

Der richtige Filterkaffee bringt traditionelle Genuss Elemente zu wahrer Blüte

Ein herrlich duftender Kaffee weckt die Lebensgeister

Zeit haben sie in der Regel, Patientinnen und Patienten im Spital oder BewohnerInnen in einem Alterszentrum. Worauf sie sich am Morgen oder zwischendurch ganz besonders freuen, ist ein frisch duftender Kaffee. Er weckt die Lebensgeister, macht munter und gibt Appetit auf ein sorgfältig zubereitetes Frühstück. Qualität zeichnet auch hier eine Institution besonders aus. Laue dunkle Flüssigkeiten sind passé, wahrer Kaffeegenuss – auch für Pflegefachleute – ist angesagt.



Hier feiert der Filterkaffee eine Renaissance. Viele erinnern sich noch an das ganz spezielle Gurgeln, wie früher überall, wo Kaffequalität gefragt war, heisses Wasser durch einen mit gemahlene Kaffee gefüllten Spezialfilter tropfte und einen besonders aromatischen Kaffee erzeugte. Das traditionelle Kaffeebrauen zu morgendlicher Stunde oder zum Dessert geht auf die deutsche Hausfrau Melitta Bentz zurück, die 1908 ihr «Filtrierpapier» zum Patent angemeldet hat. Zwischenzeitlich als etwas altmodisch bezeichnet und wegen des Zeitbedarfs oft gescheut, haben neu entwickelte Kaffeemaschi-

nen aus dem Hause Melitta den wahren Genuss wieder neu angekurbelt.

Dafür sorgt beispielsweise der Kaffeesspezialitäten-Vollautomat Melitta cup-breakfast. Er verbindet innovative Technik mit einem hohen Mass an Bedienerfreundlichkeit und intelligenter Qualitätsüberwachung. Der Melitta Cup-breakfast bereitet köstlichen Filterkaffee in Sekundenschnelle – dank Nachbrühautomatik und aromaschonender Bevorratung: maximum 3 Liter: Hohe Zuverlässigkeit und einfache Bedienung machen diese Kaffeemaschine zum Produkt erster Wahl.

Einfach per Tastendruck, passend portioniert. Kaffeeausgabe in Tassen, Potts oder Kannen. Wahlweise heisse Milch oder Schokolade oder auf Wunsch entkoffeinierten Kaffee. Zuverlässig auf lange Zeit.

Eine internationale Tendenz

Filterkaffee ist wieder «in». So weiss die «Welt am Sonntag», dass neuerdings in Berlin, New York, San Francisco, Australien und Skandinavien ein eigentlicher Run nach der traditionellen Methode zu verzeichnen sei. Das schwarze Heissgetränk heisst dort allerdings nicht einfach «Filterkaffee», das wäre denn doch zu hausbacken. Kenner und Geniesser haben den «brewed coffee» wieder entdeckt. Besonders gerne wird er in «brew bars» geschlürft, wo sich die richtigen Kaffeeliebhaber Zeit für ihre Spezialität nehmen und die wohltuende Geschmacksentfaltung Schluck für Schluck geniessen.

Die Spitze des Geschmacks

Woher kommt aber nun dieser unverwechselbare, allein schon munter machende feine Geschack frischen Kaffees? – Natürlich einmal von köstlichen Bohnen selbst: je enger die kleine Kerbe in der Bohne, desto besser ist der Aromaschatz bewahrt. In einer einzigen Bohne befinden sich neben Eiweiss, Kohlehydraten, Fetten, Mineralstoffen und Koffein unwahrscheinlich viele Aromastoffe, nämlich 880 verschiedene. Das Tüpfchen auf dem i bei Aroma und Geschmack geben der Bohne die gut 4% Säuren, die beim Rösten entstehen: Essig-, Zitronen-, Apfel-, Oxal-, Chlorogen- und Buttersäure.

Während des Mahlens öffnet jede Bohne schliesslich ihre Duftnote. Sie gerät jetzt allerdings auch mit Sauerstoff in Verbindung. Das ist



ihr schlimmster Feind, denn je feiner der Kaffee gemahlen wird, desto rascher verflüchtigt sich das Aroma. Also heisst die Devise: Erstklassig geröstete aromatische Bohnen frisch mahlen und gleich heiss servieren.

Eines der traditionsreichsten Getränke

Kaffee hat eine riesenlange Geschichte. Bereits im 9. Jahrhundert soll er in Äthiopien angebaut worden sein. Sklavenhändler brachten ihn im 14. Jahrhundert in arabische Länder, im 16. Jahrhundert wurde er im Osmanischen Reich zum Kult. Die ersten Kaffeehäuser Europas entstanden im 17. Jahrhundert in Venedig, Oxford und London. Das erste Wiener Kaffeehaus eröffnete 1685. Geführt wurde es von einem Griechen, der damit das Fundament eines wahren Booms gelegt hat, der uns bei jedem Besuch in dieser wunderschönen Stadt wieder in seinen Bann zieht.

Heute werden jährlich 7,7 Mio. Tonnen Kaffee produziert, 28% der dazu nötigen Bohnen wachsen in Brasilien, 10% in Vietnam, gefolgt von Kolumbien, Indonesien und Äthiopien. Weitere wichtige Produzentenländer sind Mexiko, Indien, Guatemala, Peru und Honduras.

Die am meisten verbreitete Kaffeesorthe heisst Arabica, die knapp drei Viertel der Erntemengen abdeckt. Robusta ist die zweithäufigste Sorte. Weiter gibt es die erst 1904 am Tschadsee entdeckte Rarität Excelsa, die kleinblättrige Stenophylla, die Liberica und die Maragogype, eine

Kreuzung von Arabica und Liberica. Kaffeepflanzen gedeihen – je nach Sorte – bis zu einer Höhe von 2000 Metern über Meer.

Die stärksten Kaffeetrinker sind übrigens nicht – wie vielleicht erwartet – die den Kaffeegenuss als wahre Meister zelebrierenden Wiener, sondern die kühlen Finnen. Sie trinken pro Person und Jahr 1754 Tassen. Weltweit werden jährlich gegen 1,1 Milliarden Tassen Kaffee täglich getrunken.

Der Gesundheit ganz und gar nicht abträglich

Natürlich enthält Kaffee, sofern er nicht eines seiner Hauptaroma-Bestandteile beraubt wird, Koffein. Das kann sehr wohl in Ausnahmefällen den Herzrhythmus beschleunigen, Schlaflosigkeit hervorrufen oder eine leichte Abhängigkeit verursachen, die bei Entzug zu Kopfschmerzen, geringer Depression oder Konzentrationsproblemen führen kann.

Die positiven Wirkungen sind indes wesentlich zahlreicher. Auf eines dieser Elemente ist speziell hinzuweisen. Kaffeekonsum wirkt vorteilhaft, weil er eine Quelle für gesundheitsfördernde Antioxidantien ist. Forscher haben nämlich herausgefunden, dass drei bis vier Tassen Kaffee (am besten eine Mischung aus grünem und geröstetem Kaffee) oxidative DNA-Schäden um 40% senken und damit den Zellschutz erhöhen. Erfreuliches förderte auch die 2005 durchgeführte CALM-Studie (Coffee and Lipoprotein

Metabolism Study) zu Tage: Koffeinhaltiger Kaffee hat keinen negativen Einfluss auf Blutdruck, Pulsfrequenz, Body-Mass-Index, Blutzuckerspiegel, Insulinmenge und Blutfettwerte.

Zwei weitere Studien («Coffee, caffeine, and cardiovascular disease in men», eine US-Studie, die 1990 45'000 Männer einbezogen hatte, und «Coffee Consumption and the Risk of Coronary Heart Disease and Death», 2000, eine finnische Kohortenstudie mit total 20'000 weiblichen und männlichen Probanden) hatten ähnlich positive Ergebnisse gezeigt: Regelmässiges Kaffeetrinken stellt kein Risiko für koronare oder zerebrale vaskuläre Krankheiten dar – die grösste Mortalität fanden die finnischen Forscher im Gegenteil bei Männern, die gar keinen Kaffee tranken.

Und munter macht er erst recht

Dass Kaffee die Lebensgeister weckt, ist kein Geheimnis. Aber weshalb? – Ein internationales Forscherteam hat unlängst bewiesen, dass schon allein der köstliche Geruch frisch gemahlener Bohnen die Aktivität von Genen im Gehirn positiv beeinflusst. Einmal mehr stammen die Rückschlüsse von Ratten, die in einen Vergleichstest einbezogen wurden. Bei Kaffeeduft schnüffelnden und davon entfernten Tieren zeigten sich markante Differenzen in 17 Genen. Bei 13 davon unterschied sich die Produktion von mRNA zwischen gestressten Tieren mit oder ohne Kaffeeduft. Ein paar dieser Gene sind die von ihnen codierten Proteine und zudem dafür bekannt,



Heisswassergerät aus zuverlässiger Schweizer-Qualität

Das Heisswassergerät PermoTherm® wurde von der Firma Markus Zeltner + Co. entsprechend den Wünschen und Bedürfnissen von Spitälern, Alters- und Pflegeheimen, Kliniken und Hotels entwickelt und hergestellt.

Die Gastronomie und Hotellerie stellen unterschiedlichste Anforderungen an die Eigenschaften eines professionellen Heisswasseregrätes. Einerseits sind Qualität und Leistungsfähigkeit von grosser Bedeutung, andererseits spielen Faktoren wie Hygiene, Pflege, Unterhalt, Betriebssicherheit und einfache Bedienbarkeit eine wichtige Rolle.

Als Hersteller und Entwickler von PermoTherm® ist sich die Firma Markus Zeltner + Co. diesen hohen Erwartungen bewusst. In Zusammenarbeit mit verschiedenen Institutionen wurde in langjährigen Praxistests das Heisswassergerät stetig modifiziert und weiterentwickelt. Aktuell sind über 500 Heisswassergeräte im täglichen Einsatz bei Kunden und Kundinnen, bei 100% Kundenzufriedenheit!



eine bedeutende Rolle als Antioxidans zu spielen. Sie bewahren beispielsweise die Nervenzellen vor stressbedingten Schäden. Der Genuss eines aromatischen Kaffees und namentlich die unvergleichliche Duftnote der frisch gemahlten Bohnen sind also gesundheitsfördernd.

Geschmackvoll soll er sein

Ausgezeichnete Tipps für die richtige Wahl des persönlich am besten mundenden Kaffees gibt das Schweizer Traditionshaus La Semeuse SA in La Chaux-de-Fonds. Zu Recht schreiben die erfahrenen Händler: «Nur eines zählt: das Aroma und der Geschmack in Ihrer Tasse.»

Da heisst es, einiges vorzusehen: Es beginnt bei der richtigen Konservierung. Kaffee soll rasch aufgebraucht werden, denn Licht, Sauerstoff und Feuchtigkeit beeinträchtigen die Qualität wie bei einem erlesenen Wein. Dann soll das

Wasser zur Zubereitung nicht auf weniger als 12° französische Härte enthärtet werden. Ideal sind 12 bis 19°. Für den Filterkaffee, der zu neuen Höhenflügen ansetzt, gilt es einen Mahlgrad zu erreichen, der mittel bis grob ist, während die Espressomaschine bei feingemahlten Bohnen zur Höchstform aufläuft. Schliesslich ist darauf zu achten, dass nie siedendes Wasser auf den Kaffee gegossen wird, er könnte sonst verbrennen. Für feinen Filterkaffee sind 85 bis 90° das Richtmass.

Ganz wesentlich ist natürlich die Wahl der favorisierten Kaffeespezialität. Hier ist die Auswahl gross und das Vergnügen, die richtige Mischung für den jeweiligen Moment zu suchen, entsprechend ausgeprägt. Zeit, um den Geschmack einwirken zu lassen, ist auf alle Fälle ein probates Rezept. – Wir greifen aus der phantasievollen Kaffeevielfalt bloss vier Spezialitäten heraus, die eine ganz besondere Note verkörpern:

- Um die wohl älteste Zubereitungsart handelt es sich beim Türkischen Kaffee. Hier wird wenig Wasser in ein Metallgefäss, den Ibrik, gegossen. Beim Kochen des Wassers kommt Zucker dazu und später das Mokka pulver. Der Sud beginnt nun stark aufzukochen und bildet Schaum. Hier entscheidet Fingerspitzengefühl über den exquisiten Geschmack. Der Kaffee darf keinesfalls verbrennen und bitter werden. Gelingt alles, ist er servierbereit. Ausgewiesene Kenner ergänzen den Mokka individuell mit geringen Mengen von Zimt, Kardamom oder Nelken.
- Café brûlot: Dabei handelt es sich um eine französische Spezialität, für die in einem separaten Pfünnchen 2 cl Cognac, 1 Nelke, 1/8 einer Zimstange und etwas geriebene Orangenschale aufgekocht und angezündet werden. Die Gewürze werden abgesiebt und der warme Cognac mit dem Kaffee vermischt. Ein Tupfer Schlagrahm kann als Häubchen dienen.

Das Universalarchiv

Besuchen Sie uns am Swiss eHealth-Forum in Bern.
8./9. März 2012, InfoSocietyDays, Kongresszentrum BERNEXPO.

www.arts-universalarchiv.ch



ARTS
Archival & Retrieval System

- Kapuziner: Er stammt aus Wien und ist ein mit geschlagenem Rahm verzierter Espresso, der mit Schoko-Raspeln angerichtet wird.
- Schliesslich der Fiaker, natürlich auch aus Wien stammend: 1 cl heisser Kirsch verbindet sich mit dem Mokka und das Ganze wird mit reichlich Schlagrahm verziert. Das Tüpfchen auf dem i bildet eine kleine Kirsche obenauf.

Qualität lohnt sich immer

Wie sie nun alle heissen, die besonderen Arten, Kaffee zu geniessen – Espresso, Ristretto, Macchiato, Capucino, Lungo, Brauner oder Irish Coffee –, eines ist sicher: Qualität entscheidet, Halbheiten bieten nicht mal die halbe Freude. Und ausserdem duften sie nicht dermassen himmlisch wie frisch gebrauter Kaffee.

Womit wir wieder beim «brewed coffee» oder eben dem Filterkaffee wären. Dank modernster Filtermaschinen ist seine Renaissance auf guten Wegen. Als Melitta-Kundendienstpartner bietet Markus Zeltner + Co. in Fültenbach/SO eine langjährige Erfahrung, wenn es um die Produktion grösserer Mengen Filterkaffee geht, wie es in Spitälern und Heimen an der Tagesordnung ist. Das von Markus Zeltner + Co. vertriebene Melitta-Sortiment umfasst die ganze Palette von Filterkaffeemaschinen, Ersatzteilen und Zubehör. Die Kompetenzen liegen in der Beratung, dem Verkauf und dem Service. Professioneller und kompetenter Service ist Hauptpriorität. Die Firma Zeltner verfügt über ein Lager von sämtlichen auf dem Markt angebotenen Kaffeefilterpapieren, das Kaffeefilterersatzsortiment Flawia ist eine Eigenproduktion.

Feinduftendes geschickt servieren

Fein duftender Kaffee soll auch schnell serviert werden, gerade beim Frühstück, wenn alle am liebsten aufs Mal bedient wären. Hier kann Servus, die rollende Bar von Zeltner, gerade richtig sein. Servus erlaubt eine zentrale Vorbereitung und den effizienten Einsatz für Frühstück, eine grössere Gästeschar bei Mahlzeiten und auch für muntermachende Pausen.

Servus bietet auf der Abstellfläche ausreichend Platz für mehrere Melitta-Warmhalter für Heissgetränke, Kaffee, Tee, Punsch oder anderes. Der Wagen ist mit einem Geschirrkörper ausgerüstet, der als Lager-, Transport- und Spülkorb dient. Die Kaffe Zubereitung erfolgt mit Melitta-Filterkaffeemaschinen direkt auf dem Wagen. Servus ist ganz aus Edelstahl gefertigt und daher äusserst reinigungsfreundlich.

Kaffee ist im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. Wird er dazu auf traditionell bewährte Weise gebraut und gelangt er dank innovativer Technik heiss und mit dem typischen, unnachahmlichen Frischgeschmack von Filterkaffee in die vorgewärmte Tasse, steht echtem Genuss und begeisterten Komplimenten nichts mehr im Wege.

Text: Dr. Hans Balmer

Weitere Informationen

Markus Zeltner + Co.
Färchstrasse 8, 4629 Fültenbach
Telefon 062 398 15 28
info@zeltnerco.ch
www.zeltnerco.ch



Jeder meint mehr zu zahlen; alle zusammen zahlen gleich viel

Gusti hat sich informiert.

Bei der neuen Spitalfinanzierung, so wurde in den Medien geschrieben, seien die Kantone die Leidtragenden. Kosten, welche bis anhin aus der Zusatzversicherung bezahlt wurden, sind neu von den Kantonen zu tragen. Die Kantone sind selbst grosse Leistungsanbieter, da die öffentlich-rechtlichen Spitäler oft in deren Besitz sind. Dort können die Kantone sich dann entlasten, weil die Investitionskosten der Spitäler neu in den Fallpreispauschalen (DRG) inbegriffen sind. Der Bundesgesetzgeber hat rund 1½ Mia. Franken von der freiwilligen Zusatzversicherung in die obligatorische Krankenversicherung verschoben. Ziel der ganzen Übung war aber die Kosteneindämmung, insbesondere für die Grundversicherung. Die Kostenverschiebung soll eine Mitfinanzierung nicht subventionierter Spitäler reduzieren helfen (Privatospitäler sofern auf der Liste).

Die Kassen und die Spitäler verhandeln Vollkostenpreise, welche die Investitionskosten enthalten. Damit die Grundversicherten nicht stärker belastet werden, wurde ein Kostenschlüssel festgelegt, der die Kantone verpflichtet, 55% anstelle der bisher 50% an die Kosten zu entrichten. Dafür müssen die Gemeinden neu die Langzeitpflegekosten tragen, was die Kantone entlastet.

Alle übernehmen Kosten und überall liest man, dass grundsätzlich vor allem auch Zusatzversicherte dadurch entlastet werden sollen. Die Praxis aber sieht anders aus. Die Prämienrechnungen für Zusatzversicherte sind auch dieses Jahr – mit wenigen Ausnahmen – munter weiter gestiegen.

Angepriesen wird eine bessere Qualität durch die Einführung der DRG's, obwohl bis anhin immer behauptet wurde, die Schweiz habe das beste Gesundheitswesen. Durch die Verschiebung und Kostenbremse soll die Qualität steigen. Das hat es in keinem anderen Markt gegeben, mehr Qualität zum gleichen Preis. Alle Parteien haben das Gefühl, nun mehr Kosten tragen zu müssen zugunsten der anderen. Bei dieser Rechnung glaubt jeder, dass der andere besser fährt. Jetzt ist Gusti komplett verwirrt, wer hilft entwirren? Wie rechnet man das?

Gusti freut sich auf einen nächsten Flash und über aufklärende Hilfe.