



Kolumne

Dr. Steffen Schwarz, Inhaber von
Coffee Consulate, Mannheim*
www.coffee-consulate.com

*dieses Mal gemeinsam mit
Dr. Dirk W. Lachenmeier,
amtlicher Sachverständiger
für Kaffee, CVUA Karlsruhe
www.cvua-karlsruhe.de

Kaffee

Lieber weniger heiß?

Fragt man Fachleute oder Verbraucher nach Einflussfaktoren auf die Kaffeequalität, werden in der Regel die Art, Varietät und Herkunft, Sortierung, schonende Röstung, frisches Mahlen und die Zubereitungsart benannt. Sehr selten wird aber die Trinktemperatur ins Spiel gebracht. Nach landläufiger Meinung ist der Kaffee 'je heißer, desto besser'. Dieses Vorurteil muss ausgeräumt werden.

Brüh- und Trinktemperatur haben erheblichen Einfluss auf die sensorische Qualität des Getränks. Das Brühen sollte keinesfalls mit höheren Temperaturen als 92° C erfolgen, da darüber unerwünschte bittere und adstringierende Substanzen das Flavourprofil dominieren. Unterhalb von 70° C Brühtemperatur ist die Tasse dramatisch flach und wässrig, da insbesondere fettlösliche Substanzen und Aromen deutlich reduziert werden. Optimal ist der Bereich zwischen 85 und 92° C, wobei weitere Parameter wie Maschinentyp, Druck und Perkulationszeit zu beachten sind. Laut aktuellen eigenen Untersuchungsergebnissen von mehr als 300 Messungen in der Gastronomie in Süddeutschland liegt die Kaffeeserviertemperatur bei etwa 70 bis 80° C. Diese Temperatur ist als sehr hoch anzusehen und eine deutliche Abkühlung ist erforderlich. In einem Cuptasting haben wir einen identisch aufgebrühten Kaffee bei 62° C, 54° C und 45° C verkostet. Bei der höchsten Temperatur war die Gustatorik überhaupt nicht wahrnehmbar (die Rückmeldung von Schmerzrezeptoren über-

deckt die der Geschmacksknospen). Bei 54° C war der Kaffee deutlich säurebetonter und fruchtiger. Das beste Flavourprofil wurde bei der niedrigsten Temperatur beschrieben. Hintergrund: Bei einem Cupping mit 45° C passt sich der Kaffee im Mundraum der Körpertemperatur an. Oberhalb von Fiebertemperaturen (42° C) sind Schmerzreaktionen und eine Reizung der Mundschleimhaut nicht auszuschließen.

Zu hohe Trinktemperaturen haben auch einen Effekt auf den menschlichen Körper. Untersuchungen aus Ländern, in denen Getränke sehr heiß konsumiert werden (wie Tee im Iran oder Mate in Südamerika), haben gezeigt, dass das Risiko, an Speiseröhrenkrebs zu erkranken, deutlich ansteigt.

Die internationale Krebsforschungsagentur (IARC) der Weltgesundheitsorganisation (WHO) hat deshalb 'sehr heiß' (ab 65° C) konsumierte Getränke als 'wahrscheinlich krebserregend für den Menschen' eingestuft. Somit liegt die getestete Serviertemperatur von Kaffee in Deutschland oberhalb dieser Schwelle für eine wahrscheinliche Krebserregung. Kaffee sollte bei geringeren Temperaturen konsumiert werden. Hierzu muss ein Paradigmenwechsel in der Gastronomie und bei Verbrauchern erfolgen hin zu 'je heißer, desto schlechter'. Als erste Maßnahme könnte die Maschinen-Ausgabetemperatur auf unter 80° C begrenzt werden und die Serviertemperatur sollte unter 70° C liegen.

Allegra

Starbucks ist beste Kaffeebar-Marke

Den Titel 'Best Coffee Chain in Europe' hat sich in diesem Jahr Starbucks geholt. Bei der Wahl der European Coffee Awards überzeugte das Unternehmen die befragten Entscheider noch vor Costa Coffee und Caffè Nero. Das Marktforschungsinstitut Allegra, London, hat die Auszeichnung zum zehnten Mal vergeben, in diesem Jahr in Warschau.

Weitere Gewinner:

■ Best Coffee Chain – Nordic Region: Espresso House

gies, präsentierte unter anderem in seinem Auftaktvortrag Daten, Entwicklungen und Trends. Aktuell gibt es europaweit 22.712 Units (Vj.: 21.143) von Kaffeebar-Marken, das Potenzial bis 2022 schätzt er auf 30.000.

Young stellte aktuelle, weltweite Megatrends vor:

■ Weiteres Wachstum der Kaffeebar-Ketten sowie ein Vordringen der handwerklich geprägten Coffeeshops
■ Digitale Revolution und steigende Urbanisierung



■ Best Coffee Chain – Western Europe: Starbucks
■ Best Coffee Chain – Southern Europe: Caffè Nero
■ Best Coffee Chain – Central/Eastern Europe: Costa Coffee
■ Best Coffee Chain – UK & IE: Gail's Artisan Bakery
■ Best Independent Coffee Shop – Europe: The Coffee Collective
■ Best Coffee Roaster – Europe: Caravan Coffee Roaster
■ Best Equipment Supplier – Europe: La Marzocco
■ Best Food Supplier – Europe: Monin
■ Best Non-Coffee Supplier – Europe: Brita
■ Most Ethical Brand – Europe: Costa Coffee

Am Folgetag lud Allegra zum European Coffee Symposium, erstmals moderiert von Paul Ettinger, Jeffrey Young, Managing Director, Allegra Strategie-

■ Transparenz und eine neue Generation von Konsumenten
■ Iced Beverages und Spezialitäten-Tees
■ Premiumisierung des Segments 'Kaffee zu Hause'
■ Aufstieg der professionellen Baristi
■ Die 5. Welle im Kaffeebar-Business

Die fünfte Welle des Kaffeebar-Business verfolgt demnach einen wissenschaftlichen Ansatz der Kaffeezubereitung. Es geht darum, qualitativ hochwertige Boutiquen mit nachhaltigen und profitablen Marken zu entwickeln. „Die fünfte Welle wird im nächsten Jahr die größte Wichtigkeit einnehmen“, sagte Young.

Das nächste European Coffee Symposium findet im November 2018 in Mailand statt. www.europecoffee-symposium.com

food service

Märkte / Marken / Systeme

Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gastronomie



Was die
Gastronomie
2018 bewegt:

AUSBLICKE