

Stichwortverzeichnis

A

Adstringierend 65
AeroPress 168
 Brührezept 169
African drying beds 265
Afrika 227
Alkalinität 44
Americano 317
Anaerobic Natural 272
Anbau 39, 253
Anbaugbiet 225
Anbauhöhe 254
App
 Kaffeebars 86
Arabica 251
Aroma 39
 Gruppen 62
Aromarad 62
Asien 241
Äthiopien 227
Aufbereitung 261–262
 Experimente 271
 halb gewaschene 270
 nasse 267
 trockene 262
Aufguss
 Einfach-Aufguss 162
 Mehrfach-Aufguss 164
Australien 245

B

Backen mit Kaffee 215
Barista 87
 Arbeitstag 89
 Home-Barista 91
 Kernkompetenzen 88
 Meisterschaften 95
 Wortbedeutung 87
Barista-Szene 94
Batch Brew 79
Bewerten
 objektiv 54
Bialetti 132
Bio 32
Blending 300

Blends 299
Blindverkostung 61
Bloom 162
Bohnenfarbe 296
Bolivien 240
Börse 277
Brasilien 237
Brühdruk 109
Brühequipment 157
Brühkreislauf 134
Brühmethode
 drucklose 148
Brührezept 158
 AeroPress 169
Brühturbulenz 154
Brühverhältnis 107, 121, 151
 Espresso 151
Brühzeit 108, 153
Burundi 232

C

Café 82
 App 86
 Lieblingscafé 85
Caffè Latte 313
Canephora 251
Cappuccino 311
Carbonic Maceration 272
Cezve 171
Channeling 144
Chargenröster 288
Chemex 175
Cholesterinspiegel 33
Cinnamon Roast 297
Clever Dripper 177
Coffee-Festival 95
Coffeeshop 83
Coffeeshop-Kette 86
Coffee Skills Program 97
Cold Brew 179
Cookies 216
Cortado 310
Costa Rica 232
Crema 102–103
Cupping 67

D

Dampfboiler 136
Dampfkreislauf 134
Destilliertes Wasser 46
Distributor 146
Dominikanische Republik
 237
Dosis 107
Druck 109
Druckmethode 148
Dualboiler 137
Düngemittel 220

E

Ecuador 240
Einfach-Aufguss 162
Einkauf
 Aroma 39
 Händler 36
 Zubereitungsart 37
Einkreiser 134
El Salvador 236
Entkoffeinierung 278
Equipment 143
Ernte 256
 Picking-Methode 257
 Stripping-Methode 257
Erntemaschine 258
Espresso 101, 304
 Brühverhältnis 151
 Grundrezept 116
 Unterschied zu
 Filterkaffee 147
 Zubereitung 103, 110
Espresso Macchiato 306
Espresso-Bar 77
Espresso-Kanne 132
Espresso-Martini 217
Espressomaschine 125
 Arten 127
 Espressomaschine 138
Espressomaschine mit
 Pumpe 128
Espressomaschinen
 mit Handhebel 127

Espressomethode 149
 Espressomühle 140
 Exportland 227
 Extraktionszeit 108

F

Fairtrade 31
 Fett 249
 Filterautomat 165
 Filterkaffee 149
 Brühverhältnis 151
 Mahlgrad 152
 Röstung 149
 Unterschied zu
 Espresso 147
 Wassertemperatur 150
 Filtermaschine 165
 Filtermedium 154
 Filtermethode 149
 First Crack 292
 Flaschenwasser 46
 Flat White 313
 Flavor 58
 Floating 263
 French Press 176
 Frischmilch 182

G

Galapagos Inseln 259
 Geruch 62
 Geruchskiller 220
 Geschmack
 Einfluss von Wasser 43
 Geschmack 58
 Geschmackspapille 59
 Geschmackssinn 58
 Gesundheit 32
 Gran Canaria 245
 Grünkaffee 296
 Guatemala 234

H

Haarkur 221
 Haferdrink 182
 Handhebelmaschine 127
 Händler 276
 Hawaii 245
 Hawaii Kona 259
 Heißluftverfahren 290
 Herdkännchen 132
 H-Milch 183
 Hochlandkaffee 254

Home-Barista 91
 Honduras 236
 Honey processed 270
 Hulling 266

I

Ibrik 171
 Immersion 156
 Indien 244
 Indonesien 241
 Industrieröstung 290
 Instant-Kaffee 26, 178
 Irish Coffee 218
 Italienische Röstung 297

J

Jamaica Blue Mountain 259
 Jamaika 237
 Jemen 244

K

Kaffee
 löslicher 178
 Kaffeebar 77, 84–85
 Italienische 80
 Vergleich mit
 Kaffeehaus 80
 Kaffeeblüte 246
 Kaffee-Cocktail 217
 Kaffeebeutel 225
 Kaffee-Handel 275
 Kaffeehaus 75–76, 82
 Vergleich mit Kaffeebar 80
 Kaffeehauskultur 75
 Kaffeekirsche 247
 Kaffeekochkanne 171
 Kaffeemesse 94
 Kaffeemühle 141
 Kaffeepflanze 245
 Kaffeerösterei 286
 Kaffeersatz 220
 Kaffeersatz lesen 229
 Kaffeessorte 251
 Kaffee-Soße 213
 Kaffeeverkostung 66–67
 Kaffeeverteiler 146
 Kaffee-Vollautomat 130
 Kalita 174
 Kalk 45
 Kapselkaffeemaschine 130
 Kegelmahlwerk 142
 Kenia 230

Klassifizierung 273
 Klimawandel 226
 Knockbox 145
 Kochen mit Kaffee 211
 Koffein 34, 38
 Koffeingehalt 38
 Kolumbien 239
 Kontaktzeit 108
 Kooperative 262
 Kopi Luwak 259
 Körper 65, 147
 Kuba 236
 Kuhmilch 181

L

Lagerung
 Rohkaffee 277
 Langzeitröstung 289
 Latte Macchiato 315
 Latte-Art 195–196
 Herz-Muster 202
 Punkt-Muster 200
 Rosetta 204
 Tulpe 206
 Leerbezug 113
 Leitungswasser 45
 Löslicher Kaffee 178
 Lungo 108, 304

M

Mahlgrad 106, 120
 einstellen 120
 Filterkaffee 152
 türkischer 318
 Mahlung
 türkische 172
 Mahlwerk 142
 Maillard-Reaktion 292
 Malawi 232
 Mehrfach-Aufguss 164
 Messe 95
 Metallfilter 154
 Mexiko 236
 MHD 41
 Milch 49, 181
 fettarmer 184
 Haferdrink 184
 laktosefreie 183
 schäumen 182
 Sojadrink 184
 Milchalternative 182
 Milchkaffee 51

Milchschaum 182, 186
 Milchschaumen 189
 Dampfdüse einer
 Espressomaschine 189
 mit händischem,
 elektrischem
 Schäumer 194
 mittels Dampf 193
 Milchschaumer
 automatisch 187
 manuell 188
 Milchsorte 182
 Mindesthaltbarkeitsdatum
 41
 Mischung 299
 Mittelamerika 232
 Mokkaanne 132
 Monks Head 200
 Monokultur 256
 Mucilage 268
 Mühle 139
 Reinigung 142
 Mühlenreiniger 143
 Multiboiler 137
 Mundgefühl 65

N

Nachgeschmack 67
 Nachtruhe 33
 Nase 61
 Natural processing 264
 Naturals 264
 Nicaragua 236
 Nordische Röstung 297

O

Organic 32

P

Panama 236
 Papierfilter 155
 Papua-Neuguinea 245
 Patio 264
 Peeling 221
 Perkolation 156
 Peru 240
 Pinsel 145
 Plantage 256

Q

Qualität 39–40

R

Rate of Rise 295
 Reinigung 138
 Mühle 142
 Rezept
 AeroPress 169
 Cold-Brew-Kaffee 179
 Filterkaffee 158
 French Press 176
 Kaffeekochkanne 171
 Ristretto 108
 Robusta 251
 Rohkaffee 273
 Lagerung 277
 Verpackung 273
 Rollphase 189, 192
 Röstdatum 104
 Rösten 288
 zu Hause 300
 Röster
 kontinuierliche 289
 Röstgrad 296
 Röstprofil 293
 Röstprozess 291
 Rösttrommel 291
 Röstung
 Filterkaffee 149
 italienische 80, 297
 nordische 297
 Wassertemperatur 151
 Wiener 297
 Röstverfahren 288
 Ruanda 232

S

Salat-Dressing 214
 Sambia 232
 Säuren 250
 Schatten 255
 Scheibenmahlwerk 142
 Schlaf 33
 Schlafqualität 34
 Schleichkatze 259
 Schneckenvertreiber 220
 Schokokuchen 215
 Schraubkanne 132
 Semi-washed 270
 Shakerato 319
 Side Channeling 145
 Siebträgermaschine 128

Single-Dosing-Mühle 141
 Single Origin 299
 Sinnesorgan 57
 Siphon 172
 Sojadrink 184
 Sonne 255
 Sontrocknung 264
 Sortierung 263
 Spaghetti mit Linsen-
 Kaffee-Soße 212
 Specialty Coffee Association
 97
 Spelunke 85
 Spezialitätenkaffee 27–28
 Sport 33
 Stärke 37–38
 Stempelkanne 176
 Stofffilter 155
 Südamerika 237
 Sudlade 145
 Sugar-Cane-Methode 279
 Swiss-Water-Methode
 279

T

Tamper 113, 144
 Tampermatte 145
 Tassenwärmer 111
 Thermoblock-Maschine
 134
 Thermoskanne 156
 Third Wave Coffee 26
 Transport 274
 Trocknung 264
 Trocknungsbett 265
 Trocknungsphase 291
 Trommelröster 288
 Tuch 145
 Turbulenz 154
 Türkischer Kaffee 318

U

Überdüngung 254
 Uganda 232

V

Verdauung 33
 Verpackung 280
 Vietnam 242
 Vollautomat 130
 Vorwärmen 111

W

Wahrsagerei 221
Warmhalten 156
Washed 262
Wasser 42
 Einfluss auf Geschmack
 43
 Gesamthärte 43
 Temperatur 105
Wasserfilter 47

Wasserhärte
 bestimmen 21
Wasserqualität 105
Wassertemperatur 105, 121
 Filterkaffee 150
 Röstung 151
WDT-Tool 146
Weiss Distribution Technique
 146
Wellenfilter 174
Weltmeisterschaft 95

Wet processing 267
Wiener Röstung 297

Z

Ziehphase 189
Zimtröstung 297
Zubereitungsmethode 149
Zucker 52
Zunge 59
Zweikreiser 134–135
 mit Wärmetauscher 136