

Kaffee

<u>Kaffee allgemein</u>	<u>Kaffee Geschichte</u>	<u>Kaffee und Wirtschaft</u>
<u>Kaffee und Gesundheit</u>	<u>Kaffeekonsum und - Sorten</u>	
<u>Katzenkaffee – Kopi Luwak</u>	<u>Kaffeeherstellung</u>	

Ebenso wie beim Tee verhält es sich mit Kaffee, weltweit wird weit mehr Kaffee als Wasser getrunken. Deshalb hat sich die Kaffeeindustrie auf die Bedürfnisse der Kaffeetrinker eingestellt und mittlerweile gibt es sehr viele verschiedene Sorten und Variationen von Kaffee. Wie auch beim Tee werde ich hier nur die bekanntesten Kaffeearten vorstellen.

Nicht die Anbieter wie zum Beispiel Dallmayr oder Meinl machen den Kaffee aus, sondern der Anbau und jede einzelne Bohnensorte.

Die Kaffeeproduzenten sind es aber dann, die dem Kaffee seinen letzten Schliff verpassen. Die wichtigsten Produktionsländer von Kaffee sind Nord-, Mittel- und Südamerika, Afrika, Asien und Ozeanien.

Es gibt drei verschiedene Sorten von Kaffee, diese sind wie folgt:

Arabica, Robusta und Robusta/Arabica gemischt.

Wie der Kaffee genussfertig wird:

Zuerst kauft der Röster seinen Rohkaffee vom Rohkaffeehandel. Danach wird der Kaffee geröstet und kommt in den Handel. Im Handel gibt es den Kaffee als ganze Bohne oder bereits gemahlen. Mittels verschiedener Zubereitungsarten, zum

Beispiel in Form einer Kaffeemaschine, wird der Kaffee mit heißem Wasser aufgebrüht und ist somit genussfertig.

Kaffee macht wach, belebt oder entspannt. Ein wahres Wundergetränk, welches aus unserem Alltagskaum noch wegzudenken ist. Ob am Frühstückstisch, am Arbeitsplatz, bei einer Einladung oder in der Mittagspause, Kaffee passt zu jeder Tageszeit und zu jedem Anlass. Ob mit oder ohne Milch, gesüßt oder pur, der Kaffeegenießer von heute weiß diese beiden tollen Genussgetränke zu schätzen. Um mehr zu erfahren, klicken Sie einfach auf folgendes Web TV Video zum Thema Kaffeegenuss:

Die bekanntesten Zubereitungsformen von Kaffee sind:

Espresso – bei Espresso handelt es sich um schwarzen Kaffee, die Kaffeebohnen wurden dunkel geröstet

Mokka – bei einem Mokka ist die Basis ein Espresso, welcher zu gleichen Teilen mit Milch und Kakao in einem hohen Glas verlängert wird

Café Latte – dabei handelt es sich um einen doppelten Espresso mit gekochter Milch und Milchschaum

Cappuccino – dabei handelt es sich um ein Drittel Espresso, ein Drittel gekochte Milch und ein Drittel Milchschaum; manchmal wird beim Cappuccino noch extra Schlagobers dazu gegeben

Fiaker – ist ein schwarzer Kaffee im Wasserglas serviert, mit Kirschwasser oder Rum und einer Kirsche verfeinert

Kapuziner – ist ein Mokka mit einigen Tropfen Obers verfeinert

Türkischer Kaffee – ist feinstgemahlener Kaffee mit Zucker und Wasser in einem Kupfer- oder Messingkännchen aufgekocht und wird mit samt dem Kaffeersatz serviert

Melange – ist ein Teil Kaffee mit der doppelten Menge an Wasser, welcher mit heißer Milch serviert