

Kaffee

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

KAFFEE

Anleitung:

Caffee schlaegt alle Duenste nieder Caffee verscheucht der Sorgen Schwarm Caffee belebt die matten Glieder und unterdrueckt den innren Harm. Sogar die unverschaeften Floeh' verjagt den Jungfern der Caffee...

(von einem unbekanntem Dichter des 18. Jahrhunderts)

Sagt nicht ein weiser Araber, dass "wer mit Kaffee im Leib stirbt, niemals in die Hoelle kommt?". Was wir ueber Kaffee gelernt haben, geben wir an Sie weiter.

Kaffeessorten: Der Kaffee waechst in einem schmalen Streifen entlang des Aequators. Die besten Sorten kommen aus Costa Rica, Guatemala, Brasilien, Columbia und Kenia, wo es die kleinbohnigen Kaffeessorten gibt, aus denen Mokka gemischt wird. Im Handel sind Mischungen unterschiedlicher Herkunft, die garantieren, dass die Kaffeessorten immer moeglichst gleich schmecken. Suchen Sie sich eine solche Mischung und bleiben sie ihr treu. Besonders Hochland-Kaffees ergeben ein hervorragendes Getraenk, sind aber auch entsprechend teuer.

Kaffee wird unterschiedlich gebrannt, im Norden neigt man mehr zu hellerer Roestung, im Sueden zu dunklerer. Faustregel: helle Roestung ergibt Saeure, dunkle Bitterkeit. Kaffee ist gemahlen und als Bohnen im Handel. Gemahlener Kaffee in der Vakuumverpackung bleibt bis zu einem Jahr roestfrisch. Nach dem Oeffnen sollte man die Packung moeglichst im Tiefkuehlfach aufbewahren, weil der gemahlene Kaffee relativ schnell seinen guten Geschmack verliert.

Kaffee enthaelt naemlich 12% Fett, das in der Luft ranzig wird. Kaelte verlangsam diesen Prozess. Kaffeebohnen sollten frisch geroestet sein. Zwischen roesten, mahlen und kochen sollten nicht mehr als 20 Tage vergehen (fertig abgepackter Kaffee in Bohnen hat eine Datumsangabe). Auch die Kaffeebohnen bleiben im Tiefkuehlfach laenger roestfrisch! Das Mahlen der Bohnen sollte "schonend" erfolgen.

Am besten ist Grossmutter's Kaffeemuehle. In Muehlen mit Schlagmesser wird der Kaffee heiss und verliert an Geschmacksqualitaet. Der gemahlene Kaffee sollte etwa griessartig sein, nicht zu fein, nicht zu grob.

Der Geschmack des zubereiteten Kaffees haengt vom Wasser ab. "Hartes", kalkhaltiges Wasser, ist wenig geeignet zur Kaffe Zubereitung. In diesem Fall muss man entweder Mineralwasser oder Quellwasser verwenden oder das Wasser vor dem Kaffeekochen durch einen Entkalkungsfilter (z. B. BRITTA-Wasserfilter) laufen lassen. Jedenfalls muss man ausprobieren, welches Wasser mit dem jeweiligen Kaffee am besten harmoniert. Kaffee, der an einem Ferienort wunderbar schmeckt, kann von dort heimgebracht schrecklich schmecken.

Kaffee

(Fortsetzung)

Kaffe Zubereitung: Man rechnet ca. 6 bis 8 g gemahlene Kaffee fuer eine kleine Tasse. Beim Anbruehen gibt man die entsprechende Menge frisch gemahlene Kaffee in eine Kanne und uebergiesst sie mit kochendem Wasser. Nach ca. 4 Minuten ist der Kaffee trinkfertig. Nachteil: Man hat Kaffeersatz in der Tasse. Dies wird vermieden mit einer Art Kaffeekanne, bei der man nach ca. 4 Minuten einen Metallfilter durch die Kanne presst und so den Kaffeersatz nach unten drueckt. Diese Kaffeekannen werden vor allem in Frankreich benutzt (z. B. Typ "Bistro" der Firma Bodum). Werners Mutter hat das Kaffeewasser kalt aufgesetzt und den gemahlene Kaffee auf das kalte Wasser gegeben. Wenn das Wasser aufwallte, schuettete sie eine halbe Tasse kaltes Wasser darauf (damit der Satz sich setzte), nahm das Ganze vom Feuer, liess es 5 Minuten ziehen und goss dann den Kaffee vom Satz ab in eine Kanne (die Kaffeetester in Wien haben den Kaffee nach dieser Art zubereitet).

Am gebrauchlichsten ist das Kaffeefiltern (manche Leute meinen allerdings, dass dann der Kaffee etwas nach Papier schmeckt, sicher ueberempfindlich!). Dann ist zu erwaehnen die Espresso-Maschine, die es ja inzwischen auch relativ preiswert fuer den Haushalt gibt.

Manche Leute, lieben den tuerkischen Kaffee, der in Griechenland griechischer Kaffee heisst. Er wird in den kleinen bekannten Kupferkaennchen zubereitet, die in der Regel zwei Mokkatassen Kaffee ergeben. Es gibt wenigstens vier Arten, den Kaffee zuzubereiten. Zunaechst gibt man ein bis drei gehaeufte Kaffeeloeffel staubfein gemahlene Kaffee in das Kaennchen sowie entweder die Haelfte oder die gleiche Menge Staubzucker (gleiche Menge: "gliko", halbe Menge: "medrio", kein Zucker: "sketto", wie die Griechen sagen). Man gibt ein Drittel Wasser dazu, laesst es aufkochen, gibt das zweite Drittel Wasser dazu, laesst es wieder aufkochen und laesst auch das letzte Drittel Wasser wieder aufkochen.

Man kann auch Kaffee und Zucker zunaechst trocken erhitzen (karamellisieren), gibt dann Kaffeeloeffelweise kochendes Wasser dazu, laesst es einmal aufwallen usw. Ein paar Tropfen kaltes Wasser lassen den Satz nach unten sinken (nimmt man dazu ein paar Tropfen Rosenwasser, dann wird es ganz orientalisches).