

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 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

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.

Robusta

Robusta ist die zweit beliebteste

Sorte. Robusta kommt in niedrigen

Gebieten von 600 bis 1200Meter

über dem Meeresspiegel vor.

Diese Sorte braucht eine höhere

-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