

Das Mahlen

Sind die Kaffeebohnen geröstet, kommen sie in den „Entsteiner“: Bei der Durchsicht werden mögliche Fremdkörper entfernt. Im nächsten Schritt werden entweder die ganzen Bohnen abgefüllt – dabei ist es wichtig, dass



sie luftdicht verpackt werden, aber Röstgase von innen nach außen entweichen können – oder gemahlen.

Rund 165 Liter Kaffee trinken die Deutschen im Jahr. Viele Arbeitsschritte sind in den Röstereien – in handwerklichen genau so wie in industriellen – notwendig, damit am Ende ein schmackhaftes und bekömmliches Kaf-

feegetränk in Glas oder Tasse landet.

Der Kaffee-Experte rät dazu, immer ganze Bohnen zu kaufen und erst kurz vor der Zubereitung portionsweise zu mahlen. So wird das Aroma am besten bewahrt. „Kaffee kühl und dunkel lagern“, rät Heinrich Achatz. Ist die luftdichte Verpackung einmal geöffnet, soll er so schnell wie möglich verbraucht werden. „Sauerstoff zerstört jedes Lebensmittel“, weiß der Kaffeeexperte. „Nach fünf bis sieben Tagen verliert der Kaffee sein Aroma“.

Eine Wissenschaft für sich kann es sein – ganz abgesehen von der Röstung – den richtigen Mahlgrad zu wählen. Das ist abhängig von der Zubereitungsmethode und der gewünschten Art des Kaffees. Für Siebträger muss das Kaffeepulver fein bis extrafein sein. Fein bis mittel für die klassische Espressokanne. Für die „Stempelkanne“ auch Cafetiere oder Frenchpress genannt, empfiehlt sich ein mittlerer Mahlgrad, ebenso für die Handfilterung.

– cat/Foto: Binder

Jede Woche widmen wir uns in dieser Reihe einem anderen Thema. Diese Woche ist es der Kaffee, von dem die Deutschen im Jahr durchschnittlich 165 Liter trinken. Wir haben in der Kaffeemanufaktur von Heinrich Achatz in Hengersberg eine Bohne vom Sack bis in die Tasse begleitet und stellen jeden Tag einen anderen Schritt vor.