



KURT LEOPOLD TRAXL

BARISTA[®]

Know-how



.....
Alles, was man für den
perfekten Kaffee wissen muss
.....

riva

© des Titels »Barista Know-how« (ISBN 978-3-7423-0741-5)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

INHALT

Vorwort 12

VON DER PFLANZE ZUM HEISSGETRÄNK 13

Das Wesen der Kaffeepflanze 14

Eine ideale Zimmerpflanze. 14

Die Kaffeepflanze im Detail 15

Pilze und andere Schädlinge 17

Weltweiter Anbau und Export ... 19

Kaffee hat seinen Preis 20

Die Inhaltsstoffe der

Kaffeebohne 21

Kohlenhydrate 21

Fette 21

Säuren 21

Wasser 21

Eiweiß 22

Alkaloide (Koffein) 22

Mineralstoffe 22

Aromastoffe 22

Kaffee und Gesundheit 24

Die großen Kaffeesorten 28

Arabica-Kaffee 29

Robusta-Kaffee 29

So wird Kaffee geerntet 31

Die Stripp-Pflückung 32

Das Picking-Verfahren 32

Die maschinelle Ernte 33

Die Aufbereitung der Bohnen 34

Die trockene Methode

(dry, natural, unwashed) 34

Die nasse Methode (washed) 35

Die halbtrockenen Methoden 36

Das Rösten bestimmt den

Geschmack 37

Röstfarbe und Röstgrade 39

Die helle Röstung 39

Die skandinavische Röstung 39

Die Wiener Röstung 39

Die französische Röstung 39

Die italienische Röstung 39

Arabica



Robusta



Das Mahlen der Bohnen 40
 Türkischer Kaffee 40
 Karlsbader Kaffeekanne 41
 Filterkaffee 41
 French-Press und Mokka-Kanne 41

Die Überprüfung der Bohnenqualität/Fehler nach Prof. Edelbauer 42
 Schauen Sie sich Ihre Kaffeebohnen an 43
 Der Beurteilungskatalog nach Traxl 44
 Die sensorische Bewertung 45

Cupping 46

Entkoffeinierter Kaffee 49

Löslicher Kaffee und Instantkaffee 51

Die Lagerung von Kaffee 53

Die Auswirkung der Wasserqualität auf den Geschmack 55
 Die Wasserhärte 55
 So können Sie Ihr Wasser enthärten 55
 Wasserfilter 56
 Umkehrosmose-Wasserfilter 56
 Destillation 56
 Ionentauscher 56
 Der pH-Wert des Wassers 56

DIE VIELFALT DER KAFFEEZUBEREITUNG 59

Die vielen Zubereitungsmethoden von Kaffee 60
 Die Karlsbader Kaffeekanne 60
 French-Press 62
 Mokka-Kanne 63
 Türkischer Kaffee 65
 Chemex-Karaffe 66
 HARIO V60 Handfilter/ Keramik-Dripper 68
 Klassische Filterkaffeemaschine ... 69
 Stofffilter 71
 Jebena 72
 Aeropress 73
 Bacchi 75
 Handhebemaschine 76
 Napoletana 78
 Vollautomat 79
 Espressomaschine 80
 Portionskaffeemaschine 82

Milch, Milchersatz und Kaffee ... 83
 Mandelmilch 84
 Sojamilch 84
 Kokosmilch 84
 Reismilch 84
 Hafermilch 84
 Hanfmilch 84

Latte Art – denn das Auge trinkt mit 85
 So wird Milch perfekt aufgeschäumt 86
 So zeichnen Sie mit Milchschaum . 88

Ersatzkaffee – in der Not geboren 91

- Feigenkaffee 91
- Zichorienkaffee 92
- Malzkaffee 92
- Getreidekaffee 93
- Dinkelkaffee. 93
- Lupinenkaffee 93
- Eichelkaffee 93

WIE DER KAFFEE DIE WELT EROBERTE 95

Die Geschichte des Kaffees 96

**Drei Kaffeewellen verändern
die Gesellschaft** 99

- First Wave (1930–1960). 99
- Second Wave (1960–1990) 99
- Third Wave (1990 bis heute) 100
- Die Entstehung des Barista. 101

Kann jeder Barista werden? 102

- Ice Brew 103
- Kaffeeiswürfel 103
- Cold Brew 104
 - So stellen Sie Cold Brew
selbst her. 104
- Cold Drip 106
 - So bauen Sie einen Cold
Brew Dripper. 106
- Flavour Coffee – Kaffee mit
Aromen 108
 - Während des Röstvorgangs
werden Aromen zugesetzt. 108
 - Nach dem Röstvorgang werden
die Bohnen mit Aromen
versetzt. 108
 - Aromen werden dem fertig
zubereiteten Kaffee hinzugefügt,
es entsteht der sogenannte Kaffee
mit Flavour. 109

REZEPTE, REZEPTE, REZEPTE 111

Eine kleine Tassenkunde 112

Sahne perfekt zubereitet 113

**Original-Kaffeerezepte
aus aller Welt** 114

- Espresso, kleiner Mokka,
kleiner Schwarzer, Piccolo 114
- Doppelter Espresso,
großer Mokka, großer Schwarzer 115



Der Konsul 115
 Kleiner Brauner 115

**Exkurs: Tampen und
 Kaffeesudentsorgung 116**

Großer Brauner 119
 Verlängerter, Café Americano 119
 Kaffee verkehrt 120
 Latte macchiato 120
 Caffè Latte oder Milchkaffee 121
 Cappuccino 121
 Kapuziner 122
 Wiener Melange 122
 Kaisermelange 122
 Franziskaner 123
 Kaffee Obermayer 123
 Überstürzter Neumann 124
 Wiener Einspänner 124
 Fiaker 125
 Zarenkaffee 125
 Kaffee Amadeus 126
 Eiskaffee 126
 Maria Theresia 126
 Schale Gold 127
 Schale Braun 127
 Almkaffee 127
 Weißer mit Haut 127
 Mokka gespritzt 128
 Türkischer Kaffee 128
 Gewürzkaffee 128
 Kosakenkaffee 129
 Biedermeier 129
 Advocaat-Kaffee, Verpoortoccino 129
 Pharisäer 130
 Schwatten 130
 Rüdesheimer 131
 Irish Coffee 131



Kaffee Crème 132
 Kafi Luz, Kafi Träsch,
 Luzerner Kaffee 132
 Schümli Pflümli 133
 Ristretto 133
 Espresso Lungo 133
 Affogato al caffè 134
 Kaffee Grappa, Espresso Corretto 134
 Caffè in ghiaccio 134
 Bicerin, Bicchierino 135
 Caffè shakerato
 (geschüttelter Kaffee) 135
 Café Romano 136
 Café frappé 136
 Café au lait 137
 Café Brulot 137
 Canard 137

Café Noisette	138	Café Touba.	145
Kaffee Bica, Cafézinho	138	Bulletproof Coffee	145
Café con hielo, Café con tiempo.	138	TOCO.	146
Carajillo	139	Rohkaffeebohnen-Kaffee	146
Barraquito	139	Grüne-Bohnen-Tee	147
Bombón.	140	Rezepte für Kaffee-Cocktails	148
Cà phê sũa	140	White Russian	148
Cà phê trúng	140	Black Jack.	149
Café de olla, Topf-Kaffee	141	Michaela on ice	149
Red Eye, Black Eye und Death Eye	142	Hot Marie	149
Iced Coffee.	142	Black Magic	149
Café Cubano	142	Café Caen	149
Kaffeost, Juustoleipä (Kaffee mit Quetschkäse, Brotkäse)	143	Café Cointreau	149
Café Lágrima	143	Pucci	150
Marokko	143	Café San Juan.	150
Yuenyeung	144	Ladies Delight	150
Flat White	144	Espresso Martini	150
Karsk, Kaffekask.	145	African Queen	151
		Kaffee Brasil	151
		Russischer Bär	151
		Calypto Coffee Cocktail.	151



Spezialkaffees – die teuersten

Kaffeesorten der Welt..... 152
 Jamaica Blue Mountain 152
 Kona 153
 Geisha (Gesha) 153
 St. Helena (Green Tipped
 Bourbon Arabica)..... 154
 Kopi Luwak – Katzenkaffee 154
 Black Ivory – Elefantenkaffee 156
 Indian Monsooned Malabar 156
 Yauco Selecto 157
 Kopi Toraja Tongkonan
 Gunung Sesean 157
 Excelsa 158
 Jacu-Bird-Kaffee..... 158



**WISSENSWERTES
 RUND UM DEN KAFFEE 159**

Bio, Fairtrade oder Direkttrade? . 160
 Bio-Kaffee 160
 Das Bio-Siegel nach der
 EG-Öko-Verordnung..... 160
 Fairtrade-Kaffee 161
 Direkttrade-Kaffee 162

**Die Wiederverwertung
 von Kaffeesatz 163**
 Kaffeesatz als Dünger..... 163
 Mit Kaffeesatz Tiere und
 Ungeziefer fernhalten..... 164

Kaffeesatz gegen Gerüche..... 164
 Kaffeesatz als Peeling, Salbe
 und Haarkur 164
 Kaffeesatz-Peeling 164
 Kaffeesatz-Salben 165
 Putzen mit Kaffeesud 165

Zitate über Kaffee 166

**Ausbildungsstätten für
 Baristas oder Kaffeesommeliers.. 168**

Linkliste 171

Bildnachweis 172