

Was ist löslicher GEPA Kaffee?

Für die löslichen GEPA Produkte Benita und Buhaya gilt ein striktes Reinheitsgebot. Löslicher Kaffee wird ausschließlich aus Röstkaffee unter Verwendung von Wasser hergestellt, enthält also keine Zusatzstoffe. Löslicher Kaffee, auch Kaffee-Extrakt oder Instantkaffee genannt, ist technisch gesehen ein stark konzentrierter Röstkaffee-Aufguss. Am bekanntesten sind Trocken-Extrakte, die meist in Pulverform oder Granulat im Handel erhältlich sind.

Wie wird löslicher Kaffee hergestellt?

Die Grundschrirte bei der Herstellung von löslichem Kaffee sind:

1. Reinigen, Rösten und Mahlen des Rohkaffees
2. Extrahieren des Mahlgutes
3. Konzentrieren des Flüssig-Extrakts
4. Trocknen des Extraktes

Rösten und Mahlen des Rohkaffees

Für die Herstellung des GEPA Bio Café Benita und Bio Buhaya werden bei unserem deutschen Verarbeiter eine eigens kreierte Rohkaffeemischung von Handelspartnern aus Lateinamerika bzw. Afrika verwendet. Nach dem Reinigen wird diese Mischung mittels modernster Technik chargenweise geröstet.

Beim anschließenden Mahlen kommt es darauf an, dass eine möglichst gleichmäßige und vor allem grobe Körnung erreicht wird. Der grobe Mahlgrad ermöglicht eine reibungslose Extraktion des Kaffeemehls mit Wasser.

Extrahieren des Mahlgutes

Die Extraktion erfolgt gemäß der EU-Bestimmungen ausschließlich mit kalkarmem Trinkwasser. Die Extraktion geschieht in mehreren nacheinander geschalteten Extraktionssäulen nach dem Gegenstromprinzip.

Die zylinderförmigen Stahlsäulen sind mehrere Meter hoch. Sie werden abwechselnd mit frischem Mahlgut befüllt und das bereits extrahierten Mahlgut, der Kaffeesatz, wird entfernt.

Das verwendete Frischwasser erreicht bei der Extraktion eine Temperatur von 170 bis 190 Grad Celsius. Die Flüssigkeiten gelangen als Extrakt nacheinander in verschiedene Säulen, und laugen dort das jeweilige Mahlgut aus. Im letzten Abschnitt wird die Extraktionssäule mit dem frischen Mahlgut erreicht. Der Extrakt weist anschließend eine deutlich geringere Temperatur von 40 bis über 80 Grad Celsius auf und wird fortan weitergekühlt, um die bei vielen anderen Instant-Kaffees vorhandenen »Prozessaromen« zu vermeiden. Dadurch wird eine sehr gute geschmackliche Qualität erzielt.

Konzentrieren des Extraktes

Nach der Extraktion wird der gewonnene sogenannte Kaffee-Saft eingedickt, indem ihm Wasser entzogen wird. Dies geschieht mittels Verdampfen des Wassers im Vakuum und durch die besonders schonende Gefrierkonzentrierung. Dabei wird das Wasser im zuvor gewonnenen Extrakt heruntergekühlt und seine feinen Eiskristalle durch Zentrifugieren vom Extrakt getrennt.

Trocknen

Je nach Anforderung kommen für die GEPA-Instant Produkte verschiedene Arten der Trocknung zum Einsatz, die im Folgenden kurz vorgestellt werden:

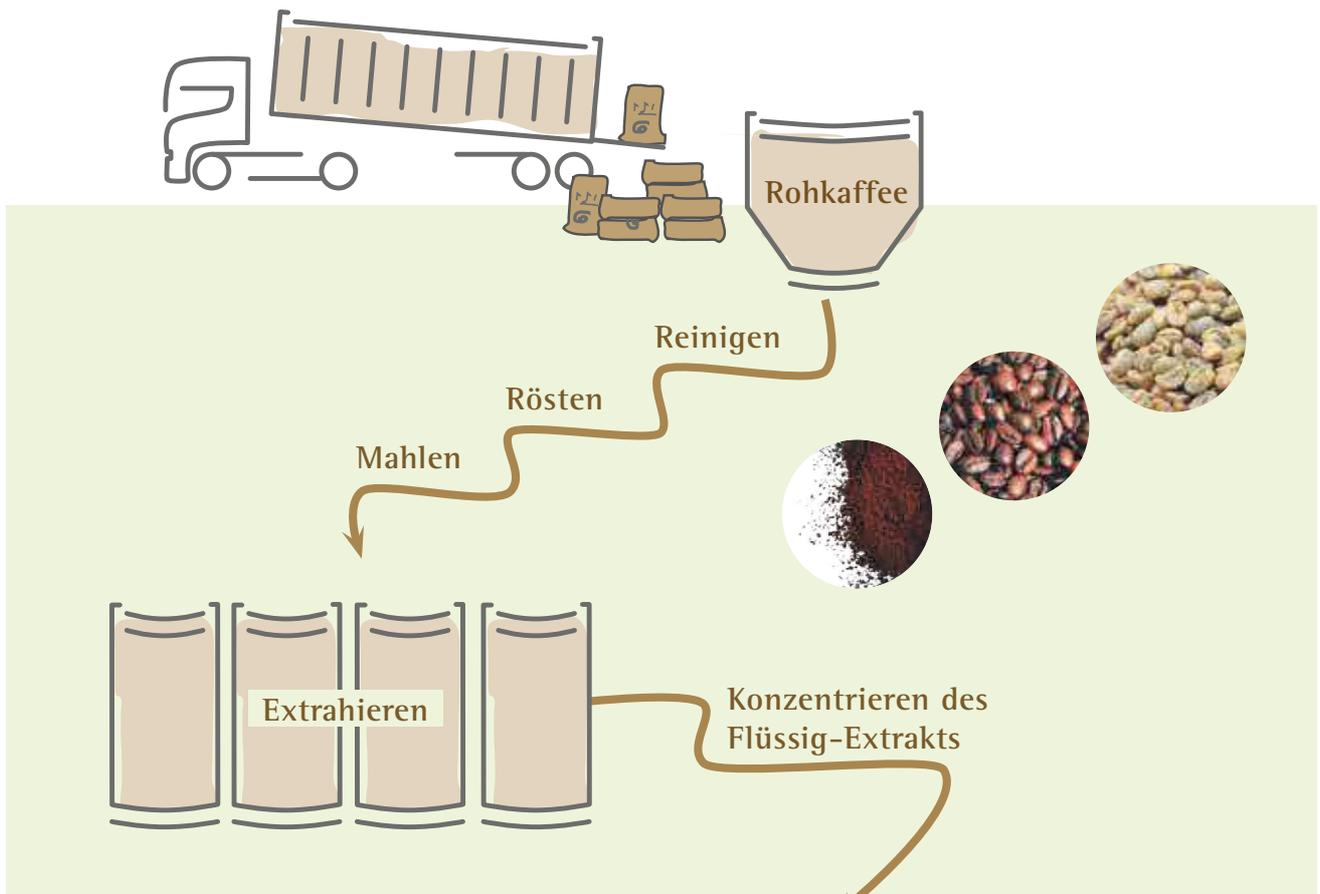
Gefriertrocknung (zutreffend für GEPA Instant-Kaffee, z. B. Bio Benita, Bio Buhaya)

Diese Methode ist besonders schonend für das Kaffee-Aroma. Bei ihr wird der heiße, flüssige Kaffeeauszug sekundenschnell bei Minustemperaturen zwischen -40 und -50 Grad Celsius tiefgefroren. Hiernach erfolgt die Zerkleinerung und Vermahlung.

Die entstehenden Kaffee-Eisstücke werden in eine übergroße Kälteanlage gebracht, in der den Stücken unter Hochvakuum und Verdampfen allmählich das Wasser entzogen wird. Im Ergebnis bleiben feste, trockene Kaffeepartikel zurück.

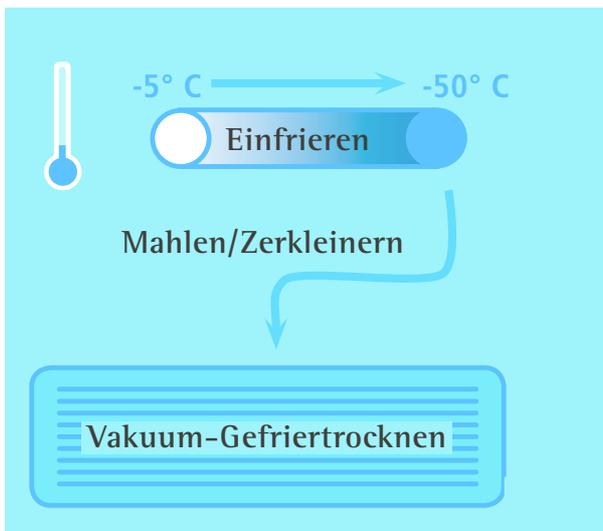
Klassische Sprühtrocknung (zutreffend für GEPA Instant-Kaffee, z. B. Bio Kagera)

Hierbei wird das Konzentrat unter Druck durch Düsen in einem Trockenturm versprüht und fein zerstäubt. Die Tröpfchen werden mit heißer Luft verwirbelt und im Heißluftstrom schonend getrocknet. Dabei verdunstet das Wasser und es entstehen winzige Hohlkugeln aus reinem Kaffee, die beim Fallen abkühlen.



Trocknen des Extraktes

Gefriertrocknung



Klassische Sprühtrocknung

