



## Mit Genuss Kaffee trinken



## Kaffeeparcours Station 5 MAHLEN

## Skript Teil 1

Orientierung >	📎 <b>An dieser Station &gt;</b> Informationen zum Mahlen, Kaffee kochen, Kaffeerezepte und Ländertypisches, Tipps und Tricks um den Kaffeegenuss
Kaffeegenuss >	☕ <b>Gespräch &gt;</b> Kaffeegenuss ist <u>abhängig</u> von Kaffeemischung (Mischsorten), Länge und Verfahren des Röstens, Kaffeequalität, Mahlgrad, Trinkwasserqualität, Brühverfahren (Dosierung, Brühzeit, Temperatur, mit oder ohne Druck), Filtertütenwahl, Verpackung etc.
Kaffee mahlen >	📎 <b>Mahlgrad &gt;</b> <b>fein gemahlener Kaffee</b> ist ergiebiger, wird aber auch leichter bitter; <b>grob gemahlener Kaffee</b> ist weniger ergiebig, muss höher dosiert werden und hat aber auch ein feineres sowie edleres Aroma 📎 <b>Wichtig &gt;</b> <b>Kaffee muss vor dem Mahlen kalt sein</b> (sonst verkleben die heißen Öle die Mühle).
Tipps & Tricks für guten Kaffeegenuss >	📎 <b>Hinweise &gt;</b> so gelingt ein guter Kaffee ... <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kaffeewasser darf nicht kochen</b>, sondern nur sehr heiß sein (92 – 95°C), da kochendes Wasser Bitterstoffe produziert</li> <li>• am besten <b>6–8 g Kaffeepulver</b> pro Tasse [ca. 40-45 Kaffeebohnen]; <i>eine Tasse fair gehandelter Kaffee ist nur 2–4 Eurocents teurer</i></li> <li>• Kaffee bei Handaufguss nur 7–8 Minuten lang <b>ziehen lassen</b></li> <li>• Kaffee erst ein wenig durchfeuchten, 1 min warten und dann den Rest des Wasser in den Filter gießen (bei Handfilterung)</li> <li>• in <b>Kaffeemaschinen</b> 10 g pro Tasse, falls man nur 1–3 Tassen kocht</li> <li>• Kaffee <u>nicht lange warm halten</u> (das gilt auch für Stövchen) oder auf der Kaffeemaschine stehen lassen</li> <li>• Kaffee <b>geschützt</b> vor Licht, Luftsauerstoff, Feuchtigkeit aufbewahren</li> <li>• Aroma geöffneter Pakete hält bei Raumtemperatur 1 Woche, im Kühlschrank 4 Wochen und im Tiefkühlfach 3 Monate (Kaffee aus dem Gefrierfach zu benutzen ist kein Problem); dabei <u>Kaffee mit Tüte</u> in die <b>Dose</b> stecken</li> <li>• bei hartem Wasser eine Prise Kakao, bei weichem eine Prise Salz hinzu fügen (optimal ist Wasserhärte 8–14 °dH deutscher Härte)</li> <li>• in Studien ist bewiesen worden, dass Kaffee vor Parkinson schützen soll</li> <li>• volleren Genuss gibt es mit <b>Druckgeräten</b>, wo Wasserdampf mit Druck durch Kaffee- bzw. ESPRESSOPULVER gedrückt wird (Kaffeefullautomaten, Espressoemaschinen)</li> <li>• orientalischer Brauch: Servieren des Kaffees im Glas (hat sich in Österreich in Form des „Einspanners“ erhalten; siehe historische Hintergründe 1683 → <i>Geschichtsbeilage zur Station 0 [Einleitung]</i>)</li> <li>• besser <b>ganze Bohnen kaufen</b> (oder noch besser: Kaffee selbst rösten)</li> </ul>
Mahlen >	* <b>Material &gt;</b> gerösteter Kaffee von Station 4, Handkaffeemühlen * <b>Teilnehmertätigkeit &gt;</b> Mahlen des eigenen Röstkaffees
Kochen >	* <b>Material &gt;</b> Wasser, Wasserkocher, Kaffeefilter, Filtertüten, Tassen, Löffel, Kaffeesahne, Zucker, Gebäck * <b>Teilnehmertätigkeit &gt;</b> Aufbrühen des Kaffees, Genießen * <b>Verkauf &gt;</b> kleiner Weltladenbasar



Informationen  
beim  
Kaffeetrinken >

📎 **Wir als Konsumenten** > sollten folgende Dinge wissen ...

- 30 Cent Lohn für ein Pfund Rohkaffee – davon kann kein Kaffeebauer und seine Familie wirklich leben
- **fairer Handel ist wirklich eine Alternative** und sorgt für mehr Gerechtigkeit (unter Umgehung der Zwischenhändler wird Kaffee direkt in der Kooperative bzw. Selbsthilfeorganisation abgekauft; auch Teilvorauszahlungen sind möglich)
- fairer Kaffeehandel ermöglicht langfristige Abnahmeverträge und somit Zukunftsplanung für die Produzenten
- **Fairtrade-Siegel** zeigt gute Kontrolle und fairen Handel an

Rezepte >

📎 **Tipps** > richtige Kaffeezubereitung, Kaffeerezepte u.a. *siehe Anlage 2*

Kaffee und fairer  
Handel >

📖 **Kaffee und Entwicklungsprojekte** > Lesen über UCIRI ↗ GEPA-Broschüre **Kaffee interessiert mich nicht die Bohne**, z.B. Erzählung S. 5/6

Kaffeequiz >

*siehe Anlage 1 mit den Quizfragen (geeignet für Schüler Klassen 7–10.)*

DVD >

\* **Film** > über Kaffeebauern-Kooperative (20 min), jeder Teilnehmer mit der Kaffeetasse in der Hand

Abschluss >

Kurze Feedbackrunde

Quiz

Lösungen >

📎 **Wertung** > je richtige Antwort 1 Punkt

📎 **Benotungsvorschlag** > nachfolgend

📎 **richtige Antworten** >

1 B, 2 A, 3 C, 4 B, 5 B, 6 A, 7 A, 8 C, 9 B, 10 A, 11 C, 12 A

#### Auswertung

Punkte	Note
12 – 11	1
10 – 9	2
8 – 7	3
6 – 5	4
4 – 3	5
2 – 0	6



## Das kleine Kaffee QUIZ



## Kaffeeparcours

## Anlage 1

Jeweils eine Antwort ist richtig (bitte ankreuzen). Pro richtige Antwort erhält man 1 Punkt.

FRAGE	ANTWORTEN	PUNKTE
1 Wie viele Tassen Bohnenkaffee trinkt jeder Bundesbürger(in) durchschnittlich täglich?	A <input type="checkbox"/> 1 Tasse B <input type="checkbox"/> 4 Tassen C <input type="checkbox"/> 7 Tassen	
2 Wo befindet sich eine der beiden Kaffeebörse?	A <input type="checkbox"/> New York B <input type="checkbox"/> Madrid C <input type="checkbox"/> Hamburg	
3 Welche der folgenden Kaffeemarken hat die meisten Marktanteile in Deutschland?	A <input type="checkbox"/> Aldi (Albrecht) B <input type="checkbox"/> Tchibo C <input type="checkbox"/> Jacobs	
4 Espresso besteht zu 100% aus der weltweit am häufigsten angebauten Kaffeesorte. Wie heißt sie?	A <input type="checkbox"/> Septima B <input type="checkbox"/> Arabica C <input type="checkbox"/> Algerica	
5 Welches ist nach Erdöl das zweitwichtigste Exportprodukt der Entwicklungsländer?	A <input type="checkbox"/> Textilien B <input type="checkbox"/> Kaffee C <input type="checkbox"/> Bananen	
6 Wie lange braucht eine Kaffeepflanze angefangen von der Aussaat bis zur ersten Kaffeeernte?	A <input type="checkbox"/> 3 – 5 Jahre B <input type="checkbox"/> 1 – 2 Jahre C <input type="checkbox"/> 7 – 9 Jahre	
7 Was erntet man von der Kaffeepflanze?	A <input type="checkbox"/> Kaffeekirschen B <input type="checkbox"/> Kaffeennüsse C <input type="checkbox"/> Kaffeebeeren	
8 Wie viel wiegt durchschnittlich ein Sack Rohkaffee?	A <input type="checkbox"/> 20 kg B <input type="checkbox"/> 40 kg C <input type="checkbox"/> 60 kg	
9 Welches Land ist der größte Kaffeelieferant der Erde?	A <input type="checkbox"/> Mexico B <input type="checkbox"/> Brasilien C <input type="checkbox"/> Costa Rica	
10 Welche Farbe haben die Rohkaffeebohnen, wenn sie in Deutschland im Hamburger Hafen ankommen?	A <input type="checkbox"/> grün B <input type="checkbox"/> gelb C <input type="checkbox"/> dunkelrot	
11 Wodurch bekommt der Kaffee sein Aroma?	A <input type="checkbox"/> Mahlen B <input type="checkbox"/> Trocknen C <input type="checkbox"/> Rösten	
12 Der Ladenpreis für ein Pfund Kaffee enthält unter anderem Steuern, z B. die ....	A <input type="checkbox"/> Kaffeesteuer B <input type="checkbox"/> Koffeinsteinsteuer C <input type="checkbox"/> Mineralsteuer	
<b>Gesamtpunktzahl</b>		

## Auswertung

Punkte	Note
12 – 11	1
10 – 9	2
8 – 7	3
6 – 5	4
4 – 3	5
2 – 0	6



## Kaffeegenuss hier und anderswo



## Kaffeeparcours Station 5

### Anlage 2

---

Espresso ➤	<b>reiner Arabica</b> ; wesentlich magenfreundlicher als Filterkaffee [da bei höheren Temperaturen gebrannt und auch kürzere Verweilzeit des Wassers beim Zubereiten] dabei wird heißes Wasser sehr schnell durch Kaffeemehl hindurchgepresst [daher auch weniger Coffein als Kaffee]
------------	---

---

Cappuccino ➤	Espresso mit durch Wasserdampf aufgeschäumter Milch; wird mit Kakao überstäubt [je ein Drittel Espresso, Milch und Schaum]
--------------	--

---

Filterkaffee ➤	Zubereitung nicht mit kochendem, sondern mit leicht siedendem Wasser [also so wie eine Kaffeemaschine 90-96°C; dadurch kommen weniger Reizstoffe in den Kaffee]; 6-8 g Kaffee pro Tasse [in Kaffeemaschinen ca. 10 g]; Kaffee bei Handaufguss stets 7-8 min ziehen lassen
----------------	---

---

Wildkaffee ➤	Hochwertiger Arabica aus Bohnen von wild gewachsenen Kaffeepflanzen
--------------	---

---

Kaffee türkisch ➤	Aufkochen oder Aufguss des Kaffeemehls mit heißem Wasser [Genuss stets <b>unfiltriert</b> , 7-8 min ziehen lassen]
-------------------	--

---

Caffe Mocca ➤	Ein Espresso wird im Glas zu gleichen Teilen mit Milch und Kakao verlängert.
---------------	--

---

Caffe Latte ➤	Doppelter Espresso in einer Tasse oder im Glas mit gekochter Milch aufgießen und ein wenig Schaum darüber geben.
---------------	--

---

Latte Macchiato ➤	bedeutet einen Espresso auf ein Glas heiße Milch zu träufeln
-------------------	--

---

Café au lait ➤	heißt Filterkaffee und heiße Milch zu gleichen Teilen gleichzeitig in eine große henkellose Tasse zu geben
----------------	--

---

Kaffee im Glas ➤	Im Orient [und auch in Österreich; "Einspänner" Kaffee mit Schlagobers* und Staubzucker] genießt man traditionell Kaffee im Glas. <small>* Schlagsahne</small>
------------------	---

---

Kaffee aromatisiert ➤	Kaffeegenuss [z.B. zur Weihnachtszeit] ist ein besonderes Erlebnis mit zugesetzten Gewürzen wie Zimt, Vanille, Mandelaroma, Kardamom oder auch mit Kakao [oder auch in Form von Sirup zu Kaffee oder Espresso zugesetzt, z.B. Vanille oder Caramel]
-----------------------	---

---

Orientalisches Kaffeegewürz ➤	besteht aus 1 Teil Zimt, 1 Teil Karadamom und 1 Teil Puderzucker [Kaffee ist so gewürzt besser für die Leber]
-------------------------------	---

---