



Geschätzte Kaffeeliebhaberinnen und Kaffeeliebhaber

In unserem Oktober-Newsletter erwarten Sie wieder spannende Neuigkeiten. Wir laden Sie herzlich ein zu unserem Workshop Filterkaffee im November, welchen wir unseren neusten Produkten, den Kaffeebriefen «Icatú natural» sowie «Geisha dorado» widmen. Weiter setzte ich mich mit einem Teilbereich der Kaffe Zubereitung auseinander, nämlich dem Kaffeemahlen. Und zu guter Letzt blicken wir zurück auf die SwissCoffeeConnection in Lausanne.

Workshop Filterkaffee

Filterkaffee erlebte in den letzten Jahren ein wahrhaftes Revival. Ob Papierfilter oder Stofffilter (wie dies auch in Honduras in den meisten Haushalten verwendet wird), viele lassen sich von dieser Zubereitungsart begeistern. Für Filter braucht es eine helle Röstung. Damit die Aromen des jeweiligen Kaffees voll zur Geltung kommen, gibt es ein paar weitere wichtige Dinge zu beachten.

Verbringen Sie einen gemütlichen Nachmittag mit uns, probieren Sie die aromatische Vielfalt der von yocafe.ch importierten Kaffees aus (auch jene, welche als Rohkaffee weiterverkauft werden) und lernen Sie ein paar wichtige Dinge über Filterkaffee. Für diejenigen, welche sich an dem Workshop für Filterkaffee begeistern, können das entsprechende Zubehör (Filter, Filterhalter in diversen Farben, Krüge, etc.) direkt bei uns erhalten.

Wir haben folgende Daten zur Auswahl:

- **Samstag, 23. November 2019** – 14.00 bis ca. 16.00 Uhr
- **Samstag, 30. November 2019** – 14.00 bis ca. 16.00 Uhr

Der Workshop Filterkaffee findet ab 2 Personen in 6440 Brunnen statt.

Wir sind zu Fuss knappe 10 min vom Bahnhof Brunnen entfernt. Für jene, die mit dem Auto anreisen sind Besucherparkplätze vorhanden.

Das nötige Equipment stellen wir zur Verfügung.

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich bis spätestens **15. November 2019 anzumelden**.

Eintritt: frei

Fokus Mahlgrad und weshalb es unsere yocafés nur in Bohnen gibt

yocafe.ch fokussiert sich hauptsächlich auf die Situation der Kleinbauern, welche unseren Kaffee produzieren. Selbstverständlich stehen wir auch nach dem jährlichen Rohkaffeeeinkauf in Austausch mit den Produzenten.



Doch in diesem Newsletter möchte ich für einmal auf die Kaffee-Zubereitung eingehen. Nebst dem Anbau, der Weiterverarbeitung in den Anbauländern sowie der Röstung, ist die Zubereitung genauso wichtig, damit ein bekömmlicher Kaffee entsteht. Hierbei spielen, Wasserqualität, Wassertemperatur, das Verhältnis Wasser/Kaffeepulver, die Zeit, die Röstung und der Mahlgrad eine entscheidende Rolle.

Da unsere yocafés einzig als Bohnenkaffee erhältlich sind und nicht als Kaffeepulver – und dies aus gutem Grund - möchte ich für diesen Newsletter einfach einmal das Thema «Mahlgrad» losgelöst von allen anderen Faktoren, welche ebenfalls für die Kaffeezubereitung mitentscheidend sind, aufgreifen.

Zuerst folgende wichtige Punkte zum Kaffee Mahlen:

- Grundsätzlich ist es für alle Brühmethoden wichtig, dass der Kaffee gleichmässig gemahlen wird. Hierfür eignen sich insb. Mühlen mit Mahlscheiben, weniger geeignet sind Mühlen mit Messern. Ein gleichmässiger Mahlgrad ist wichtig, damit beim Brühen auch eine gleichmässige Extraktion der Aromen stattfindet.
- Die Kaffeebohnen sollten nach Möglichkeit erst kurz vor dem Aufbrühen gemahlen werden, denn im gemahlene Zustand verflüchtigen sich schneller die Aromen. Sollte das nicht möglich sein, so verschliessen Sie den Kaffeebeutel mit dem gemahlene Kaffee möglichst luftdicht und bewahren Sie ihn im Dunkeln bei Raumtemperatur auf.

Wie soll ich den Kaffee mahlen? Grob oder fein?

Der ungefähre Mahlgrad entscheidet sich eigentlich grundsätzlich über die Brühmethode und muss auf den verwendeten Kaffee sowie die eigenen Vorlieben feinjustiert werden. Je nach Brühmethode ist das Wasser unterschiedlich lang und in unterschiedlichen Mengenverhältnissen mit dem Kaffeepulver in Berührung. Der Mahlgrad ist somit auf die Brühmethode abzustimmen und dann je nach Kaffee und Röstgrad fein zu justieren.



Die Extraktion des Kaffees kann man gewissermassen mit Salz im Wasser vergleichen. Je feiner das Salz, desto schneller

löst es sich im Wasser auf. So ähnlich passiert es auch beim Kaffee und der Extraktion der Aromen.

Es gilt der allgemeine Grundsatz, je kürzer die Zeit indem das Wasser mit dem Kaffee in Kontakt kommt, desto feiner wird der Kaffee gemahlen. Bei einem Filterkaffee ist das Wasser ca. 3-4 min in Kontakt mit dem Kaffeepulver und man verwendet in etwa 15 Mal so viel Wasser wie Kaffeepulver. Aus diesen Gründen wird der Kaffee bei der Filtermethode grob gemahlen. So werden die Aromen langsam extrahiert.

Beim Espresso dauert die Extraktion hingegen nur ca. 25 Sek. Je kürzer die Zeit in welcher das Wasser mit dem Kaffeepulver bei der jeweiligen Zubereitungsart in Berührung kommt, desto weniger Zeit bleibt dem Wasser für die Extraktion. Somit müssen die Aromen schneller extrahiert werden. Um dies zu erreichen, wird der Kaffee feiner gemahlen, dafür fließt das Wasser mit mehr Druck durch das Kaffeepulver.

Ist der Kaffee zu fein gemahlen, wird der Kaffee überextrahiert. Wird der Kaffee zu grob gemahlen, wird er unterextrahiert und man schmeckt nicht das ganze Aroma.

Auf www.yocafe.ch/zubehoer/

finden sie einiges Zubehör für die Kaffe Zubereitung.
Und sollten Sie nicht fündig werden, können sie uns gerne kontaktieren.

Kaffeebriefe: auch eine schöne Geschenkidee

Seit Mitte September bieten wir zwei neue Produkte an. Mit unseren Kaffeebriefen «Icatú natural» und «Geisha dorado» möchten wir Ihnen die Möglichkeit bieten, die Vielfalt der Kaffee-Aromen auszuprobieren und zu geniessen. Zudem erfahren Sie anhand Kaffeebriefe noch mehr über unsere Partnerproduzenten dieser Kaffees. Um die fruchtigen Aromen des Kaffees zur Geltung zu bringen, wird der Kaffee für diese ersten zwei Kaffeebriefe eher hell geröstet (im Allgemeinen etwas heller als der «Campesino»). Eine helle Röstung eignet sich gut für Filterkaffee, man kann ihn aber auch als fruchtigen Espresso geniessen. Ein paar wichtige Dinge, welche Sie über Filterkaffee wissen sollten, erfahren Sie an unserem Workshop Filterkaffee.

Was gibt es schöneres als Kaffee zu verschenken?

Wir bieten die Möglichkeit, die Kaffeebriefe an Freunde und Verwandte in Ihren Namen zu senden. Geben Sie einfach die glückliche Empfängerin/den glücklichen Empfänger im Kommentarfeld bei der Bestellung an.

Rückblick Swisscoffeeconnection

Wir blicken zurück auf ein tolles Event in Lausanne, wo am 28. & 29. September 2019 die SwissCoffeeConnection stattfand.

Viele Kaffeeröster und kleine Gastrobetriebe sowie Musiker verzauberten zum zweiten Mal das ehemalige Lausanner Industriegelände an der Av. de Sévelin in ein grosses, nach Kaffee duftendes Wohnzimmer.

Besucher genossen die grosse Auswahl an diversen Spezialitätenkaffees und waren von unseren Honduras-Kaffees hell begeistert. Geradema! 10 Franken kostete das kleine Espresso-Glas, welches den Besuchern erlaubte, überall an den aus Paletten konstruierten Ständen die Vielfalt der Kaffeewelt zu entdecken.



Nebst unserem Stand, wo die Espressi von yocafe.ch und ojodecafé nur so aus der Maschine flossen, organisierte ich auch zwei sog. «Cuppings». So nennt man in Fachkreisen die Degustation von Kaffee. Lausanne war somit auch eine tolle Gelegenheit, unsere neuen Kaffees zu präsentieren, welche gerade erst Anfang September ankamen. Auch der Austausch mit Kaffeeliehabern und Fachleuten war sehr inspirierend.

Eines der Highlights in Lausanne war für mich persönlich die bemerkenswerte Entwicklung im Bereich der «Cáscara» (getrocknete Kaffee Frucht). Seit über einem Jahr bieten wir auf yocafe.ch selbst Cáscara (Kaffee kirschen-Tee «Virginia») an und verfolgen aufmerksam die Marktentwicklung dieses Produktes. Unsere Standbesucher in Lausanne überraschten wir mit einem Gläschen Cáscara-Eistee und stiessen dabei auf viel Begeisterung.

Doch auch wenn Cáscara wohl genauso lang wie der Kaffee getrunken wird, so ist es mit der Herstellung von Produkten aus Cáscara so eine Sache. Die getrockneten Kaffee Früchte eignen sich nicht nur für Tee, sondern auch prima für die Herstellung von Erfrischungsgetränken, Sirup oder auch alkoholischen Getränken. Und dennoch ist nach unseren Erkenntnissen nur dessen Verkauf als Tee bzw. Infusion erlaubt.

In Lausanne zeigte sich jedoch ein ganz anderes Bild. An einem Stand bot eine Firma Gin und Likör aus Cáscara an und einer der Sponsoren der SwissCoffeeConnection war eine Firma, welche Limonade aus Cáscara herstellt. Anscheinend ist doch puncto Cáscara eine Entwicklung im Gange, welche nicht nur der Getränkeindustrie, sondern insbesondere auch Kaffeebauern die Möglichkeit bietet, mit den getrockneten Kaffee Früchten ein zusätzliches Einkommen aus der Kaffeefinca zu generieren. Doch trotz dieser Entwicklung ist es leider immer noch so, dass die Bewilligungspraxis für die Getränkeherstellung aus Cáscara von Kanton zu Kanton stark schwankt. Wir hoffen das ändert sich bald und wir bleiben dran, denn unsere Cáscara «Virginia» des Produzenten Iván Vásquez wurde in Lausanne von Fachleuten äusserst gelobt.

Ich bedanke mich für Ihr Interesse und die Unterstützung von yocafe.ch und des direkten Handels.

Freundliche Grüsse

Philippe Dentan
yocafe.ch GmbH
<http://www.yocafe.ch/kaffee-bestellen/>
info@yocafe.ch
076 380 60 46

