

*jura*®



Von der Bohne zum Genuss

Die Kaffeekompetenz von JURA

# Edle Spitzenkaffees von JURA aus hauseigener Produktion

Wir von JURA lieben Kaffee. Damit unser Wissen laufend wächst und wir die Sprache des Kaffees in allen Facetten verstehen, betreiben wir eine eigene Rösterei, in welcher nach traditioneller Methode schonend geröstet wird. Schon der Volksmund weiß: Gut Ding will Weile haben. Damit unsere Kaffees ihre Aromen gänzlich entfalten können, lassen wir ihnen deshalb Zeit und rösten sie nach dem traditionellen Trommelröstverfahren. Bei rund 190 °C dauert das zwischen 16 und 18 Minuten. So entweichen geschmacksbeeinträchtigende Säuren. Das Resultat sind bekömmliche Kaffees voller Geschmack und Harmonie. Genau das Richtige für Ihren Kaffeespezialitäten-Vollautomaten von JURA. Eine ausführliche Beschreibung unserer JURA-Spitzenkaffees finden Sie in der beigefügten Informationsbroschüre.





# Der Kaffeebaum

Der Kaffee hat seinen Namen nach der lateinischen Bezeichnung für die Pflanzengattung »Coffea« erhalten. Von den ungefähr 80 verschiedenen Kaffeepflanzenarten sind zwei Hauptpflanzenarten weltweit von wirtschaftlicher Bedeutung:

- Coffea Arabica (rund 70 % der Weltkaffeeproduktion)
- Coffea Canephora mit der Varietät Robusta (rund 30 % der Weltkaffeeproduktion)

## **Für Wachstum und Ertrag der Kaffeepflanze sind viele Faktoren ausschlaggebend:**

- Temperatur
- Niederschlag
- Bodenbeschaffenheit
- Höhenlage
- Aufzucht und Pflege der Pflanzung
- Richtige Düngung
- Angemessener Pflanzenschutz

## **Kaffeepflanzen sind anspruchsvoll:**

- Feuchtwarmes Klima bei mittleren Jahrestemperaturen von 15 bis 25 °C
- Frost kann zur Schädigung der Blüte oder gar zum Ausfall der Ernte führen.
- Schutz vor zu starken Winden und vor direkter Sonneneinstrahlung

Deshalb werden auf Kaffeepflanzungen oft schattenspendende Gewächse gepflanzt wie beispielsweise Bananenstauden.

Arabica- und Robusta-Bäume tragen drei bis vier Jahre nach der Pflanzung die ersten Früchte, die dann 20 bis 30 Jahre geerntet werden können. Die Kaffeeblüten sind leuchtend weiß. Ihr Duft erinnert an Jasmin- oder Orangenblüten.



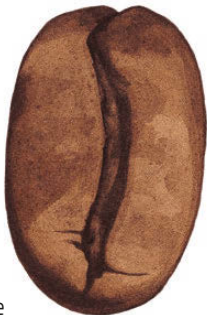
# Die Kaffeebohnen-Sorten

## Arabica-Bohne

Arabica ist die älteste uns bekannte Kaffeesorte. Sie ist besonders anfällig für Krankheiten und Schädlinge und entsprechend schwierig zu kultivieren.

Arabica wächst vornehmlich auf Hochebenen und an vulkanischen Berghängen auf 800 bis 2.000 m ü. M.

Die Höhe des Kaffeebaum-Standortes ist eines der entscheidenden Qualitätsmerkmale. Arabica-Sorten machen ca. 70 % der Welternte aus.



Arabica-Bohne

## Robusta-Bohne


Die Robusta-Bohne wurde erst im 19. Jahrhundert im Kongo entdeckt.

Robusta-Bohnen sind bekannt für eine höhere Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten und Schädlinge. Die Toleranz gegenüber Temperaturen und feuchteren Bedingungen ist im Vergleich zur Arabica-Bohne größer.

Sie wächst in den Tropen in niedrigen Höhenlagen (300 bis 800 m ü. M.) und ist daher schnellwüchsiger und ertragreicher.



Robusta-Bohne



	<b>Arabica</b>	<b>Robusta</b>
<b>Höhenlage</b>	800 – 2.000 m ü. M.	300 – 800 m ü. M.
<b>Bohnenform</b>	größer, länglich	kleiner, rund
<b>Einschnitt</b>	geschwungen	gerade
<b>Bohnenfarbe (Rohkaffee)</b>	grünlich-bläulich	gelblich-bräunlich
<b>Aroma</b>	angenehm, mild und aromatisch, mit einem abgerundeten fruchtigen bis leicht säuerlichen Geschmack	kräftiger, kantiger und voller Geschmack, duftet nicht sehr intensiv
<b>Koffein</b>	1 – 1,5 %	2,5 – 4,5 %

# Die Ernte

Die Kaffeekirschen werden gepflückt, sobald sie reif sind, d. h. leuchtend rot oder je nach Sorte gelb-rot. An jedem Strauch befinden sich Früchte unterschiedlicher Reifestadien.

Es gibt drei Arten des Erntens:

## **Picking = Pflücken**

Sehr zeit- und arbeitsaufwändiges und deshalb kostspieliges Verfahren. Es garantiert jedoch hohe Qualität. Diese Erntemethode wird speziell für den Arabica-Kaffee angewendet.

Für den besten Kaffee werden nur die reifen Kirschen einzeln von Hand gepflückt. Die Pflücker müssen darauf achten, dass sie keine unreifen, kranken oder überreifen Kirschen ernten, da solche Exemplare die Qualität der übrigen Ernte beeinträchtigen.

## **Stripping = Abstreifen oder Kämmen**

Der Zweig wird zwischen zwei Fingern oder einer Art Kamm durchgezogen. Die reifen wie

die unreifen Kirschen fallen dann in auf dem Boden ausgebreitete Tücher. Unreife Kaffeebohnen werden möglichst aussortiert. Der Ertrag ist höher, aber die Qualität leidet aufgrund der unterschiedlichen Reifestadien der Kirschen. Diese Erntemethode wird oft für den Robusta-Kaffee angewendet.

## **Maschinell**

Die maschinelle Ernte ist nur in flach angelegten Plantagen möglich. Bei diesem Verfahren fahren die Maschinen zwischen den Bäumen entlang und schütteln die Zweige so lange, bis die reifen Kirschen vom Strauch in spezielle Auffangbehälter – die Kupellen – fallen. Die Kaffeekirschen werden anschließend durchgesiebt, um versehentlich in den Trichter gelangte Blätter und Zweige auszusortieren. Nachteil: Die Pflanzen werden sehr angegriffen und die Gefahr, dabei viele unreife Kirschen zu ernten, ist groß. Dies beeinträchtigt die übrige Ernte.





# Die Kaffeeaufbereitung

Die frisch geernteten Kaffeekirschen sind nur eine äußerst kurze Zeit lagerfähig und müssen so schnell wie möglich weiterverarbeitet werden. Es gibt drei Methoden, um die Kaffeebohnen für die Röstung aufzubereiten. Diese haben Einfluss auf Qualität und Preis.

## **Trockene Kaffeeaufbereitung (natural)**

Das preiswerteste Verfahren ist die »trockene« Aufbereitung, die vor allem in Brasilien, Westafrika, Indien und Indonesien gebräuchlich ist. Hier werden die Kaffeekirschen auf Trocknungsplätzen zu einer Schicht von wenigen Zentimetern Höhe ausgebreitet und zwei bis drei Wochen lang durch die Hitze der Sonne getrocknet. Über Nacht werden sie zum Schutz vor Kühle abgedeckt.

Nach vier Wochen ist der Feuchtigkeitsgehalt der Kirschen auf ungefähr 12 % gesunken. Die Bohnen haben meist wenig Säure und viel Körper. Durch erneutes Sieben werden die Fruchtfleischreste entfernt. Diese Art der Auf-

bereitung eignet sich nicht für die Massenproduktion.

## **Gewaschene Kaffeeaufbereitung (washed)**

Dieses Verfahren ist kostspielig, denn man benötigt Spezialbehälter, große Mengen Wasser, viele Arbeitskräfte sowie mehr Zeit. Im zentralen Sammelplatz werden die Kaffeekirschen entweder gesiebt oder mit Wasser geschwemmt, um Blätter, unreife Kirschen, Steine, Sand und andere Verunreinigungen zu entfernen.

Die Kaffeekirschen gelangen danach in Quell tanks, wo sie über Nacht aufquellen. In Spezialmaschinen (Pulper) wird dann ein Großteil des Fruchtfleisches maschinell entfernt. Die Kaffeebohnen, an denen jedoch noch immer erheblich Fruchtfleischreste haften, werden anschließend zur Fermentation in Gärtröge umgelagert. Das restliche Fruchtfleisch wird hier durch Vergärung von den Bohnen gelöst. Gleichzeitig bewirkt die Vergärung eine Ver-

änderung in der Kaffeebohne, welche den Geschmack wesentlich beeinflusst.

Der Fermentationsprozess ist nach ca. 12 bis 36 Stunden abgeschlossen. Nach der Fermentation muss der Kaffee gewaschen werden, um alle noch verbliebenen Reste von der Pergamenthaut zu entfernen. Damit die Bohnen lagerfähig sind, muss der Feuchtigkeitsgehalt auf etwa 12 % sinken. Das geschieht auf Trockenplätzen (Patios) im Freien an der Sonne oder zunehmend auch in Trocknungshäusern und dauert rund 10 bis 15 Tage.

### **Halbtrockene Aufbereitung (semi-washed)**

Hier erfolgt eine Kombination der beiden Verfahren. Aufgrund des geringeren Wasserbedarfs wird diese Aufbereitung als umwelt-schonender angesehen.



# Die Röstung

## Sortenrein oder als Blend

Wir von JURA sind immer auf der Suche nach exklusiven, seltenen Kaffees mit Charakter, aber durchaus auch mit Ecken und Kanten, um das breite Geschmacksspektrum aufzuzeigen. Zusätzlich komponieren wir aus edlen Spitzenkaffees verschiedenster Provenienzen harmonische Mischungen, genannt Blends, welche die Vorzüge der unterschiedlichen Kaffees geschmackvoll in sich vereinen.

## Einzelröstung

Weil jeder Kaffee seine individuelle Temperaturkurve entwickelt und zum vollendeten Entfalten aller Aromen unterschiedlich viel Zeit benötigt, pflegen wir die aufwändige Methode der Einzelröstung. Erst danach vereinen wir die Kaffees zu unseren Blends.

## Trommelröstverfahren

Bei der traditionellen Trommelröstung (auch Chargenröstung genannt) lässt man dem Kaffee genügend Zeit, um seinen Charakter perfekt zu entfalten. Zeit, die er auch braucht, damit geschmacksbeeinträchtigende Säuren entweichen können. Das Resultat rechtfertigt den Aufwand und schmeichelt dem Gaumen eines jeden Gourmets.

## Temperatur

Das schonende Rösten bei nur rund 190 °C dauert zwischen 16 und 18 Minuten und wird von dem Röstmeister genau überwacht. Dazu nimmt er fortwährend Proben, denn nur wenige Sekunden entscheiden über den optimalen Röstgrad.



## Röstkontrolle

Jahrelange Erfahrung und ein feines Sensorium sind nötig, um den Röstprozess genau zu beherrschen. Präzision ist oberstes Gebot, denn es gilt, Geschmacksschwankungen zwischen den Röstchargen auf ein Minimum zu reduzieren und das angestrebte Resultat auf reproduzierbare und konstante Weise zu erzielen.

## Optische Kontrolle

Zusätzlich zur Prüfung durch das geschulte Auge des Röstmeisters vermessen wir jede Charge optisch mit einem Farbmessgerät (Colorette).

## Blends

Über Nacht lagern die gerösteten Kaffees in Chromstahlbehältern. Die Mischung zu Blends erfolgt anschließend mit Computerunterstützung nach genauen Formeln, dem bestgehüteten Geheimnis eines jeden Röstmeisters.

## Frisch verpackt

Während Rohkaffee relativ unempfindlich gegen den Alterungsprozess und zum Teil Jahre haltbar ist, reagiert gerösteter Kaffee äußerst sensibel. Deshalb muss er sofort nach dem Rösten vor negativen Einflüssen wie Sauerstoff, Licht, Wärme oder Feuchtigkeit geschützt werden. In luftdicht verschlossenen Verpackungen bleibt er bis maximal 15 Monate nach dem Röstdatum genießbar.

### Schonende Röstung

Temperatur: ca. 180 – 230 °C

Dauer: ca. 16 – 18 Minuten

Ergebnis: volles Aroma,  
ca. 70 % weniger Gerbsäuren

Die JURA-Kaffeesorten werden alle nach der  
»Schonenden Röstung« geröstet.



# Wie finde ich meinen Kaffee?

## **Die Kunst der Kaffeedegustation**

Beim Kaffee haben zahlreiche Faktoren wie Sorte, Anbaugebiet und Klima Einfluss auf den Geschmack. Deshalb wird Kaffee auch gerne mit Wein verglichen.

Erst durch die Röstung entwickeln die Kaffeebohnen ihr herrliches Aroma. Kaffee besitzt über 1.000 verschiedene Aromastoffe und gehört zu den aromareichsten Lebensmitteln überhaupt.

Kaffee ist in seiner geschmacklichen Vielfalt ein wahrer Genuss für die Sinne.

## **Geschmack – Welchen Geschmack hat der Kaffee?**

Als Geschmack wird die Sinneswahrnehmung bezeichnet, die man beim Trinken im Mund empfindet. Der Geschmack wandert über den ganzen Gaumen und ist überall wahrnehmbar. Geschmack ist der wichtigste Begriff überhaupt und bezeichnet den Gesamtein-

druck von Aroma, Säure und Körper. Die ideale Temperatur für die Degustation des Kaffees liegt zwischen 22 und 32 °C.

Die Bitterkeit wird am hinteren Gaumenende wahrgenommen. Sie wird durch den Röstgrad der Kaffeebohnen bestimmt und kann mit den charakteristischen Eigenschaften von Bitterschokolade und Kakao verglichen werden.

Zu den Wörtern zur Beschreibung des Geschmacks eines Kaffees gehören: schokoladig, nussig, weinähnlich, beerenähnlich, würzig, holzig, erdig und rauchig.

## **Säure – Wie viel Säure hat der Kaffee?**

Säuren sind ein wichtiger Bestandteil des Kaffees. Dieser Begriff wird oft missverstanden. Säuren sind ein Qualitätsmerkmal für Kaffees, die in größeren Höhenlagen wachsen. Die Säurewahrnehmung wird mit den Begriffen lebhaft, kräftig, intensiv oder prickelnd beschrieben. Als unangenehm empfundene Säuren, z. B. ein





hoher Anteil an Chlorogensäure, werden als adstringierend (zusammenziehend) beschrieben. Säure ist, bis zu einem bestimmten Maße, eine wünschenswerte Eigenschaft des Kaffees.

### **Körper – Wie voll ist der Körper dieses Kaffees?**

Als Körper wird die Dichte des Getränkes auf der Zunge bezeichnet. Hat der Kaffee einen leichten oder schweren Körper? Der Körper variiert zwischen leicht, mittel und voll. Er ist abhängig von der Kaffeesorte und der Zubereitungsmethode: Kaffee aus einem Vollautomaten hat einen volleren Körper als Filterkaffee. Beispielsweise hat Wasser im Vergleich zu Milch keinen Körper.

Entdecken Sie Ihren Lieblingskaffee aus unserem Sortiment.

Die JURA-Kaffees erhalten Sie im JURA-Onlineshop unter [www.de.jura.com](http://www.de.jura.com) und bei Ihrem Fachhändler. Den Händler in Ihrer Nähe finden Sie unter [www.jura-haendlerfinder.de](http://www.jura-haendlerfinder.de)



# Erlesenes aus der Röstmanufaktur

Die Informationsbroschüre zu unseren Kaffeesorten (Artikelnummer W68581) fehlt?

Melden Sie sich gerne unter der Rufnummer 0180 3 523 333 (0,09 €/Min. aus dem Festnetz; Mobilfunk max. 0,42 €/Min.), um Ihr Exemplar kostenlos zu erhalten.



JURA Elektrogeräte  
Vertriebs-GmbH  
Postfach 99 01 44  
90268 Nürnberg  
Deutschland  
[www.jura.com](http://www.jura.com)

JURA – If you love coffee