochen lassen. Alles ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis der Lauch und die Kartoffeln weich sind. Nun kräftig pürieren, eventuell mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Speck in einer Pfanne auslassen bis er goldbraun ist, zusammen mit den zerstoßenen Kaffeebohnen und frisch gemahlenem rosa Pfeffer garnieren.



## KICK IT LIKE COFFEE Köstlicher Kaffeelikör

Zutaten  
für 750 ml

<b>100 g</b>	Kaffeebohnen (100 % Arabica - zerstoßen)
<b>150 g</b>	Rohrzucker
<b>1</b>	Vanilleschote
<b>750 ml</b>	Wodka oder Doppelkorn

### Machen & Genießen

Den Rohrzucker in ein Gefäß mit einer großen Öffnung schütten. Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und zusammen mit der Schote und den zerstoßenen Kaffeebohnen dazu geben, dann mit Wodka (oder Doppelkorn) aufgießen.

**Mindestens zwei Wochen** ziehen lassen, in der Zeit immer wieder umrühren, so dass sich der Zucker vollständig auflöst. Den Kaffeelikör durch ein feines Sieb filtern, das mit einem Tuch ausgelegt ist.





## Kaffee & Wasser

# Genuss in der Balance

Genießen ist eine Kunst, die einen gesunden Körper voraussetzt. Wer sich schlapp oder unwohl fühlt, kann seine Sinne nicht auf den Genuss richten. Wasser spielt eine zentrale Rolle für die innere Balance des Körpers. Es versorgt den Körper mit Mineralien und Nährstoffen und ist unverzichtbar für das persönliche Wohlbefinden. Doch Wasser ist nicht gleich Wasser, denn es gibt große Unterschiede in Geschmack und Qualität. Staatl. Fachingen, das Premium-Wasser aus der berühmten Quelle an der Lahn, unterstützt dank seiner ausgewogenen Mineralisation das persönliche Wohlbefinden.

### Warum Wasser zum Kaffee?

Ernährungsexperten empfehlen zum Kaffee – egal ob schwarzer Kaffee, Espresso oder Cappuccino – stets ein Glas Wasser zu trinken. Aus guten Gründen: Wasser neutralisiert die Geschmacksnerven von Zunge und Gaumen und sorgt dafür, dass sich die mehr als 1.000 Aromen und Geschmacksnuancen der Kaffeebohnen besser entfalten können. Außerdem gleicht

das richtige Mineralwasser die natürlich vorhandenen Säuren von Kaffee aus und fördert so das Wohlbefinden.

Allerdings sollte man nicht zu irgendeinem Wasser greifen. Denn die Qualitätsunterschiede sind mitunter erheblich. Um eine mögliche Überschussproduktion von Magensäure zu neutralisieren, empfiehlt sich ein Mineralwasser mit einem besonders hohen Anteil an Hydrogencarbonat, wie etwa Staatl. Fachingen MEDIUM. Es hat einen besonders hohen Gehalt an Hydrogencarbonat (1.846 mg/l) und wirkt so ausgleichend auf die Säure-Basen-Balance des Körpers. Die besondere Kombination – wenig Kohlensäure, hoher Mineralstoffgehalt, insbesondere mit viel Hydrogencarbonat – macht Staatl. Fachingen zum perfekten Kaffeebegleiter.

Genießen Sie es!



+ 2 Liter Wasser pro Tag lautet die Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

+ Durch die Röstung der Kaffeebohne entfalten sich über 1.000 Aromen

++ Staatl. Fachingen gleicht den Säure-Basen-Haushalt im Körper aus und versorgt ihn mit Mineralien und Nährstoffen

++ Wasser neutralisiert den Geschmack im Mund für den optimalen Kaffee-Genuss

+++ Kaffee enthält Säuren, die im Körper durch das richtige Mineralwasser ausgeglichen werden

Coffea-Arten sind immergrüne, kleine Bäume, die einstämmig starten und im Erwachsenenalter mehrstämmig austreiben.

Schnelles Wissen für unterwegs

## Botanik to go

Die Kaffeekirschen oder Kaffeebeeren des Kaffeebaums sind Steinfrüchte mit einer dünnen Fruchtfleischschicht, die fruchtig süß schmecken. In der Frucht befinden sich meist zwei Samen, die sogenannten Kaffeebohnen. Gelegentlich bildet sich auch nur ein Samen aus, welcher dann Perlbohne genannt wird.

Kaffee ist eine Pflanzengattung aus der Familie der Rötengewächse (Rubiaceae) mit mehr als 500 Arten und über 6.000 Unterarten.

# 500

Unkultivierte oder wild wachsende Kaffeebäume können Höhen von bis zu 15 Meter und mehr erreichen, während sie auf den Plantagen zwischen 2-3 Meter hoch gehalten werden.

Die weißen Blüten wachsen in Büscheln, die teilweise wie gemalt aussehen und wunderbar süßlich duften, sodass man sie am liebsten zu Hause in die Vase stellen möchte.



Kaffeebäume wachsen aufgrund der besonderen klimatischen Anforderungen nördlich und südlich des Äquators rund um den Erdball. Dieser **Kaffee Gürtel** liegt innerhalb des 23. Breitengrades nördlicher Breite und des 25. Breitengrades südlicher Breite und umfasst rund 80 Länder, in denen Kaffee angebaut wird.

# 80

Der Kaffeebaum ist empfindlich gegenüber klimatischen Schwankungen und Parasiten-Befall. Bereits im Kindergarten und der Vorschule, wo die kleinen Pflanzen aufwachsen, zeigt sich der hohe Anspruch.



# 1.500

Bäume stehen durchschnittlich auf einem 1 Hektar großen Feld.

Diese beiden Kaffeearten bestreiten zusammen



## ARABICA-KAFFEE

coffea arabica

<b>Ursprung</b>	Äthiopien
<b>Pflanze</b>	6-15 Meter hoch
<b>Anbaugebiet</b>	zwischen dem 23. Grad nördlicher und dem 25. Grad südlicher Breite
<b>Anbauhöhe</b>	1.000 bis 2.000 Meter
<b>Blüte bis zur Reife</b>	9 Monate
<b>Erntephase</b>	ca. 4 Monate
<b>Ertrag</b>	500 bis 3.000 kg pro Hektar
<b>Bohne</b>	oval, länglich
<b>Koffeinanteil</b>	0,8 bis 1,4 Prozent
<b>Geschmack</b>	fein, edel, fruchtig, frisch

98 Prozent des weltweit erzeugten Rohkaffees.



## ROBUSTA-KAFFEE

coffea canephora

<b>Ursprung</b>	Kongo
<b>Pflanze</b>	8-15 Meter hoch
<b>Anbaugebiet</b>	zwischen dem 10. Breitengrad nördlich und südlich des Äquators
<b>Anbauhöhe</b>	0 bis 700 Meter
<b>Blüte bis zur Reife</b>	10-11 Monate
<b>Erntephase</b>	ca. 6 Monate
<b>Ertrag</b>	2.300 bis 4.000 kg pro Hektar
<b>Bohne</b>	klein, rundlich
<b>Koffeinanteil</b>	1,7 bis 4 Prozent
<b>Geschmack</b>	würzig, erdig, holzig



## Kaffee-karamellierte Tomaten mit Spaghetti

### Zutaten für 4 Portionen

<b>600 g</b>	Spaghetti
<b>500 g</b>	Rispen-Cocktail-Tomaten
<b>2 Kugeln</b>	Büffelmozzarella
<b>1 Bund</b>	Frühlingszwiebeln
<b>400 ml</b>	Sahne
<b>3 EL</b>	Rohrzucker
<b>60 ml</b>	Espresso
	Butter, Ghee oder Olivenöl
	Salz
	Kubebenpfeffer

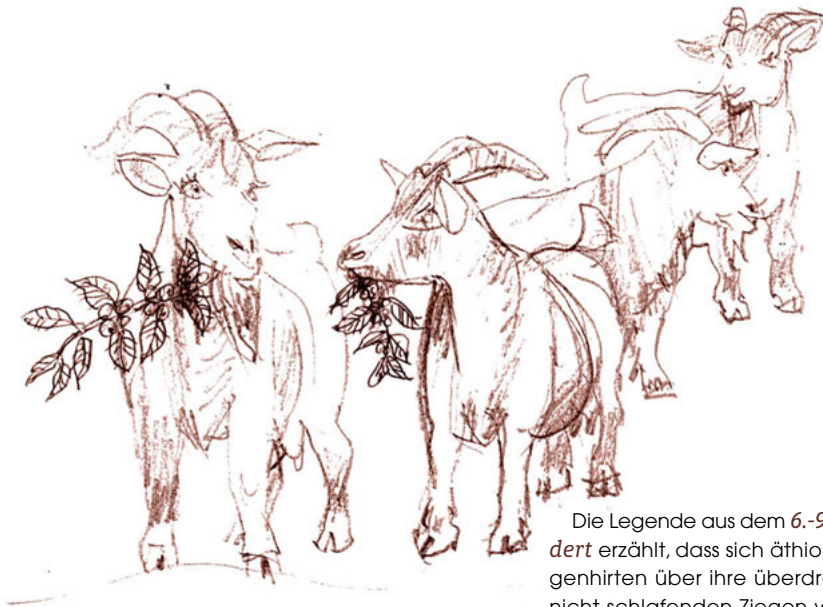
### Machen & Genießen

1. Vier Tomaten-Rispen in eine ofenfeste Form geben, mit Olivenöl beträufeln und 15 Minuten bei 200 Grad backen.
2. Spaghetti kochen, mit kaltem Wasser abschrecken, damit sie nicht nachziehen und beiseite stellen.
3. Die Frühlingszwiebeln in kleine Röllchen schneiden und in Butter/ Ghee oder Olivenöl andünsten. Zucker einstreuen, bis er leicht karamellisiert. Espresso und Sahne dazu gießen und leicht einkochen lassen, salzen und pfeffern.
4. In der Zwischenzeit die restlichen Tomaten halbieren und in die karamellierte Kaffee-Sahne-Mischung geben, kurz durchschwenken. Spaghetti dazu geben, alles gut vermengen und einmal leicht aufkochen lassen.
5. Zum Abschluss den Büffelmozzarella in Stücke zupfen und untermengen. Mit den im Ofen gebackenen Rispentomaten garnieren.



## Ach, Mittelmeer!

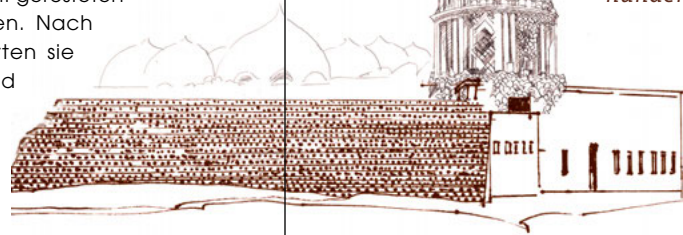
Ein Sehnsuchtsort schlechthin, wo Kaffee in allen Varianten deshalb so gut schmeckt, weil das Meer nicht weit und das Lebensgefühl unbeschwert ist. Die vier „Ms“ (Mischung, Mühle, Maschine und Mensch) wirken an südeuropäischen Kaffeetresen perfekt zusammen. Wer einmal einen Barista dabei beobachtet hat, wie er konzentriert, liebevoll und aufmerksam mit seiner Maschine umgeht, ahnt, welchen Stellenwert guter Kaffee in den mediterranen Ländern einnimmt. Das Ergebnis schmeckt umwerfend gut und ist belebend stark.



## Spurensuche durch die Jahrhunderte **Kaffee-Krimi**

Die Geschichte des Kaffees ist spannender als ein Krimi: Ziegenhirten, Mönche, Schmuggler, Kaufleute und Kaffee-Schnüffler kommen darin vor. Gehen Sie mit uns auf Spurensuche durch die Jahrhunderte.

Die Legende aus dem **6.-9. Jahrhundert** erzählt, dass sich äthiopische Ziegenhirten über ihre überdrehten und nicht schlafenden Ziegen wunderten. Sie suchten Rat bei den Mönchen. Diese fanden heraus, dass die Tiere bevorzugt dort grasten, wo Bäume mit kirschähnlichen Früchten standen. Die grünen, gelben und roten Früchte hatten die Tiere offensichtlich mitgefressen. Die Mönche erstellten aus den Früchten einen Sud. Das Ergebnis schmeckte nicht besonders gut und so warfen sie es ins Feuer. Hier verbreitete sich durch das Abbrennen der Bohnen ein so angenehmes Aroma, dass die Mönche neugierig wurden und das Getränk nochmals mit gerösteten Bohnen zubereiteten. Nach und nach verfeinerten sie das Ergebnis und machten sich so auf den Weg als Vorreiter unseres Kaffee-Getränks.



### **Kaffeepraline**

Nach der Entdeckung der Kaffee-Frucht wurde es in Äthiopien üblich, die Kaffee-Kirsche als „Snack“ zu reichen. Die zerstoßene Frucht wurde mit Hammelfett vermischt und zu einer kleinen, festen Kugel geformt, die für einen Energieschub sorgte.

Kaffee zur exklusiven Ware zu werden und trat seinen Siegeszug im arabischen Raum an. Samen und Pflanzen durften aber nicht außer Landes gebracht werden: Die wertvollen Bohnen durften nur geröstet das arabische Reich verlassen. Das Monopol auf Kaffee war geboren.

### **Arabische Händler**

Jemenitische Händler entdeckten im **11. Jahrhundert** das Potenzial der „Kaffee-Kugeln“ und nahmen einige Kaffee-Pflanzen aus Äthiopien mit nach Hause in den Jemen, wo sie den Grundstein für den Kaffeeanbau legten. Im **12./13. Jahrhundert** begann man, die Bohnen gezielt zu trocknen und zu rösten.

### **Hafenstadt Mokka**

Gewürze, Gold, Reis, Baumwolle und alle weiteren wichtigen Waren wurden über die arabische Hafenstadt Mokka gehandelt. Ab dem **15. Jahrhundert** begann auch der

### **Holländische Schmuggler**

Der Hype um Kaffee weckte auch Begehrlichkeiten bei den Kolonialherren. Im **17. Jahrhundert** schmuggelten die Holländer aus ihrer Kolonie Jemen einige Kaffee-Pflänzchen nach Amsterdam.



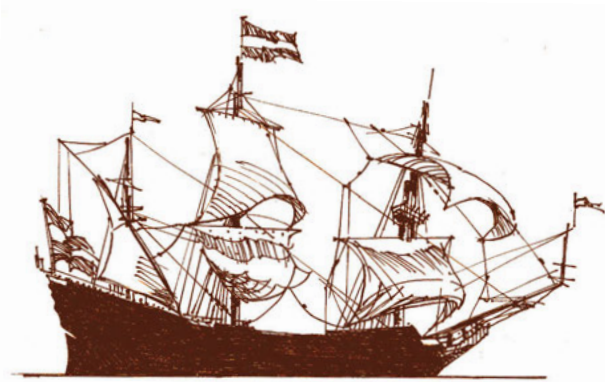
6.-9. Jahrhundert n.Chr.

11. Jahrhundert

12./13. Jahrhundert

15. Jahrhundert

17. Jahrhundert



weltlichen Fürsten dagegen genossen das Getränk trotz seines unchristlichen Ursprungs.

### Kaffeehäuser in ganz Europa

Das **17. Jahrhundert** legte den Grundstein für die Kaffeekultur in Europa: Zahlreiche Kaffeehäuser und Kaffee-Salons eröffneten in den wichtigen Städten wie Venedig, Paris, Konstantinopel, London, Wien, Amsterdam und Hamburg. Sie waren exklusiv und angesagt. Schließlich kam Kaffee aus weit entfernten, exotischen, unbekanntenen Regionen, um die sich viele Legenden rankten, und die der größte Teil der europäischen Bevölkerung niemals besuchen würde.

### Teufelsgebräu

In anderen Kulturen war Kaffee fester Bestandteil religiöser Bräuche, Zeremonien und Gepflogenheiten. Daraus entwickelten sich auch medizinische Anwendungen und Heilungen, die ganze Bücher in den Kulturen füllten. Den Kirchenvertretern in Europa war das schwarze Getränk unheimlich. Um den Kaffeekonsum zu stoppen, erließen sie einen Bann auf das Satansgetränk. Die



17. Jahrhundert

1766

19. Jahrhundert

### Die Kaffee-Schnüffler

Auch Friedrich der Große erkannte, dass sich mit dem Genuss der kleinen braunen Bohne Geld verdienen lässt. Er erhöhte im Jahr **1766** die Steuer für Luxusprodukte wie Wein, Likör und Kaffee und erließ **1767** die Kaffeeverordnung, die besagte, dass nur der Staat Kaffee rösten und die königlichen Zolllager und wenige Auserkorene ihn verkaufen dürfen. Eingesetzte Kaffee-Schnüffler hatten die Aufgabe, illegale Röstereien ausfindig zu machen und deren Waren zu beschlagnahmen. Zu diesem Zweck durften sie Wohnungen durchsuchen und Personen auf offener Straße anhalten und „abriechnen“.

### High Society

Noch bis ins **19. Jahrhundert** blieb Kaffee zum großen Teil ein edles Getränk, das sich die gehobenen weltlichen Schichten leisteten. Mit der Industrialisierung begannen die armen Arbeiterschichten, Kaffee mit ein wenig Fett, Salz und Pfeffer wie eine Suppe als Mahlzeitenersatz zu verwenden.

### Kaffee für alle

Im **20. Jahrhundert** war es so weit: Kaffee wurde für fast jeden in Deutschland erschwinglich und in den **1950er** Jahren entstand die Kaffeeindustrie mit

20. Jahrhundert

1950er

großen Markennamen, die wir teilweise heute noch kennen. Die Kaffee- & Kuchenkultur am Nachmittag mit Filterkanne und Schwarzwälder Kirschtorte entwickelte sich.

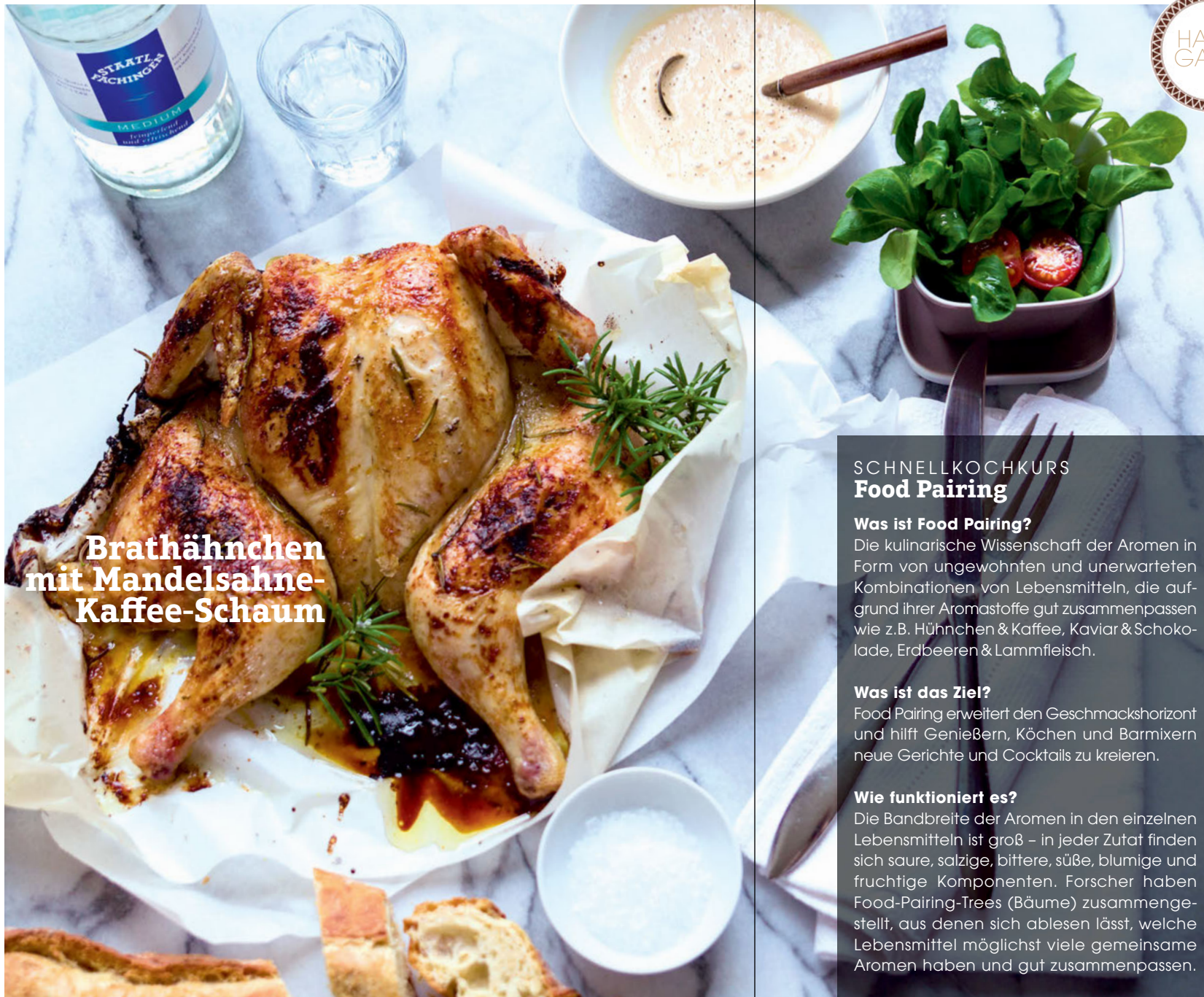
### Am Ziel

Seit dem **21. Jahrhundert** ist die Kaffeebohne am Ziel: Sie wird überall auf der Welt in den unterschiedlichsten Varianten geröstet, gemahlen, getrunken und verehrt. Große, internationale Kaffee Ketten, hippe Kaffeebars und traditionelle Cafés bieten für jeden Geschmack das passende Flair und die entsprechende Kaffeespezialität an. Die Anbaugebiete in mehr als 80 Ländern ziehen sich wie ein Gürtel rund um den Äquator.

So schließt sich der Kreis von naschenden Ziegen in Äthiopien zum weltweiten Kaffeegenuss heute.



21. Jahrhundert



# Brathähnchen mit Mandelsahne- Kaffee-Schaum



## Zutaten für 4 Portionen

- 1 Brathähnchen
- Olivenöl
- 2 EL Honig
- Rosmarinzweige
- 60 ml Espresso
- 200 ml Mandelsahne
- Salz
- Pfeffer

### SCHNELLKOCHKURS Food Pairing

#### Was ist Food Pairing?

Die kulinarische Wissenschaft der Aromen in Form von ungewohnten und unerwarteten Kombinationen von Lebensmitteln, die aufgrund ihrer Aromastoffe gut zusammenpassen wie z.B. Hühnchen & Kaffee, Kaviar & Schokolade, Erdbeeren & Lammfleisch.

#### Was ist das Ziel?

Food Pairing erweitert den Geschmackshorizont und hilft Genießern, Köchen und Barmixern neue Gerichte und Cocktails zu kreieren.

#### Wie funktioniert es?

Die Bandbreite der Aromen in den einzelnen Lebensmitteln ist groß – in jeder Zutat finden sich saure, salzige, bittere, süße, blumige und fruchtige Komponenten. Forscher haben Food-Pairing-Trees (Bäume) zusammengestellt, aus denen sich ablesen lässt, welche Lebensmittel möglichst viele gemeinsame Aromen haben und gut zusammenpassen.

## Machen & Genießen

1. Das Hähnchen waschen, trockentupfen und mit der Geflügelschere entlang der Rückenwirbelsäule aufschneiden, umdrehen und leicht flach drücken. Das Fleisch salzen und pfeffern, mit Olivenöl beträufeln, Rosmarinzweige dazu geben und bei 200 Grad eine Stunde im Ofen braten.
2. Olivenöl und Honig miteinander vermengen, das Hähnchen mit dieser Mischung nach 45 Minuten einpinseln.
3. Den Bratensaft in einer Pfanne auffangen, den Espresso, die Mandelsahne und etwas Salz dazu geben und kurz aufkochen lassen. Mit dem Pürierstab aufschäumen bis Bläschen entstehen.
4. Mit Baguette und Salat anrichten und servieren.



# „Wir leben Kaffee!“

*Er ist Visionär, Spinner und Gründer der ältesten Bio-Rösterei Deutschlands: Franz Niehoff. Hier erzählt er, wie aus Mut und Überzeugung Kaffeegenuss entsteht.*



**„Du bist ein Spinner!“** – das haben alle anderen zu mir gesagt, als ich 1978 mit 23 Jahren die Rösterei von meinem verstorbenen Vater übernahm und begann, den sogenannten „Dritte Welt/Eine Welt-Kaffee“ zu produzieren. Ich war einer der ersten Röster, der den Mut hatte, in diese Richtung zu gehen. Ich habe das aus Überzeugung gemacht, ohne zu wissen, ob wir Erfolg haben würden. So wie wir damals angefangen haben, das wäre heute gar nicht mehr möglich. Mit einem Freund bin ich nach Mexico geflogen und wir stießen auf die älteste Bio-Plantage der Welt: die Finca Irlanda. Ich war dann der erste Importeur, der zertifizierten Bio-Kaffee angeboten und an verschiedene Bio-Marken verkauft hat. Die wenigsten Firmen in der Lebensmittelbranche waren damals bereit, über Bio nachzudenken. Die Bio-Leute haben fast alle neu angefangen. Heute ist Bio allgegenwärtig und für die jungen Leute selbstverständlich.

Wir sind immer noch ein Familienunternehmen: Ich bin der Visionär, meine Schwester Anne hat unglaublich viel Detailwissen und kann extrem gut rösten und meine Tochter Pia ist zuständig für die neuen Ideen. Wir lieben und leben Kaffee! Bio hat den Anspruch ein besseres Lebensmittel zu sein. Aber es geht nicht nur um Bio, sondern um das große Ganze wie

*„Am liebsten trinke ich meinen Kaffee in Gesellschaft bei einer guten Diskussion, dann ist der Genuss am größten.“*

Nachhaltigkeit und Respekt und Schutz gegenüber dem Produkt, den Menschen und der Erde. Die Bauern freuen sich immer, wenn wir ihnen unser fertiges Produkt zeigen, das wir in Deutschland verkaufen. Das macht sie sehr stolz und zeigt ihnen den Wert ihrer Arbeit. Dieser ganzheitliche Ansatz ist für uns ein Teil von Ethik.

**Beim Rösten braucht man Ruhe**

Als Kaffeeröster musst du zuerst einmal Enthusiasmus mitbringen. Der Röstberuf ist ja eigentlich kein Lehrberuf, auch wenn es einige Seminare dazu gibt. Entweder du kannst es oder du kannst es nicht. Wenn ich früher Röstmeister ausgebildet habe, wusste ich nach der dritten Charge, ob der Mann das kann oder nicht. Meine Schwester Anne sagt immer: „Man muss sich in Ruhe mit der Röstung beschäftigen und die eigene Intuition und Intention einfließen lassen.“ Jede Charge ist anders, da spielt es auch eine Rolle, ob man morgens oder am späten Nachmittag röstet. Man braucht Liebe und Muße dazu und muss Spaß daran haben. Bei uns läuft zum Beispiel keine Musik, damit man den Röstvorgang hört. Das hat uns unser Vater beigebracht: „Wenn die

erste Bohne auseinander springt, dann gibt es einen Knack. Den musst du mitbekommen. Jetzt freuen sich die Kaffeebohnen und du musst auf-

passen und reagieren.“ Seine Worte beherzigen wir noch heute. Unsere Kunden, für die wir rösten, sind kleinere Unternehmen und in ihren Wünschen spezieller. Darauf können wir beim Röstprozess eingehen. Mit den Vollautomaten kommen die Leute wieder mehr in Kontakt mit den Bohnen und beschäftigen sich mit Qualität und Herkunft. Man erkennt als Kunde, ob eine Röstung einheitlich ist. Bei gemahlenem Kaffee ist das nicht möglich.

**Konsum & Genuss in Wellen**

Wir beobachten, dass sich Kaffeekonsum und Genuss in Wellen entwickeln,

**Bio-Anfänge in Gronau**

Die Kaffeerösterei Niehoff ist die älteste Bio-Rösterei Deutschlands. 1933 als Rösterei mit abgeschlossenem Kolonialwarenhandel in Gronau gegründet, stellte Franz Niehoff jun. bereits Anfang der 80er Jahre die gesamte Wertschöpfungskette auf Bio-Kaffee um: vom Einkauf direkt im Ursprungsland bis zur Röstung. Nach dem Verkauf der Rösterei 2011 gründete Franz Niehoff „Lenis Kaffeemanufaktur“, die er heute zusammen mit seiner Schwester Anne Niehoff-Kühne und seiner Tochter Pia Niehoff-Schuchardt betreibt.

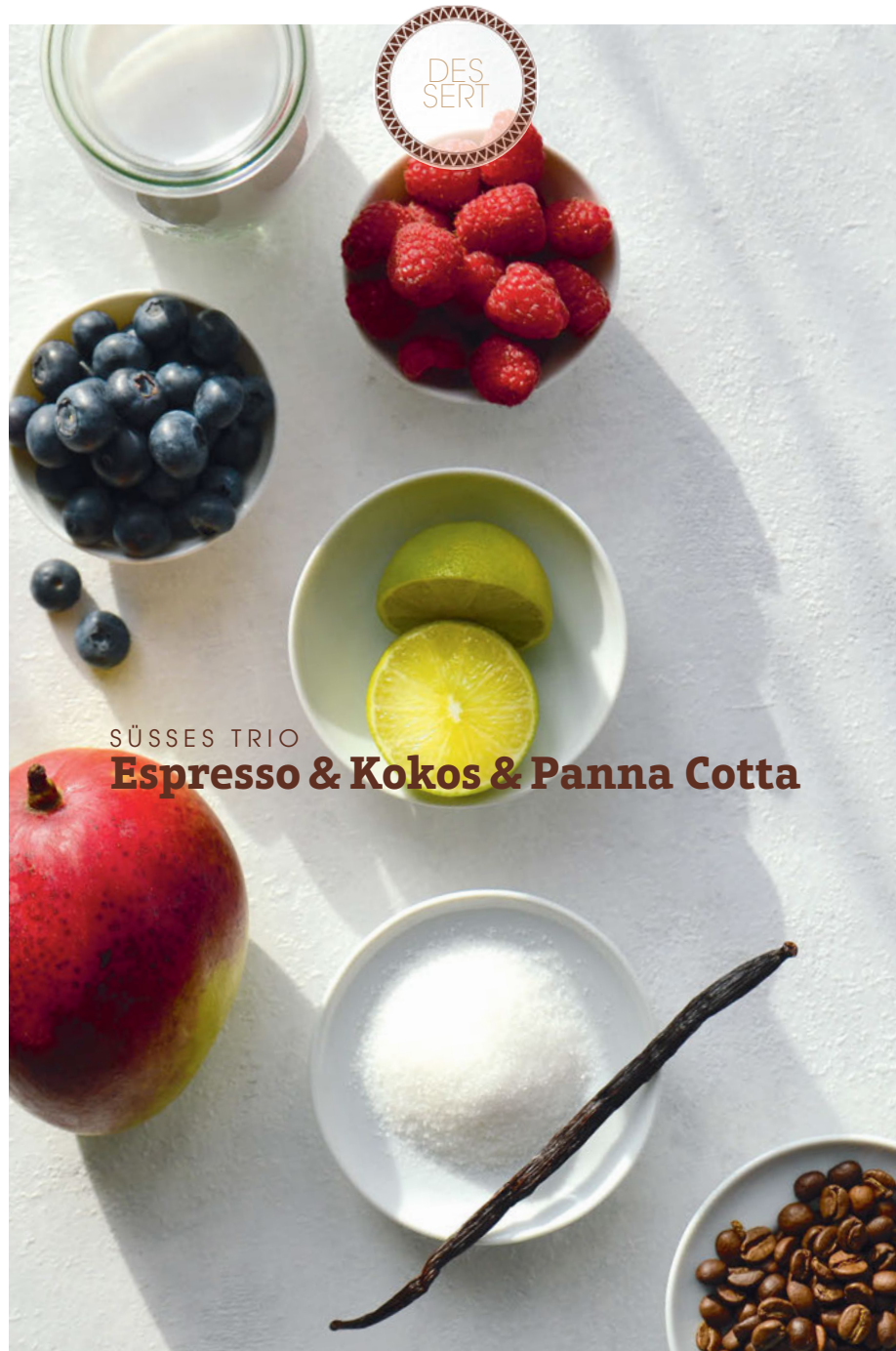
die ineinander übergehen. Meine Tochter Pia verfolgt diese Entwicklungen sehr genau.

Die erste Welle war nach dem zweiten Weltkrieg, als man froh war, sich Kaffee überhaupt leisten zu können.

Dann ging es über in die zweite Welle: Es kamen die ersten Einflüsse aus Italien nach Deutschland mit Espresso, Cappuccino oder Milchkaffee.

Die dritte Welle brachte neue Spezialitäten in den Hipster-Cafés wie zum Beispiel Cold Brew oder neue Filtermethoden sowie eine deutliche Nachfrage nach (Bio-) Qualität. Klein-Röstereien, lokale und regionale Geschäfte und Produzenten werden vom Verbraucher verstärkt unterstützt, weil sie eine andere Qualität anbieten können. Das sieht man auch in anderen Bereichen wie zum Beispiel den vielen kleinen Craft-Beer-Brauereien. Die Kunden können durch die Vielfalt zunehmend Unterschiede erkennen und wertschätzen.

In der vierten Welle geht die Optimierung von Röst- und Brühverfahren noch einen Schritt weiter. Alles wird technischer, anspruchsvoller und persönlicher. Dass jeder Konsument seinen Kaffee bald zu Hause selber röstet, wäre dann der Sprung in die nächste Welle. Ich bin sehr froh, dass Kaffee in Deutschland aus dem Konsumbereich in den Genussbereich gewandert ist. Die Deutschen haben gelernt, Lebensmitteln und auch Kaffee eine neue Wertschätzung entgegenzubringen und sind bereit, für gute Qualität einen fairen Preis zu bezahlen. Das ist eine gute Entwicklung!



SÜSSES TRIO

## Espresso & Kokos & Panna Cotta

### Zutaten für 6 Portionen

500 ml	Kokosmilch
3 EL	Espressobohnen
4 EL	Rohrzucker
3 Blatt	Gelatine
1	Vanilleschote
1	Limette
1	Mango
1 Schälchen	Himbeeren
1 Schälchen	Heidelbeeren



### Machen & Genießen

- Die Kokosmilch in einen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Espressobohnen dazu geben und eine Stunde ziehen lassen, so bleibt die Panna Cotta schön weiß. Danach durch ein Sieb abgießen.
  - Ausgekratzte Vanilleschote samt Schote und Zucker zur Kokosmilch geben. Einmal kurz aufkochen lassen und von der Herdplatte nehmen. In der Zwischenzeit die Gelatine in lauwarmes Wasser geben und gut ausdrücken. Die Vanilleschote aus der Kokosmilch nehmen und die ausgedrückte Gelatine gut einrühren. Diese Mischung 10 Minuten stehen lassen, danach in kleine Förmchen verteilen. **Mindestens drei Stunden** (besser über Nacht) im Kühlschrank kaltstellen.
  - Für das Topping die Mango schälen und das Fruchtfleisch herauslösen. Mit etwas Zucker und Limetensaft pürieren. Ebenso mit den Himbeeren und Heidelbeeren verfahren.
  - Die Panna Cotta vorsichtig aus den Förmchen lösen und stürzen. Jeweils mit dem pürierten Fruchtmarm und Früchten garnieren.
- Tipp:** Die Förmchen vor dem Stürzen in warmes Wasser stellen, damit sich die Panna Cotta geschmeidig vom Rand löst.

*„Life is short -  
eat dessert first.“*



AUF WELTREISE  
**Wer trinkt wie seinen Kaffee?**

*Kaffee spielt in fast allen Ländern und Kulturen eine besondere Rolle. Experte Michael Gliss stellt Ihnen eine schmackhafte Auswahl an internationalen Kaffee-Spezialitäten vor. Gehen Sie mit ihm und der kleinen braunen Bohne auf Weltreise.*



**Einen Kaffee, bitte!**

*Un caffè, per favore* Italienisch // *A coffee, please* Englisch // *Un café, s'il vous plaît* Französisch // *Un café, por favor* Spanisch // *Kawa prosiny* Polnisch // *En kop kaffe venligst* Dänisch // *Enan kafé parakaló* Griechisch // *Aparat molim* Kroatisch // *Een kopje koffie alsjeblieft* Niederländisch // *En kaffe kan* Norwegisch // *Odin kofe, pozhaluista!* Russisch // **请给我一杯咖啡** Chinesisch

ITALIEN  
**Cappuccino**

**Kaffeesorte**  
 Espresso – 90 % Coffea Arabica, 10 % Coffea Canephora.  
 Kräftige Röstung, kernig mit Kanten und Ecken, um durch die Milch durchzudringen.

**Zusammensetzung**  
 Ein klassischer Cappuccino besteht aus exakt je einem Drittel Espresso, Milch und Milchschaum.

**Zubereitung**  
 Erst den Espresso aus dem Siebträger oder dem Vollautomaten in die Tasse laufen lassen, dann die Milch dazu geben und als krönenden Abschluss den Milchschaum.

**Das Besondere**  
 Ein Gefühl von Dolce Vita. Er versetzt Sie nach Italien. Für die Wagemutigen und Empfindlichen unbedingt auch mit Soja- oder Mandelmilch ausprobieren.

MEXICO  
**Café de olla**  
 in der Tontasse/im Tontöpfchen

**Kaffeesorte**  
 Mexiko, Chiapas-Region: 70 % Coffea Arabica, 30 % Coffea Canephora.

**Zusammensetzung & Zubereitung**  
 Zimtstange, Nelken und ein paar hauchdünne Streifen Orangenschale mit Wasser aufkochen und gut durchziehen lassen. Das grob gemahlene Kaffeepulver, Zucker und nach historischem Rezept dunkle Schokolade beigegeben, erneut hochkochen und dann in das Tontöpfchen durchsieben. Dann fünf Minuten ziehen lassen und erneut vorsichtig durch ein feines Sieb in ein Tontöpfchen gießen. Wer mag, Milch dazugeben.

**Das Besondere**  
 Versetzt Sie in eine der Ursprungsregionen des Kaffees und in historische Zeiten des Landes.

## VIETNAM **Ca Phe Sua Da**

### **Kaffeesorte**

10 % Coffea Arabica, 90 % Coffea Canephora ist die klassischste Komposition im Ursprung. Kräftigste Röstung, rauchig und lakritzig mit Kanten und Ecken. Für den europäischen Gaumen unbedingt auch mit mildereren, geschmeidigeren Sorten umsetzbar.

### **Zusammensetzung**

Kaffee aus extrem starker Röstung und mit sehr hohem Robusta-Anteil, Kondensmilch, Eiswürfel

### **Zubereitung**

Heißes Wasser aufgießen, das langsam durch den Filter tropft und sich im Glas mit der Kondensmilch vermischt. Dann Eiswürfel hinzugeben.

### **Das Besondere**

Die Kaffeekultur wurde maßgeblich durch die europäischen, insbesondere die französischen Einflüsse nach Vietnam gebracht. Mittlerweile ist der „Ca Phe Sua Da“ die Visitenkarte für die vietnamesische Kaffeekultur.

## ÖSTERREICH **Der Obermayer**

### **Kaffeesorte**

100 % Coffea Arabica. Mein Favorit für dieses Rezept ist ein wunderbar saftiger, weicher Kaffee aus Kenia mit einem Hauch einer Kakaonote im Ausklang.

### **Zusammensetzung**

Espresso oder klassischer Filterkaffee je nach gewünschter Aromastärke. Halbflüssige, sehr kalte Schlagsahne, Rohrohrzucker.

### **Zubereitung**

Wegen der Optik bietet sich der Kaffee im Glas an. Den Kaffee mit dem braunen Zucker oder Rohrohrzucker gut verrühren bzw. sich auflösen lassen. Sehr kalte halbflüssige Schlagsahne über einen umgedrehten Löffel langsam auf die Oberfläche aufsetzen. Am Anblick des Kunstwerks erfreuen und dann rasch trinken, um die beiden unterschiedlichen Temperaturen und Konsistenzen zu genießen.

### **Das Besondere**

Eine der ganz traditionellen Wiener Kaffeespezialitäten, die am Tisch zubereitet wird.

## AUSTRALIEN & NEUSEELAND **Flat White Cappuccino Down Under**

### **Kaffeesorte**

Espresso: 90 % Coffea Arabica, 10 % Coffea Canephora. Kräftige Röstung, kernig mit Kanten und Ecken, um durch die Milch durchzudringen.

### **Zusammensetzung**

Gerne mit einem doppelten Ristretto, also noch kräftiger und aromatischer als der Espresso. Milch und cremiger, fast flüssiger Milchschaum mit ganz wenig Luft beim Aufschäumen.

### **Zubereitung**

Erst den Espresso aus dem Siebträger oder dem Vollautomaten in die Tasse laufen lassen, dann den fast flüssigen Milchschaum dazugeben.

### **Das Besondere**

Mediterranes Kaffeefühl frisch interpretiert mit einem samtigen Kaffee-Dessert-Gefühl beim Trinken durch den sahnig-flüssigen Milchschaum.

## SÜDAFRIKA **Coffee in a cone Kaffee-Waffel**

### **Kaffeesorte**

Espresso- oder Filterkaffee.

### **Zusammensetzung**

Espresso oder Cappuccino. Eiscrème-Waffel/Waffelhörnchen mit innerer Schokoladen-Verkleidung. Garnitur nach Wahl mit Nüssen, Schokolinsen, Früchten.

### **Zubereitung**

Espresso oder Cappuccino wird zubereitet und dann in die Waffel gegeben, verziert und genossen.

### **Das Besondere**

Wunderbare, überraschende Kombination der Crunchy-Textur der Waffel, dem schokoladigen Innenleben und dem kernigen Kaffeearoma als flüssige Füllung. Verzauberndes Südafrika-Feeling mit europäischen Wurzeln.





TANZ INS GLÜCK

## Baiser-Torte Pavlova

*Zwei Länder im Streit, eine Tänzerin und ihr Tutu – das sind die Zutaten, aus denen die Pavlova gemacht ist. Nehmen Sie Platz, trinken Sie eine Tasse Kaffee und tauchen Sie ein in die kulinarisch-künstlerische Welt der Jahrhundertwende.*

**Vom Tanz zur Torte** Leicht wie ein Tutu – so muss die Baisermasse einer gelungenen PAVLOVA-TORTE sein. Benannt nach der russischen Tänzerin Anna Pawlowa besteht die kulinarische Version der Leichtigkeit aus Baiser, Sahne und Früchten.

Die russische Ballerina war in den Jahren um die Jahrhundertwende eine international gefeierte Tänzerin. Zusammen mit Vaslav Nijinsky bildete sie das tänzerische Traumpaar der „Ballets Russes“, die erfolgreichste Ballettkompanie der damaligen Zeit unter der Leitung von Sergej Diagilew. Das russische Ensemble trat ab 1908 weltweit auf und versetzte mit seinen Darbietungen das Publikum in Staunen und Begeisterung.

Ende der 1920er Jahre hatte Anna Pawlowa sowohl in Australien als auch in Neuseeland Gastauftritte. Seitdem beanspruchen beide Länder die Erfindung und Namensgebung der Süßspeise für sich. Die Australier führen ihre PAVLOVA auf den deutschstämmigen Herbert Sachse zurück, der als Küchenchef des Hotels Esplanade in Perth/Australien diese Torte im Jahr 1935 erfunden haben soll. Die Neuseeländer sehen das anders. In einem Kochbuch aus dem Jahr 1929 ist bereits ein Rezept für Pavlova Cakes enthalten, die weitgehend der bekannten PAVLOVA entsprechen, mit dem Unterschied, dass es sich dabei um mehrere kleine Törtchen handelte.

Ganz egal, wer es gewesen ist, der die Süßspeise der Dame gewidmet hat, bis heute denken viele Menschen bei der PAVLOVA an die Torte und dann erst an die begnadete Tänzerin.

## Zutaten für 6 Portionen

Für das Baiser

- 200 g Eiweiß  
(entspricht 6 Eiern)
- 200 g Zucker
- 200 g Puderzucker

Für die Füllung

- 300 g Schlagsahne
- 1 TL Kaffee (ganz fein gemahlen)
- 6 Weinbergpfirsiche
- 200 ml Süßwein
- ½ Vanilleschote
- Kokosraspeln
- Getrocknete Holunderblüten



## Machen & Genießen

1. Eiweiß schaumig aufschlagen, Zucker langsam einrieseln lassen und weiter aufschlagen, bis ein steifer, glänzender Eischnee entsteht. Dann den Puderzucker vorsichtig unterheben.
2. Backofen auf 90 Grad (Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Eiweißmasse entweder in 6 kleine Kreise aufteilen oder einen großen Kreis formen, in der Mitte eine Mulde einarbeiten. Um eine schöne Mulde in der Mitte der kleinen Baisers zu bekommen, eine Espressotasse während des Backens in das Eiweiß stellen und nach 10 Minuten unbedingt wieder herausnehmen, damit sie nicht am Baiser haften bleibt. Das Blech auf ein zweites Backblech setzen, dies verhindert, dass der Boden der Baisermasse anbrennt. 70 Minuten backen und dabei darauf achten, dass das Baiser schön weiß bleibt. Bei geöffneter Tür im Backofen auskühlen lassen.
3. Die Pfirsiche kurz mit kochendem Wasser abschrecken, schälen und in Spalten schneiden. Süßwein mit der halben Vanilleschote (Mark vorher auskratzen) aufkochen, von der Platte ziehen und die Pfirsichspalten in der Flüssigkeit ziehen lassen. Alles vollständig abkühlen lassen.
4. Schneebeesen, Schüssel und Sahne mindestens 30 Minuten vor dem Sahneschlagen in den Kühlschrank stellen. Die Sahne mit dem feingemahlten Kaffee erst langsam aufschlagen bis sie etwas andickt, dann bei höherer Geschwindigkeit komplett aufschlagen.
5. Die Sahne in die Mulde des Baisers füllen und die Pfirsichspalten darauf verteilen. Kokosraspeln darüber streuen und mit Holunderblüten garnieren.

**TIPP:** Das Baiser können Sie bereits ein bis zwei Tage vorher zubereiten und in einer luftdicht abgeschlossenen Dose aufbewahren.



## Kluger Kaffee-Genuss

### Mit oder ohne Milch?

Regionale  
**Bio-Frischmilch** schmeckt  
besser! Zur Abwechslung

- fettarme,
- Soja- oder
- laktosefreie Milch

ausprobieren. Milch will  
immer umgehend zurück  
in die Kühlung.

### Fair-Play

Nicht nur beim Fußball gilt:  
Fair-Play für alle. Kaffeebauern  
verdienen einen fairen Handel  
und einen angemessenen Preis.  
Achten Sie auf die **W**-Fragen bei  
der Kaffee-Herkunft: **Was** wird **wo**,  
**wie**, von **wem** und zu **welchen**  
Bedingungen angebaut?

### Achtung, das ist eine Regel!

Das, was in der Tasse landet, ist nur so gut, wie das,  
was oben in die Kaffee-Maschine kommt.  
Die gut schmeckende Tasse Kaffee macht Gäste zu  
Stammgästen, nicht der billige Preis.



## Kaffee-Kuriositäten

# Wissen, das Spaß macht und schmeckt

### *Wen interessiert die Bohne?*

„Das interessiert mich nicht die Bohne“, ist eine Redewendung, die bereits seit dem 13. Jahrhundert als Ausdruck des Unbedeutenden verwendet wird. Bohnen (ebenso wie Erbsen) ergeben nur in großer Stückzahl einen Sinn. Eine einzelne besitzt dagegen keinen Wert und interessiert nicht die Bohne.

### *Auf Kaffee-Mission*

**Der Kaffeesatz** geht neue Wege: Produkt-designer haben gebrauchten Kaffeesatz als vielseitiges Material entdeckt und kreieren mit einer innovativen Verwertungsmethode neue Produkte wie z.B. Tassen. Die Vorteile: leichtes Gewicht, lange Haltbarkeit, Waschbarkeit und eine marmoriert anmutende Oberfläche. Außerdem lässt sich Kaffeesatz zu Briketts und Biomasse-Pellets zum Heizen pressen oder landwirtschaftlich nutzen. Eine Pilzfarm in Frankreich („Les Champignons de Marseille“) nutzt Kaffeesatz vermisch mit Heu erfolgreich zum Anbau ihrer Pilze.

### *Kein Wort von Shakespeare*

Kaffee ist in Europa ein „junges“ Hipster-Getränk, denn man kennt ihn erst seit gut vierhundert Jahren. Weder in der Bibel, noch in der Tora oder im Koran finden sich Hinweise auf Kaffee. Auch bei Shakespeare, Dante oder Cervantes liest sich kein Wort über das allgegenwärtige Genussmittel.

## Ehevertrag mit Bohnen

Im mittleren Osten war Kaffee häufig Bestandteil von Eheverträgen. Er erlaubte Ehefrauen, so oft und so viel Kaffee zu trinken, wie sie wollten. **Das Nicht-Einräumen dieses Kaffeerechts war ein Scheidungsgrund.**

### Höhere Mathematik

Ein Kilogramm Kaffee ergibt zwischen 120 und 150 Tassen Kaffee, zunächst unabhängig von der Zubereitung. Die persönliche Vorliebe der Aromastärke bestimmt dann, ob es 6, 8 oder 16 Gramm pro Tasse werden.

### „Muckefuck“

Der französische Begriff **„Mocca faux“** – übersetzt der „Falsche Mocca“ – wurde übernommen, vereinfacht und verballhornt und bleibt überliefert als Muckefuck in aller Munde. Er bezeichnet Getreidekaffee aus Zichorien, Roggen, Gerste, Hafer und allem, was geröstet werden konnte, um ein heißes, braunes Getränk zuzubereiten, das zumindest ansatzweise an echten Bohnenkaffee erinnert.

### Datingplattform Kaffee

Kaffee ist das beliebteste Getränk beim ersten Date. Tatsächlich geht die Mehrheit der Deutschen (73,3%) bei der ersten Verabredung einen Kaffee trinken. Auch die Frage **„Kommst du noch mit auf einen Kaffee?“** beinhaltet einen mehr oder weniger deutlichen Annäherungsversuch.

### Liebesbeweis

Noch heute gibt es einen Brauch aus dem arabischen Raum, der in der Türkei bekannt ist: Dem zukünftigen Bräutigam wird ein versalzener und mit schärfsten Gewürzen und Zitrone zubereiteter, miserabler Kaffee serviert. Diesen muss er anstandslos trinken, um so zu beweisen, dass er seiner zukünftigen Frau würdig ist und alles für sie tun würde.





## IMPRESSUM

### Herausgeber

Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH  
Brunnenstr. 11 · D-65626 Birlenbach OT Fachingen  
Telefon 06432-9834-0  
Info-Service, gebührenfrei 0800-1008156

[www.fachingen.de](http://www.fachingen.de)  
[www.facebook.com/Staatl.Fachingen](https://www.facebook.com/Staatl.Fachingen)  
[www.youtube.com/Staatl.Fachingen](https://www.youtube.com/Staatl.Fachingen)  
[www.fachingen.tv](http://www.fachingen.tv)

### Konzept, Redaktion & Gestaltung

Atelier · Welch ein Genuss!®  
Sankt-Apern-Straße 14-18 · 50667 Köln

AUTOR Michael Gliss  
REDAKTION & KONZEPT Michael Gliss  
Yvonne Meininger  
Matthias Miellitz

PROJEKTLEITUNG Yvonne Meininger

FOODSTYLING & FOTOGRAFIE Claudia Gliss  
[www.missgliss.de](http://www.missgliss.de)

LAYOUT & ILLUSTRATIONEN Matthias Miellitz

FOTOS Stockfotos-MG (Typo Cover); Liudmila Travina (S.21); Yakobchuk Olena, gllitukha, Dangubic, Ecoimages (alle S.38-41); chayathon2000 (S. 49)

Eine Haftung des Autors bzw. der Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Alle Inhalte und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Herausgebers urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen sowie insbesondere für die Mikroverfilmung und die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.



## **Sie lieben Kaffee?**

*Dann begleiten Sie uns auf eine genussvolle und unterhaltsame Reise in die Welt der kleinen braunen Bohne.*

*Entdecken Sie interessante Rezepte und erweitern Sie Ihr Wissen rund um die beiden Lieblingsgetränke der Deutschen: Kaffee & Mineralwasser!*

*Viel Freude beim Lesen, Nachkochen und Genießen!*

**STAATL.  
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.