

Pressemitteilung

„Tag des Kaffees“ am 01. Oktober

In wenigen Tagen wird bundesweit das Lieblingsgetränk der Deutschen gefeiert

Hamburg, 27. September 2017. Am 01. Oktober ist es wieder soweit: Ganz Deutschland feiert zum zwölften Mal den „Tag des Kaffees“. Verschiedene Veranstaltungen und Aktionen bieten Kaffeeliebhabern die Möglichkeit, einen Blick hinter die Kulissen der Kaffeewelt zu werfen und die Vielfalt der aromatischen Bohne zu entdecken.

Im Berliner Bikini-Haus können sich Kaffeeliebhaber beispielsweise in einem Pop-Up-Store alkoholfreie Kaffee-Cocktails mixen lassen und ein Aachener Coffee-Shop lädt zu einem Kaffee-Fotowettbewerb. Zudem werden vielerorts Live-Röstungen, Gewinnspiele und Kaffeeverkostungen angeboten, bei denen Profi-Baristas ihr Experten-Wissen rund um das Lieblingsgetränk der Deutschen teilen.

Und so gelingt die tägliche Tasse Kaffee am besten – 10 Tipps für die perfekte Zubereitung:

- Röstung:** Kaffeebohnen entfalten erst beim Rösten ihr volles Aroma. Helle Röstungen zeichnen sich durch einen mildereren Geschmack aus und sind daher bestens für den Genuss eines Filterkaffees geeignet, während dunkle Kaffees aufgrund ihres kräftigen Aromas traditionell für die Espressozubereitung verwendet werden.
- Frische:** Kaffee bleibt länger aromatisch, wenn man ihn vor Hitze, Luft, Feuchtigkeit und Fremdgerüchen schützt. Es empfiehlt sich daher, die geöffnete Kaffeepackung luftdicht versiegelt im Kühlschrank aufzubewahren. Ebenfalls zum Schutz des Aromas sollten Bohnen erst kurz vor dem Brühvorgang gemahlen werden.
- Mahlgrad:** Der Mahlgrad gibt an, wie grob oder fein Kaffee gemahlen wird. Grob gemahlener Kaffee eignet sich am besten für die Zubereitung mit der French Press, für Filterkaffee verwendet man mittelfein gemahlene Kaffeebohnen, für Espresso fein gemahlene Kaffeebohnen und türkischer Mokka wird mit sehr fein gemahlener Kaffeebohnen zubereitet.
- Menge:** Die Dosierung des Kaffeepulvers ist entscheidend für die Stärke des Kaffees und somit für den Geschmack. Für die Zubereitung einer Tasse Filterkaffee (125 ml) rechnet man sieben bis zehn Gramm Kaffeepulver.

Kontakt

Deutscher Kaffeeverband e.V.
Steinhöft 5-7 | 20459 Hamburg
Tel.: (040) 374 23 61-0
Fax: (040) 374 23 61-11
E-Mail: info@kaffeeverband.de
Website: www.kaffeeverband.de

Vorstand

Bent B. Dietrich
Luc Van Gorp
Bernd Schopf
Dr. Frank Strege

Hauptgeschäftsführer

Holger Preibisch

Rechts- und Steuerangaben

Amtsgericht Hamburg
Vereinsregister-Nr. VR 4043
USt-IdNr.: DE 1187 21 246
St-Nr.: 17/449/00944

5. **Wasserqualität:** Ein Kaffeegetränk besteht zu etwa 98 Prozent aus Wasser. Die im Wasser enthaltenen Salze und Mineralstoffe sind wichtige Geschmacksträger, daher sollte es für die Kaffeezubereitung nicht nur frisch sein, sondern auch sauerstoff- und mineralstoffhaltig.
6. **Brühtemperatur:** Die Wassertemperatur für die Zubereitung von Filterkaffee liegt idealerweise zwischen 88 und 95 Grad Celsius, für Espresso etwas darüber (90 bis 95 Grad Celsius).
7. **Tassentemperatur:** Wird Espresso zu kalt serviert, schmeckt er bitter und sauer. Um zu schnelles Abkühlen zu verhindern, werden Tassen vorgewärmt. Kaltes Porzellan entzieht Espresso bis zu 10 Grad Celsius Wärme.
8. **Milch:** Entscheidend für den perfekten Milchschaum ist der Eiweißgehalt der Milch. Je höher er ist, desto stabiler ist der Schaum.
9. **Hygiene:** Maschinen und dazugehörige Behältnisse sollten regelmäßig und gründlich gereinigt werden, da Kaffeereste im Siebträger, im Mahlwerk von Mühlen oder Vollautomaten sowie im Bohnenbehälter einen ranzigen Geschmack verursachen können.
10. **Standzeit:** Frisch zubereiteter Kaffee sollte möglichst bald getrunken und nicht allzu lange warmgehalten werden (max. 60 Minuten in einer Thermoskanne), da sich das Aroma schnell verflüchtigt und der Kaffee dann bitter schmeckt.

Über den „Tag des Kaffees“

Wer noch mehr über Kaffee erfahren möchte, sollte sich das Wochenende um den 01. Oktober 2017 vormerken. Durch zahlreiche Aktionen und Events werden in ganz Deutschland verschiedene Facetten des Kaffees – von Lifestyle bis Tradition, von Genuss bis Geselligkeit – erlebbar gemacht. Kaffeeliebhaber und -interessierte können sich zum Beispiel über außergewöhnliche Kaffeesorten informieren, den Profis beim Rösten über die Schulter schauen oder besondere Kaffeespezialitäten kosten. Initiiert und koordiniert wird der „Tag des Kaffees“ vom Deutschen Kaffeeverband, der auf www.tag-des-kaffees.de rund um den Aktionstag informiert.

Seit 2015 wird der Ehrentag des Kaffees auch international gefeiert. Organisator des International Coffee Day (www.internationalcoffeeday.org) ist die International Coffee Organization (ICO).