

„Der optimale Kaffeegeschmack ist individuell“

Kathrin Hauser ist Barista und Schulungsleiterin bei der Dallmayr Academy



Welche Fragen werden Ihnen in Bezug auf Kaffee am häufigsten gestellt?

Verbraucher wollen heutzutage mehr über ein Produkt wissen – eine Entwicklung, die wir sehr begrüßen. Kaffee ist schließlich das Lieblingsgetränk der Deutschen, mit einem durchschnittlichen Pro-Kopf-Verbrauch von gut 162 Liter pro Jahr. Für die Kunden spielt es zunehmend eine größere Rolle, wo der Kaffee angebaut, wie er geerntet und anschließend aufbereitet wurde. Denn: Jeder einzelne Schritt, von der Pflanze bis in die Tasse, entscheidet über Qualität und Geschmack. Gleichzeitig möchten viele Verbraucher sicher gehen, dass sie zu Hause bei der Kaffeezubereitung alles richtig machen. In dem Zusammenhang tauchen Fragen häufig zur Dosierung, Frische des Kaffees, Lagerung, Entkoffeinierung oder der Magenfreundlichkeit auf.

Wie schmeckt der optimale Kaffee?

Der optimale Kaffeegeschmack ist sehr individuell und wird geprägt durch Gewohnheit, Kultur und Erfahrung. Hinzu kommen Vorlieben für Zusätze wie Milch, Zucker oder Sahne. Ich denke, ein Kaffee ist dann sehr gut, wenn man Lust auf eine zweite Tasse oder mehr hat. Mein momentaner favorisierter Kaffee ist ein fruchtiger Yirgacheffe als Cold Brew zubereitet. Durch die fehlende Hitze bei der Zubereitung kommen die fruchtigen Noten und geschmacklichen Besonderheiten dieses Kaffees besonders gut zur Geltung. Allerdings habe ich auch festgestellt, dass ein Kaffee, der mir gefällt, nicht zwangsläufig auch den Geschmack von anderen trifft. Deshalb kann ich jedem nur empfehlen, viele Kaffees auszuprobieren und auch mal den Mut für Neues aufzubringen.

Wie bereitet man den optimalen Kaffee zu?

Die Zubereitung sollte je nach Kaffee und Geschmackspräferenz gewählt werden, zum Beispiel Vollautomat, Siebträger oder Filterkaffee. Bei allen Zubereitungsarten sind einige Parameter zu beachten, ansonsten lohnt es, zu experimentieren. Jede Methode hat ihre Vorzüge, bei der Handhabung wie beim Endprodukt. Filterkaffee erlebt momentan in der Wahrnehmung, der Zubereitung, bei der Röstung und im Geschmack ein Comeback. Durch die, im Gegensatz zu einem Espresso, hellere Röstung kann man im Filterkaffee differenziertere Geschmacksnuancen wahrnehmen. Je nachdem ob man einen Handfilter, eine Chemex-Kanne, Aero Press, French Press,

Karlsbader Kanne oder einen Coffee Syphon zum Aufbrühen benutzt, schmeckt derselbe Kaffee jedes Mal unterschiedlich. Eine pauschale Zubereitungsart für den optimalen Kaffee gibt es daher nicht.

Welche Rolle spielen in dem Zusammenhang die Kaffeesorte, der Mahlgrad, das Wasser und der Druck?

Am wichtigsten ist natürlich die Kaffeesorte; sie entscheidet über das mögliche Potenzial des Kaffees. Es gibt Blends, deren Geschmack sich über einen langen Zeitraum kaum merklich verändert. Auf der anderen Seite stehen die Grand Crus oder Single Origins, also Kaffees eines bestimmten Ursprungs. Vergleichbar mit einem Wein wird auch das Aroma bei letzteren maßgeblich von der Varietät der Kaffeepflanze und des Terroir beeinflusst. Das gleiche gilt für Säure und Komplexität – so wird aus jedem Kaffee ein besonderes Erlebnis. Anschließend spielen auch der Mahlgrad, die verwendete Menge und das Verhältnis von Kaffeemehl zu Wasser, die Wassertemperatur und das Brühverfahren eine entscheidende Rolle. An jedem der genannten Einflussgrößen kann man schrauben und die Extraktion des Kaffees beeinflussen, was zu einem veränderten Ergebnis in der Tasse führt. Der Mahlgrad beispielsweise entscheidet darüber, wie groß die Oberfläche des gemahlten Kaffees ist und somit die Größe der Kontaktfläche von Kaffee und Wasser. Deshalb gilt, je kürzer das Kaffeemehl mit Wasser in Kontakt ist, desto feiner der Mahlgrad. Druck ist eine Komponente, die bei der Espressozubereitung eine wichtige Rolle spielt. Eine Siebträgermaschine muss etwa 8-10 bar Druck aufbauen, damit ein „echter“ Espresso zubereitet werden kann – das ist fast doppelt so viel Druck wie bei einem Champagnerkorken.