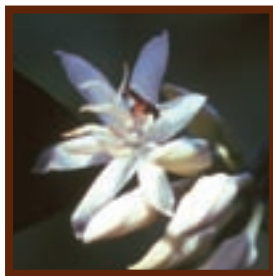


Kaffee-braun

WIE DER KAFFEE IN DIE TASSE KOMMT

Die meisten Kaffeeanbaugebiete befinden sich in den tropischen Breitengraden nahe dem Äquator. Das Anbaugelände – Boden, Klima, Höhenlage und Anbauart – hat einen entscheidenden Einfluss auf das somit einzigartige Aroma einer Kaffeebohne. Kaffeebäume können neun bis zwölf Meter hoch werden und je nach Witterungsverlauf oft rund ums Jahr blühen. Um die Ernte zu erleichtern, werden sie meist kürzer geschnitten. Das Fruchtwachstum der beiden Hauptkaffeesorten Arabica und Robusta dauert ca. neun bzw. elf Monate. Pro Saison produziert ein durchschnittlicher Kaffeebaum Kirschen für ungefähr ein halbes Kilo gerösteten Kaffee, das ist in etwa so viel, wie wir Deut-



schen in einer Woche konsumieren (pro Jahr knapp 73 Milliarden Tassen). Geographisch gesehen gibt es weltweit drei Kaffeeanbauregionen: Ostafrika mit Arabien, Südostasien inklusive des indonesischen Raums und Lateinamerika.

Kaffeeernte

Zur Erntezeit sind die Kaffeebäume überfüllt mit hellroten Kaffeekirschen. Die ungeröstete Bohne ist der Kern. Die Haut ist sehr dick und hat einen leicht bitteren Geschmack. Die Frucht unter der Haut ist süß und ähnelt in der Konsistenz einer Weintraube. In der Frucht ist das Kerngehäuse, das die

Kerne umfasst und schützt. Beim Entfernen des Gehäuses findet man zwei grüne Kaffeebohnen – bereit zum Waschen und Rösten.

Arabica + Robusta

Coffea arabica, der Kaffeebaum, stammt aus dem ostafrikanischen Hochland/Äthiopien. Er gedeiht am besten auf fruchtbaren Vulkanböden in höheren Lagen und an kühlen Standorten. Im 18. Jahrhundert erreichten die Kaffeepflanzen Brasilien, das heutige Hauptanbauland von Kaffee weltweit. Erst später wurde *Coffea arabica* auch in seiner Heimat Afrika industriell angepflanzt. Weitere Anbaugelände sind Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Indien, Indonesien, Mexiko, Peru, Uganda. Der Arabica Kaffee hat ein hochwertigeres Aroma als andere Sorten und ent-

hält ungefähr zwölf Milligramm Koffein pro Gramm Trockengewicht. Wie der Name schon verrät, ist Robusta Kaffee (lat. *coffea canephora*) eine widerstandsfähige Sorte mit einem hohen Ertrag. Sie wurde im 19. Jahrhundert in Afrika entdeckt, wächst in niedrigeren Höhenlagen bis ca. 1.000 Meter und hat einen herben Geschmack. In Espressomischungen ist oft ein größerer Anteil an Bohnen vom kräftigeren und bittereren Robusta-Typ enthalten. Er enthält weniger feine Säuren, trägt aber besonders zur Bildung der Crema bei. Es gibt Kaffeequalitäten, die aus bis zu 20 verschiedenen Kaffeekomponenten zusammengestellt werden. In Deutschland werden bis zu 80 % Arabica-Kaffee konsumiert. In den Mittelmeerländern ist der Robusta-Anteil höher, der doppelt so viel Koffein wie Arabica-Kaffee enthält (60 bzw. 160 mg pro Tasse).



Ist Kaffee gesund?

Die volkstümliche Meinung beurteilt Kaffee wohl eher als ungesundes Getränk. Dies trifft pauschal auf keinen Fall zu, denn wie (fast) alle Genussmit-

tel ist er für einen großen Teil der Bevölkerung ungefährlich, wenn nicht sogar förderlich. Neueste Untersuchungen belegen, dass der regelmäßige Konsum von Kaffee das Risiko, Gallensteine zu

JURA präsentiert mit der IMPRESSA J5 eine Weltneuheit. Sie ist der erste Kaffee-Vollautomat mit einem breitenverstellbaren Auslauf.



Innovation, Design und perfekter Kaffeegenuss – dafür stehen die Kaffee-Vollautomaten von JURA. Und auch die neue IMPRESSA J5 setzt

Maßstäbe. Sie ist die erste Maschine mit breiten- und höhenverstellbarem Auslauf. So entfällt das millimetergenaue Zurechtrücken bei verschiedenen Tassen und Gläsern. Die IMPRESSA J5 präsentiert sich klar in der Form und wird zum Hingucker im Haushalt. Ihr kubistisches Äußeres kommt in Pianowhite oder Schwarz besonders zur Geltung und verleiht ihr einen modernen und ele-

ganten Stil. In diese Form passen sich die rot beleuchteten Elemente wie der zentrale Bedienknopf »Rotary Switch«, das Klartext-Display und die Bezugstasten für die verschiedenen Wünsche perfekt ein. Um die gebrühten Spezialitäten immer ins rechte Licht zu rücken, ist die IMPRESSA J5 mit einer Taschenbeleuchtung ausgestattet. Stimmungsvolles Blau sorgt beim Brühvorgang auch für den optischen Genuss. Aber nicht nur der Stil ist unverkennbar JURA. Ein Fach zum Ver-



stauen von Zubehör zeigt, dass die Ingenieure auch wichtige Eigenschaften wie die Funktionalität und Praxistauglichkeit berücksichtigt haben. Die manchmal Nerven aufreibende Suche nach Zubehör in Schubladen und

Schränken entfällt mit diesem Clou. Weitere technische Highlights: Die variable Brüheinheit, mit der der Kaffee in unterschiedlichen Stärkegraden bezogen wird, die CLARIS plus Filterpatrone für die Aufbereitung optimaler Wasserqualität und das Connector System für den Anschluss verschiedener Aufschäum- und Heißwasserdüsen. Dank Rotary Switch

und Klartext-Display lassen sich die individuellen Einstellungen zu Kaffeestärke, Wassermenge und Temperatur schnell und intuitiv vornehmen. Einmal abgespeichert, kann man die Bezugstasten für Espresso & Co mit seinen ganz persönlichen Kaffee-Vorlieben belegen.

Preis ca. 1.190 Euro.



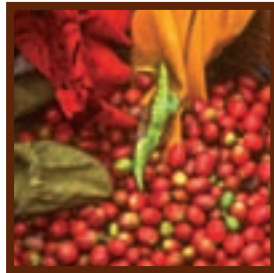
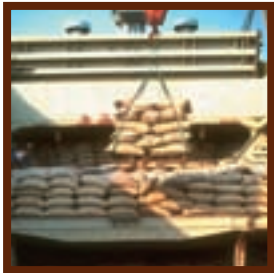
gourmet | kaffee | pfeifen

bekommen, um 25 % senkt. Röststoffe im Kaffee wirken als so genannte Antioxidanzien. Die im Kaffee enthaltene Chlorogensäure, die mit den zahlreichen anderen Säuren im Kaffee zur Geschmacksbildung beiträgt, kann möglicherweise Dickdarm- und Leberkrebs vorbeugen. Kaffee kann auch eine »Verdauungshilfe« sein. Ein Kaffee oder Espresso nach dem Essen bringt Magen und Darm wieder in Schwung. Das braune Getränk ist auch ein »Säurelocker«. Wer einen empfindlichen Magen hat bzw.



bereits am Magen erkrankt ist, sollte seinen Kaffeekonsum auf zwei Tassen am Tag einschränken. Menschen mit Osteoporose sollten Kaffee nur mit Milch trinken. Mit dem Kaffeekonsum nimmt man

neben dem anregenden, durchblutungsfördernden Koffein vor allem viele Mineralstoffe und Mikronährstoffe sowie Nicotin zu sich. Kohlenhydrate, Proteine oder Fette sind kaum im Kaffee enthalten. ▼
Frank J. Gindler



www.biothemen.de
www.kaffeezentrale.ch
www.sustainable-coffee.net
www.kaffeeverband.de
www.dwp-rv.de
www.starbucks.ch

VAUEN



AUS DEM RICHTIGEN HOLZ GESCHNITZT

Die Firma VAUEN in Nürnberg ist die älteste deutsche Pfeifenmanufaktur und eine der ältesten der Welt. Die Gründungsgeschichte geht bis in das Jahr 1848 zurück. Das von Anfang an in Familienhand liegende Unternehmen wird von Herrn Alexander Eckert bereits in der fünften Generation geführt. Die Firma VAUEN hat sich weltweit einen Namen für hervorragende Qualität zum vernünftigen Preis gemacht. Dies gilt nicht nur für Pfeifen, sondern auch für den weltweit meist gekauften 9 mm Aktivkohlefilter »Dr. Perl Junior«, sowie für verschiedene Tabake und Accessoires für den Pfeifenraucher. Der Firmenslogan »Pfeifenmacher aus Leidenschaft - seit 1848« ist Pro-

gramm - durch ständige Innovationen wie z.B. die »Herr der Ringe«-Pfeifen und Designmodelle, aber auch durch die Pflege klassischer Pfeifenmodelle befindet sich VAUEN ganz nah am Markt und vor allem an den Wünschen der Pfeifenraucher. Ein gutes Beispiel für die handwerkliche Kunst ist die Kollektion Royal, die mit wundervollen Formen eine Renaissance der klassischen Pfeifenmodelle darstellt. Die gezeigten sechs verschiedenen Formen sind sowohl in glatter als auch in sandgestrahlter Ausführung erhältlich. Der empfohlene Endverkaufspreis liegt für Modelle in glatter Ausführung bei 119 Euro und bei den Modellen in sandgestrahlter Ausführung bei 99 Euro. ▼