

Wie wird Kaffee richtig aufbewahrt?

Kaum ein Getränk ist in der Schweiz so beliebt wie Kaffee. Etwas mehr als drei Tassen werden davon täglich getrunken – pro Person. Kein Wunder also, sorgt das Thema Kaffee auch für viel Gesprächsstoff. Immer wieder heiss diskutiert werden die

Juan Garcia, Kaffee-Experte von Tchibo Schweiz, räumt mit den Mythen auf. Im Kurzinterview verrät er, wie Kaffee am besten gelagert wird.

Kann Kaffee überhaupt schlecht werden?

Juan: Und wie er das kann. Wenn Kaffee zu lange aufbewahrt wird, verliert er an Frische und somit auch an Qualität. Es ist etwas trügerisch, da Kaffee im trockenen Zustand nicht schimmelt. Man sieht also nicht auf den ersten Blick, wenn die Bohnen oder das Pulver nicht mehr gut sind.

Wie merkt man, dass Kaffee zu lange gelagert wurde?

Man riecht es. Wenn der Kaffee ranzig riecht, empfehle ich, ihn nicht mehr zu konsumieren.



Was sind die grössten Feinde von Kaffee?

Kaffee hat drei Todfeinde: Sauerstoff, Licht und Wärme.

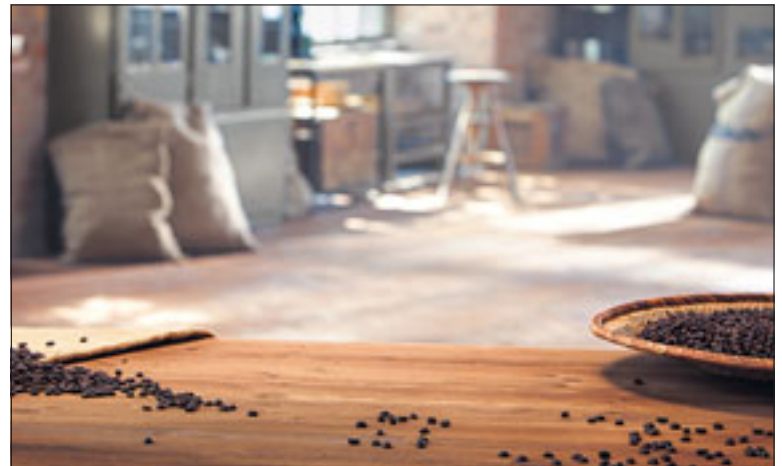
Wie lagerst du selber deinen Kaffee?

Ich lagere meinen Kaffee in einer luftdichten, Licht undurchlässigen Kaffeedose. Mein Tipp: Auch wenn der Kaffee – ob in Bohnen oder gemahlen – in einer verschlossenen Dose aufbewahrt wird, lasse ich ihn trotzdem in der ursprünglichen Verpackung. Der Kaffee hat so ein zusätzliches Schutzschild. Ideal ist natürlich, wenn die Verpackung wiederverschliessbar ist.

Und wo stellst du die Kaffeedose hin?

Die Dose stelle ich in einen Schrank in der Küche. Ich achte darauf, dass im gleichen Fach keine anderen Lebensmittel gelagert werden. Das ist wichtig, damit der Kaffee keine fremden Gerüche aufnehmen kann. Deshalb empfehle ich, den Kaffee nicht im Kühlschrank aufzubewahren. Da gibt es zu viele Fremdgerüche. Wir wollen ja nicht, dass unser Kaffee nach Speck oder Käse schmeckt. Für diejenigen, die den Kaffee trotzdem gerne im Kühlschrank aufbewahren möchten:

Methoden, wie Kaffee am besten aufbewahrt wird. Gehören die Bohnen in den Kühlschrank? Soll der Kaffee immer frisch gemahlen werden? Welche Gefässe eignen sich für die Lagerung am besten?



Bei einer wirklich luftdicht wiederverschliessbaren Verpackung kann man das natürlich tun.

Die Aufbewahrungstipps von Juan Garcia:

- Bohnen oder gemahlene Kaffee in der Originalpackung in einer verschliessbaren Kaffeedose lagern
- Als Ort für das Aufbewahren einen lichtgeschützten Schrank wählen
- Optimale Temperatur: zwischen 18 und 20°C
- Kaffee vor Licht, Sauerstoff und Wärme schützen
- Kaffee nicht auf Vorrat kaufen; lange Aufbewahrung vorbeugen
- Nähe zu anderen Lebensmitteln vermeiden

Bohnenkaffee:

Erst kurz vor Gebrauch frisch mahlen.

Gemahlener Kaffee:

Packung erst kurz vor Gebrauch öffnen, innerhalb von 2-3 Wochen verbrauchen.

Kaffee-Kapseln:

In der Verpackung im Schrank lagern. Ein kleiner Vorrat kann in Kapselendern oder Schalen aufbewahrt werden.

Die Frische des Kaffees lässt sich am Geruch erkennen. Riechen die Bohnen ranzig, sollten sie nicht mehr verwendet werden.

www.tchibo.ch

ANZEIGEN

AKTION

Schlagrahmautomat Kunz Amigo 1,5 Lt.-Behälter

- Einfache Rahmportionierung
- Einfache Reinigung
- Mit 23 kg flexibel einsetzbar
- Masse: 225 x 315 x 410 mm
- bis 60 Lt. Rahm pro Stunde
- **3 Jahre Garantie**



**Aktionspreis
Fr. 2'120.-**



KUNZ
GASTRO INNOVATION

3283 Kallnach
Tel. 032 393 13 13
info@kunzgastro.ch
www.kunzgastro.ch

THE COFFEE ENGINEERS

busin.ch