

GEFILTERT, GEBRÜHT ODER DOCH AUFGEGOSSEN? WELCHE GERÄTSCHAFTEN DAZU SIND HILFREICH, WELCHE MENGE KAFFEE IST NÖTIG UND WIE HOCH SOLL DIE OPTIMALE WASSERTEMPERATUR FÜR DEN PERFEKTEN "COFFEE BREW" SEIN? DIESER UND WEITEREN FRAGEN ZU SEHR UNTERSCHIEDLICHEN BRÜHMETHODEN GING MAN IN DEM WORKSHOP "DER PERFEKTE COFFEE BREW" AUF DEN GRUND.

u dem eintägigen Seminar hat der Deutsche Kaffeeverband nach Konstanz in die Räume der internationalen Kaffeeschule der Kaffeerösterei Konstanz eingeladen. Die Seminarteilnehmenden – die sich auch beruflich mit Kaffee beschäftigen – kamen aus Deutschland, Lichtenstein und Österreich an den schönen Bodensee.

Nach einer kurzen Begrüßung und Vorstellung eröffnete Holger Deutschen Kaffeeverbandes – den Workshop und präsentierte interessante und aktuelle Zahlen aus der verbandseigenen repräsentativen Kaffee-Konsumstudie "So trinkt Deutschland Kaffee". Dabei ging er unter anderem der Frage nach, mit welchen Systemen und Methoden der Kaffee in bundesdeutschen Haushalten zubereitet wird.

Im Durchschnitt sind in jeder Küche, das zeigt die Studie, 1,8 Zubereitungsarten zu finden. Auf Platz eins der Beliebtheitsskala rangiert unangefochten ein bekannter Klassiker: die Filterkaffeemaschine. Sie ist in 51 Prozent der Haushalte präsent, gefolgt vom Kaffeevollautomaten der im vergangenen Jahr als







48



einziges System substanziell zulegen konnte (2018: 23%, 2019: 26%). Demzufolge macht heutzutage das Segment der "Ganzen Bohne" rund 30 Prozent des deutschen Röstkaffeemarktes aus.

Im Anschluss an den Vortrag von Herrn Preibisch übernahmen das Seminar Patricia Nabitz und Rasmus Jacubowski von der Kaffeerösterei Konstanz – zunächst mit einer Führung durch die Produktionshallen der Kaffeerösterei – und gewährten spannende Einblicke hinter die Kulissen. Die einzelnen Verarbeitungsschritte vom Rohkaffee bis zur perfekten Tasse Kaffee konnten somit sehr anschaulich dargestellt werden. Wieder zurück im Schulungsbereich wurden einzelne Zubereitungsarten – darunter auch weniger bekannte Brühvarianten – vorgestellt.

Nach einem kurzen theoretischen Teil ging es im Anschluss mit vielen praktischen Übungen ans Kaffeebrühen. Es sollte nun herausgefunden werden, wie einzelne Brühmethoden funktionieren, und welche Auswirkungen das auf den Geschmack haben kann. Hierzu standen den Seminarteilnehmenden Methoden, wie z.B. Chemex, V60, Aeropress, Karlsbader Kanne, Xtract Brew usw. zur Verfügung.

Zum Abschluss – wie nach einem guten Essen – wurde der perfekte Espresso auf den unterschiedlichen Siebträgermaschinen der Firmen Cimbali und WMF zubereitet. Eine Schritt-für-Schritt-Anleitung wurde erklärt und dabei die typischen Fehlerquellen aufgedeckt. Obwohl alle Teilnehmenden im Kaffeemarkt tätitg sind, war man sich einig doch sehr interessante neue Aspekte aus dem Workshop am See mitgenommen zu haben. /

According to the one-day-seminar, the German Coffee Asso-

ciation invited every interested party to the international coffee school in Konstanz. The workshop participants – that do cope with coffee in a professional way – came to Bodensee from Liechtenstein, Austria and Germany.

After a short but warm welcome and introduction, Mr. Holger Preibisch, CEO of the German Coffee Association, fondly gave the workshop a quick start and presented interestingly the latest numbers and figures from the association-held representative coffee study. "How Germany drinks Coffee". Presenting the study, he also elaborately explained the question, how the coffee preparation in German-speaking households is usually dealt with, e.g. which systems and methods are typically used.

The average German kitchen usually offers 1.8 preparation methods. Still, the reliable and old-school way of coffee brewing, the filter coffee machine, is in first place as the most- and well-known coffee brewing method. Up to 51% of German households contain at least one filter coffee machine. Second place is due to the fully automatic coffee machine, which was also the only brewing method increasing impressively in the last year (2018: 23%; 2019: 26%). Accordingly, the segment of the "full bean" takes up to 30% of the coffee market in Germany.

Following Mr. Preibisch's presentation, the seminar was taken over by Patricia Nabitz and Rasmus Jacubowski from the coffee roasting company in Constance - first with a guided tour through the production halls of the coffee roasting company - and provided exciting insights behind the scenes. The individual processing steps from green coffee to the perfect cup

of coffee could thus be presented very clearly. Back in the training area, individual preparation methods - including less well-known brewing variants - were presented.

After a short theoretical part, coffee brewing was followed by many practical exercises. The aim now was to find out how individual brewing methods work and what effects this can have on the taste. For this purpose, the seminar participants had all kinds of equipment at their disposal, such as Chemex, V60, Aeropress, Karlsbader Kanne, x-tract Brew etc.

At the end – just like the tradition after a wholesome meal - the perfect espresso was prepared on the different manual machines of the companies Cimbali and WMF. A step-by-step instruction was explained and the typical sources of error were revealed. Although all participants are active in the coffee market, it was agreed that they took away some very interesting new insides from the workshop.

www.kaffeeverband.de www.kaffeeroesterei-konstanz.de

