



drink o mat GmbH – Vogelsangstraße 10 – 72581 Dettingen

Ein Genussmittel wandelt sich im Laufe der Zeit

[Kaffee](#) ist im Prinzip einfach zuzubereiten, sollte man zumindest meinen. Doch kaum ein anderes **Genussmittel** hat in den letzten Jahren und Jahrzehnten eine solche **Wandlung** und so viele Innovationen erfahren, wie das braune und aromatische Getränk, das für die meisten Menschen unverzichtbar ist, um den Tag zu beginnen und die Restmüdigkeit aus dem Körper zu vertreiben oder um Nachmittags den toten Punkt zu überwinden und sich erneut für eine konzentrierte Tätigkeit zu sammeln und Energie zu tanken.

Und mit den verschiedenen Gelegenheiten und Anlässen, [Kaffee](#) zu trinken oder zu zelebrieren nimmt auch die **Vielfalt der Zubereitungen** und Darreichungsarten zu. Eine insbesondere in Deutschland klassische Variante, die jedoch in den letzten Jahren deutlich an Befürwortern verloren hat, ist der [Filterkaffee](#), der mit Hilfe von [gemahlenem Kaffeepulver](#) und einem geeigneten Papierfilter gebrüht wird. Dieses ist einerseits besonders einfach in der Handhabung, jedoch in Bezug auf das Aroma eher suboptimal, zudem ist der so gebrühte Kaffee vergleichsweise reich an Reizstoffen wie Gerbstoffen aus der [Kaffeebohne](#), wodurch er bei empfindlichen Personen Probleme mit dem Magen auslösen und verschlimmern kann.

Allerdings war diese Art der Zubereitung über Jahre und Jahrzehnte weit verbreitet in deutschen Haushalten und Büros, man kochte halt bedarfsweise eine größere Menge und hielt den Kaffee auf einer Warmhalteplatte oder durch eine Thermoskanne warm, was sich jedoch deutlich **ungünstig** auf das Aroma auswirkte. Nicht zuletzt deswegen, weil die Industrie im Bereich der Kaffeemaschinen für den professionellen und privaten Einsatz in den letzten Jahren deutliche Innovationen erreicht hat, ist der klassische Brühkaffee durch den von italienischen Espressomaschinen bekannten **Dampfbrühkaffee abgelöst** worden, der ebenfalls mit gemahlene Kaffeebohnen hergestellt wird, die jedoch nicht mehr als eine Tasse oder Portion auf einmal herstellen und dieses Kaffeemehl mit Hilfe von heißem Wasserdampf und Druck von 15 bis 17 bar durchdämpfen und so die Aromastoffe extrahieren, ohne die Reiz- und Gerbstoffe auszuwaschen. Das Ergebnis ist ein aromareicher und verträglicher Kaffee, der wahlweise als Espresso, als klassischer Tassenkaffee oder als [Kaffeesspezialität](#) mit (geschäumter) Milch oder weiteren Aromen verfeinert wird und sich durch eine feinporige Schaumkrone, die so genannte Crema auszeichnet, die in Kennerkreisen als ein besonderes Zeichen von Güte und Frische gewertet wird und zudem das Aroma des Tasseninhaltes schützt. diese Art von Kaffee wurde zunächst von Kaffeautomaten angeboten, die auch in immer mehr Büroetagen Verbreitung fanden, weil guter Kaffee auch die Produktivität und die Leistung steigert, denn neben dem Koffein ist es auch ein Moment Genuss, den man mit Kollegen teilt und der dementsprechend die Motivation steigert.



drink o mat GmbH – Vogelsangstraße 10 – 72581 Dettingen

Doch auch immer mehr kleine Geräte für den Hausgebrauch drängen auf den Markt und erobern deutsche Küchen. Sie verdrängen damit nicht nur den Filterkaffee, sondern auch die andere, klassische Darreichungsform, den **löslichen Instantkaffee**, der gefriergetrocknet angeboten wird und einfach mit heißem Wasser übergossen wird. Dieser spart Zeit und ist geschmacklich dank moderner Herstellungsverfahren und bester Rohkaffeesorten durchaus mit den anderen Kaffeezubereitungen zu vergleichen. Er wird in besonderem Maße auch bei Kaffeezubereitungen wie Cappuccino oder aromatisierten Kaffeespezialitäten verwendet und kann auch mit kaltem Wasser gelöst als Frappe getrunken werden, etwa als Eiskaffee. Eine weitere Zubereitung ist hingegen eher für den Einsatz im Automaten vorbehalten, die Verwendung von Flüssigkaffeekonzentrat, das als eine Art Sirup zum Einsatz kommt und nicht wie Instant-Produkte vollkommen dehydriert ist. Hierbei ist das Aroma noch besser bewahrt und die Zubereitung in speziellen Automaten ist darauf optimiert, aus dem Konzentrat wieder einen Kaffee nach Wahl des Konsumenten zu erzeugen, der ebenfalls auch anspruchsvolle Gaumen und Kaffee-Genießer überzeugen kann, was das Aroma angeht.

Welche Form auch immer bevorzugt wird, den Kaffee zuzubereiten, das Ergebnis ist bei der **Verwendung von qualitativ guten Rohstoffen** immer ein anregender und aromatischer Genuss.