



Röstkurs

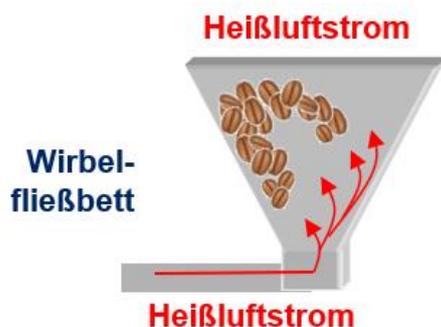
Einblick in die Tchibo Rösterei

Die Röstung ist einer der wichtigsten Faktoren, wenn es um den Geschmack geht. Sie entscheidet zum Beispiel über die individuelle Note eines Kaffees. Wir erklären, worauf es dabei ankommt.

Da jeder Rohkaffee seinen eigenen Charakter hat, rösten wir bei Tchibo jede Sorte einzeln, zum Beispiel nach ihrem Herkunftsland, damit sich der Geschmack und das Aroma optimal entwickeln können. Dieses Röstverfahren wenden wir für alle Kaffees an, ob Filterkaffee, Espresso oder die Cafissimo Kaffees. Die Einzelröstung ist zwar aufwändiger, aber nur so können sich die individuellen Charaktere der Sorten optimal entfalten. Es werden zwei Röstverfahren unterschieden:

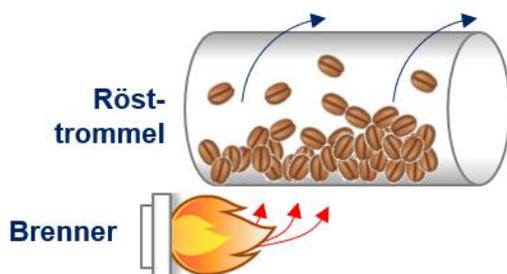
1. Die Heißlufttröstung

- Im Heißluftstrom wird der Kaffee ca. 2-3 Min. geröstet
- Das geschieht bei 200-240° Celsius
- Durch den schnellen Temperaturanstieg verfügt der Kaffee über eine stärkere Geschmackskomplexität
- Fertiger Kaffee enthält mehr Säure und Bitterstoffe und hat eine höhere Fülle



2. Die Trommelröstung

- In einer rotierenden Trommel wird der Kaffee etwas 10-18 Minuten sanft geröstet
- Dies geschieht bei 200° Celsius
- Durch den langsamen Temperaturanstieg können sich die Aromen intensiver entwickeln
- Fertiger Kaffee hat eine leichtere Säure und weniger Bitterstoffe



Wusstest du schon?

Nach dem sog. „First Crack“ entscheidet sich, je nach gewünschter Sorte, wie lange der Röstvorgang noch andauern muss. Bei helleren Röstungen endet dieser hier. Für typische Filterkaffee-Röstungen wird weiter geröstet und für dunklere Röstungen wird der „Second Crack“ abgewartet.

Bei beiden Verfahren wird kalte Luft durch den Kaffee durchgezogen, wenn dieser fertig ist, um ihn abzukühlen. Andernfalls würde die Röstung unkontrolliert weiterlaufen.