

# Kaffee-Infos

- Kaffee nicht mit Wasser aufgießen, das noch sprudelt. Der Kaffee „verbrennt“ sonst.
- Kaffee darf nach Lebensmittelrecht bis zu 5% **Zichorie** (für die Dunkelfärbung) enthalten, die nicht deklariert zu werden braucht. Gepa-Kaffee enthält keine Zichorie; er wirkt dadurch eher hell.
- Gepa-Kaffees werden in Deutschland **geröstet**. Ausnahme: der italienische Espresso und der lösliche Africafé in der Dose (in Afrika). Konventioneller Kaffee wird nur 70-90 Sekunden geröstet, um Zeit und Geld zu sparen. Der Kaffee ist „nicht durch“. Gepa-Kaffee wird nicht unter 10 Minuten geröstet, um ein intensives Aroma zu erreichen. Dadurch ist er außerdem trockener als konventioneller Kaffee und kann sparsamer dosiert werden.
- **Dosierempfehlung:** 5 g /Tasse (130ml) oder 200 g / 5l Wasser. Der normale Dosierlöffel enthält ca. 6 g.
- Gepa-Kaffee wird überwiegend, z.T. sogar ausschließlich aus der hochwertigen **Arabica-Sorte** hergestellt. Konventioneller Kaffee enthält große Anteile (bis 1/3) der **Robusta-Sorte**, aus der die Bitterstoffe durch Dämpfung entfernt wurden (ein neues Verfahren, um die billigen Robusta-Sorten besser einsatzfähig zu machen).
- **Länderkaffee** darf als solcher bezeichnet werden, wenn nur 51% des Kaffees aus einem bestimmten Land kommt. Bei der Gepa liegen diese Anteile weit darüber und sind genau bezeichnet. Länderkaffee kann im Geschmack stärker schwanken als Mischungen. Bei Gepa-Kaffee wird er zur Qualitätssicherung innerhalb der Jahreszeit und der Jahrgänge gemischt. Länderkaffee reagiert aber trotzdem stärker auf unterschiedliche Wasserqualitäten
- Bei billigem konventionellen Kaffee ist häufig ein großer Anteil an **Retourenware** dabei, dieser darf bis zu 25% betragen (Luftzieher, abgelaufener Kaffee). Luftzieher baldmöglichst verbrauchen!
- **Aroma-Killer** sind Sauerstoff, Wärme und Licht. Angebrochene Kaffeepäckchen gut verschlossen im Kühlschrank aufheben. Originalverschlossene Päckchen können gut tiefgefroren werden. Bei den gepa-Weichpackungen ist der Sauerstoff durch Stickstoff ersetzt, so kommt es nicht zu Aromaverlust.
- Für **Kaffeefullautomaten**, die mahlen und brühen (wie die in unserem Laden), ist am besten geeignet die Bohne Bio-Milagro, sowohl für Espresso als auch für Kaffee. Die Café organico-Bohne ist hierfür nicht geeignet.
- **Kaffeefullautomaten** sollen gut gereinigt werden, auch das Sieb (Fettfilter) herausrauben! Der Mahlgrad darf nur bei laufender Maschine verstellt werden. Er ist richtig eingestellt, wenn der Schaum auf dem Espresso fest ist.
- **Espresso** ist verträglicher, weil die Kontaktzeit kürzer ist. Er enthält weniger Koffein und Bitterstoffe.
- Mehr Sorten im Laden sind besser als wenige; so finden auch Spezialisten ihren Kaffee. Der Anteil von ganzen Bohnen ist im Wachsen.
- Die augenblicklich extrem **niedrigen Kaffeepreise** gehen weitgehend auf das Konto von Vietnam, wo die Kaffeeproduktion durch die Entwicklungshilfe übermäßig gefördert wurde. Dort wird Robusta-Kaffee angebaut, der künstlich verbessert wird (s.o.). Vietnam ist inzwischen der zweitgrößte Kaffee-Exporteur nach Brasilien, wo die Hektarerträge durch chemische Düngung stark gestiegen sind.
- **Transfair-gesiegelter Kaffee** hat in Deutschland einen Marktanteil von unter 1%, dazu trägt Gepa-Kaffee mit 0,35% bei. In Holland und der Schweiz liegen die Zahlen wesentlich höher.