

# Kaffeeprüfer

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): - **(1962)**

PDF erstellt am: **16.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-988061>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Fachleute begutachten Muster, die von grossen Kaffeeseudungen aus Übersee gezogen wurden, und geben ihnen Noten.

## KAFFEEPRÜFER

Ich wüsste euch einen ganz eigenartigen und wichtigen Beruf. Wer von euch trinkt gerne Kaffee? Aber so gerne, dass er das Kaffeetrinken zu seinem Beruf machen möchte? Und wer hat eine feine Nase und ein ausgeprägtes Geschmacksempfinden? Prüft euch einmal daraufhin! «Kaffeetrinken», nämlich Kaffeeprüfen, ist tatsächlich ein Beruf, sicher ein gut bezahlter, aber ebenso sicher auch ein sehr schwerer!

Die grossen Kaffeelieferungen aus Übersee müssen an bestimmten Umschlagplätzen für den Handel begutachtet und bewertet werden, ehe man sie weiterverkauft. Auch sind aus den verschiedenen Posten Kaffeemischungen zusammenzustellen; denn wir kaufen im Laden ja nie reine Sorten, sondern immer Mischungen, weil diese in geschmacklicher Hinsicht besser sind.

Die Begutachtung der Kaffeelieferungen und die Beurteilung, welche Sorten zusammenpassen, erfordert ein ganz besonders ausgeprägtes Geschmacksempfinden, gilt es doch, selbst die feinsten Unterschiede zwischen den einzelnen Kaffeearten verschiedener Herkunft wahrnehmen und sich merken zu können.

Leute, die sich dafür eignen, müssen schon in jungen Jahren



Die Kaffeeproben werden unter genau gleichen Bedingungen geröstet, gemahlen und mit gleich viel Wasser aufgegossen.

ihren Geruchs- und Geschmackssinn entwickeln und üben, genau wie der Sportbegabte seinen Körper trainieren muss, um Spitzenleistungen zu erreichen. Auch dürfen sie nicht rauchen, weil dies das feine Empfindungsvermögen zerstören würde. Dieses Kaffeeprüfen lernt man mit den Jahren immer besser. Fachleute haben

dann ein Urteilsvermögen, das auch bis heute noch durch keine chemikalische Prüfungs- methode ersetzt werden kann.

igr



Dann beginnt die schwierige Begutachtung der vielen Kaffeeproben auf Aroma und Geschmack.