

## Pressemitteilung

### Nitro Coffee, Direct Trade & Single Origin: Die neue Sprache des Kaffeegenusses

Hamburg, 08. August 2018. In rund zwei Monaten ist es wieder so weit: Am 01. Oktober 2018 wird mit zahlreichen großen und kleinen Aktionen bereits zum 13. Mal der „Tag des Kaffees“ gefeiert. Rund 162 Liter des beliebten Heißgetränkes konsumiert jeder Bundesbürger durchschnittlich pro Jahr. Keine Frage: Kaffee liegt im Trend! In Expertenkreisen spricht man derzeit sogar von der „Third Wave of Coffee“. Was das bedeutet und mit welchen weiteren Fachbegriffen Kaffeeliebhaber punkten können, haben wir nachfolgend zusammengestellt:

#### Blend vs. sortenrein/Single Origin

Ein Blend ist eine Mischung aus verschiedenen Kaffees. Je nach gewünschtem Geschmack und Aroma werden für einen Blend Kaffees unterschiedlicher Herkunft, Sorte und Qualität aufeinander abgestimmt. Kaffees, die nicht gemischt wurden, bezeichnet man als sortenrein oder Single Origin.

#### Cold Brew und Nitro Coffee

Cold Brew ist ein mit kaltem Wasser zubereitetes Kaffeegetränk. Hierfür wird grob gemahlenes Kaffeepulver in ein Gefäß mit Wasser gegeben, gut durchgerührt und nach einer längeren Ruhephase von bis zu 24 Stunden gefiltert. Cold Brew wird meist kalt, z.B. auf Eis, genossen und/oder mit Milch bzw. Tonic verfeinert. Einen mit Stickstoff versetzten Cold Brew nennt man in der Kaffeesprache Nitro Coffee. Dieser wird – wie Bier – aus dem Schankhahn gezapft und besitzt eine feinperlige, cremige Konsistenz und ein leicht süßliches Aroma.

#### Direct Trade

Wird ein Kaffee als „Direct Trade“ gekennzeichnet, handelt es sich nicht um ein offiziell anerkanntes Gütesiegel, sondern vielmehr um eine Information, wie der Kaffee eingekauft wurde. Dabei steht die Idee des fairen Handels im Fokus: So sollen z.B. ungerechte Zwischenhandelsstufen im Anbaugebiet umgangen werden. „Direct Trade“-Kaffee wird meist von einem Einzelröster oder einer Röstergemeinschaft direkt vom Kaffeebauern erworben, ohne dass dabei Händler oder Exporteure involviert sind.

#### Microlot

Microlots sind kleine Lieferungen von hochwertigen Kaffees aus räumlich sehr eng begrenzten Kaffeeanbauflächen. Oftmals herrschen in diesem Terrain spezielle klimatische Bedingungen. Faktoren wie Bodenqualität, Luftfeuchtigkeit und Sonneneinstrahlung verleihen dem Kaffee, der dort wächst, sein charakteristisches Profil. Viele Microlot-Kaffees gelten u.a. aufgrund der geringen jährlichen Erträge als besonders exklusiv und werden daher mit besonderer Sorgfalt geerntet und aufbereitet.



#### 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](mailto:info@kaffeeverband.de)  
Website: [www.kaffeeverband.de](http://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

### **Third Wave of Coffee**

In den 1950er-Jahren entwickelte sich der Filterkaffee in Deutschland mit der ersten Welle des Kaffeegenusses zum Volksgetränk. Die seit den 1980er-Jahren einsetzende Popularität von italienischen Kaffeeklassikern wie Cappuccino, Latte Macchiato und Co. ist kennzeichnend für die sogenannte zweite Welle. Derzeit befinden wir uns mitten in der Third Wave of Coffee, also der dritten Welle. Diese ist durch ein neues Bewusstsein für den Kaffeegenuss geprägt. Im Fokus stehen Themen wie Anbau, Sorten, Bohnenqualität, Röstung, Verarbeitung, Nachhaltigkeit, Gesundheit und die Art der Kaffeezubereitung. Die dritte Welle manifestiert sich u.a. in der Zubereitung von Kaffee mit besonderer Sorgfalt und Aufmerksamkeit für das Produkt. Dazu gehört beispielsweise der bewusste Einkauf von Kaffee aus bestimmten Ländern.

### **Washed, natural und pulped natural**

Die Kaffeebohne ist der Samen der Kaffeekirsche. Kurz nach der Ernte werden die Bohnen vom sie umgebenden Fruchtfleisch getrennt. Hierfür gibt es verschiedene Methoden, die geschmacksprägend sind und sich auf Charakter, Aroma und Qualität des Kaffees auswirken. Traditionell unterscheidet man zwischen der trockenen und nassen Aufbereitung. Trocken aufbereiteter (natural) Arabica-Kaffee zeichnet sich je nach Kaffeesorte häufig durch eine angenehme Süße und ausgeprägte Vollmundigkeit aus, während nass aufbereitete (washed) Rohkaffees eine feine, geschmacklich gewünschte Säure und ein edles Aroma entwickeln können. Kaffees, die halbtrocken aufbereitet wurden, nennt man in der Fachsprache pulped natural oder auch honey processed.

### **Über den „Tag des Kaffees“**

Der „Tag des Kaffees“ wird am 01. Oktober 2018 bereits zum 13. Mal in ganz Deutschland gefeiert. Rund um den Ehrentag veranstalten zahlreiche Röstereien, Cafés und Kaffeeunternehmen große und kleine Aktionen, wie z. B. Röstseminare, Verkostungen oder Rundgänge. Weitere Informationen gibt es unter [www.tag-des-kaffees.de](http://www.tag-des-kaffees.de).

V.i.S.d.P.:

Deutscher Kaffeeverband e.V.  
Holger Preibisch  
(Hauptgeschäftsführer)  
Steinhöft 5-7, 20459 Hamburg  
Tel. 040 - 3742361 - 0  
E-Mail: [info@kaffeeverband.de](mailto:info@kaffeeverband.de)