



Ist das die Zukunft des Kaffeedegustierens? iPhone zücken und fotografieren.



ZVG

Mahlkönig sponsert World Coffee Events

Ende Oktober wurde im Rahmen der Host, der Internationalen Fachmesse für die Fachindustrie des Gastgewerbes, in Mailand der neue, dreijährige Sponsorenvertrag zwischen der Firma Mahlkönig und den Organisatoren der World Coffee Events unterzeichnet. Damit wurde Mahlkönig von den Veranstaltern als offizieller Espresso-Mühlensponsor für die kommenden Barista-Weltmeisterschaften (WBC), die World Latte Art (WLAC) und Good-Spirits-Weltmeisterschaften (CIGS) ausgewählt. Zusätzlich ist Mahlkönig exklusiver Mühlensponsor der World-Cup-Taster-Weltmeisterschaft (WCTC). (ekn)

Kaffeedegustieren leicht gemacht: Mit diesen Tricks arbeiten die Profis

Wer Kaffee fachlich korrekt degustieren will, muss einen grossen Aufwand dafür betreiben. Wir haben Kaffeespezialisten gefragt, wie es einfacher geht.

Professionelles Kaffeedegustieren ist aufwändig. So braucht es unter anderem einen Raum von 40 Quadratmetern, eine Raumtemperatur von 20 Grad Celsius, eine Luftfeuchtigkeit von 50 bis 65 Prozent und mindestens 15 Prüfer, die erst noch geschult sein sollten. Ein Aufwand, der vermutlich nur sehr selten betrieben wird. Wie also degustieren Kaffeeprofis, wenn es schnell und unkompliziert gehen soll? Gloria Pedroza ist die Cup-Tasting-Weltmeisterin von 2006. Sie arbeitet in Zug für die Firma Bernhard Rothfos Intercafé AG und ist dort als Qualitäts-Managerin tätig. Wenn Gloria Pedroza für sich Kaffee degustiert, geht sie wie folgt vor:

- × 60 g Kaffee auf einen Liter Wasser
- × Röstfarbe des Kaffees mittel bis dunkel
- × grober Mahlgrad des Kaffees
- × am besten filtriertes Wasser
- × Wasser bis zu ca. 95 °C aufwärmen
- × Kaffeepulver in die Frenchpresskanne geben und bis zur Hälfte mit Wasser aufgiessen
- × zwei Minuten ziehen lassen
- × umrühren und Aroma analysieren
- × mit Wasser ganz auffüllen und nochmals zwei Minuten ziehen lassen
- × Kaffee degustieren

Für die eigentliche Degustation nimmt die Cup-Tasting-Weltmeisterin von 2006 eine kleine Portion Kaffee mit einem Löffel in den Mund. Sie schlürft diesen über den Löffel in den Gaumen. Dabei wird die Flüssigkeit auf der Zungensoberfläche verteilt, was dazu führt, dass die Geschmacks- und Aromen besser erkannt werden können. Wer sich übrigens fragt, was für einen Kaffee eine Cup-Tasting-Weltmeisterin wohl trinkt, so sei verraten, dass sie sich immer wieder mal Jamaica Blue Mountain gönnt.

André Strittmatter

Was der Röster des Jahres 2010 André Strittmatter jeweils trinkt, ist uns nicht bekannt. Dafür aber, wie er bei einem Restaurantbesuch den Kaffee degustiert. Dazu sagt Strittmatter:

«Als Erstes schau ich mir die Kaffeemaschine an. Die verrät mir über die zu erwartende Qualität schon einiges. Sollte bei einer halbautomatischen Kaffeemaschine der Siebträger draussen liegen (kalt), würde ich erst gar keinen Espresso bestellen.» Wenn André Strittmatter seine Bestellung dann erhält, versucht er als Erstes, das Aroma zu riechen. Danach wird die Farbe der Crema begutachtet. Dies tut er nach den Vorgaben der World Barista Championship in dem er die

Crema mit dem Löffel vor und zurück zieht. Erst dann wird degustiert und zwar so, dass gleichzeitig zum Kaffeereinziehen auch Luft mitgezogen wird. Jetzt wird der Kaffee sensorisch beurteilt. Je nachdem wie diese Beurteilung ausfällt, wird der Kaffee gelobt, oder wenn er nicht den Erwartungen entspricht, reklamiert Strittmatter durchaus auch einmal.

Giovanni Meola

Jemand, der sich mit Reklamationen zurückhält, ist der dreifache Schweizer Barista-Meister Giovanni Meola. Er sagt dazu: «Der Restaurationsmitarbeiter kann in den meisten Fällen nichts dafür, dass der Espresso oder Kaffee schlecht ist. Zudem habe ich grossen Respekt vor der Leistung, die die Mitarbeiter in der Restauration tagtäglich erbringen müssen. Sie stehen zwischen dem Gast und dem Chef, sind immer unter Druck. Deshalb reklamiere ich nicht. Allerdings habe ich es mir zum Ziel gesetzt, künftig einen Weg zu finden, auf respektvolle Art auf schlechten Kaffee aufmerksam zu machen.» Doch bevor Giovanni Meola überhaupt Grund haben kann, eine allfällige Reklamation anzubringen, degustiert er zuerst. Und zwar wie folgt:

- × Als Erstes bestellt er einen Espresso.
- × Sobald er diesen erhalten hat, begutachtet er die Crema. Die Farbe der Crema verrät Giovanni Meola, ob der Espresso zu kalt gebrüht wurde, ob er verbrannt ist oder ob der Espresso schon zu lange stand.
- × Die perfekte Crema hat eine schöne braune Note, optimal wäre es, wenn die Crema marmoriert wäre oder Tigerstreifen hätte.
- × Wenn die Crema analysiert ist, wird der Espresso getrunken. Aufgrund dieser Degustation analysiert Meola den Espresso.

2012 wird eine Weltneuheit auf den Markt kommen. Eine iPhone-App, das die Kaffeedegustation revolutionieren wird.

- × Ein guter Espresso hat für ihn einen vollen Körper.
- × Nach der ersten Grobeinschätzung versucht der dreifache Schweizer Barista-Meister die Nuancen des Espressos zu erkennen. Ob er zum Beispiel Frucht- oder Schokoladennoten beinhaltet. Hier trennt Meola dann klar nach seiner Tagesverfassung. Denn es gibt Tage, an denen er mit einer Fruchtnote gar nichts anfangen kann. Dies würde dann nicht etwa zu einer schlechten Beurteilung des Es-

presses führen, sondern einfach zur Feststellung, dass er heute lieber einen Espresso mit Schokoladennote trinken würde. Ein wirklich guter Espresso löst bei Giovanni Meola übrigens positive Erinnerungen an die eigene Jugendzeit in Italien aus.

Um Kaffee zu degustieren, schlürft die Cup-Tasting-Weltmeisterin eine kleine Portion Kaffee mit einem Löffel.

Für den Autor dieses Artikels ist nach all den Gesprächen mit Kaffeeprofis übrigens klar: Wer Kaffee degustieren will, der soll dies in jedem Fall immer ohne Zucker, Rahm oder Milch tun. Der Kaffee soll schwarz degustiert werden. Wer die Degustation dann abgeschlossen hat, darf den Kaffee aber schliesslich so trinken, wie er es am liebsten hat. Ob schwarz oder Milch in den Espresso kommt, ist die alleinige Entscheidung des Konsumenten. Auch wenn Kaffeeliebhaber bei diesem Gedanken natürlich den Kopf schütteln.

All jenen, denen die Art und Weise des Kaffee-Degustierens immer noch zu kompliziert ist, die dürfen sich auf das Jahr 2012 freuen. In den ersten vier Monaten dieses Jahres wird eine Kaffee-App für das iPhone auf den Markt kommen. Sie enthält neun Bereiche wie zum Beispiel: Kaffeewissen, Rezepte, Kaffe Zubereitung (Systeme), Kaffeetest, Extraktionszeiten, Barista-Tools, Veranstaltungskalender rund um Kaffee. Welcher Kaffeetyp bist Du? Und wie wird Kaffee weltweit zubereitet? Besonders spannend dürfte der Kaffeetest sein. Damit kann man dann den Espresso mit dem iPhone fotografieren und schon erhält man via App das Degustationsresultat. Eine App, auf die ich mich echt freue. Ernst Knuchel



Redakteur Ernst Knuchel schreibt in einer alle zwei Wochen erscheinenden Serie über die Welt des Kaffees. Er absolvierte das Nachdiplomstudium «The Science and Art of Coffee» an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil. Zudem ist er Geschäftsführer des Start-up-Unternehmens Freshcoffee.

Fairtrade-Kaffee auf dem Prüfstand

Ein Forschungsprojekt der Max-Havelaar-Stiftung (Schweiz) und der ZHAW (Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften) in Wädenswil kommt zu einem klaren Schluss: Es gibt keine sensorische Differenz zwischen Fairtrade- und Nicht-Fairtrade-Kaffee. Der Chemiker und Kaffeespezialist Chahan Yeretzian, Dozent und Leiter der Fachstelle Analytische und Physikalische Chemie an der ZHAW in Wädenswil und Vorstandsmitglied der Swiss SCAE hat im Projekt «Fair Bean» 20 verschiedene Kaffeearten – 14 Fairtrade-Mischungen und sechs konventionelle Kaffees – zuerst sensorisch und anschliessend instrumentell untersucht. Um die sensorische Qualität von Kaffee mess- und vergleichbar zu machen, wurde in einem wegweisenden wissenschaftlichen Verfahren jede einzelne Kaffeemischung analysiert. Zuerst wurden die Mischungen sensorisch, das heisst von professionellen Kaffeedegustanten erfasst, und anschliessend instrumentell vermessen. Daraufhin wurde ein mathematisches Modell entwickelt, das erlaubte, aus der instrumentellen Messung das sensorische Profil eines Kaffees zu berechnen und objektiv vorauszusagen.

Die Untersuchung der ZHAW kam zu einem klaren Schluss: Es konnten sensorisch keine Qualitätsunterschiede zwischen Fairtrade- und Nicht-Fairtrade-Mischungen festgestellt werden. Aus der sensorischen und anschliessenden instrumentellen Analyse entstand für jede Kaffeemischung ein Geschmacksprofil, das der Kaffeemischung verschiedene sensorische Attribute zuordnet. Die neun Attribute lauten: Säure, Körper, Bitterkeit, Röstgeschmack, blumig-fruchtig, getreideartig-cereal, schokoladig, herbal, würzig. Die Analyse der 20 Profile erbrachte im Detail folgende Ergebnisse:

- × Die 20 Kaffees können in vier sensorische Familien – harmonisch-herbal, fruchtig-säurebetont, röstig-bitter und schokoladig-cerealig – unterteilt werden.
 - × Die Kaffees unterschiedlicher Röster sind sich oft ähnlicher als verschiedene Kaffees desselben Rösters.
 - × Es gibt keine Klassifizierung zwischen Fairtrade- und Nicht-Fairtrade-Kaffees.
- Am Forschungsprojekt «Fair Bean» haben sieben Rösterien und Detailhändler mitgemacht. Das von der ZHAW entwickelte Instrument hat grosses Potenzial für die Entwicklung neuer Kaffeearten. (ekn)