

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.

## Herstellung

-9-	
-5-	<i>Latte Macchiato</i> heisse Milch Zur Hälfte Kaffee und der Rest <i>Cafe au Lait</i> Wasser Einfach Espresso Kaffee mit mehr <i>Cafe Americano</i> aufgefüllt. Schokolade mit Espresso Eine heisse, gezuckerte <i>Bicerin</i> einige Beispiele: und andere warm/heiss. Hier es anders, einige mögen es kalt Getränke mit Kaffee. Jeder mag Es gibt viele und verschiedene 1. <i>Kaffegetränke</i>
	<b>Verwendungsmöglichkeiten</b>

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 Bohnen beschädigt sind. Als nächstes werden die Kaffeebohnen

-7-	
-4-	<i>Kopi Luwak</i> Kopi Luwak ist die seltenste und teuerste Sorte die es gibt. Diese Sorte kommt aus Indonesien.
	2000mm pro Jahr. Niederschlagsmenge, ca. und sie braucht eine grössere Luftfeuchtigkeit als die Arabica

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 Mahlfeinheit einstellen, je nach Sorte ist es unterschiedlich.

	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.
-3-	<i>Robusta</i> Robusta ist die zweit beliebteste Sorte. Robusta kommt in niedrigen Gebieten von 600 bis 1200Meter über dem Meeresspiegel vor. Diese Sorte braucht eine höhere
	<b>Arten und Sorten</b> <i>Arabica</i> Arabica ist die beliebteste Sorte. Höheren Gebieten von 800 bis
	<b>Inhalt</b> Die Inhaltsstoffe 30 bis 40%.
	<b>Planung</b> - Informationen beschaffen - Lernziele zusammenfassen - Minibooks Anleitung durchlesen - Minibooks erarbeiten - Quellen angeben - Lernjournal Eintrag - Reflektieren

www.minibooks.ch

# Thema 2 Kaffee

geschrieben von  
**Seherzada Ciric**