

KAFFEEKOLUMNE

KAFFEEDEGUSTIEREN: MIT DIESEN TRICKS GEHT'S EINFACHER

Dass Wein je nach Herkunft, Traubensorte und Jahrgang ganz unterschiedlich schmeckt, dürfte den meisten klar sein. Dass dies aber bei Kaffee genauso der Fall ist, ist schon deutlich weniger Menschen bekannt. Die Geschmacksvarianten können von schokoladig, nussig zu fruchtig mit Zitronen- oder Beergeschmack variieren. Aber auch Bitterkeit, Säure oder Röstaromen können eine Tasse Kaffee prägen. Die fachlich korrekte Kaffeedegustation ist aufwendig. Mit ein paar einfachen Tricks geht es aber auch unkomplizierter.

Kaffee-Degustation aus der Frenchpresskanne

- 60 g Kaffee auf einen Liter Wasser
- Röstfarbe des Kaffees mittel bis dunkel
- Grober Mahlgrad des Kaffees
- Am besten gefiltertes 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 noch einmal zwei Minuten ziehen lassen
- Kaffee degustieren

Für die eigentliche Degustation nimmt man eine kleine Portion Kaffee mit dem Löffel in den Mund und schlürft diesen über den Löffel in den Gaumen. Auf diese Weise wird die Flüssigkeit auf der Zungenoberfläche verteilt, was dazu führt, dass die Geschmäcke und Aromen besser erkannt werden können.

Espresso-Degustation mit der Siebträger Espressoemaschine

Die vorhandene Kaffeemaschine kann schon einiges über die Qualität eines Espressos aussagen. Liegt bei einer halbautomatischen Maschine der Siebträger kalt draussen, kann das den Geschmack des Espressos negativ beeinflussen. Als erstes wird versucht, das Aroma des Kaffees zu riechen und da-



nach wird die Crema genauer unter die Lupe genommen. Nach Vorgaben der World Barista Championship sollte diese mit dem Löffel vor- und zurückgezogen werden. Erst dann wird degustiert und zwar so, dass gleichzeitig zum Kaffeereinziehen auch Luft mitgezogen wird. Danach wird der Espresso auch sensorisch beurteilt.

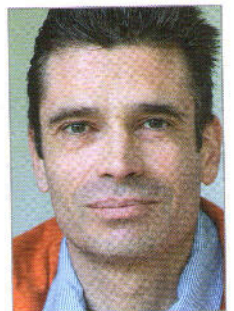
Crema

Als erstes wird die Crema des Espressos beurteilt. Anhand der Farbe kann bereits herausgelesen werden, ob der Espresso zu kalt gebrüht wurde, ob er verbrannt ist oder ob der Espresso bereits zu lange stand. Die perfekte Crema hat eine schöne braune Note, optimal wäre es, wenn die Crema marmoriert wäre oder Tigerstreifen hätte. Nach



gründlicher Analyse der Crema wird der Espresso getrunken: Ein guter Espresso hat einen vollen Körper, danach kann versucht werden, die Nuancen des Espressos zu erkennen: Hat der Kaffee eher eine fruchtige oder schokoladene Note? Diese Note sagt jedoch lediglich etwas über den Geschmack und nicht über die Qualität des Kaffees aus.

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 abgeschlossen hat, darf den Kaffee schliesslich so trinken, wie er es am liebsten hat. Ob jetzt Zucker, Rahm oder Milch in den Espresso kommt, ist die alleinige Entscheidung des Kaffeegenießers.



Alles Wissenswerte dazu gibt es im The-CoffeeBlog: www.freshcoffee.ch/thecoffeeblog. Viel Spass beim Lesen.

Ernst Knuchel ■