

Das Geheimnis der Sensorik

Beatrice Rast

Wir können nicht *nicht* riechen. Wir nehmen Gerüche immer direkt auf und können sie nicht filtrieren. Wir können also nicht «wegriechen», so wie wir wegsehen oder weghören können. Der Geruch greift in vielen Situationen in unser Leben ein. Wir Menschen können – mehr unbewusst als bewusst – in der Welt der Sensorik eine Billion Gerüche unterscheiden.

Doch so komplex es sich anhört, Sensorik kann bewusst trainiert werden. Zum Beispiel um um Aromen im Kaffee zu erkennen. Über 2000 Aromen sind dabei zu entdecken. Und je sensibler wir werden, umso genauer können wir beschreiben, warum uns ein Kaffee gefällt.

Kaffee ist eine Wissenschaft. Und ein Erlebnis. Um das Erlebte in verbindlicher Form fassen zu können, ist eine ausgeprägte Sensorik nötig. Dabei ist das Zusammenspiel von Zunge, Gaumen, Rachenraum und Nase wichtig. Doch auch persönliche Eindrücke und Erinnerungen spielen eine grosse Rolle bei der Kaffee-Sensorik.

Q-Grading schafft eine gemeinsame Sprache

Das Q-Grader-Programm des Coffee Quality Institutes (CQI) ist die global renommierteste Kaffee-Sensorik-Ausbildung. Als Q-Grader sind wir eine Gruppe von Experten, die Spezialitätenkaffee prüft, auszeichnet und verbindlich bewertet. Überall auf der Welt analy-

sieren wir mit Hilfe eines standardisierten Cupping- und Bewertungsprotokolls die Qualität von Kaffee. Die Standardisierung der Bewertung in Form der Q-Grader-Skala garantiert, dass ein Q-Grader in Kolumbien Kaffee auf der gleichen Grundlage wie ein Q-Grader in Äthiopien oder hier in der Schweiz beurteilt. Dabei wird Kaffee in verschiedenen Dimensionen objektiv qualifiziert. Kaffee, der mit mehr als 80 von 100 Punkten bewertet wird, gilt als Spezialitätenkaffee. Die Q-Grader und das Q-Grading schaffen Vertrauen. Weil dank dieser unabhängigen Expertise die herausragende Qualität von Spezialitätenkaffee garantiert werden kann.

Spezialitätenkaffee mit neuer Aromavielfalt

Bei Rast Kaffee setzen wir seit jeher auf Spezialitätenkaffee. Spezialitätenkaffees bringen eine einzigartige Aromenvielfalt hervor und auch neue oder wiederentdeckte Anbaugelände auf die Kaffee-Weltkarte. Rund fünf Prozent des produzierten Kaffees tragen das Prädikat «Speciality Coffee». Wir sind immer auf der Suche nach den besonderen Aromen im Kaffee, nach komplexen sensorischen Noten, die die Gastromen und ihre Gäste begeistern und verzaubern.

Erst riechen ...

Bei der Kaffeebewertung werden Faktoren wie Säure, Körper oder Aromen eines Kaffees im Rahmen eines Cupping analysiert. Die sensorische Verkostung ist ein wichtiger Bestandteil im Kaffee-Alltag von uns Rohkaffee-Einkäuferinnen. Dabei wird zuerst frisch



Bei der Kaffeebewertung werden Faktoren wie Säure, Körper oder Aromen eines Kaffees analysiert: Beatrice Rast bei einem Cupping.

Auf Entdeckungsreise

Kaffee ist eine Wissenschaft. Und ein Erlebnis. Über 2000 Aromen sind dabei zu entdecken. Je sensibler wir werden, umso genauer können wir beschreiben, warum uns ein Kaffee gefällt. «Die Sensorik dafür kann trainiert werden», schreibt Beatrice Rast in der Kolumne «Röstfrisch».

gemahlener Kaffee in Gläser gefüllt, der Geruch bestimmt und dann mit 92 Grad heissem Wasser bis ganz zum Rand aufgegossen. Kaffee-Partikel setzen sich ab, und es bildet sich eine Kruste, die nach vier Minuten mit einem Löffel durch vorsichtiges Umrühren erst gebrochen und dann abgeschöpft wird. Dabei werden die freigesetzten Aromen ermittelt.

... dann schlürfen

Die Beurteilung des Getränks erfolgt, nachdem der aufgegossene Kaffee etwas abgekühlt ist. Die Flüssigkeit wird so geschlürft, dass Sauerstoff mitaufgenommen wird und der gesamte Mundraum bedeckt ist. Dies ist besonders wichtig, weil dadurch auch die retronasale Wahrnehmung erst möglich wird. Im ersten Schritt werden so Geschmack, Nachgeschmack, Säure, Körper und Ausgeglichenheit bestimmt. Im zweiten Schritt wird Süsse, Homogenität, Balance, und Klarheit bestimmt. Dies geschieht bei einer niedrigen Kaffee-Temperatur. Der Kaffee wird mehrmals im Mund hin und her bewegt, über die Zunge gerollt und anschliessend ausgespuckt.

Wie ein Sommelier degustieren wir alle Sorten vor der Verschiffung und bei der Anlieferung. Wir arbeiten dabei nach strikten Protokollen. Die Beschreibung der Rohkaffee-Proben und die Einordnung der Qualität verlangen eine entsprechende Fachsprache und eine Art sensorische Datenbank im Kopf, die abgerufen werden kann. Dank dieser exakten Qualitätsbeschreibung können wir zum einen den Kaffeebauern wichtige Hinweise für die Produktion geben und zum andern den Röstprozess und die Röstprofile individualisieren und optimieren. Um unseren Kundinnen und Kunden bei der Kaffee-Wahl zu unterstützen, entwickeln wir Aroma-Profile, welche helfen, sich zu orientieren.

Die Expertin

Beatrice Rast leitet zusammen mit ihrer Schwester Evelyne Rast die Gourmet Rösterei Rast Kaffee mit Sitz in Ebikon bei Luzern. Das inhabergeführte Familienunternehmen gewann 2022 zum zweiten Mal die Auszeichnung «Röster des Jahres».

rast.ch