

Kaffee-Seminar mit Tchibo in Hamburg

Der Kaffeeröster und Einzelhändler Tchibo hatte zum professionellen Cupping geladen. Etwa 15 FECLer folgten der Einladung am 6. September 2018 in das Verlagsgebäude von Gruner & Jahr und ließen sich schulen in der komplexen Aromenvielfalt des Kaffees.

Karina Schneider, Sprecherin Unternehmensverantwortung & Food Corporate Communications, und ihr Kaffee-Sommelier Benjamin Widegreen überraschten uns mit ihren Informationen über neue Kaffeetrends, wie etwa der dritten Kaffeewelle - „Third wave of coffee“. Mit diesem Trend rücken unter anderem das Anbauggebiet der Kaffeebohnen, die Qualität der Röstungen und die Zubereitungsformen des Kaffees verstärkt in den Mittelpunkt.

„Bisher haben wir den Kaffee meist schwarzbraun geröstet. Mit der Third wave of coffee rösten wir den Kaffee nun auch hell und erreichen damit völlig neue Aromen“, sagte Widegreen. Dadurch setze sich Vielfalt immer mehr durch: „Da ist richtig Musik drin“,

zeigte sich der Kaffee-Sommelier während seines Vortrags überzeugt und verwies dabei auch auf die Zubereitungsformen, die plötzlich wieder en vogue geworden sind. Dafür hatte uns Tchibo etwa die Karlsbader Kanne mitgebracht und verschiedene Handfilter sowie die Siebstampelkanne ausgestellt.

Für das anschließende Cupping entschied sich Widegreen für den klassische Tassenaufguss. Sechs verschiedene Kaffeeprodukte hatte uns das Tchibo-Team zur Verkostung mitgebracht. „Sie werden erkennen, wie aromatisch und komplex ein Kaffee sein kann“, versprach Widegreen, nachdem er das Kaffeemehl mit etwa 92 Grad heißem Wasser aufgegossen und nach 5 Minuten die „Kruste gebrochen“ (die obere Schicht des abgelagerten Kaffeemehls) hatte.



Zweimal umrundeten wir den Tisch und versuchten uns im professionellen Schlürfen und Schmatzen. Auf der Zunge konnte jeder von uns die feinen Nuancen herausschmecken und mit Adjektiven wie fruchtig oder schokoladig beschreiben. Unser Fazit bestätigte die Begeisterung des Kaffee-Sommelier - in jedem verkosteten Produkt entfaltete sich ein neues Aroma.



Der Kaffee-Sommelier Benjamin Widegreen erklärt auch in diesem Video wie sich helle Röstungen handgefiltert zubereiten lassen:

<https://www.youtube.com/watch?v=d0Z2X00qnA0>

