

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  
 Verschiedene Möglichkeiten  
 verwenden.

-9-

-5-

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

**Verwendungsmöglichkeiten**

**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

-7-

-4-

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.

wird auch noch geachtet ob die  
 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.

www.minibooks.ch

-3-

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**

-2-

**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