

Gut zu wissen

Kaffeeaufbewahrung

Beim Besuch der Kaffeerösterei Niehoff in Gronau, die u.a. Kaffees für die Fairhandelsunternehmen Gepa und El Puente röstet, erfuhren einige Mitarbeiterinnen des Kögenger Weltladens interessante Aspekte zum Aufbewahren von Kaffee.

Röstkaffee ist ein Frischeprodukt und verliert im Laufe der Zeit an Aroma. Der Kontakt mit Sauerstoff führt zu einer Oxidation der im Kaffee enthaltenen Öle, Fette und Wachse, so dass der Kaffee nach einiger Zeit sein Aroma verliert und sogar ranzig schmecken kann.

Daher empfiehlt es sich, den Kaffee nach dem Öffnen zügig zu verbrauchen. Nach Anbruch der Kaffeeverpackung kann dem Aromaverlust durch eine optimale Lagerung und die Auswahl der richtigen Kaffeeverpackung vorgebeugt werden. Auch das Umfüllen von Kaffee von der Packung in eine Kaffeedose führt zum Aromaverlust. Gemahlener Kaffee verliert schnell an Aroma. Deshalb sollte Kaffee als ganze Bohne gekauft und innerhalb von 4 bis 6 Wochen verbraucht werden. Bei gemahlenem Kaffee empfiehlt sich der Verbrauch innerhalb von 2 Wochen.

Kaffee verträgt sich nicht mit Luft, Feuchtigkeit, Wärme und Licht. Die Verpackung soll gut verschlossen sein und der Kaffee an einem dunklen, trockenen und kühlen Ort gelagert werden, z. B. im Küchenschrank. In den Kühlschrank gehört Kaffee nicht, denn er nimmt leicht Feuchtigkeit und fremde Aromen auf.

Kaffee gibt in den ersten Tagen nach der Röstung Kohlendioxid (CO₂) ab. Man spricht vom Ausgasen. Bei gemahlenem Kaffee geschieht dies sehr schnell. Bei Bohnen dauert es länger. Daher haben hochwertige Kaffees Aromaventile an der Packung, durch die das CO₂ entweichen, aber keine Luft von außen in die Packung dringen kann.

Im Weltladen finden Sie Kaffee gemahlen oder als ganze Bohne in Packungen zu 250 g und 500 g sowie für Großverbraucher in Kilopackungen.