

# Die perfekte Kaffeedegustation – das braucht es dazu

Wer auf professionelle Art und Weise Kaffee degustieren will, benötigt dazu ein professionelles Umfeld. So braucht es unter anderem entsprechende Räume, eine geeignete Datenerfassung, geschulte Prüfer und eine qualitative sowie eine quantitative Geschmackserkennung. Für den Degustationsraum werden zwei Räume empfohlen. Einer, der als Vorbereitungsraum dient, und ein zweiter, der rund 40 m<sup>2</sup> gross ist und für die mindestens 15 Prüfer als eigentlicher Degustationsraum zur Verfügung stehen sollte. Die Raumtemperatur sollte rund 20 Grad betragen und die Luftfeuchtigkeit sich im Bereich von 50 bis 65 Prozent bewegen. Zudem ist es wichtig, dass der Raum geruchsfrei ist und eine neutrale Farbgebung hat. Bei der Ausstattung der Prüfräume ist auf Folgendes zu achten: Dass abgetrennte Kabinen vorhanden sind, dass es die Möglichkeit gibt, die Räume zu verdunkeln, dass jeder Arbeitsplatz eine Speis-Vorrichtung hat und dass Brot und Wasser vorhanden sind. Für die Auswertung ist es deutlich angenehmer, wenn spezielle Software dafür eingesetzt wird. Zudem können Auswertungen mit Statistikprogrammen erstellt werden. Wichtig ist auch, dass versucht wird, individuelle Unterschiede der Prüfer auszugleichen. Zum Beispiel in Bezug auf Motivation und Interesse, auf Vorlieben und Aversionen oder auf Verständnis und Denkweise. Am besten erreicht man dies durch regelmässige Schulungen der Prüfer.

## Wer selber degustiert, dem seien folgende Tipps empfohlen:

Ausreichend Zeit für den Weg zum Degustationsort einplanen. Volle Konzentration – keine Ablenkung durch Telefon oder Ähnliches. Zudem mindestens eine Stunde vor der Degustation nicht mehr rauchen und auch keinen Kaffee mehr trinken. Ebenfalls sind eine Stunde vor der Degustation scharfe oder würzige Speisen zu meiden. Und wer erkältet ist, sollte die Degustation absagen und nicht daran teilnehmen. Jeder Prüfer füllt zudem ein Protokoll aus, das neben den Degustationsnotizen Namen, Datum und Prüfer-Nummer enthält. Der Prüfer sammelt diese und hält in seinem Prüfbericht die Anzahl der Proben, die Anzahl der Prüfer, das Prüfklima und die Art des Prüfgutes fest. Zudem bestätigt er diese Angaben mit Datum und Unterschrift.

Wer diese Vorgaben alle erfüllt, ist auf dem besten Weg, verlässliche und nachvollziehbare Prüfergebnisse zu erhalten. Dazu muss noch die qualitative und die quantitative Geschmackserkennung beachtet werden. Bei der qualitativen Geschmackserkennung geht es darum, das «Schmecken» zu erlernen. Geübt kann das wie folgt werden: Zusammen mit Wasser werden Proben verschiedener Substanzen wie Coffein, Chinin, Saccarose oder Citronensäure aufgestellt und von links nach rechts degustiert. Das Ergebnis wird auf einem entsprechenden Formular eingetragen. Die quantitative Prüfung beinhaltet die konsequente Weiterführung der Degustationen sowie die Wiederholbarkeit der Ergebnisse.

Grundsätzlich unterscheidet man beim Degustieren zwischen zwei Arten. Der sensorischen und der hedonischen Analyse. Bei der sensorischen Prüfung spricht man unter anderem von so genannten Vergleichsprüfungen oder Unterschiedsprüfungen. Bei dieser Art der Prüfung sollten die Unterschiede zwischen den zu degustierenden Produkten nicht allzu gross sein. Eine solche Degustation kann wie folgt ablaufen. Die Degustatoren erhalten drei Kaffeeproben. Eine davon ist geschmacklich anders. Welche das ist, gilt es herauszufinden. So könnte es zum Beispiel sein, dass einer der Kaffees mit zusätzlicher Apfelsäure versetzt wird. Ebenfalls ein beliebter Test ist die so genannte Rangordnungsprüfung. Hier könnte die Aufgabe wie folgt lauten: «Bitte verkosten Sie die Proben von links nach rechts und ordnen Sie die Proben nach Aroma-Intensität. Mehrfachkosten ist erlaubt. Die intensivste Probe platzieren Sie an erster Stelle.» Diese Prüfmethode wird angewendet, wenn mehrere Proben bezüglich einer Merkmaleigenschaft gleichzeitig sensorisch geprüft werden sollen. Ebenfalls in die Kategorie der sensorischen Prüfungen gehört die deskriptive Prüfung. Hier ist es das Ziel der Degustation, die Produkteigenschaften genau zu beschreiben. In der Regel dienen deskriptive Verfahren dazu, alle von Konsumenten wahrgenommenen Empfindungen beschreibbar zu machen. Also zum Beispiel, ob ein Produkt blumig, zitrusartig oder fruchtig schmeckt. Eine



Links im Bild sieht man die Arbeitsstation der Baristas an der Weltmeisterschaft 2010 in London. Rechts im Bild sind die Juroren, die die fertigen Espresso, Cappuccini und die Signature Drinks degustieren.

der einfachsten Degustationsformen ist die hedonische Analyse. Hier geht es darum, mit so genannten Beliebtheits- oder Präferenztests zu bestimmen, welches Produkt man selbst am liebsten hat oder welcher Kaffee einem besonders gut schmeckt. In der nächsten Ausgabe werden wir an praktischen Beispielen zeigen, wie eine Kaffeedegustation mit einfachen Mitteln im Betrieb selbst durchgeführt werden kann. 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.

ANZEIGE

**Pflück' Dir die pure Vielfalt!**

Rauch Fruchtsäfte bietet Ihnen eine attraktive Auswahl an 100% Fruchtsäften und Fruchtnektaren in Premium-Qualität. Das Beste aus der Natur für Ihre Gäste.

www.rauch.ch

Orange Fairtrade Ananas Tomate Pfirsich Aprikose Multivitamin Erdbeere

Rauch. Pflück' Dir puren Genuss!

MÉTHODE TRADITIONNELLE

**Mauler**

MAISON FONDÉE EN 1829

SWISS QUALITY

MÉTHODE TRADITIONNELLE

**Mauler**

MAISON FONDÉE EN 1829

CORDON OR BRUT

VOM PRICKELN UND GENIESSEN

Le Prieuré St-Pierre - Môtiers - Neuchâtel - T 032 862 03 03  
www.mauler.ch