

Faszination Kaffee

Von Deutscher Kaffeeverband e.V.
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub


Urheberrechtlich geschütztes Material

DEUTSCHER
KAFFEEVERBAND

Faszination Kaffee



BUCHER
Urheberrechtlich geschütztes Material

 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #526253 in BcherVerffentlicht am: 2012-01-31Abmessungen: 9.69 x 1.26b x 6.85l, Einband: Gebundene Ausgabe304 Seiten | File size: 62.Mb

Von Deutscher Kaffeeverband e.V. : Faszination Kaffee before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Faszination Kaffee:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen10 von 11 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Der franzsische Philosoph Voltaire soll in seinem Stammcaf in Paris tglich 50 Tassen Kaffee getrunken haben.Von Helga KnigAls passionierte Kaffeetrinkerin lese ich Bcher, die sich mit Kaffee befassen, immer wieder voller Neugierde. Das vorliegende, reich bebilderte Buch wurde vom Deutschen Kaffeeverband herausgegeben, der sich seit ber vier Jahrzehnten fr positive Rahmenbedingungen in der Kaffeewirtschaft einsetzt.28 Kaffeexperten waren an der Erarbeitung des Buches beteiligt. Dabei verdeutlicht das Ergebnis, dass Teamarbeit bei einem solchen Projekt mehr als

nur frderlich ist.Im Vorwort wird darauf hingewiesen, dass die dargestellten Themen sorgfllig recherchiert, geprft und mit verschiedenen Experten der Kaffeewirtschaft abgestimmt worden sind.Zunchst wird man ausfhrlich mit der Geschichte des Kaffees bekannt gemacht. Diese beginnt brigens bereits vor mehr als 1000 Jahren. Man erfht Wissenswertes zur Entdeckung der Kaffeepflanze, nicht zuletzt auch, dass die Heilkundigen der afrikanischen Ureinwohner die Kaffeekirschen zunchst roh oder gekocht verspeist haben und dass diese Kirschen bei Nomadenvlkern Afrikas ursprnglich ein Nahrungsmittel war.Die thiopischen Kaffeepflanzen erreichten schon im 6. Jahrhundert den Jemen und fanden von dort aus ihre Verbreitung ber den gesamten Orient und zwar ber die jemenitische Hafenstadt Mokka. An diese Stadt erinnert die Bezeichnung fr einen stark aufgebrrhten Kaffee noch heute.Durch Berichte von Fernreisenden gelangte die Pflanze nach Europa. Im Jahre 1624 dann traf ein erster grerer Kaffeetransport im Hafen von Venedig ein. Diese Stadt unterhielt traditionell intensive Handelsbeziehungen mit dem Orient.Man liest in der Folge Nheres ber den Anbau und die Kultivierung der Kaffeepflanze und in diesem Zusammenhang auch darber, dass die Briten, Spanier und Portugiesen ihre Kolonien fr den Kaffeeanbau nutzten, der auf diese Weise weltweite Bedeutung erlangte.Sehr schn und dabei informativ ist die Kaffeehauskultur im Buch dargestellt, die eine jahrhundertealte Tradition hat. Das erste Kaffeehaus in Europa wurde in Konstantinopel im Jahre 1554 erffnet und es folgte im Jahre 1647 die Erffnung des berhmten "Caf Florian" in Venedig. In Deutschland konnte man ab 1673 im Kaffeehaus "Schttung" erstmals einen solchen Ort des Genusses besuchen. Nicht zu vergessen, das Kaffeehaus "Zum Arabischen Coffee Baum" in Leipzig. Dieses Kaffeehaus wurde 1694 erffnet und gilt als eine der beinahe durchgngig betriebenen Kaffeeschenken Europas. In der Auflistung der ersten Kaffeehuser auerhalb Arabiens wird natrlich auch das "Caff Greco" in Rom genannt.Berichtet wird wie Deutschland zu einem Kaffeeland wurde, bevor man Wissenswertes ber den Kaffee in der Botanik erfht. Der Kaffee wchst brigens an mehrstmmigen Bumen und kann wildwachsend 10 Meter hoch werden. Thematisiert werden die Blte und die Fortpflanzung der Kaffeepflanze, aber auch die Frucht, die man sich auf einer Querschnittsabbildung genau anschauen kann.Aus der in thiopien beheimaten Pflanze "Arabica Typica" entwickelten sich im Laufe der Jahre einige natrliche Mutationen und Kreuzungen. Aus "Arabica Typica" und "Bourbon" sind die meisten Untervarieteten entstanden. Die wichtigsten Varieteten oder Bezeichnungen sind auf Seite 40 aufgelistet. Dann erfolgen umfangreiche, sehr informative Erluterungen zum Kaffeeanbau. Erlutert werden die allgemeinen Voraussetzungen, die Pflanzung und Pflege und die Dngung und Schdlingsbekmpfung. Zudem hat man Gelegenheit anhand einer Weltkarte, sich ber die bedeutendsten Anbau- aber auch Konsumlnder von Kaffee schlaue zu machen.ber die Kaffeelernte und die Aufbereitung, auch ber Lagerung und Transport liest man Wissenswertes, bevor Kaffee als Handelsgut beleuchtet wird. In diesem Zusammenhang lernt man Erhellendes zu Termingeschften kennen und erfht an welchen Brsen Kaffee gehandelt wird, aber auch was den Kaffeepreis bestimmt.Die Verarbeitung, sprich das Rsten der Kaffeebohnen, das Herstellen von lslichem Kaffee, die Entkoffeinierung und die Verminderung von Reizstoffen im Kaffee bleiben auch nicht ausgespart und die Qualittssicherung, sowie die berlegungen zu nachhaltigem Kaffeeanbau gleichfalls nicht. Wissen muss man, dass Entwicklungen wie Klimawandel, Bevlkerungswachstum und Verknappung von landwirtschaftlichen Flichen substanzielle Probleme fr die Zukunft des Kaffeesektors darstellen. Die deutsche Kaffeewirtschaft stellt sich diesen Herausforderungen und engagiert sich fr einen nachhaltigen Kaffeeanbau. Darber wird im Buch ebenfalls Nheres berichtet und auch ber die soziale und wirtschaftliche Bedeutung von Kaffee fr die Gesellschaft.Nicht unerwhnt mchte ich lassen, was der Aufklrer und Philosoph Denis Diderot in seiner "Encyclopdie" festhielt. Voltaire soll an seinem "Stammstuhl" im "Caf Procope" in Paris tglich 50 Tassen Kaffee getrunken haben. Das gibt zu denken.ber die Vielfalt der Kaffe Zubereitungsarten und die vielen Faktoren der Kaffe Zubereitung und ber die Zutaten und Materialien wird man auch unterrichtet und hat Gelegenheit sich in die Kunst der Espresso Zubereitung zu vertiefen.Kaffee und Gesundheit sind auch ein Thema. Dass Kaffee nicht zuletzt vor Alzheimer schtzen soll, haben ich in mehreren Studien bereits gelesen, auch dass die Erkrankung an Parkinson um 30% niedriger liegt, wenn man regelmig Kaffee trinkt. Demnach keine Erfindung des Deutschen Kaffeeverbandes.Schlussendlich erfht man, wo berall auf dieser Erde Kaffee getrunken wird. Zu dieser Gepflogenheit kann man nur beglckwnschen, spstestens nachdem man sich mit den Inhaltsstoffen dieses kstlichen Getrnks vertraut gemacht hat.Empfehlenswert.10 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Informativ + Interessant: Ein Sachbuch zum gesslich SchmkernVon LauraAls leidenschaftliche Kaffeetrinkerin und hobbymige Caf-Blog-Betreiberin musste ich endlich meine Wissenslcken rund um die tgliche Tasse Kaffee stopfen. Mit diesem anschaulichen Buch ist mir das bestens gelungen!In 14 Kapiteln, z.B. zu Geschichte, Qualittssicherung, gesellschaftlicher Bedeutung und natrlich dem Weg vom Anbau bis zur Zubereitung, geht das ber 300 Seiten starke Buch mit 150 Abbildungen in die Tiefe. "Abbildungen", das heit hier nicht nur Fotos von Kaffeebohnen, -scken, -maschinen und -kannen sondern auch informative Grafiken zu verschiedensten technischen oder logistischen Vorgngen. Wer sich schon immer gefragt hat, wie eigentlich lslicher Kaffee entsteht, kann das z.B. auf Seite 167 nachvollziehen. Fr die sachliche Richtigkeit garantiert der Deutsche Kaffeeverband, der am Buch beteiligt ist. Auch um nachhaltigen Kaffeeanbau dreht sich ein Kapitel.Ein informatives und trotzdem genussvoll zu lesendes Sachbuch - natrlich mit einer Tasse Kaffee als Lektrebegleitung!0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Zu empfehlenVon SimeonWer allgemein was ber Kaffee wissen will sollte sich diese Buch holen, es erzht viel, hat gut Bilder und Beschreibungen. In die Tiefe

geht es aber nicht immer, aber um alles zu verstehen ist es super.

Kurzbeschreibung Ob als Espresso, Latte Macchiato, Filterkaffee, Instant, mit und ohne Koffein: Kaffee wird zu jeder Zeit und Gelegenheit getrunken. Doch wie kommt der Kaffee in die Tasse? Wo wächst er, welche Verarbeitungsschritte sind nötig, um aus reifen Kaffeekirschen dieses aromatische Getränk zuzubereiten? Wie funktioniert der Kaffeehandel? Wann und wie wurde der Kaffee überhaupt entdeckt und verbreitet? Ein umfassendes und anschauliches Kompendium.