

## Die Welt des Kaffees

Von Simone Hoffmann, Rolf Bernhardt  
DOC | \*audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #532617 in BcherVerffentlicht am: 2007-09Abmessungen: 9.33 x .75b x 9.49l, Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 44.Mb

**Von Simone Hoffmann, Rolf Bernhardt : Die Welt des Kaffees** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die Welt des Kaffees:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Getrnk der Geistesblitze.Von Helga KnigDas Autorenteam Simone Hoffmann und Rolf Bernhardt befassen sich im vorliegenden Buch sehr detailliert mit der Welt des Kaffees. Dabei informieren sie zunchst ausfhrlich ber dessen Geschichte. Das Ursprungsland des Kaffees ist Abessinien und hier das thiopische Hochland. Dort wchst Kaffee heute immer noch wild.Im 15. Jahrhundert verbreiteten die Mekka-Pilger den Kaffee berall in der arabischen Welt .So gelangte der Kaffee ber Syrien nach Istanbul, wo er 1517 erstmals erwht wurde. Venedig, das einstige Zentrum des Orienthandels kannte als erste europische Stadt das kstliche Getrnk. Bereits 1645 wurde am Markusplatz das erste Kaffeehaus Europas erffnet, es folgten sehr rasch weitere. In diesen Cafes schlossen Hndler morgens ihre Geschfte ab. An den Abenden wurden die Kaffeehuser Treffpunkte fr gesellige Stunden der Brgerinnen dieser lebendigen Stadt.Der Alltag in Europa wurde durch das neue Getrnk vllig verndert. Der morgendliche Kaffee lste die Biersuppe ab. Die Bevlkerung wurde nechterner und weniger streitschtig. Kaffee wurde somit zum Verbndeten der Arbeit.In Paris galt der Kaffee als Getrnk der Revolution. Allerdings hatte bereits Ludwig der XIV den Kaffee bei Hofe eingefhrt, wo man erst Gefallen an ihm fand als man Zucker dazu reichte. Das erste Pariser Kaffeehaus erffnete 1672. Damals wurden zum Kaffee Likr, Sigkeiten und eine Zeitung gereicht. Das lteste Pariser Cafe, das " Procope" zhlte im Laufe der Jahrhunderte u .a . Voltaire, Rousseau, Robespierre, Balzac, George Sand, Victor Hugo und Simon de Beauvoir und

Jean Paul Sartre zu seinen Gästen. In Wien fand der Kaffee durch die türkischen Belagerer Einlass. Dort auch entstand ein ganz neuer Typ des Kaffeehauses. Kaffee wurde nun auf verschiedene Arten zubereitet, dazu reichte man nun Gebäck und Süßigkeiten, traf sich hier mit Freunden und lies sich durch Literatur und Musik oder durch Tageszeitungen zur Kommunikation inspirieren. Das erste Kaffeehaus in Deutschland wurde in Hamburg 1679 eröffnet. Friedrich der Große war ein großer Kaffeefeind und setzte "Kaffeekränzchen" auf sein Volk an. Diese recherchierten, ob die Bevölkerung sich gegen sein Kaffeeverbot widersetze. Man drohte mit hohen Geld- und Gefängnisstrafen bei Zuwiderhandlung. Nach Friedrichs Tod wurde die genussfeindliche Verordnung sogleich aufgehoben. In intellektuellen Kreisen wurde Kaffee eines der Lieblingsgetränke. Goethe, Humboldt und Bach gelten als ganz große Kaffeetrinker. Im Bürgertum schließlich etablierte sich das so genannte "Kaffeekränzchen", hinter solchen Zusammenkünften verbargen sich im 19. Jahrhundert nicht selten interessante Schriftstellerrunden. Ein Kapitel des Buches widmen die Autoren der Beschreibung der Kaffeepflanze und in diesem Zusammenhang zunächst der Beschreibung des Kaffeebaumes und der so genannten Kaffeekirschen, die dann wenn sie tiefrot und reif sind den aromatischen Rohkaffee liefern. Der Leser lernt zwischen "Picking" und "Stripping" bei der Kaffeelernte zu unterscheiden und erfährt, wie und warum der Rohkaffee seine Hülsen fallen lässt, lange bevor er geröstet wird. 60 verschiedene Bohnensorten gibt es übrigens. Am stärksten verbreitet ist die Sorte "Coffea arabica". Bei der Aromenbewertung spielen Säure, Körper und Abgang eine entscheidende Rolle. Wichtig ist, dass das Bittere angenehm und dezent ist, nur so ist ein Kaffee wirklich delikat. Die Autoren erwähnen, worauf man beim Kauf von Kaffee achten soll, wenn man gehobene Qualität für wünschenswert erachtet. Der Geschmack der Bohnen unterscheidet sich je nachdem aus welchem Land der Kaffee kommt. Man wird darüber detailliert aufgeklärt, worin die Besonderheiten des Kaffees von folgenden Ländern zu sehen sind: Brasilien, Ecuador, Galapagosinseln, Kolumbien (der Kaffee dort schmeckt weich und leicht süßlich), Peru, Venezuela (die Struktur des Caracas-Kaffees erinnert an Wein), Costa Rica, (dort sorgen das ideale Klima, strenge Wasserverordnungen und Umweltschutzmaßnahmen für Spitzenqualitäten), El Salvador, Guatemala, (im Abgang erinnert der Kaffee von dort an Grapefruit), Honduras, Mexiko, die Dominikanische Republik, Haiti, Jamaika, (hier schmeckt der Kaffee nach Blumen, Nüssen und Früchten), Kuba, Puerto Rico, Hawaii, Äthiopien (betreffend ist die erdige Note des Kaffees, sein Geschmack erinnert an dunkle Schokolade, Haselnüsse und Walnüsse), Burundi, Jemen, Kenia (dort erinnern die Aromen an rote Grapefruit, Zitrone und Orange), Ruanda, Tansania, Indonesien, Indien, Papua Neuguinea, Philippinen, Vietnam und Australien. Ein weiteres Thema sind die Berufe rund um den Kaffee, beginnend mit dem Beruf des Pflanzers, fortführend mit dem des Röstlers und abschließend mit dem des Baristas (er ist der Barkeeper für Kaffee). Außerdem erfährt man, was beim Rosten des Kaffees geschieht und diesem Zusammenhang liest man auch die Geschichte des Röstens. Wie fein soll der Kaffee sinnvoller Weise gemahlen sein um das Aroma zu bewahren? Welches Wasser sollte man beim so genannten Kannenaufguss benutzen? Macht die Filtermethode Sinn oder sollte man die Stempelkanne präferieren? Die Autoren lassen den Leser nicht im Ungewissen, bevor sie diverse Kaffe Zubereitungsarten vorstellen, so etwa die des Moccas, des Espressos oder des Schmelles, der Melange etc. Weiter wird ausgelotet, ob Kaffee letztlich gesund ist und man liest - als Kaffeetrinker weiß man es ja ohnehin schon - dass dieses Getränk die Ausschüttung des Gute-Laune-Hormons Serotonin im Gehirn ungemein anregt. Was also sollte einen bei dieser positiven Aussicht daran hindern Kaffee zu trinken? Gute Laune wollen wir doch alle haben, oder? Im Anhang findet sich ein so genanntes Kaffelexikon, das alle wichtigen Begriffe um den Kaffee enthält. So liest man beispielsweise folgende Erklärung zu dem Begriff "Kaffeekantate": 1734 von Johann Sebastian Bach verfasstes Werk, in dem es um die Wirkung des Kaffees auf eine junge Frau geht. Interessant, nicht wahr? Von den vielen Kaffeezitaten hat mir nachstehendes am besten gefallen: "Wenn du zum Weibe gehst, halte dich frei von Sorgen und sei fröhlich. Auch sollst du nicht zu reichlich gegessen, wohl aber einen strahlenden Kaffee getrunken haben." (Scheich Hefzawi, 1516), (klingt doch wesentlich netter als Nietzsches "Gehst -Du - zum - Weibe- Zitat", oder?) Sehr empfehlenswert. 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. liest sich sehr schön und sieht sehr edel aus. Von mir habe ich das Buch für mich gekauft. Ich kann das Buch uneingeschränkt empfehlen, man hat Lust das Buch an einem Tag zu lesen und man holt am besten nie auf. Warum ich trotzdem vier Sterne gebe? Es gibt ein paar Bereiche wie Kaffe Zubereitung oder Rezepte, die leider nicht spezifisch beschrieben sind. Auch das erste Kaffeehaus in Deutschland war in Bremen und nicht Hamburg. Die historische Infos sind nicht wissenschaftlich dokumentiert, naja man muss aber vielleicht das Ganze nie so anstrengend sehen, aber richtige Reihenfolge der Informationen sind schon sehr wichtig. Im Großen und Ganzen macht wirklich Spaß das Buch in die Hand zu haben. Als Geschenk wird bestimmt sehr gut ankommen, aber nicht für Barista und Siebträger Fans! Sondern eher für diejenigen, die Infos über Kaffee suchen, und das Buch ganz angenehm lesen möchten um sich mehr zu informieren als der Durchschnitt. Ich habe den Kauf nicht bereut und werde ich das Buch ganz stolz neben meiner Jura Maschine stellen, damit jeder Gast bei mir die Möglichkeit hat, in das Buch reinzuschauen :-). 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schick und interessant. Von mir sehr schön und elegant aufgemachtes Buch. Ich habe es verschenkt, konnte aber nicht umhin auch darin zu blättern. Es werden in optisch und sprachlich ansprechender Form Hintergrund zum Kaffee vorgestellt, Geschichte, Verarbeitung, Gebrauch... Für Kaffeefreunde sicher ein schönes Geschenk. Wem es nur auf Information ankommt, wird davon allerdings

enttäuscht sein, da einige Seiten einfach nur schön gestaltet sind und wenig textlichen Inhalt aufweisen.

**Kurzbeschreibung** Also Kaffee. Irgendein Philosoph, und es muss einer der Großen gewesen sein, hat einmal gesagt, das sei das Beste am Kaffee, das er in jede Tagesstunde hineinpasst. Wahrhaftig. Worte eines Weisen. Theodor Fontane in Irrungen, Wirrungen Kaffee passt zu leckerem Kuchen und Gebäck, man trifft sich auf einen ersten Kaffee, spricht Einladungen zum Cappuccino aus, trinkt in der Mittagspause einen schnellen Espresso oder bereitet sich in aller Frühe einen Filterkaffee zu. Kaffee ist also in aller Munde. Reich bebildert erzählt dieses Buch die Geschichte des Kaffees von seiner Entdeckung bis in die Gegenwart. Wo kommt der Kaffee her? Was ist ein Barista? Wofür braucht man einen Kaffee-Sommelier? Wie schmeckt eigentlich ein guter Kaffee? Diesen Fragen sind die Autoren auf der Spur und beschreiben dabei den wunderbaren Duft eines frischen Kaffees herauf.