

## Latte Macchiato

Doppelter Espresso mit heisser Milch und zusätzlich Milchschaum  
*Caffe Mocha*  
Ein Drittel Kaffee und zwei Drittel Milch und Schokolade

## 2. Kaffeeglace

## 3. Kaffeebonbons

## 4. Schokolade mit Kaffee

## 5. Kaffeekuchen

Kaffee kann man auf viele verschiedene Möglichkeiten verwenden.

**Verwendungsmöglichkeiten**  
1. Kaffeegetränke  
Es gibt viele und verschiedene Getränke mit Kaffee. Jeder mag es anders, einige mögen es kalt und andere warm/heiss. Hier einige Beispiele:  
*Bicerin*  
Eine heisse, gezuckerte Schokolade mit Espresso aufgefüllt.  
*Cafe Americano*  
Einfach Espresso Kaffee mit mehr Wasser  
*Cafe au Lait*  
Zur Hälfte Kaffee und der Rest heisse Milch

## Herstellung

1. Anbauen  
Als aller erstes wird der Kaffee angebaut.  
2. Ernte  
Dann wird der Kaffee geerntet. Normalerweise gibt es pro Jahr eine Ernte aber es kann auch zu zwei Ernten kommen die Haupternte und dann die Nebenernte.  
3. Verarbeitung  
Zuerst werden die Kaffeekirschen geplückt, gesammelt und danach geschält. Dort wird geachtet das die Kaffeebohnen die richtige Grösse und Farbe haben und dann wird auch noch geachtet ob die

Diese Sorte braucht eine höhere Luftfeuchtigkeit als die Arabica und sie braucht eine grössere Niederschlagsmenge, ca. 2000mm pro Jahr.  
*Kopi Luwak*  
Kopi Luwak ist die seltenste und teuerste Sorte die es gibt. Diese Sorte kommt aus Indonesien.

Bohnen beschädigt sind. Als nächst werden die Kaffeebohnen gereinigt. Nach dem Reinigen wird gequetscht, fermentiert, getrocknet, sortiert und dann zum Schluss noch verpackt.  
4. Transport  
Die Kaffeebohnen werden in grossen Containern transportiert.  
5. Röstung  
Bei der Röstung erhält der Kaffee sein Aroma, sein Duft und seine Farbe. Die Röstungsanlage ist bei 200 bis 250°C. Es dauert ca. 12 bis 15 Minuten.  
6. Mahlen  
Die Bohnen werden durch Schlag, Druck, Schnitt u.s.w. zerkleinert. Man kann die

Höheren Gebieten von 800 bis 2000 Meter über Meer. Die Temperatur darf nicht zu hoch sein, von 18°C bis 25°C wäre die ideale Temperatur, es darf nie über 30°C sein. Auch noch wichtig ist, es braucht seine erforderliche Niederschlagsmenge von 1500 bis 2000mm pro Jahr. Wäre die Temperatur oder Niederschlagsmenge höher, würde es die empfindlichen Blätter beschädigen.  
*Robusta*  
Robusta ist die zweit beliebteste Sorte. Robusta kommt in niedrigen Gebieten von 600 bis 1200Meter über dem Meeresspiegel vor.

# Thema 2 Kaffee

geschrieben von  
**Seherzada Ciric**

**Planung**  
- Informationen beschaffen  
- Lernziele zusammenfassen  
- Minibooks Anleitung durchlesen  
- Minibooks erarbeiten  
- Quellen angeben  
- Lernjournal Eintrag  
- Glossar Eintrag  
- Reflektieren

**Inhalt**  
Die Inhaltsstoffe 30 bis 40%.

## Arten und Sorten

*Arabica*  
Arabica ist die beliebteste Sorte. Arabica gedeiht am besten in