



# Kaffee mit allen Sinnen geniessen.

Degustation, Zubereitung, Rezepte



# Seit über 1000 Jahren ein Genuss.

Einer uralten Legende nach wurde Kaffee ums Jahr 850 in Äthiopien entdeckt. Im 16. Jahrhundert gelangte der Kaffee über Arabien nach Kairo und Istanbul, wo 1554 die erste Kaffeeschenke eröffnet wurde. Erst 1615 wurden die ersten Kaffeesäcke nach Europa gebracht. Heute wird Kaffee rund um die Welt genossen.

## Zwei Pflanzen.

Arabica und Robusta sind die beiden Kaffeebaumarten, die sich aus über 80 Arten durchgesetzt haben. Arabica-Bäume wachsen zwischen 600 und 2000 m ü. M., vor allem in Zentral- und Südamerika sowie an der Ostküste Afrikas. Robusta wird in Höhenlagen bis zu ca. 800 m ü. M. angebaut, vor allem in den tropischen Gebieten Afrikas und Asiens.

## Geduld und Pflege.

Vier Jahre vergehen, bis die Kaffeeschösslinge zu jungen Bäumen heranwachsen und die Kaffeebauern eine erste – meist bescheidene – Ernte pflücken können. Nach der Ernte werden die Kaffeekirschen gewaschen oder ungewaschen aufbereitet, getestet und in Säcke abgefüllt. Von da an startet die Reise in die Konsumentenländer.

## Handel und Verbrauch.

Kaffee wird an den Kaffeebörsen in London und New York gehandelt. Der Preis schwankt je nach Angebot, Nachfrage und Umwelteinflüssen. Die Schweiz importiert pro Jahr rund 98'000 t Rohkaffee. Davon werden etwa 33'000 t als löslicher Kaffee, entkoffeinierter Kaffee oder Röstkaffee wieder exportiert. Der Inlandsverbrauch beläuft sich also auf ca. 65'000 t Rohkaffee.

# Bohnen, die schmecken.

Die Lippen setzen auf der Tasse an. Auf der Zunge weckt der dunkle Kaffee die Geschmackssinne: bitter, salzig, süss und sauer; das Aroma entfaltet sich. Schmeckt der Kaffee eher blumig, nach Caramel oder ist er würzig? Anhand der folgenden Grafik sehen Sie, in welche typischen Geschmacksrichtungen und Aromen Kaffee an professionellen Degustationen unterteilt wird.

## Schmecken Sie es?

Testen Sie es selber und versuchen Sie die Aromen Ihres Lieblingskaffees herauszuschmecken.



**Temperatur**  
zu heiss / sehr heiss / zu wenig heiss / lauwarm

**Viskosität der Crema**  
sehr fest / zäh fließend / leicht fließend / dünn

**Adstringenz**  
sehr stark / stark / wenig / keine

**Stechen oder Beissen**  
sehr stark / stark / wenig / kein

**Röstaromen**  
Caramel, Melasse, dunkle Schokolade, Malz, Lakritze, Brot, Toast, Tabak, Teer, Asche

**Nüsse, Samen**  
Mandel, Walnuss, Haselnuss, Erdnuss, Sesam, Pinienkerne, Getreidekörner

**Holze, Harze**  
Buche, Eiche, Barrique, Zeder, Tanne

**Früchte, Beeren**  
Apfel, Birne, Aprikose, Zitrone, Orange, Bergamotte, Banane, Cassis, Himbeere, Brombeere, Heidelbeere

**Blumen, Blüten**  
Rose, Jasmin, Sonnenblume, Flieder

**Porosität der Crema**  
sehr fein / fein / locker / grob

**Farbe der Crema**  
schwarzbraun / nussbraun / hellbraun / gelblichweiss

**Zeichnung der Crema**  
uni dunkel / dunkel marmoriert / hell marmoriert / uni hell

**Glanz der Crema**  
glänzend / leicht glänzend / wenig glänzend / stumpf

**Farbe des Kaffees**  
braungold / braun / hellbraun / grau

**Säure**  
sehr stark / stark / wenig / keine

**Bitterkeit**  
sehr stark / stark / wenig / keine

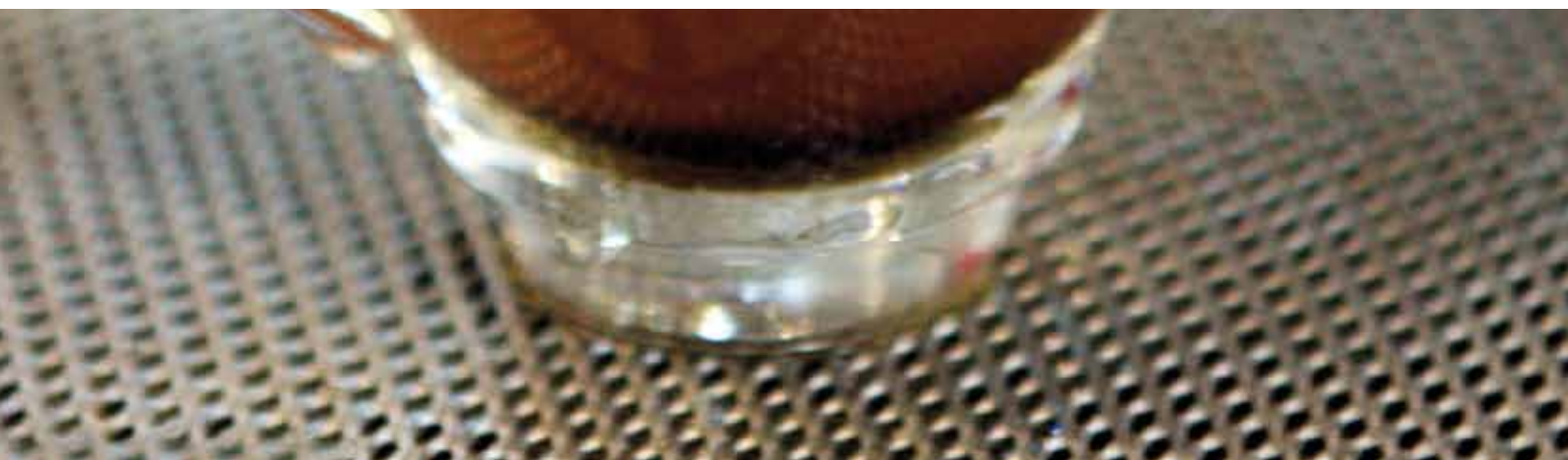
**Salzigkeit**  
sehr stark / stark / wenig / keine

**Süsse**  
sehr stark / stark / wenig / keine

**Verweildauer**  
sehr stark / stark / wenig / keine



Milde Würze. Feine Crema.



# Die Zubereitungsmöglichkeiten.

## So gelingt feiner Kaffee

- Verwenden Sie nur frisches, kalt aufgesetztes Wasser (kein Boilerwasser). Am besten eignet sich der Härtegrad 8 – 13° dH.
- Bereiten Sie Kaffee nur in sauberen Gefässen zu. Reinigen Sie Kaffeemaschinen regelmässig.
- Wählen Sie Gefässe, die keinen Eigengeschmack auf den Kaffee übertragen können.
- Damit der Kaffee sein Aroma behält, sollten Sie ihn nicht auf der Kochplatte warm stellen. Füllen Sie ihn stattdessen in einen Thermobehälter oder bereiten Sie ihn in kleineren Mengen zu.
- Mahlen Sie Kaffee erst kurz vor Gebrauch. Bohnenkaffee behält sein Aroma besser als gemahlener Kaffee.

## Faustregeln der Zubereitung

### Filtergeschirr, -maschine und Espresso-Kocher:

- Menge: ca. 40 g Kaffeepulver für 1 Liter Kaffee
- Mahlgrad: 0,3 – 0,5 mm
- Wassertemperatur: 88 – 93 °C

### Handhebelgeräte und Halbautomaten:

- Menge: 6 – 10 g pro Tasse oder einzelverpackte Kaffeeportion
- Mahlgrad: max. 0,2 mm
- Brühtemperatur: 88 – 93 °C
- Wasserdruck: 9 – 12 bar
- Durchflussgeschwindigkeit des Wassers: 20 – 30 Sek.



# Jedem Geniesser seinen Kaffee.

Die Mengenangaben richten sich nach den in der Schweiz gängigen Zubereitungsformen. Sie können je nach Zubereitungsart und Maschine abweichen.

## Cappuccino

Mit heisser Milch gemischter Espresso mit einem Finish aus einer Milchschaumhaube. Wird häufig auch mit etwas Kakaopulver bestreut.

### Zubereitung

1 zubereiteter Espresso, 100 – 150 ml Milch. Espresso in die vorgewärmte Cappuccinotasse füllen und gleichzeitig die kalte Milch schäumen. Die Milch nicht über 65 °C erhitzen. Die Tasse mit der geschäumten Milch auffüllen. Mit Kakaopulver bestreuen.

## Caffè Macchiato

Ein Espresso mit einer Milchschaumhaube.

### Zubereitung

1 zubereiteter Espresso, etwas Milchschaum. Espresso in die vorgewärmte Tasse füllen, etwas Milchschaum dazu geben.

## Latte Macchiato

Die kalte Milch in ein grosses Glas füllen, anschliessend die heisse aufgeschäumte Milch dazugeben und das Glas zwei Drittel auffüllen. Den Espresso langsam durch den Milchschaum durchträufeln lassen.

### Zubereitung

30 ml kalte Milch, 150 ml heisse geschäumte Milch, 1 zubereiteter Espresso.

## Café Crème/Schümli

Der meistgetrunkene Kaffee der Schweiz kommt auf Knopfdruck aus der Maschine.

### Zubereitung

Rund 9 g fein gemahlener Kaffee, 120 – 130 ml heisses Wasser, Brühtemperatur 88 – 93 °C, Kaffeerahm oder Milch nach Belieben.

## Espresso

Der Espresso ist die Grundlage aller italienischen und vieler schweizerischer Kaffeespezialitäten. Man erkennt ihn an der haselnussbraunen, mit rötlichen Reflexen durchsetzten sämigen Crema (Schäumchen).

### Zubereitung

7,5 – 8,5 g fein gemahlener Kaffee, Espresso-Röstung, rund 40 ml heisses Wasser, Brühtemperatur 88 – 93 °C, vorgewärmte espressotasse.

## Ristretto/Caffè Corto

Dieser «reduzierte» Espresso wird mit der Hälfte bis zu zwei Dritteln der üblichen Wassermenge zubereitet.

### Zubereitung

6,8 – 7,5 g fein gemahlener Kaffee, Espresso-Röstung, 20 – 30 ml heisses Wasser, Brühtemperatur 88 – 93 °C, vorgewärmte espressotasse.



## Aroma-/Sirupkaffee

Der Kaffee mit dem gewissen Etwas wird immer beliebter. Dem Kaffee wird zusätzlich Sirup beigemischt und fertig ist die trendige Kaffeespezialität. Die Sirups gibt es in vielen Aromen wie z.B. Vanille, Caramel, Amaretto, Haselnuss, Schokolade, Zimt, Pistazie und viele mehr.

### Zubereitung

1 zubereiteter Espresso, 10 ml Aromasirup, 200 ml aufgeschäumte Milch. Sirup in ein Glas geben, mit aufgeschäumter Milch und dem Espresso als Latte aufgiessen.

## Café Mélange

Der «Kafi Mélange» ist eine Schweizer Kaffeespezialität und wird aus einem herkömmlich zubereiteten Kaffee mit separat gereichtem Schlagrahm serviert.

### Zubereitung (ohne Abbildung)

1 Tasse Kaffee (Filterkaffee, Café Crème) und ca. 1 dl Schlagrahm in separatem Gefäss.

## Caffè Lungo

Caffè Lungo wird mit mehr Wasser zubereitet als ein Espresso und ist daher milder im Geschmack.

### Zubereitung (ohne Abbildung)

6,8 – 7,5 g grob gemahlener Kaffee, Espresso-Röstung, rund 55 ml heisses Wasser, Brühtemperatur 88 – 93 °C, vorgewärmte Espressotasse. Der Espresso wird mit heissem Wasser aufgefüllt.

## Caffè Latte/Café au Lait/Schale

Dem Espresso wird heisse oder kalte Milch beigemischt. Serviert wird der Caffè Latte in einer grossen Tasse oder im Glas.

### Zubereitung (ohne Abbildung)

1 zubereiteter Espresso, 75 – 100 ml Milch, 100 ml heisse Milch. Espresso in eine Tasse füllen, mit viel heisser Milch und wenig Schaum auffüllen.

## Türkischer Kaffee

Der türkische Kaffee wird in einem kleinen Kännchen (Ibrik oder Cezve) zusammen mit Wasser, Zucker sowie Gewürzen (nach Belieben Zimt, Kardamom, Nelke u.a.) aufgekocht.

### Zubereitung (ohne Abbildung)

1 Ibrik/Cezve, 1 gehäufte Teelöffel feingemahlene Mokka pulver, 1 Teelöffel Zucker, 1 Tasse Wasser. Wasser im Ibrik kochen lassen. Zucker und Kaffee begeben, Sud rühren, bis das Pulver sinkt. Sobald der Kaffee aufsteigt, den Kaffee von der Kochstelle nehmen. Diesen Vorgang zwei- bis dreimal wiederholen. Den Kaffee in Tasse ausgiessen, dabei die Kanne hoch und runter ziehen, um Schaum zu bilden. Einen Rest des Wassers und Kaffeesatzes im Ibrik durch leichtes Schwenken aufwirbeln und in die Tasse geben.

# Das Milchschaumhäubchen.

Die einen mögen ihren Kaffee schwarz, die anderen mit Rahm oder Milch. Mehr und mehr aber erfreuen Kaffeespezialitäten den Gaumen, die mit aufgeschäumter Milch zubereitet werden. Wie kriegt man aber zu Hause den perfekten Milchschaum ohne viel Aufwand hin?

## Wie heiss ist zu heiss?

Die richtige Temperatur ist für das Aufschäumen von Milch essentiell. Ist die Milch zu heiss, bildet sich das Eiweiss zur bekannten Milchhaut. Und ohne Eiweiss, kein Schaum. Die ideale Endtemperatur ist 62 – 65 °C. Wichtig ist auch, dass die Milch vor dem Erwärmen möglichst kalt ist (4 – 6 °C).

## Die Milch.

Milch schäumt besser, je mehr Eiweiss sie hat. Der Anteil sollte zwischen 3,5% und 4% liegen. Es kommt grundsätzlich nicht darauf an, ob man fettarme oder fettreiche Milch, frische oder behandelte Milch verwendet. Aber je grösser der Fettanteil in der Milch, desto cremiger wird der Schaum.

## Die Milchschaumer.

Wer keine Maschine mit integriertem Milchschaumer hat, kann auf kleine Helfer wie z.B. Spiralbesen, Schaumkanne oder Quirl zurückgreifen. Sie sind besonders für Privathaushalte geeignet, platz- und kostensparend.

## Die schönen Extras.

Verfeinern Sie Kaffee mit Schokoladenpulver, -streuseln oder Zimt. Oder üben Sie sich als Barista in Latte Art und zaubern Sie einmalige Kaffeeaktionen. Im Internet finden Sie Tipps und Kursangebote.



---

# Kaffee-Shake mit marinierten Erdbeeren

## Zubereitung für 4 Personen

300 g Erdbeeren  
5 EL Orangensirup  
40 g Zucker  
5 dl starker Kaffee, gut gekühlt  
500 ml Vanilleeis  
Minze

Erdbeeren abspülen und putzen. Erdbeeren in Stücke schneiden und mit Orangensirup und Zucker 10 Minuten marinieren. Den kalten Kaffee und das Vanilleeis mit dem Stabmixer pürieren. Die Erdbeeren in 4 hohe Gläser verteilen, den Kaffee-Eis-Shake darüber geben. Mit Minze garniert servieren.



---

# Crème Brûlée mit Kaffee und Orange

## Zubereitung für 4 Personen

3 dl Rahm  
2 dl frisch gebrühten starken Kaffee  
fein abgeriebene Schale einer  
unbehandelten Orange  
1 Vanilleschote  
200 g Zucker  
6 Eigelbe

Rahm, Orangenschale, herausgekratztes Mark der Vanilleschote und Kaffee in einem Topf einmal aufkochen und vom Feuer nehmen. Eigelbe mit 125 g Zucker verrühren und unter die heiße, nicht mehr kochende Flüssigkeit rühren. Die Crème in feuerfeste Portionsförmchen füllen und im heißen Wasserbad ca. 25 – 30 Minuten im vorgeheizten Ofen garen (Umluft: 125 °C, Ober-/Unterhitze: 150 °C). Die Crème abkühlen lassen und mit restlichem Zucker bestreuen und kurz im Backofen unter dem Grill caramelisieren.





---

# Eis- Cappuccino

## Zubereitung für 4 Personen

2 Bögen Pergamentpapier  
2,5 dl sehr starken Kaffee  
75 g Zucker, 1 Ei, 3 Eigelbe  
5 dl Rahm, 1,5 dl Milch  
30 g Zucker, wenig Kakaopulver

Pergamentpapier längs halbieren und zu langen Streifen von ca. 4 – 5 cm Breite falten. Je einen Streifen um ein Glas wickeln, sodass 2 – 3 cm über den Glasrand ragen. Mit Bindfaden oder Gummiband fixieren. Den ausgekühlten Kaffee, Zucker, Eigelbe und Ei im Wasserbad warm aufschlagen. Dann in Eiswasser kalt schlagen. Geschlagenen Rahm unter den kalten Kaffeeschaum heben, Kaffeetassen zu 2/3 damit füllen und mind. 1 Std. gefrieren lassen. Milch mit dem Zucker erhitzen und mit dem Stabmixer aufschäumen. Den heißen Schaum vorsichtig mit einem Löffel auf den gefrorenen Kaffeeschaum geben, bis die Papierrosette gefüllt ist. Nochmals einfrieren. Die Tassen ca. 10 Min. vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen, Papierrosette entfernen, mit Kakaopulver bestreuen (durch ein Sieb) und servieren.



---

# Wiener Kaffee

## Zubereitung für 4 Personen

6 – 8 EL geriebene Milkschokolade  
8 dl Milchkaffee (2/3 Kaffee, 1/3 Milch)  
3,5 dl Schlagrahm  
Schokoladenraspel

Schokolade auf 4 Kaffeetassen verteilen und mit dem heißen Milchkaffee aufgießen. Cremig geschlagenen Rahm darauf verteilen und mit Schokoraspel bestreut servieren.



---

# Kokos- Eiskaffee

## Zubereitung für 4 Personen

6 dl Kaffee  
1,5 dl Kokosmilch  
1 – 2 EL Limettensaft  
1 Päckchen Vanillezucker  
4 Portionen Vanilleeis

Gut gekühlten Kaffee mit Kokosmilch, Limettensaft und Vanillezucker kräftig verrühren. Kaffee in vorgekühlte Gläser füllen, und je eine Portion Vanilleeis hineingeben.



---

# Gewürzter Mokka

## Zubereitung für 4 Personen

6 TL Kaffeepulver (löslicher Kaffee)  
4 Stück Würfelzucker  
wenig schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
4 Mokkatassen Wasser (ca. 3 dl)  
einige Spritzer Zitronensaft

Kaffee, Zucker, Pfeffer und kaltes Wasser unter ständigem Umrühren sehr langsam zum Kochen bringen, bis es schäumt. Zitronensaft zugeben und in Mokkatassen füllen. 2 – 3 Minuten setzen lassen und genießen.



---

# Café Noisette

## Zubereitung für 4 Personen

5 dl Kaffee  
8 EL Nussirup  
1 dl geschlagener Rahm  
4 TL gehobelte Haselnüsse

Kaffee und Sirup verrühren und auf 4 Gläser verteilen. Rahm darauf geben. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und auf den Rahm streuen.



---

# Tiramisù

## Zubereitung für 4 Personen

6 EL kalter Espresso  
2 EL Amaretto  
(oder alkoholfrei: Amaretto-Sirup)  
150 g Löffelbiskuits (ca. 23 Stück)  
250 g Mascarpone  
30 g Zucker  
1,5 dl Rahm  
ca. 1 EL Kakaopulver  
Zitronenmelisse

Espresso und Amaretto mischen, die Löffelbiskuits damit tränken. Eine Form (ca. 10 x 20 cm) mit der Hälfte der Biskuits auslegen. Mascarpone und Zucker verrühren. Rahm steif schlagen und unterheben. Die Hälfte der Mascarponecrème auf den Biskuits verteilen. Übrige Löffelbiskuits darauf legen. Restliche Crème dazu geben. Mindestens 3 Std. kalt stellen. Tiramisù kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen (durch ein Sieb) und mit Zitronenmelisse garnieren.





*Vereinigung zur Förderung von Kaffee  
Association pour la promotion du café  
Associazione per la promozione del caffè*