Mit diesen Tipps werden Sie zum Kaffeegourmet!

MURNAUER KAFFEERÖSTEREI

5 Sommelier-Geheimnisse

Für Ihren perfekten Kaffeegenuss.

Liebe Freundin, lieber Freund des perfekten Kaffeegenusses

Herrliches Verwöhnaroma in der Nase, fruchtig-schokoladiger Geschmack auf der Zunge und samtiger, langanhaltender Nachklang – dafür lieben Sie Ihren Kaffee, nicht wahr?

Wie wäre es, wenn dieser Genuss noch intensiver, noch kräftiger, noch perfekter wäre? Mit unseren 5 Geheimtipps ist das gar kein Problem. Im Handumdrehen wird Ihre Tasse Kaffee zu einer Genussreise.

Chef-Diplom-Kaffeesommelier Thomas Eckel von der Murnauer Kaffeerösterei und sein Team weihen Sie in ihr exklusives Expertenwissen ein. Denn zu unserem Genusskonzept gehören umfassendes Wissen und beste Qualität vom Rohkaffee bis zur Tasse. Wir versprechen Ihnen: Nur so erleben Sie Ihren perfekten Genussmoment – immer und immer wieder.

Dazu müssen Sie nur diese 5 einfachen, aber wirkungsvollen Tipps beachten. Und schon werden Sie Ihren Lieblingskaffee auf ganz neue, intensivere Weise entdecken!

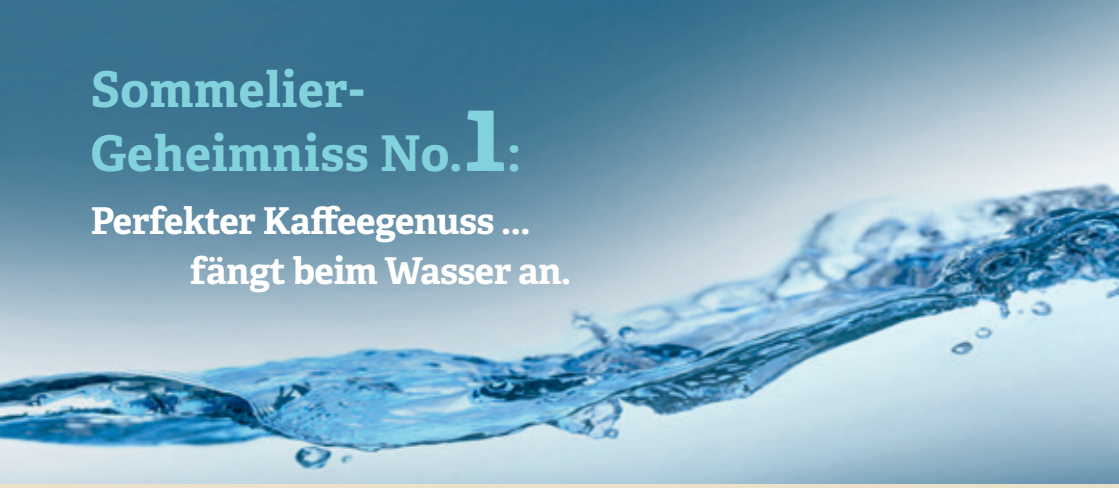
Wir freuen uns, dass Sie die Leidenschaft für wirklich außergewöhnlichen Kaffee und perfekten Genuss mit uns teilen und wünschen viel Spaß mit diesem Ratgeber. Tauchen Sie mit uns ein in neue Aromawelten!

Ihr *Thomas Eckel*

und das Team der
Murnauer Kaffeerösterei

Sommelier-Geheimniss No.1:

Perfekter Kaffeegenuss ... fängt beim Wasser an.



Wussten Sie, dass eine Tasse guten Filterkaffees zu 98 % nur aus Wasser besteht?

Ja, wirklich. Wasser ist das flüssige Gold des wahren Kaffeegenießers.

Ein bisschen Theorie vorweg - aber keine Angst: sie wird Ihr Verständnis für guten Kaffee nur weiter verbessern.

Im Wasser verteilen sich die verschiedenen Aromastoffe des Kaffees. Deshalb können wir in der Nase und auf der Zunge so eine große Aromenvielfalt nach dem Aufbrühen wahrnehmen. Egal womit das Wasser in Berührung kommt, es nimmt Geschmackskomponenten auf.

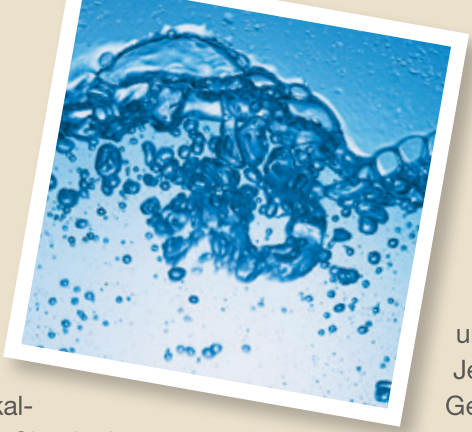
Denken Sie erst einmal nicht an die Wahl des Kaffees, die Zubereitungsmethode oder die Stärke. Sorgen Sie sich um gutes Wasser!

Warum? Nun, stellen Sie sich vor, wirklich guter Kaffee wird mit Wasser voller Fremdgeschmäcker aufgebrüht. Es ist also zum Beispiel zu hart oder zu kalkhaltig.

Die köstlichen Aromen des Kaffees werden dann vom schalen Kalkgeschmack oder schlechten Gerüchen überdeckt. Sie werden sicher zustimmen, dass perfekter Kaffeegenuss anders sein muss, oder?

Unser aller Ziel ist natürlich eine Clean Cup. Das heißt ein Kaffee, der von Fremdgeschmäckern befreit ist und der wirklich nur nach Kaffee schmeckt. Was Sie dafür tun müssen?

Wir verraten es Ihnen: Die schlimmsten Bestandteile im Wasser, die Ihren Genuss ruinieren, sind Kalk und Fluoride. Diese Stoffe kommen vor allem in zu hartem Wasser vor - und das ist ein Problem für Kaffeefreunde in ganz Deutschland.



Besorgen Sie sich also einen guten Wasserfilter und Entkalker für die Maschine. Sie glauben das nicht? Machen Sie den Test und probieren Sie ungefiltertes und gefiltertes Wasser. Jeder wird den Unterschied spüren und schmecken.

Dabei gibt es keine Diskussion: Weiches, nahezu kalkfreies Wasser ist besser und ein idealer Geschmacksträger für unvergleichlich reinen und frischen Brühkaffee. Natürlich gibt es dann auch die persönlichen Vorlieben.

Wir finden: Über Geschmack lässt sich streiten, über Qualität nicht.

Was die Qualität angeht, haben wir bereits gelernt: Wasserfilter benutzen, Kalk und hartes Wasser vermeiden. Dann hat man garantiert qualitativ hochwertiges Wasser. Aber hat nicht jedes Wasser auch einen eigenen Geschmack? Ja, natürlich!

Deshalb machen Sie den Selbstversuch: Probieren Sie einmal nacheinander Leitungswasser, Tafelwasser und Mineralwasser. Jedes weist eigene Geschmacksmerkmale auf. Keine Frage: Das schmeckt man auch in der Kaffeetasse.

Welchen „Wassergeschmack“ Sie bevorzugen, bleibt ganz Ihnen überlassen. Probieren Sie verschiedene Wasser. Erst ohne Kaffee, dann beim Brühen mit verschiedenen Zubereitungsmethoden.

Zum Thema Zubereitung:
Heißes Wasser tut dem Kaffee im wahrsten Sinne des Wortes gar nicht gut. Brühen Sie niemals mit kochendem, sondern mit maximal 95° C heißem Wasser auf. So gehen Sie sicher, dass sich alle geschmacklichen Inhaltsstoffe ideal entfalten und im Kaffee für ein vollmundiges Aroma sorgen statt verbrannt zu schmecken.

Haben Sie Durst bekommen? Dann nichts wie ran an den Wasserhahn. Experimentieren Sie und machen Sie den ersten Schritt in Richtung perfekter Genussmoment.

Sommelier-Geheimniss No. 2:

Perfekter Kaffeegenuss … will sauber sein.

Eine Frage:
Wann haben Sie das letzte Mal Ihren Suppentopf sauber gemacht? So richtig, mit viel Spülmittel und Schwamm?

Wahrscheinlich gleich nach der letzten Benutzung, oder? Immerhin sollen sich ja keine Bakterien, Gerüche und Speisereste ansammeln. Das würde die nächste Suppe ganz schön vermiesen.

Sie wollen wissen, warum wir auf einmal über Suppe sprechen?
Sie erinnern sich ganz genau, wann Sie den Topf das letzte Mal ordentlich gesäubert haben. Aber wissen Sie das auch von Ihrer Kaffeemaschine? Haben Sie DIE auch nach der letzten Benutzung schön sauber gemacht? Vielleicht nicht. Aber das sollten Sie! Unbedingt! Denn wird die Kaffeemaschine nicht regelmäßig, bestenfalls täglich, gereinigt, setzen sich Kaffeeöle und -fette, Milchschaumreste und Pulverklümpchen fest.

Wir wissen auch: Putzen ist lästig und es gäbe ja so viel zu tun. Aber wer will schon Suppe, pardon schlechten Kaffee, aus einer schmutzigen Maschine haben? Der echte Profi lässt es gar nicht so weit kommen.

Denn die Folgen von zu seltenem Putzen sind katastrophal. Es führt nicht nur zum schnelleren Verschleiß der Maschine sondern beeinträchtigt vor allem den Geschmack des Kaffees. Da kann das Pulver noch so gut sein – das Ergebnis schmeckt wie Spülwasser mit einer Extraportion Bakterien.

Ein wahrer Kaffeegourmet achtet auf eine blitzblank geputzte Kaffeemaschine. Mit einigen wenigen, hocheffizienten Reinigungsmitteln ist die lästige Putzroutine auch mühelos erledigt. Denken Sie daran: jede Maschine hat andere Anforderungen und es gibt „Mittelchen für jeden Zweck“.

In diesem Sinne: Keep it clean!

Sommelier-Geheimniss No. 3:

Perfekter Kaffeegenuss ... erfordert die richtige Lagerung.

Nach dem Spiel ist
Vor dem Spiel ...

Das gilt nicht nur für den DFB sondern auch für unseren Kaffeegenuss. Nein, Sie sollen natürlich nicht Bundesliga-Fan werden oder mit Kaffeepulver spielen. Sie möchten sich aber sicherlich darum kümmern, dass Ihr Kaffeegenuss noch perfekter wird.

Und dabei ist das, was Sie vor der Zubereitung mit Ihrem Kaffee anstellen besonders wichtig für das Ergebnis. Dafür müssen Sie wie beim großen Entscheidungsspiel die größten Feinde frischen Kaffees kennen: Luft, Hitze, Feuchtigkeit und Licht. Diese vier Faktoren entziehen dem Kaffee Aromasubstanzen - und vermiesen damit Ihren Genuss in der Tasse. Denn wer will schon Kaffee ohne Aroma? Wir jedenfalls nicht!

Achten Sie deshalb darauf, dass Sie Ihren Kaffee immer luftdicht, trocken und dunkel lagern. Ideal ist die Lagerung in ganzer Bohne.

Die natürliche Hülle ist der beste Aromaschutz für die wertvollen aromatischen Geschmacksstoffe der Bohne. So gehen Sie sicher, dass ein guter gekaufter Kaffee auch ein guter gebrühter Kaffee wird.

Die Lagerung als ganze Bohnen hat außerdem den Vorteil, dass Sie frisch mahlen können. Das Aroma eines Kaffees stammt zum größten Teil aus den enthaltenen ätherischen Ölen. Diese werden durch den Mahlvorgang freigesetzt und entfalten daraufhin Ihre ganze Aromakraft. Leider sind diese Bestandteile anspruchsvoll und sehr flüchtig. Aber unverzichtbar für eine Clean Cup.

Darum müssen Sie schnell sein, um Sie in vollem Umfang genießen zu können:

Das Pulver muss spätestens 15 Minuten nach dem Mahlvorgang verarbeitet werden, sonst hätten Sie sich den Aufwand sparen können. Pulver, das länger lagert, verliert an Aromen und Geschmacksintensität.

Wenn Sie diese Tipps der Lagerung beachten, versprechen wir Ihnen: Ihre Geschmacksnerven werden es Ihnen danken!

Sommelier-Geheimniss No. 4:

Perfekter Kaffeegenuss ... ist frisch geröstet.

Was erwarten Sie, wenn Sie in ein teures Restaurant gehen?

Wahrscheinlich unvergessliche Gourmetkreationen mit frischen Zutaten von bester Qualität, die den Gaumen verwöhnen.

Das Gleiche möchte auch ein leidenschaftlicher Kaffeegourmet erreichen. Noch lange bevor die Bohne geröstet und zubereitet wird, werden die Weichen für unseren Genuss gestellt: Nämlich bei Anbau, Ernte und Aufbereitung.

Ein wirklich guter Röster achtet bei der Wahl seiner Rohkaffee-Bohnen auf genau diese Faktoren.

Deshalb: Fragen Sie beim Kaffeekauf genau nach. Ja, fühlen Sie dem Kaffeeröster regelrecht auf den Zahn. Weiß er wirklich über die Herkunft seiner Bohnen Bescheid? Wie garantiert er beim Röstvorgang beste Qualität für Ihren perfekten Genuss? Ein guter Kaffeeröster informiert Sie darüber. Und noch mehr: Jedes Land, genauer

jede Region, hat so ihre ganz eigenen Vorzüge. Man kann die verschiedenen Kontinente in der Tasse schmecken.

Stellen Sie sich vor: Sie können mit einer Tasse Kaffee mal eben auf Weltreise gehen. Toll, oder?

Das funktioniert aber nur, wenn Sie unsere Tipps beachten und vor allem: Wenn Sie guten Kaffee von einem Kaffeeröster kaufen, der genau weiß, was er tut. Denn die Bohne bringt ein Paket wundervoller Aromaeigenschaften mit sich. Der Röstvorgang entscheidet, was davon auch wirklich in der Tasse landet.

Ein paar grundlegende Dinge müssen wir Ihnen daher ans Herz legen – denn wir wollen nicht, dass Sie beim Kaffeegenuss enttäuscht werden.

Ihr Kaffee sollte immer frisch geröstet sein. Er ist keine Lagerware, sondern entfaltet sein volles Aroma bereits am dritten Tag nach dem Rösten. In den folgenden drei Monaten kann man dann noch von frischem Kaffee sprechen. Danach findet kein Experte mehr, dass das guter Kaffee ist. Kaufen Sie immer kleine Mengen, dafür öfters.

Wissen Sie, woran Sie einen guten Röster noch erkennen? Er wird nur in kleinen Chargen und mehrmals wöchentlich rösten: Ladenhüter würden Ihnen nur unschöne Geschmacksqualitäten bescheren. Das kann niemand wollen, der seinen Kunden wirklich hochwertige Röstbohnen bieten will. Wenn er dann noch Ahnung von seiner Rohware hat, wissen Sie: Das ist mein Kaffeeröster. Denken Sie daran:

Ein wirklich frischer Kaffee riecht nicht nur verführerisch, sondern hält, was sein Duft verspricht: Den perfekten Genussmoment.

Sommelier-Geheimniss No.5:

Perfekter Kaffeegenuss … ist selbst gemacht.

Unsere Überzeugung:
Qualität ist definierbar, Geschmack ist subjektiv. Dabei hat jeder seine persönlichen Vorlieben in der Zubereitung und im Geschmacksprofil.

Und? Haben Sie alles für Ihren perfekten Kaffeegenuss?

- Reines Wasser
- Sauberes Equipment
- Frisch gerösteten Kaffee, den Sie richtig lagern und frisch mahlen

Dann können wir jetzt mit der Zubereitung loslegen.

Im letzten Schritt liegt es an Ihnen, ob der perfekte Kaffeegenuss Ihren Gaumen am Ende unserer Sommelierreise belohnen wird. Aber wir sind uns sicher: Mit unseren Tipps kann gar nichts schief gehen. Vertrauen Sie den Profis. Dazu vier Expertentipps für die Wahl Ihres Lieblings-Kaffees:

Es gibt nur Kaffeebohnen!

Diese sind unterteilt in die botanischen Sorten Arabica und Robusta. Arabicabohnen sind anspruchsvoller im Anbau und wegen des geringeren Koffeingehalts verträglicher.

Vergessen Sie Unsinn wie das Märchen von der Espressobohne oder dem Filterkaffeepulver. Mit einer aromareichen, hochwertigen Kaffeebohne können Sie alle Zubereitungsformen wählen. Ihre Lieblingsbohne ist sowohl im Espresso als auch im Filterkaffee gut aufgehoben. Dafür sorgt der Kaffeeröster. Sicher gibt es Bohnen, die dem einen als Americano besser schmecken als im Cappuccino oder Espresso. Dabei aber handelt es sich um ganz individuellen Geschmack.

Wissen Sie schon, welche Kaffeespezialität Sie am liebsten haben? Nein?

Dann fangen Sie an, sich durch die Geschmäcker des Aromaglobus zu probieren.
Das bringt uns zu unserem zweiten Tipp:

Die Herkunft eines Kaffees ist entscheidend für sein Geschmacksprofil.

Gehen Sie auf Weltreise: Der Ur-Kontinent Afrika fasziniert mit fruchtigen Geschmäckern und intensiven Duftnoten. Asien bezaubert uns mit kräftigen, schokoladigen Aromen bei vollem Körper. Schließlich präsentiert sich Lateinamerika mit milden Aromen und überraschender Reichhaltigkeit.

Dann gibt es noch dieses „Wörtchen“ Varietät. Was das denn nun ist, fragen sich viele, wenn Sie unter Caturra, Geisha und Bourbon nur Bahnhof verstehen. Dabei ist es ganz einfach:

Man spricht über Varietäten bei unterschiedlichen Kaffee-Züchtungen.

Es ist wie mit frischem Obst: Als Sorte wäre der Apfel zu nennen – bei unserer Energiebohne die Unterscheidung Arabica oder Robusta. Die unterschiedlichen Apfelzüchtungen, also Varietäten beim Kaffee, haben dann nochmals ein ganz eigenes Aussehen, einen speziellen Geschmack, besondere Anforderungen und – aufgepasst! – ein ganz individuelles Aroma.

Ein guter Röstmeister gleicht seine Röstprofile an jeden Kaffee je nach Varietät und Herkunftsland an. So können sich die speziellen Geschmacksprofile ideal entfalten.

Jetzt geht es an die Zubereitung. Denken Sie daran:

Man muss dem Körper etwas Gutes tun, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.

Kaffee ist dafür ein wunderbares Mittel. Neben der professionellen Handhabung der Kaffeemaschine ist vor allem eines wichtig: Sie!

Nehmen Sie sich Zeit für Ihren Genuss. Probieren Sie verschiedene Kaffees aus, um Ihren Liebling zu finden. Sie werden begeistert sein, welche Aromen- und Geschmacksvielfalt in einer Qualitäts-Kaffeebohne steckt. Wählen Sie Ihren liebsten Kaffee mit Bedacht, mahlen Sie ihn frisch und bereiten Sie ihn mit Muse zu. Ihre Lieblingstasse rundet den perfekten Genussmoment ab. Genießen Sie in angenehmer Atmosphäre, allein oder in Gesellschaft.

Oberste Gourmetregel:
Zelebrieren Sie Ihren Kaffee!

Bei der Murnauer Kaffeerösterei können Sie sicher sein, dass wir Ihnen bei der Umsetzung der Tipps mit Know-How und dem richtigen Kaffee zur Seite stehen.

Wir freuen uns auf Sie.

Ein Ratgeber der
Murnauer Kaffeerösterei
Am Mösl 4, 82418 Murnau
Tel: 08841 4895033
Fax: 08841 627906

www.murnauer-kaffeeroesterei.de
info@murnauer-kaffeeroesterei.de