

KAFFEEKOLUMNE

**KAFFEEBOHNEN AUFBEWAHREN:
25 000 VORSCHLÄGE AUF GOOGLE, DOCH NUR EINER IST RICHTIG!**

Eine Frage, die bei Kunden, Freunden und Kaffee-Interessierten gleichermaßen auftaucht, ist: „Kaffeebohnen lagern, wie macht man das richtig?“ Die Antwort darauf ist denkbar einfach. Schwierig wird es nur für all jene, die ihre Frage an Google richten. Denn dort werden für diesen Suchbegriff über 25 000 Lösungen angezeigt.

Kaffeebohnen lagern: Kaffee gehört weder in den Kühlschrank noch in die Tiefkühltruhe. Am besten Kaffee lichtgeschützt, trocken und an einem etwas kühleren Ort lagern.

Kaffeebohnen lagern: Selbst Profis wissen die Lösung oft nicht

Wenn es um die korrekte Lagerung von Kaffee geht, so kursieren die abenteuerlichsten Vorschläge unter den Konsumenten. Selbst jene, die relativ viel Kaffee konsumieren, haben oft ihre liebe Mühe mit der korrekten Lagerung von Kaffee. So sieht man auch heute noch viele Gastronomen, Restaurateure und Wirte ihre Einkaufswagen randvoll füllen, wenn es wieder einmal eine Kaffee-Aktion gibt. Doch was macht ein Wirt mit 200 kg Kaffee oder mehr, wenn die meisten von ihnen pro Woche vermutlich nicht mehr als 10 bis 20 kg ausschütten? Genau, dieser Kaffee wird eingefroren oder er kommt in den Kühlschrank. Nur, macht das Lagern von Kaffeebohnen auf diese Weise Sinn?

Kaffeebohnen in die Tiefkühltruhe?

Grundsätzlich ist nichts gegen das Einfrieren von Kaffee einzuwenden. Doch Kaffee wird durch das Einfrieren, wie alle anderen Lebensmittel auch, mit Sicherheit nicht besser. Zudem sollte man beim Einkauf solcher Kaffee-Aktionen immer gut auf das Mindesthaltbarkeitsdatum achten.

Nicht selten werden solche Aktionen angeboten, weil die Haltbarkeit des Kaffees bald einmal abläuft. Und wenn dies der Fall ist, hat der Kaffee schon relativ viel an Aroma-Qualität verloren. Deshalb ein Tipp: Kaffeebohnen immer frisch geröstet liefern lassen und diese nicht in der Tiefkühltruhe lagern!

Kaffeebohnen im Kühlschrank lagern?

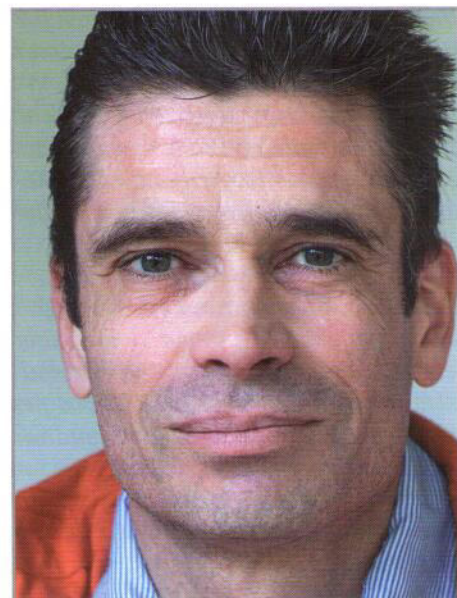
Ebenfalls weit verbreitet ist der Irrtum, Kaffeebohnen im Kühlschrank zu lagern. Zwar wird das Aroma von Kaffee durch Kälte nicht beeinflusst, doch das Kondenswasser im Kühlschrank liefert zu viel Feuchtigkeit. Dazu kommt die Gefahr von Fremdgeruch. Auch hier gilt: Kaffee besser nicht im Kühlschrank lagern! Nur, wie lagert man den Kaffee denn richtig?

Kaffeebohnen lagern:

So geht es richtig!

Die Lösung ist ganz einfach:

- Den Kaffee, egal ob gemahlen oder in ganzen Bohnen, nie umschütten. Dies führt unweigerlich zu Aromaverlust. Den Kaffee am besten in der Originalverpackung lassen.
- Bei weniger Verbrauch, keine Kilogrammpackungen kaufen, der Aromaverlust des Kaffees ist in solch grossen Tüten grösser. Eine geöffnete Verpackung sollte innerhalb einer Woche verbraucht werden.
- Nur so viel Kaffee einkaufen, wie man in den nächsten drei bis vier Wochen verbrauchen wird.
- Am besten ganze Kaffeebohnen einkaufen. Gemahlener Kaffee verliert sehr schnell an Aroma. Eine Kaffee-



mühle dafür anzuschaffen, ist sehr zu empfehlen und lohnt sich!

- Nur so viel Kaffee aus der Verpackung nehmen, wie in den nächsten ein bis zwei Stunden verbraucht wird. Die Verpackung aber nach jedem Gebrauch wieder gut und sofort verschliessen.
- Den Kaffee lichtgeschützt, trocken und an einem etwas kühleren Ort lagern. Perfekt ist zum Beispiel eine Vorratskammer.

Wer alle diese Punkte beachtet, wird mit mehr Kaffee-Aroma in der Tasse belohnt. Wer es nicht glaubt, macht einfach mal den Test. Die Unterschiede zwischen korrekt und unkorrekt gelagertem Kaffee sind frappant. ■

Dieser Beitrag wurde am 15. April 2015 unter freshcoffee.ch von Ernst Knuchel veröffentlicht.

Mehr wissenswertes gibt es im TheCoffeeBlog:

*www.freshcoffee.ch/thecoffeeblog
Viel Spass beim Lesen!*

