

Deutschland 12,95 Euro, Österreich 14,40 Euro / Schweiz 18,25 CHF

MAGAZIN FÜR DIE KAFFEEBRANCHE

COFFEE BUSINESS

AUSGABE 5/2012

Aug./Sept. 2012 - 12. Jahrgang
ZKZ 57232 / ISSN: 2190-2151

NUR NOCH 18 TAGE BIS ZUR

COTECA 20-22 SEPT 2012

TEA • COFFEE • COCOA
GLOBAL INDUSTRY EXPO

Pane con Carne

Espresso mit Ferienstimmung

Ladenrösten

Computersteuerung für Trommelröster

MEHR ALS FAIR

Nachhaltig geht auch ohne Siegel

Kaffee Business Verlagsgesellschaft mbH, Pf. 12, 26. 40905-4 Osnabrück
PVS: Deutsche Post AG, „Empfel bezahlt“, ZKZ 37232

COFFEESHOP
AWARD

JETZT BEWERBEN!
MEHR INFOS AB SEITE 26.



Die Decaf-Alternative

Bewusste Ernährung liegt im Trend. Kein Wunder also, dass die Nachfrage nach entkoffeiniertem Kaffee steigt. Was Sie beachten müssen, wenn Sie vom Decaf-Trend profitieren wollen.

Koffein gehört zu den bekanntesten, aber auch umstrittensten Inhaltsstoffen des Kaffees. Die einen schwören auf seine aufmunternde Wirkung. Die anderen fürchten seinen schlechten Einfluss auf Gesundheit und/oder Schlaf. Sicher ist: Immer mehr Kaffeetrinker schwören auf Decaf – darunter lange nicht mehr nur Schwangere, Stillende und Herzkranke. Neben entkoffeiniertem Filterkaffee bestellen sie auch Espresso oder Kaffee Creme, denen der umstrittene Stoff entzogen wurde. Bei der Campus Suite ist die Nachfrage im vergangenen Jahr um 50% gestiegen. Die norddeutsche Kette bietet Espresso und Americano in einer entkoffeinierten Version an. In den Cafés der Kaffeerösterei Klaus Rechenauer ist der Cappuccino aus entkoffeiniertem Espresso der Renner. Koffeinfrei darf man diese Getränke übrigens nicht nennen. Denn 100-prozentig lässt sich Koffein nicht aus den Bohnen herauslösen. Etwa ein bis vier Milligramm verbleiben in einer herkömmlichen Tasse entkoffeiniertem Kaffee. Die koffeinhaltige Version enthält hingegen ganze 60 bis 120 Milligramm.

Worauf ist bei der Zubereitung zu achten?

Den Coffeeshop erreicht entkoffeiniertes Kaffee meist in Pulverform. Das liegt zum einen an der Optik der Bohnen. Die verschiedenen Entkoffeinierungsprozesse hinterlassen nämlich mehr oder weniger hässliche Spuren. Zum anderen verlieren entkoffeinierte Bohnen aufgrund ihrer poröseren Zellschicht verstärkt Öle, die besonders Vollautomaten leicht verschmutzen und verkleben könnten. Aber auch

Siebträgermaschinen-Nutzer greifen größtenteils auf vorgemahlene Decaf zurück. Für die Zubereitung heißt das: Das Kaffeemehl für die entkoffeinierte Tasse Kaffee kommt nicht aus der Mühle, sondern muss einem anderen – möglichst Luft- und Lichtundurchlässigen – Gefäß entnommen werden. „Unsere Kunden bewahren das entkoffeinierte Kaffeemehl in einer Dose auf und portionieren es dann mit einem Dosierlöffel“, sagt Klaus Rechenauer, Gründungsmitglied der Deutschen Röstergilde. Anschließend kann der Barista den Kaffee wie gewohnt in der Siebträgermaschine oder – je nach Röstung – mit einem Filtergerät aufbrühen. Wer mit einem Vollautomaten arbeiten möchte, sollte darauf achten, dass dieser mit einem zusätzlichen Einwurf für Kaffeepulver ausgestattet ist. In Rechenauers Cafés kommen übrigens ganze entkoffeinierte Bohnen zum Einsatz, die in separaten Mühlen verarbeitet werden. „Hier hinterlassen die Öle zwar auch ihre Spuren“, sagt der Inhaber, „aber Mühlen sind lange nicht so empfindlich wie Vollautomaten.“ Um seine Kunden über die Decaf-Alternativen zu informieren, legt Rechenauer Infobroschüren aus, auf denen er auch über das Entkoffeinierungsverfahren aufklärt. „Wir verwenden ausschließlich Bohnen, die mit Kohlenstoffdioxid entkoffeiniert wurden“, sagt er. „Viele Kunden kommen explizit zu uns, weil sie die chemielose Decaf-Variante bevorzugen.“

Wer trinkt entkoffeinierten Kaffee?

Besonders während Schwangerschaft und Stillzeit greifen Frauen gerne zu entkoffeiniertem Kaffee. Der Grund: Koffein wird ein schädlicher Einfluss auf

den Embryo beziehungsweise Säugling nachgesagt. Koffein erhöhe das Risiko einer Fehlgeburt, verzögere das Wachstum des Kindes und führe zu Schlafstörungen, hieß es lange aus Expertenkreisen. Jüngste Studien geben teilweise Entwarnung, empfehlen jedoch nach wie vor den Koffeinkonsum während der Schwangerschaft und Stillzeit einzuschränken. Ein bis zwei Tassen seien unbedenklich – so die jüngste Erkenntnis. Wer doch auf Nummer sicher gehen oder auch darüber hinaus nicht auf Kaffee verzichten möchte, greift zu der entkoffeinerten Variante. Zu Schwangeren und Stillenden kommen Personen die aus gesundheitlichen Gründen oder im Rahmen einer bewussten Ernährung ihren Koffeinkonsum begrenzen müssen oder möchten. „Bei uns sind es hauptsächlich Frauen bis 40 Jahre, die entkoffeinerten Kaffee bestellen“, sagt Dominique Dauster, Mit-Gründer des nachhaltigen Coffeeshop-Konzepts Perfect Day. Auch Rechenauer bestätigt die hauptsächlich weibliche Zielgruppe. Die Campus Suite beobachtet, dass viele Kunden die nach Sojamilch fragen auch auf Koffein verzichten möchten, und dass die Nachfrage gegen Nachmittag deutlich ansteigt. Dann, so scheint es, ist die aufmunternde Wirkung des Koffeins – die längst nicht alle Kaffeetrinker verspüren – nicht mehr so willkommen wie am Morgen.

weip@coffeebusiness.de

WIE WIRD ENTKOFFEINIERT?

Grundsätzlich verläuft eine Entkoffeinierung in drei Schritten:

Zunächst wird der Rohkaffee *gefeilpt* oder mit Wasser vorbehandelt, um die Bohnenoberfläche und die Zellstruktur durchlässiger zu machen. In einem zweiten Schritt wird das Koffein mithilfe eines Extraktionsmittels herausgelöst. Dieser Prozess muss *mehrfach* wiederholt werden, bis der von der EU vorgeschriebene 0,1% Restkoffeingehalt erreicht ist. Zum Schluss wird der Rohkaffee auf seinen üblichen Feuchtigkeitsgehalt getrocknet, um dann vom Röster weiterverarbeitet zu werden.

Die verschiedenen Entkoffeinierungsprozesse unterscheiden sich hauptsächlich in Schritt 2 und vornehmlich in dem eingesetzten Extraktionsmittel. Weit verbreitet ist der Einsatz von Dichlormethan oder Ethylacetat. Dieses Verfahren ist vergleichsweise preiswert – aber auch umstritten. Auch wenn die Lösungsmittel nach dem Prozess vollständig entfernt werden, gelten die Stoffe als bedenklich. Besonders Dichlormethan steht im Verdacht, krebserregend zu sein. Viele Kaffeefans bemängeln zudem die negativen Auswirkungen auf den Geschmack des Kaffees. Denn: Abhängig vom Entkoffeinierungsverfahren werden auch Aromastoffe in mehr oder weniger großem Umfang entfernt. „Für uns ist wichtig, dass unser Kaffee nicht mit Chemikalien entkoffeinert wird“, sagt zum Beispiel Dominique Dauster. Sein Coffeeshop-Konzept Perfect Day setzt auf eine behutsamere Entkoffeinierung mit Kohlenstoffdioxid (CO₂).

Als besonders aromaschonend – aber auch aufwändig und kostenintensiv – gilt zudem der Schweizer-Wasser-Prozess: Hier werden dem Rohkaffee mithilfe von heißem Wasser sowohl das Koffein als auch andere lösliche Bestandteile entzogen. Das angereicherte Wasser fließt anschließend durch einen Aktivkohlefilter, der die Koffeinmoleküle entfernt. Diesem Wasser werden in einem zweiten Schritt frische Rohkaffeebohnen zugeführt, der ausgelagte Rohkaffee des ersten Verfahrensschritts muss entsorgt werden. Da das Wasser bereits mit gelösten Kaffeebestandteilen gesättigt ist, wird in der zweiten Runde nur das Koffein gelöst, die anderen Geschmacksbestimmenden Inhaltsstoffe bleiben erhalten. Dieser Prozess wird solange wiederholt, bis der gewünschte Grad der Entkoffeinierung vorliegt.

Original
Toni Kaiser

TONI KAISER

Der Strudelspezialist mit langer Tradition



www.toni-kaiser.eu