

Verschiedene Möglichkeiten verwenden.

## 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

Bohnen beschädigt sind. Als

nächstet 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

Die Mahlfeinheit kann man

einstellen, da es bei jeder Sorte

eine Unterschiedliche Feinheit hat.

### 7. Verpacken

Die Bohnen werden mit einer

Vakuumaschine verpackt, weil

der Sauerstoff nicht in die

Verpackung reingelangen darf, so

werden sie schnell Schlecht. Dazu

wir meistens ein Ventil gebraucht.

## Quellen

- Aus dem Stickhhofskript Kaffee

- <http://de.wikipedia.org/wiki/Kaffee>

# Kaffee

geschrieben von  
**Seherzada Ciric**

-9-

-5-

Schokolade mit Espresso  
aufgefüllt.  
*Cafe Americano*  
Einfach Espresso Kaffee mit mehr  
Wasser  
*Cafe au Lait*  
Zur Hälfte Kaffee und der Rest  
heisse Milch.  
*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

-7-

-4-

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.  
**Verwendungsmöglichkeiten**  
*1. Kaffeetränke*  
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

www.minibooks.ch

-3-

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.

-2-

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

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

**Arten und Sorten**  
*Arabica*  
Arabica ist die beliebteste Sorte.  
Arabica gedeiht am besten in  
Höheren Gebieten von 800 bis