



KAFFEE RÖSTEN ALS HANDWERK

Man muss Kaffee lieben und ihn verstehen, um ihn rösten zu können. Rösten ist ein hochstehendes Handwerk, das Feingefühl, Wissen, Erfahrung, Talent und eine ausgereifte Philosophie verlangt, denn Kaffee will gefühlt und geschmeckt, gerochen und mit allen Sinnen erlebt werden. Erst dann kann ihm das beste Aroma entlockt werden. Aus der gleichen Kaffeesorte kann bei unterschiedlichen Röstgraden ein Kaffee oder ein Espresso mit verschiedenen Geschmacksnuancen kreiert werden. Da sich die Säure im Kaffee über den Röstverlauf abbaut, gilt: Je heller die Röstung, umso mehr Fruchtsäure. Je dunkler die Röstung, umso ausgeprägtere Bitterstoffe und kräftiger der Kaffee. Wir machen drei grobe Hauptunterscheidungen der Röstgrade (wobei jeder Kaffee seinen individuellen Röstgrad hat):

Filterkaffee-Röstung: sehr helle Röstung, ideale Röstung für drucklose Zubereitungsmethoden

Café Crème-Röstung: mittlere Röstung, ideal für einen typischen Café Crème

Espresso-Röstung: dunklere Röstung, ideal für die Espresso-Zubereitung am Siebträger

Bei RAST KAFFEE rösten wir auf Probat-Trommelröstern. Das Rösten von Kaffee in einer sich auf horizontaler Achse drehenden Trommel ist eine ausgewiesene Methode und die traditionelle Form der langsamen Röstung. Anders als bei der häufig von der Industrie verwendeten Wirbelschichtröstung können viele Einstellungen - etwa Temperatur, Luftzufuhr, Bewegung der Bohnen und die Dauer - jederzeit individuell angepasst werden. Die einzelnen Schritte bei der Trommelröstung sehen wie folgt aus:

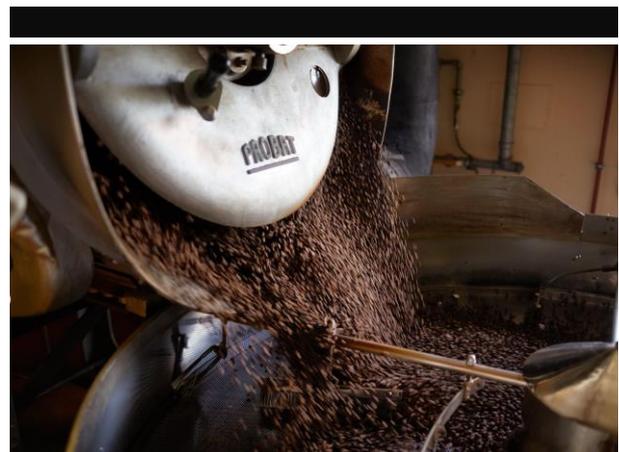
1. Die Rösttrommel wird auf Betriebstemperatur aufgeheizt.
2. Der Röster füllt den Rohkaffee ein. Dadurch sinkt die Temperatur in der Rösttrommel auf ca. 110°C ab.
3. Der Röstprozess durchläuft vier Phasen. Zu Beginn erfolgt die Homogenisierung, bei der die Bohnen die Temperatur aufnehmen, möglichst gleichmässig, nicht zu langsam, nicht zu schnell.
4. Bei der nachfolgenden Trocknung verdunstet die Restfeuchtigkeit in der Bohne. Ungefähr die Hälfte der gesamten Röstzeit wird für diese Phase aufgewendet.

5. Erreicht das Innere der Rösttrommel eine Temperatur von ca. 150°C, beginnt der eigentliche Röstprozess, die Aroma-Phase und anschliessend das Ausrösten bei einer Temperatur von bis zu ca. 200°C.

6. Nach dem Ausrösten werden die Bohnen aus der Rösttrommel entleert. Die gerösteten Bohnen werden innert kürzester Zeit mit Luft abgekühlt. Damit verhindern wir ein Nachrösten.

Im Video auf Facebook zeigt Adrian Gisler, der Leiter Produktion, die beschriebenen Schritte.

Unter diesem Link geht's direkt zum Video: <https://www.facebook.com/pg/rastkaffee/videos/>



PHILOSOPHIE VON RAST KAFFEE

Wir bei RAST KAFFEE rösten täglich frischen Kaffee. Je nach eingegangenen Bestellungen passen wir die Menge an, welche wir rösten. So können wir unsere Kunden täglich mit röstfrischem Kaffee bedienen. Je frischer der Kaffee getrunken wird, desto grösser ist die Aromenvielfalt in der Tasse.

WWW.RAST.CH