

Gemeinsam Lernen: Die Kunst der Kaffeekompositionen am Bsp. von Mischkaffees

Mittwoch, 05. März 2025 | 12 – 13 Uhr | Sortimentsmanagement Kaffee

Agenda

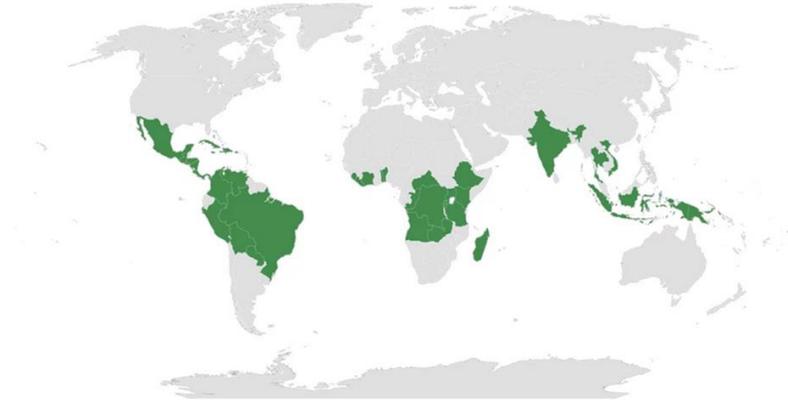


- GEPA Kaffee
- Wieso wird Kaffee gemischt?
- Vorteile von Kaffeemischungen
- Worauf kommt es bei Mischungen an?
- Was hat es mit Säure(n) im Kaffee auf sich?
- GEPA-Mischungen im Vergleich

GEPA Kaffee



- GEPA kauft sowohl Arabica als auch Robusta, entlang des Kaffeegürtels (siehe Abb. rechts)
- Bei 44 Handelspartnern in 22 Ländern (Lateinamerika und Afrika)
 - Kleinbauernsysteme = Schattenbäume/Mischkultur = systemischer Ansatz
- Rohkaffee ist FLO-zertifiziert
- 80% ist biozertifiziert → kein Einsatz von Pestiziden, Wasseraufbereitung, Konservierung von Wasser und Boden



www.kaffeepflanze-pflege.de/kaffeepflanze-steckbrief

Unterschiede Arabica und Robusta

Arabica (Coffea Arabica)

- Anbau: im **Hochland** ab 1.000 m bis 2.100 m
- Höhere **Krankheitsanfälligkeit**
- Bohne: **längliche** Form; geschwungene bis fast S-förmige Narbe
- Sensorisch **vielfältiger**
- **Weniger Koffein** und weniger Chlorogensäure
- Mehr Kaffeeöle und Zucker



www.coffeeness.de/arabica-robusta-unterschied



GEPA – The Fair Trade Company

Robusta (Coffea Canephora)

- Anbau: im **Tiefeland** bis 1.000 m
- **Widerstandsfähiger** gegen Krankheiten
- Bohne: **runde** Form; senkrechte, nahezu gerade Narbe
- Sensorisch **würziger** und herber als Arabica
- **Mehr Koffein** und mehr Chlorogensäure
- Weniger Kaffeeöle und Zucker

Wieso wird Kaffee gemischt?

- Mischung = Blend (im Fachjargon)
- Ziel: **Kaffee** durch Kombination verschiedener Sorten/Charakteristika **runder zu machen**
- Kaffees, die sich gut ergänzen und geschmacklich eine harmonische Mischung ergeben, werden vor der Röstung gemischt
- Es gibt keine rechtlichen Vorgaben für Blends, aber
 - Was auf der Verpackung angegeben ist, muss auch drin sein – 100% Arabica darf bspw. kein Robusta enthalten
 - Angabe 100% Arabica sagt nichts darüber aus, aus wie vielen und/oder welchen Ländern dieser kommt

Was ist das Gegenteil von Mischungen? = sortenreine Kaffees

Single Origins: PUR-Linie/Ländercafés



Single Region: Raritäten



Vorteile von Kaffeemischungen

- Da Kaffee ein **Naturprodukt** ist, kann sich das Aroma von einer Saison zur nächsten unterscheiden – Mischungen gleichen diese Schwankungen aus
 - Mischungen gewährleisten einen **konsistenten Geschmack und Qualität**
 - Da **Erntezeitpunkte** sich je nach Anbaugebiet unterscheiden, sichern Mischungen eine stetige **Verfügbarkeit**
 - Positive Noten einer Sorte können durch Mischungen betont/verstärkt werden
 - Zutaten/**Mischungsverhältnis** sind meist ein sorgsam gehütetes **Geheimnis**, welches ein **Alleinstellungsmerkmal** darstellt → Geschmack von z.B. Café Milder Mischung findet sich nur bei GEPA
- Mischungen ≠ minderwertige Kaffees

Worauf kommt es bei Mischungen an?

- Bei Kaffees wird je nach Provenienz zwischen **Basis-, Dominanz- und Ausgleichskaffees unterschieden**
 - Basiskaffee = unaufgeregter, schlichtes Profil, milde Säure z.B. Mexiko, Nicaragua, Panama
 - Dominanzkaffee = frische Säure, ausgeprägte Aromatik, hohe Komplexität mit dominantem Charakter z.B. Kenia, Äthiopien, Guatemala, Costa Rica und sonnengetrockneter Robusta
 - Ausgleichskaffees = Verbindungskaffee, kompensieren eine fehlende oder ausgeprägte Dimension
 - Steigerung von Säure: Guatemala, Costa Rica, Kolumbien
 - Steigerung von Süße: Peru, Äthiopien, Kolumbien
 - Für Crema-Bildung oder ausgewogenen Körper: Robusta

Worauf kommt es bei Mischungen an?

- Von **einer Komponente** sollte **mind. 10%** enthalten sein, sonst ist die spezifische Eigenschaft nicht wahrnehmbar
- **Max. 4-5 Herkünfte** mischen
- Bildung von „quality baskets“ (je Kontinent) = **substituierbare Herkünfte**, um das Geschmacksprofil zu halten
 - Beispiel: Peru und Honduras
 - Beides gute sensorische Ausgleichskaffees - gegeneinander austauschbar
 - Erntezeitpunkt ist azyklisch → stetige Verfügbarkeit

Das Kaffeekompetenzteam kreiert Mischungen



- Besteht aus Vertreter*innen aus den Abteilungen Einkauf, Qualitätssicherung und Sortiment
- Trifft sich monatlich, je nach Anlass und Bedarf werden zusätzlich Verkostungen durchgeführt
- Sicherstellung der Verfügbarkeit der Produkte und dass sich beste Qualität in der Tasse befindet
- Begleitet Produktneueinführungen und -anpassungen
- Definiert Geschmacks- und Röstprofile
 - Für welche Zubereitungsmethode ist das Endprodukt gedacht?
 - Zubereitung mit Druck beeinflusst Geschmack bzw. verstärkt Säuren

Was hat es mit Säure(n) im Kaffee auf sich?

- **Essenzieller Bestandteil** von Kaffee
 - Wichtig für das Geschmacksprofil (ohne Säure schmeckt ein Kaffee flach)
 - Wichtig bei der Bewertung des Kaffees (Komplexität)
 - **Säure \neq sauer** (pH-Wert des Kaffees) \rightarrow geschmacklich wahrnehmbare Säuren haben **KEINEN Einfluss auf den pH-Wert** des Getränks
 - **Arabica**-Bohnen enthalten **genetisch weniger Säure** als **Robusta**-Bohnen
 - Durch **Röstprozesses bauen** sich die meisten **Säuren ab** oder zerfallen in bitter schmeckende Stoffe \rightarrow je **länger und dunkler** geröstet wird, desto mehr **wahrnehmbare Säuren werden abgebaut**
 - **Neutralisierung** der Kaffeesäure durch Zugabe von Milch oder Milchalternativen
-

GEPA-Mischungen im Vergleich Filterkaffees



- Bio Arabica-Robusta-Mischung
- Provenienzen:
 - Robusta: TZA
 - Arabica: Peru
- Geschmacksprofil: kräftig, vollaromatisch, ausgewogen
- Eigenschaften: ergiebig, standfest, langanhaltender Geschmack (auch bei Zubereitung mit Milch oder Milchalternative)
- Geschmacksstärke: 3,5 von 5 (1= mild, 5= kräftig)



- 100% Arabica, nicht bio
- Provenienzen: Nicaragua, Costa Rica, Kolumbien, Guatemala
- Geschmacksprofil: aromatisch mild, weich und ausbalanciert
- Verwendung/Eigenschaften: Zubereitung im Filter, für den direkten Konsum, sowohl schwarz als auch mit Milch oder Milchalternativen gut geeignet
- Geschmacksstärke: 3 von 5 (1=mild, 5= kräftig)

GEPA-Mischungen im Vergleich Espressi



- 100% Arabica, Bio
- Provenienzen: Peru, Mexiko, Honduras, Uganda und Äthiopien
- Geschmacksprofil: ausgewogen, aromatisch mit leichter Würze
- Eigenschaften: hervorragende nussbraune Crema
- Geschmacksstärke: 3 von 5 (1= mild, 5= kräftig)



- Bio Arabica-Robusta-Mischung
- Provenienz: ausschließlich afrikanisch bzw. aus Uganda
- Geschmacksprofil: würzig, komplex, klar, fein abgerundet
- Eigenschaften: lang anhaltender Nachgeschmack, bringt sowohl Frucht und Säure wie auch Würze mit sich
- Geschmacksstärke: 3,5 von 5 (1= mild, 5= kräftig)

Aktionsprodukt März „Schon probiert?“



Schon probiert?

Aus Arabica-Kaffee u.a. von dem Kooperativen-Dachverband SOPPEXCCA aus Nicaragua.

Der Faire Handel ermöglicht Ausbildung und Fortbildung für die Mitglieder und ihre Kinder und Investitionen z.B. in eine eigene Düngemittelfabrik.

SOPPEXCCA steht für Kaffeekompetenz und engagiert sich für Umweltschutz und Bio-Anbau.

Genuss und Gerechtigkeit. Ganz klar GEPA.

Café Milde Mischung
Harmonisch milde Kaffeekomposition

gepa.de

Café Milde Mischung

- Die Aktion "Schon probiert?" wird 2025 fortgeführt: Wir rücken damit Erfolgsprodukte in den Fokus und erzählen die Erfolgsgeschichten unserer Partner.
- **Im März wird der „Café Milde Mischung“ beworben** und die Kooperative SOPPEXCCA aus Nicaragua vorgestellt.
- **Im Angebotsmonat gibt es 5% Zusatzrabatt auf den Kaffee in der 500 g-Packung (Art. Nr. 8950925)**
- Siehe EK-Newsletter 2/25 Februar/März