

Die Top 5 der Kaffeetrends 2018

Die Zahl der Kaffeekenner und Kaffeeköner wächst. Und mit ihnen die Zahl der vielfältigen Angebote und interessanten Kreationen auf Kaffeebasis. Beatrice Rast von Rast Kaffee prophezeit, auf welche Trends sich Kaffeeliebhaber und Gastronomen 2018 freuen dürfen.

Autorin: Beatrice Rast, Mitglied der Geschäftsleitung der familieneigenen Gourmetrösterei Rast Kaffee mit Sitz in Ebikon bei Luzern. www.rast.ch



Trend 1: Nachhaltigkeit

Spitzenqualität statt industrielle Massenproduktion

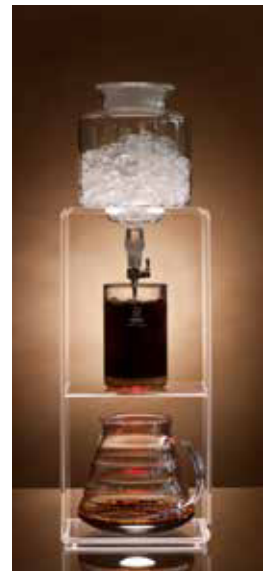
Um Spitzenqualität in der Kaffeeproduktion zu erreichen und zu erhalten, gehen ökologische und soziale Verantwortung Hand in Hand. Nachhaltigkeit ist heute ein Konsumentenbedürfnis und bildet die Basis für die ausgewiesene Qualität. Nachhaltigkeit kann dann sichergestellt werden, wenn volle Transparenz von A bis Z besteht. Von welcher Fazenda, von welchem Feld stammt der Kaffee? Wie wird er angebaut und wie geerntet? Wann wurde er geerntet und wann verschifft? Über faire Einkaufspreise muss den Kaffee-Produzenten und ihren Mitarbeitenden ein gutes Einkommen ermöglicht werden, damit es sich für die Bauern rechnet, Kaffee sorgfältig und ökologisch anzubauen. Wer von Farmen und Farmern einkauft, die er persönlich kennt, kann sich von der Anbauweise überzeugen und gegenüber den Konsumenten für

die hohe Qualität des Ursprungskaffees einstehen. Rast Kaffee pflegt langjährige persönliche Beziehungen zu vielen Kaffeeproduzenten, um Nachhaltigkeit zu garantieren. Und deklariert zum Schluss eine der wichtigsten Angaben: das Röstdatum. Denn damit kann die für den effektiven Kaffeegenuss so bedeutende Frische garantiert werden.

Trend 2: Cold Brew

Der kalte Kaffeegenuss

Kaffee muss man möglichst heiss trinken, um das volle Geschmackserlebnis geniessen zu können, so die geltende Meinung. Falsch! Cold Brew widerlegt diese These. In den USA ist Cold Brew längst nicht mehr nur ein Trend. Der Cold Brew ist dort bereits ein fester Bestandteil der Kaffeekultur. Für Cold Brew giesst man grob gemahlene Kaffeebohnen mit kaltem Wasser auf, stellt in kühl, lässt ihn 12 bis 20 Stunden ziehen und filtert ihn dann mit einem Papierfilter. Oder man nimmt zur Kaltextraktion eine Cold Drip-Kaffeemaschine, bei der eiskaltes Wasser (-3 bis 0°C) mit einer Geschwindigkeit von 1 Tropfen/Sekunde durch das Kaffeepulver tröpfelt und der Kaffee nach 3 bis 6 Stunden genussbereit ist. Bei Cold Brew wird der Kaffee in keinem einzigen Zubereitungsschritt erwärmt. Der Kaffee enthält so wenig Bitterstoffe und entwickelt eine ausgeprägte Süsse. Zu empfehlen sind die Einzelsorten Sidamo, Taioaba oder auch den Yirga Cheffe Bio.





Trend 3: Soja

Wenn die Milch nicht Milch sein soll

Wenn der Gusto nach einer Mischung aus cremigem Weiss und sanftem Kaffeearoma steht, die Milch aber keine Milch sein darf oder soll, dann wird Sojamilch – neutrale oder leicht gesüsste – zur interessanten Alternative. Der Cappuccino wird dann zwar von der typischen Sojanote begleitet, die aber mit dem Kaffee ausgezeichnet harmonisieren kann. Auf die Wahl des Kaffees ist bei der Kombination mit Sojamilch allerdings ein besonderes Augenmerk zu legen, weil nicht jeder Kaffee gleich gut zum Eigengeschmack von Sojamilch passt. Ideal sind nussige Kaffees wie der Serrano Lavado aus Kuba oder fruchtige Kaffees wie der Carmen aus Panama. Darüber hinaus lässt sich Sojamilch ausgezeichnet aufschäumen, die Konsistenz des Milchschaums überzeugt. Immer mehr Gastro-Unternehmen reagieren auf das Kundenbedürfnis und haben Sojamilch als Alternative im Angebot.

Trend 4: Coffee Gin Tonic

Der Cocktail mit Koffeinkick

Das ist explosive Mischung: Gin Tonic, einer der beliebtesten Longdrinks, trifft auf Kaffee, dem Lieblingsgetränk überhaupt. Die herbe, intensive Kombination daraus erobert nun die Bars und Restaurants. Die Kombination aus Alkohol und Koffein bietet sich perfekt als Longdrink nach dem Abendessen an, da das Koffein die Verdauung anregt und der Gin für einen guten Start in den Abend sorgt. Eiswürfel ins Cocktailglas, 35 ml Gin dazu und mit Tonic Water auffüllen. Dann 10 ml Cold Brew Coffee hinzugeben. Bei der Wahl des Tonic Waters ist geschmacksabhängig auf den Zuckergehalt zu achten. Das Ergebnis ist dann ein süßes Zusammenspiel aus Kaffee und Zitrusfrucht aus dem Tonic. Wer mag, hängt noch eine Zitronenscheibe ins Glas. Die Zitrone harmonisiert wunderbar mit den herben Aromen des Kaffees und den süßen Noten des Tonic. Alternativ passen auch ein paar Kaffeebohnen perfekt in den Drink, um das herbe Aroma noch zu verstärken.

Trend 5: CoffTea

Die Verschmelzung zweier Welten

In China gehört CoffTea schon lange zur Teekultur. Der sogenannte Yuanyang oder Kaffee mit Tee wird dort zu drei Teilen Kaffee und sieben Teilen Milch-Tee gemixt. Bei uns ist CoffTea, dieser Hybrid aus Kaffee und Tee, ein Kaffeekirschen-Tee. Der koffeinhaltige, bernsteinfarbene Tee namens Cascara wird aus getrockneten Kaffeekirschen aus Bolivien zubereitet und hat vielfach mehr Koffein als normaler Kaffee. Der Cascara-Tee kann sowohl kalt als auch warm genossen werden. Für den kalten Genuss des Tees sollte Cascara im Wasser über Nacht im Kühlschrank ziehen. Geniesst man den Cascara warm, reicht es, den Tee vier Minuten lang ziehen zu lassen. Der Tee hat einen fruchtig, süßlichen Geschmack nach Hagenbutten.

Hinweis: Alle genannten Kaffeeeinzelsorten und auch der Kaffeekirschen-Tee Cascara können online auf www.rast.ch/shop bestellt werden.

