

DAS KOMMT MIR (NICHT) IN DIE TÜTE

SO WÄHLST DU DIE
RICHTIGE KAFFEE-RÖSTUNG
FÜR DEINEN GESCHMACK





VORWORT

Hast du schon einmal 100% Arabica, Premiumkaffee oder Hochlandkaffee gekauft, nur um enttäuscht festzustellen, dass er dir überraschend schlecht schmeckte? Wir lassen uns oft von Schlagwörtern auf den Kaffeeverpackungen verleiten. Wenn wir nicht wissen, worauf wir achten sollten, wird es schnell verwirrend. Deshalb möchte ich dir helfen, indem ich dir einige wissenswerte Fakten an die Hand gebe, die dir in Zukunft den Kaffee-Einkauf erleichtern. Zum Beispiel, woran du schon beim Kauf erkennen kannst, ob du einen guten Kaffee in der Hand hast.

Ich möchte dir mit diesem Leitfaden ermöglichen, dass du die Fähigkeit entwickelst, zu beurteilen, was deinen Lieblingskaffee ausmacht, ob er qualitativ hochwertig ist und wie du dein Einkaufsverhalten so steuern kannst, dass nur die Kaffees in deinem Warenkorb landen, die dir wirklich Freude bereiten.

In diesem Leitfaden erhältst du also kompakte und unglaublich wertvolle Tipps aus der Erfahrung eines Profi-Baristas und Kaffee-Nerds, damit du nicht mühsam alle Informationen selbst zusammensuchen musst.

Durch die enthaltenen Tools wie Fragebögen, Schaubilder und praktische Übungen kannst du das Gelernte leicht auf deine individuellen Vorlieben anwenden.

Ganz nach dem Motto aller Kaffee-Heimspiel Angebote:

**DEIN KAFFEE,
DEIN STIL,
DEIN HEIMSPIEL!**

DER KERN DER SACHE

Beim Kaffee kommt es auch – wie so oft im Leben – auf den Kern der Sache an.

Denn die Kaffeebohne ist eigentlich ein Kern, umhüllt von der Frucht namens Kaffeekirsche. Lass uns kurz die Kaffeekirsche mit Weintrauben vergleichen: Alle Trauben sind vereinfacht gesagt runde Früchte, doch sie schmecken unterschiedlich und eignen sich jeweils als Grundlage für verschiedene Weine. Ähnlich hat auch eine Kaffeekirsche die Veranlagung für einen bestimmten Geschmack. So gibt es auch bei Kaffee verschiedene Varietäten.

Kaffee ist vielfältig und facettenreich. Botaniker unterscheiden über 120 verschiedene Arten von Kaffee. Ist das nicht faszinierend? Der Vergleich mit Weintrauben verdeutlicht das gut: Die Varietät, die Anbaubedingungen und die Weiterverarbeitung beeinflussen die Qualität des Kaffees, ganz ähnlich wie beim Wein. Die Aromen entstehen erst beim Rösten der Kerne.

Womöglich hast du dieses E-Book heruntergeladen, weil du mehr über deinen Lieblingskaffee erfahren möchtest.

Vielleicht suchst du auch Werkzeuge und Erkenntnisse, die dir beim Einkauf helfen.

Die Kunst besteht darin, zu wissen, welche Kaffeesorte und Röstgrad sich für welche Zubereitung eignet und dir persönlich schmeckt.

Was für mich ein köstlicher Kaffee ist, kann für dich völlig ungenießbar sein. Warum? Weil Geschmack subjektiv ist und wir Kaffee unterschiedlich zubereiten. Selbst wenn du, wie ich, Filterkaffee bevorzugst, verwendest du wahrscheinlich andere Bohnen, Wasser, Mahlgrad und Aufguss-Techniken. Diese Faktoren beeinflussen den Geschmack erheblich.

Ich mag fruchtige und leichte Kaffees, kunstvoll mit einer Schwanenhalskanne und einem Kaffeefilter aufgebrüht. Solltest du hingegen kräftige und vollmundige Espressi bevorzugen, zubereitet in einer Mokkakanne oder einer Siebträgermaschine, verwenden wir vermutlich unterschiedliche Kaffeebohnsensorten und Röstgrade. Erst wenn wir uns bewusst mit unseren Vorlieben auseinandersetzen, können wir die richtigen Kauf-Entscheidungen treffen.

Geschmacksfeuerwerke in der Tasse werden kein Zufall mehr sein, sondern dein neues Normal? Dann lass uns loslegen.

Ich wünsche dir viel Spaß auf dieser koffeinhaltigen, spielerischen und auch zum nachdenken anregende Entdeckungsreise.



BESTANDSAUFNAHME

Oft greifen Menschen aus Gewohnheit zu einer bestimmten Kaffeesorte. Wenn ich nach den Gründen frage, bekomme ich verschiedene Antworten. Manche sagen: „Der schmeckt mir super!“. Andere nennen finanzielle Aspekte, Umweltstandards oder die Verfügbarkeit im lokalen Laden. Erstaunlicherweise höre ich jedoch auch oft: „Schmecken tut mir der Kaffee gar nicht so überragend.“

Das lässt mich verwirrt zurück. Warum konsumieren Menschen etwas, das ihnen nicht schmeckt? Oft steckt Unsicherheit dahinter: Wie finde ich Kaffee, der mir wirklich schmeckt? Neben den 120 verschiedenen Kaffeearten gibt es so viel mehr Röstungen und Marken im Handel. Das kann überwältigen.

Kaffee gibt es in vielen Formen: Als Granulat, Pads, Kapseln, ganze Bohnen oder gemahlen. Mit oder ohne Koffein, fair gehandelt oder als Bio-Produkt. Es ist schwierig, den Überblick zu behalten und das passende Produkt zu finden.

Wenn ich nicht weiß, worauf ich achten sollte, wird es noch verwirrender. Deshalb möchte ich dir helfen, indem ich dir jetzt ein Qualitätscheck-Tool an die Hand gebe.

Bei jeder Schulung beginne ich damit, die Lieblingsröstungen meiner Teilnehmer zu erkunden. Wir betrachten deren Besonderheiten, die Varietät, das Aussehen und die Merkmale, die auf die Qualität des Kaffees hinweisen.

Das werden wir beide jetzt auch machen.

KAFFEETÜTEN-CHECK

Schauen wir uns zum Start deine Kaffeetüte genauer an. Welche Informationen findest du darauf?

Kreuze die Punkte an, die zutreffen:

- (a) Hersteller/Röster?
- (a) MHD?
- (b) Röstdatum?
- (b) Angabe der Varietät: Arabica/Robusta?
- (b) Angabe des Anbaulandes?
- (b) Anbauhöhe?
- (b) Röstgrad (hell, mittel, dunkel)?
- (b) Angabe der Geschmackstärke/Geschmacksprofil?
- (b) Angaben zu geeigneten Zubereitungsarten?
- (c) Angabe der Farm?
- (c) Angabe der Region?
- (c) Namen der Farmer/Kaffeebauern?
- (c) differenzierte Angabe der Varietät (z.B. Typica, Catuai, etc.)?
- (c) Angaben zur Aufbereitungsart (z.B. washed, honey, dry)?

Zähle die Kreuze zusammen. Wie viele hast du gemacht?

a) _____

b) _____

c) _____

Gesamt: _____



MÖGLICHE ANGABEN AUF EINER KAFFEETÜTE



AUFLÖSUNG KAFFEETÜTEN-CHECK

Zunächst die Gesamtzahl der Treffer:

0 bis 2:

Das sind wahrscheinlich die Pflichtangaben, die du im deutschen Handel finden kannst. Dein Kaffee ist eine Wundertüte, du weißt nicht wirklich etwas darüber.

2 bis 4:

Großartig! Du weißt etwas mehr über deinen Kaffee, aber es könnte noch mehr Informationen geben.

4 bis 8:

Wow, das ist richtig gut. Mit so vielen Informationen kannst du einiges über deinen Kaffee erfahren.

9 bis 13:

Herzlichen Glückwunsch! Wenn dieser Kaffee nicht hochwertig ist, wäre ich überrascht.

Nun zu den Kategorien:

Kategorie a:

Pflichtangaben

Kategorie b:

Oft zu finden bei größeren Röstereien und Premiumkaffees.

Kategorie c:

Kaffee aus Röstereien, die hohe Qualität und Nachhaltigkeit gewährleisten.

Die Punktzahl deines Kaffees sagt jedoch nichts über den Geschmack aus. Es kann sein, dass dir ein Kaffee mit nur zwei Punkten schmeckt und du glücklich damit bist, während ein Kaffee mit neun Punkten dir nicht zusagt.

Mit diesem Test möchte ich dir ein Verständnis dafür vermitteln, was einen Kaffee ausmacht und welche Informationen auf der Tüte sichtbar sein sollte, wenn du mehr wissen willst.

Lass uns jetzt mal in deine Kaffeetüte blicken.

QUALITÄT AM BOHNENBILD ERKENNEN

Für diesen Test brauchst du:

- Einen weißen Teller oder hellen Untergrund
- Papier und Stift, um deine Beobachtungen festzuhalten
- Die Tabelle auf der nächsten Seite (oder zeichne deine eigene)
- Eine oder mehrere Röstungen zum Vergleich
- Ggf. eine Waage

So gehst du vor:

- Nimm eine Handvoll Bohnen (etwa 50g für einheitliche Vergleichsbedingungen).
- Lege die Bohnen auf den Teller und untersuche sie gründlich.
- Sortiere die Bohnen auf der Tabelle in folgende Kategorien.

A	B	C
D	E	F



A – Zerbrochene Bohnen:

Ein gewisser Prozentsatz ist normal, aber zu viel Bruch kann auf minderwertige Bohnenqualität hindeuten.



B – Verbrannte oder extrem dunkle Bohnen:

Dunkel verfärbte Bohnen weisen oft auf zu schnelles Rösten oder schlechte Röstqualität hin.



C – Bohnen mit kleinen kreisrunden Löchern:

Diese Löcher können Schädlingsbefall anzeigen und sprechen für eine unzureichende Qualitätskontrolle.



D – Fleckige Bohnen:

Flecken auf den Bohnen deuten auf möglichen Schimmelbefall durch unsaubere Verarbeitung oder schlechte Lagerung hin.



E – Ölige Bohnen:

Ein starker Ölüberzug kann auf minderwertige Röstung hinweisen und lässt den Kaffee schneller ranzig werden.



F – Fremdkörper:

Stöcke, Plastik oder Metallteile zeugen von schlechter Verarbeitung und Qualitätskontrolle.

Bewerte das Bohnenbild:

- Notiere die Anzahl der Bohnen in jeder Kategorie und berechne den prozentualen Anteil.
- Wieviel gute Bohnen sind übrig?
- Ein hoher Anteil in den Kategorien B bis F deutet auf minderwertigen Kaffee hin.

Kleine Geschmackstest-Kostprobe: Zerkau zuerst eine unversehrte Bohne und dann eine Bohne aus den defekten Kategorien. Der Unterschied ist meist deutlich – die defekten Bohnen beeinträchtigen den Geschmack der ganzen Tasse.

WAS KANNST DU ERKENNEN?

Defekte in bestimmten Bohnen-Kategorien geben Hinweise darauf, wann und wo Probleme aufgetreten sind:

- Sektionen A, B und E (Bruch, verbrannte Stellen, ölige Bohnen): Diese Defekte deuten darauf hin, dass die Probleme beim Rösten oder Verarbeiten der Bohnen hierzulande entstanden sind. Bei kleineren Röstereien kann man den Röster direkt ansprechen, um herauszufinden, wie diese Defekte entstehen. Bei Großanbietern wird das schwieriger.
- Sektionen A, C, D und F (Bruch, Schädlingsbefall, Schimmel, Fremdkörper): Defekte in diesen Bereichen stammen oft aus dem Ursprungsland. Wenn die Bohnen stark in diesen Kategorien auffallen, könnte dies auf minderwertige Verarbeitung oder Qualitätskontrolle bei Ernte und Aufbereitung hinweisen. Hier wurde eher auf Kostenersparnis als auf Qualität gesetzt.
- Starkes Aufkommen in allen Sektionen: Wenn dein Kaffee viele Defekte in jeder Sektion aufweist, lässt dies auf schlechte Rohkaffeequalität und minderwertige Röstung schließen. Solche Bohnen stammen oft von industriellen Röstern, bei denen wirtschaftliche Ziele im Vordergrund stehen. Hier ist es ratsam, sich nach anderen Produzenten umzusehen, die mehr Wert auf Qualität legen.

Betrachte die Analyse des Bohnenbildes bei Kaffee als spannende Einladung, die gesamte Reise des Kaffees zu verstehen und zu hinterfragen.

Was erzählen die Bohnen dir über ihre Herkunft und ihren Weg bis zu dir? Kleine Defekte hier und da sind Teil dieser Geschichte – vielleicht eine Stelle, an der beim Rösten nicht alles glatt lief oder eine Spur, die auf die Bedingungen im Ursprungsland hinweist.

Wenn du merkst, dass sich bestimmte Defekte häufen, ist das wie kleine Aufforderung, genauer hinzusehen.

Letztendlich geht es weniger darum, jedes kleine Makel sofort als schlecht abzutun, sondern mehr um das Erkennen von Mustern und das Verstehen der Faktoren, die hinter deinem Kaffee stehen.

Vielleicht entscheidest du dich am Ende für einen anderen Lieferanten, vielleicht aber auch dafür, mehr über die Herkunft und den Weg bis in deine Tasse zu lernen.

In jedem Fall machst du so deinen Kaffeeenuss bewusster – und das ist immer ein Gewinn.



DEIN LIEBLINGSKAFFEE

Jetzt tauchen wir in zwei Fragen ein, die bei fast jeder Schulung aufkommen – und das aus gutem Grund:

- **Wie finde ich heraus, was mir schmeckt und was ich wirklich will?**
- **Wie kann ich meinen Bohneneinkauf so lenken, dass ich das bekomme, was mir entspricht?**

Diese Fragen sind so spannend, weil die Antwort nicht pauschal ist. Sie führen uns direkt in den Bereich der persönlichen Vorlieben und Bedürfnisse, und was ich als „gut“ empfinde, muss für dich noch lange nicht dasselbe bedeuten. Also: Wie helfen wir dir dabei, deinen persönlichen Geschmack zu entdecken?

Eine wertvolle Hilfe für diesen Weg hast du schon an die Hand bekommen: den Kaffeetüten-Check. Dieses Tool habe ich selbst entwickelt, um Einsteigern wie dir das Einschätzen und gezielte Einkaufen von Kaffee zu erleichtern. Ein hoher Punktwert zeugt von Qualität. Du kannst also beim Einkauf gezielt nach Kaffees mit hoher Punktzahl suchen (etwa ab sieben Punkten bewegen wir uns im qualitativen Bereich).

Allerdings basiert diese Skala auf meiner eigenen Definition und Wahrnehmung – ergänzt durch objektives Fachwissen. Deshalb möchte ich zuerst herausfinden, was für dich Qualität bedeutet. Deine Kriterien könnten sich von meinen unterscheiden, und genau das ist der spannende Teil! Es ist hilfreich zu verstehen, welcher Kaffeetyp du bist.

Bist du bereit, dich auf ein paar Fragen einzulassen?

KONSUMENTEN TEST

Lass uns herausfinden, was dir wichtig ist. Ich stelle dir nun Fragen, und anhand deiner Antworten ermitteln wir deine persönlichen Parameter für ein Qualitäts-Niveau, das deine Bedürfnisse erfüllt.

Kreuze an, was auf dich zutrifft:

- Ja, Fairness/Nachhaltigkeit ist mir wichtig.
- Ich will prozentuale Angaben von Arabica/Robusta.
- Ich will differenzierte Angaben (genaue Varietät, Farmer, ...).
- Ich will Angaben zur Herkunft (Anbaugebiet, Anbauhöhe, Region, ...).
- Ich will wissen, wie der Kaffee aufbereitet wurde.
- Ich will auch das Röstdatum kennen, nicht nur das MHD.
- Ich will das Röstprofil kennen.
- Ich will Infos über geeignete Zubereitungsarten.

Zusatzfrage:

- Ein Siegel (Fairtrade/Gepa/Rainforest/Bio/...) ist mir wichtig. (SF)

Addiere die Kreuze ohne die Zusatzfrage.

Die Anzahl zeigt dir in den folgenden Beschreibungen, welcher Konsumenten-Typ dich höchstwahrscheinlich beschreibt. Wenn du zusätzlich die Zusatzfrage „SF“ angekreuzt hast, dann gilt die Anzahl der Kreuze + SF. Die für den SF zutreffenden Beschreibungen sind entsprechend jeweils kursiv geschrieben.

Die Konsumenten-Profile sind eine kleine, humorvolle Typenkunde, in der du vielleicht die eine oder andere (kaffeehungrige) Wahrheit über dich selbst entdeckst!

KONSUMENTEN PROFIL

0 bis 2 Treffer:

Du bist ein KK-Typ (Klassischer Konsument)

Du brauchst nicht viel Informationen über die Kaffeeröstung beim Einkauf. Dir ist wahrscheinlich Gewohnheit wichtig, der Kaffee sollte bestenfalls geschmacklich immer gleich ausfallen und wenig Abweichungen haben. Wahrscheinlich ist dir wichtig, dass du an die Röstung leicht rankommst und diese an vielen Orten erhältlich ist. Du schätzt Routine, daher sollte die Kaffeezubereitung bestenfalls nicht aufwändig oder ständig anders sein. Du brauchst wenig Informationen über den Kaffee an sich, dir reicht die Angabe der Stärke und Zubereitungsart.

Beim „Kaffeetüten-Check“ reicht dir eine Punktzahl zwischen 2-5 Punkten als Richtwert für den Einkauf.

+SF: Du achtest zusätzlich auf spezielle, dir wichtige Siegel (z.B. Bio oder Rainforest).

2 bis 4 Treffer:

Du bist ein RB-Typ (Röstungs-Bewusster-Konsument)

Du willst schon etwas mehr wissen, um deinen Kaffee beim Einkauf einschätzen zu können und so zu erfahren, ob dieser deinen Anforderungen gerecht wird. Dir ist wichtig zu erfahren, ob Arabica oder Robusta enthalten ist und wenn ja, in welchen Anteilen. Du schaust dir beim Einkauf nicht nur die Röststärke an, sondern freust dich, wenn auch Zubereitungsempfehlungen zu entdecken sind. Angaben zum Ursprungsland brauchst du nicht unbedingt, findest es aber auch ganz nett, wenn darüber mehr zu erfahren ist. Eventuell probierst du gerne auch mal was aus und bist offen für Neues. Discountermarken treffen deine Erwartungen nicht unbedingt. Du setzt auf bekanntere Marken mit mehr Erfahrung und/oder Bezeichnungen wie Premiumkaffee, Hochlandkaffee und ähnliches. Gerne auch mal für ein bisschen mehr Geld für das Kilo, wenn dich die Röstung geschmacklich überzeugt.

Beim „Kaffeetüten-Check“ ist eine Punktzahl zwischen 4-8 Richtwert für den Einkauf.

Du kaufst gerne im Supermarkt und von Traditionsröstereien, ggf. auch von Spezialitätenröstereien.

Eventuell sind Röstungen aus Traditionsröstereien und Spezialitätenröstereien dir zu hochpreisig.

+SF: Du achtest zusätzlich auf spezielle, dir wichtige Siegel (z.B. Bio oder Rainforest).

4 bis 6 Kreuze:

Du bist ein DT-Typ (Direct-Trade-Konsument)

Du setzt auf Informationen und kaufst gewisse Kaffeesorten nicht, wenn diese Informationen fehlen. Du möchtest wissen, woher dein Kaffee kommt, was im Anbauland passiert und wie der Kaffee den Weg in deine Tasse gefunden hat. Du hast ein Grundwissen über Kaffeeanbau und Verarbeitung und setzt dich mit diesem Thema gerne auseinander. Du stellst Fragen und konfrontierst mit den Fragen den Röster/Produzent in der Erwartung, Auskunft zu bekommen. Du erwartest hohe Kaffeequalität nicht nur geschmacklich, sondern auch im Prozess. Du hast die an der Produktionskette beteiligten Menschen im Blick und willst mit deinem Konsum faire Vergütung ermöglichen. Deshalb setzt du wahrscheinlich auf direkten Handel, falls nicht, empfehle ich dir das.

Beim „Kaffeetüten-Check“ reicht dir eine Punktzahl unter 7 Punkten nicht, ab 8 Punkten wirst du glücklich und setzt da den Richtwert an deinen Einkauf.

Du kaufst deinen Kaffee nicht im Supermarkt (und wirst dort auch eher nicht fündig) und selten von Traditionsröstereien, eher von Spezialitätenröstereien und Direct Trade Röstereien.

+SF: Für dich ist wichtig zu wissen: Die meisten (außer Bio-Siegel und die auch selten) Siegel findest du bei den Direct Trade Röstern nicht, da hier bewusst auf weitere Siegel verzichtet wird. Hier empfehle ich dir ein persönliches Gespräch mit dem Röster des Vertrauens, um abzufragen, ob die für dich wichtigen Punkte (die ein Siegel vermittelt) eingehalten und umgesetzt werden.

6 bis 8 Kreuze:

Du bist ein TW-Typ (Third-Wave-Konsument)

Wir zwinkern uns zu. Du und ich haben nerdige Züge. Wir benötigen alle verfügbaren Informationen, die es über einen Kaffee zu berichten gibt. Wir haben ein breites Wissen über Kaffeeanbau, Verarbeitung und Zubereitung. Wir setzen uns mit diesem Thema intensiv auseinander und fachsimpeln gerne. Erwartet wird höchste Kaffeequalität, dabei haben wir die beteiligten Menschen der Produktionskette im Blick und wollen mit unserem Konsum faire Vergütung ermöglichen. Vielleicht hast du, wie ich, eine große Ausrüstung an verschiedenartiger Zubereitungsmethoden. Wenn du das gleiche liebst, wie ich, dann hast du eine Tendenz zu helleren, fruchtbetonten, komplexen Röstungen und experimentierst gerne, um die beste Zubereitung dieser zu finden.

Beim „Kaffeetüten-Check“ sind dir 10-13 Punkte wichtig.

Du kaufst aus Prinzip niemals im Supermarkt und Traditionsröstereien, sondern nur von Direct Trade - und Spezialitätenröstereien.

+SF: Vermutlich bist du in den Kinderschuhen eines TW-Typs und auf Entdeckungstour. Bisher hast du auf Siegel geachtet, die findest du aber in Röstereien, die solche Röstungen herstellen, selten und das aus guten Gründen. Warum das so ist? Schreibe mir gerne eine E-Mail, dann versorge ich dich mit Informationen dazu (das würde hier den Rahmen des E-Books sprengen). Ich empfehle dir ein persönliches Gespräch mit dem Röster des Vertrauens, um abzufragen, ob die für dich wichtigen Punkte (die ein Siegel vermittelt) eingehalten und umgesetzt werden.

DEIN GESCHMACKSPROFIL

Hier sind fünf Kategorien für Kaffeearomen, die häufig verwendet werden, um die Geschmacksprofile von verschiedenen Kaffees zu beschreiben. Was spricht dich an?

Fruchtige Aromen: Diese Kategorie umfasst Aromen, die an frische Früchte erinnern, wie Zitrusfrüchte (Orange, Zitrone), Beeren oder Steinfrüchte (Pfirsich, Aprikose). Fruchtige Noten können frisch und lebendig wirken und sind häufig in hell gerösteten Kaffees zu finden.

Süße Aromen: Dazu gehören schokoladige, karamellige und sirupartige Noten, die dem Kaffee eine angenehme Süße verleihen. Aromen wie Honig, Toffee oder Schokolade sind typisch für mittlere bis dunkle Röstungen.

Nussige Aromen: Nussige Noten wie Mandeln, Haselnüsse oder Erdnüsse können dem Kaffee eine cremige Textur und einen runden Geschmack verleihen. Diese Aromen sind häufig in Kaffees aus Mittelamerika und Brasilien zu finden.

Würzige Aromen: Diese Aromen können einen Hauch von Würze oder Kräutern beinhalten, wie Zimt, Pfeffer oder Nelken. Gewürzige Noten finden sich oft in Kaffees aus bestimmten Anbaugebieten, die eine komplexere Geschmacksvielfalt bieten.

Röstaromen: Diese umfassen die charakteristischen Noten, die beim Röstprozess entstehen, wie Karamellisierung, Toasten oder Raucharomen. Dunkel geröstete Kaffees zeigen oft ausgeprägte Röstaromen, die den Geschmack intensivieren.

Diese Kategorien helfen, die Vielfalt und Komplexität der Kaffeearomen besser zu verstehen und beim Kaffeegenuss gezielt auszuwählen.



MEINE TIPPS FÜR DICH



Röstaromen

Ein dunkler gerösteter Blend oder reiner Canephora (Robusta) könnte perfekt für dich sein. Diese Mischung kann bis zu 30-50 % Canephora enthalten, was sie besonders kräftig und intensiv macht. Solche Blends sind typischerweise vollmundig und bieten starke Röstaromen, die gut zu deinem Geschmack passen.



Süße Aromen

Mit dunkel oder mittel gerösteten Blends liegst du genau richtig. Blends, die zwischen 10-30 % Canephora enthalten, geben eine kräftige Note, während Arabica-Blends etwas milder wirken. Diese Kombination bietet dir einen ausgewogenen Geschmack mit guter Tiefe.



Nussige Aromen

Mittlere Röstungen aus Arabica-Blends oder reinen brasilianischen/mittelamerikanischen Arabica-Bohnen könnten dein perfektes Match sein. Sie bieten eine gute Balance aus Süße und milden Röstaromen und haben oft nussige oder schokoladige Untertöne, die angenehm sanft und rund wirken.



Würzige Aromen

Nun geht's in Richtung komplexerer Geschmacksnuancen. Wenn du etwas mehr Komplexität bevorzugst, bieten mittel bis hell geröstete reine Arabica oder sogar Single Origins die Möglichkeit, fruchtige oder florale Aromen zu entdecken. Besonders Sorten aus Südamerika oder Afrika überraschen hier oft mit besonderen Geschmacksnoten.



Fruchtige Aromen:

Für die Liebhaber von feinen, komplexen und fruchtigen Nuancen sind hell geröstete Kaffees ideal. Diese bieten ein breites Spektrum an natürlichen Aromen und sind besonders bei hochwertigen Arabica-Varietäten. Solche Kaffees eignen sich gut für Experimente und bringen vielfältige Geschmackserlebnisse mit sich.

Aromen sind das Herzstück jeder Tasse Kaffee und ihre Vielfalt kann überwältigend sein.

Um die unterschiedlichen Geschmäcker wahrzunehmen, habe ich mir angewöhnt, bewusst zu degustieren. Bei der Kaffee-Degustation achtest du auf die Farbe, den Duft, den Geschmack und das Mundgefühl des Kaffees. Du kannst Schlürfen, um die Aromen besser zur Geltung zu bringen. Dabei nimmst du einen kleinen Schluck des Kaffees und ziehst ihn schnell und mit etwas Druck durch die Lippen. Durch das Schlürfen gelangt der Kaffee mit Luft in Kontakt, wodurch die verschiedenen Geschmacksnuancen intensiver wahrgenommen werden. Diese Methode hilft dir, die Komplexität des Geschmacksprofils zu erfassen, einschließlich süßer, saurer und bitterer Noten. Durch regelmäßiges Degustieren entwickelst du ein feineres Gespür für die Vielfalt des Kaffees und kannst deine Vorlieben gezielt erkunden.

Die Zubereitung beeinflusst ebenfalls das Aroma: Die Wassertemperatur, der Mahlgrad und die Brühzeit können das Geschmackserlebnis entscheidend verändern. Experimentiere mit verschiedenen Methoden wie French Press, Pour-Over oder Espresso, um herauszufinden, wie sich die Aromen entwickeln. Mit jeder Tasse wirst du sensibler für die feinen Nuancen und kannst deine persönlichen Vorlieben besser herausarbeiten. So wird das Kaffeetrinken zu einem spannenden Abenteuer für deine Sinne!

ICH BIN KATHI

Barista Coach, Kaffee-Sommelier und Autorin.

Es begeistert mich immer wieder zu sehen, wie Kaffee über Völker und Kulturen hinweg Gemeinschaft schafft. Hast du schon mal beobachtet, was passiert, wenn Menschen in Cafés zusammenkommen, an einem Tisch sitzen und Kaffee trinken oder sogar gemeinsam Kaffee zubereiten und das Ritual feiern?

Schon seit meiner Jugend hat mich Kaffee fasziniert; ich war neugierig, wollte jedes Detail verstehen und das Beste aus jeder Bohne herausholen. Auf meiner Reise – von frühen Experimenten, über meine Zeit bei einer großen Kaffeekeite bis hin zur Eröffnung meiner eigenen Kaffeeschule – habe ich gelernt, wie viel Freude und Aroma in einer Tasse Kaffee stecken können.

Ich lade dich ein, mit den weiteren "Kaffee-Heimspiel" Angeboten die Vielfalt des Kaffees auf eine völlig neue Art zu entdecken. Mit jedem Schluck wirst du ein tieferes Verständnis dafür entwickeln, was den Kaffee, den du genießt, wirklich ausmacht – von den Sorten, Röstungen, Zubereitung bis hin zur Bedeutung bewusster Konsumententscheidungen.

Die Welt des Kaffees ist faszinierend und wird zugleich immer komplexer – nicht zuletzt durch die globalen Veränderungen, die seine Qualität und den Preis beeinflussen. Angesichts der Klimakrise wird Kaffee langfristig seltener und auch teurer. Sorten wie Arabica, die besonders empfindlich auf Klimaeinflüsse reagieren, sind davon besonders betroffen.

Für mich bedeutet das, Kaffeekonsum bewusster zu gestalten. Es geht nicht nur darum, Kaffee einfach zu trinken, sondern zu wissen, was dahintersteht – vom Anbau bis zur Tasse. Es beachte Parameter, die den Geschmack prägen und auch, wofür ich stehe und mein Geld ausbebe. Mit einer gut informierten Auswahl erhält jeder Schluck eine Bedeutung. Meine Entscheidungen beim Kaffee sind heute ein kleines Statement für Nachhaltigkeit und Wertschätzung – und Genuss wird dabei umso schöner, weil ich nur noch gute Kaffees kaufe. Nichts anderes mehr kommt mir in die Tüte.

Ich hoffe, dass die Einblicke in diesem E-book dich anregen, Kaffee bewusster zu kaufen und auch mit Freude und Dankbarkeit zu genießen.

Das Kaffee-Heimspiel soll ein Ort sein, der inspiriert und das nötige Know-how gibt, um deinen Kaffee so zu wählen und zuzubereiten, wie du ihn liebst.

Und wenn du jetzt Lust auf mehr hast, dann schau mal, was ich sonst noch alles in der stetig wachsenden Bibliothek an Ressourcen habe!

Auf viele köstliche Tassen Kaffee und eine aromatische Kaffeereise!

Mit viel Kaffee-Liebe,
deine Kathi





Du hast eine Siebträgermaschine. Eine solide Mühle.

Deine Bohnen sind gut.

Und trotzdem: Mal schmeckt der Espresso bitter. Mal sauer. Mal flach. Mal wässrig.

YouTube sagt A.

Foren sagen B.

Barista sagt C.

Du bist verwirrt. Und fragst dich:

„Warum bekomme ich das nicht konstant hin? Was machen Profis anders als ich?“

Du verstehst, wie dein Espresso entsteht. Du weißt, welche vier Faktoren wirklich zählen. Du erkennst, wie sie zusammenwirken.

Du drehst nicht mehr blind am Mahlgrad. Du steuerst bewusst.

Jede Veränderung hat einen Grund. Jedes Ergebnis ist erklärbar. Jeder gute Shot ist reproduzierbar.

Dein Espresso schmeckt konstant und fühlt sich kontrollierbar an.



Scan
mich!



Genau dafür gibt es das Espresso-Synergie-System. Dieses Buch zeigt dir:

- die vier entscheidenden Faktoren
- ihre Wechselwirkungen
- klare Entscheidungslogiken
- feste Routinen
- praktische Übungen

Schritt für Schritt an deinem eigenen Setup. Du bist ein Profi bei dir zuhause.

Copyright © 2025 by Katharina Schroer „Kaffee-Heimspiel“

Dieses E-Book ist das Ergebnis langjähriger Erfahrung und Leidenschaft für Kaffee und wurde mit dem Ziel geschrieben, Wissen zu teilen und Freude am bewussten Kaffeegenuss zu wecken.

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieses Buches darf ohne ausdrückliche Genehmigung des Autors in irgendeiner Form reproduziert, verteilt oder übertragen werden, sei es auf elektronischem, mechanischem oder anderem Wege, einschließlich Fotokopie, Aufnahme oder anderer Speicherung und Wiedergabe von Informationen.

**AUCH BEIM KAFFEE
KOMMT ES
– WIE OFT IM LEBEN –
AUF DEN KERN AN.**

