

 **Buchrezensionen zum Thema Kaffee** (von Stefan Bracht)



*Claus Fricke
Handbuch Kaffeerösten zuhause
Verlag die Werkstatt 2007
176 S. gebunden 16,90 EUR*

Das Buch beginnt mit einem Vorwort, einer Einleitung zur Kulturgeschichte des Röstens und hat vier Kapitel:

Kapitel 1 stellt verschiedene Röstgeräte vor.

Kapitel 2 beschäftigt sich mit der Kaffeepflanze, Sorten, Varietäten, Geografie, Anbau, Verarbeitung, sowie Beurteilung des Rohkaffees und typische Eigenschaften der Kaffees nach Herkunftsgebieten.

Kapitel 3 behandelt die Theorie und Praxis des Röstens.

Kapitel 4 - "Tipps für Kaffeegenießer" ist gleichzeitig das Schlusskapitel.

Kapitel 1 liest sich ein wenig zäh, denn meist haben wir uns schon für ein Röstgerät entschieden und wirklich aufschlussreich ist die Handhabung am Gerät und weniger in der Theorie, so dass uns die Beschreibung des Gerätes unserer Wahl wohl am meisten interessieren wird. Hat man sich noch nicht entschieden, kann Kapitel 1 eine Entscheidungshilfe sein.

Wer sich in der Welt des Kaffees noch nicht so gut auskennt, für den ist Kapitel 2 sehr aufschlussreich - insbesondere die Beschreibung der unterschiedlichen Eigenschaften der Kaffees je nach Provenienz, Anbau und Verarbeitung.

Hier wird der eine oder andere vielleicht Hinweise auf seinen zukünftigen Lieblingskaffee finden oder aber eine Erklärung dafür, warum ihm der eine Kaffee mehr und der andere weniger zusagt.

Das Wichtigste für den angehenden Heimröster, wenn er sich vorab schon theoretisch mit dem Thema Rösten beschäftigt hat und kurz vor dem ersten Rösten steht, steht meines Erachtens in Kapitel 3 ab Seite 112: "Pyrolyse und Karamelisierungsreaktionen", sowie ab Seite 116: "Der Röstgrad entscheidet über die Qualität" und "die 4 Phasen der Röstung".

Das Buch eignet sich durchaus dazu, quer zu lesen. Dann findet man mit großer Wahrscheinlich auch Antworten auf seine Fragen.

Schließlich findet der interessierte Leser in den Kapiteln 3 und 4 wertvolle Tipps.