

Media Release



Der Cupper-König

Kaffee ist mittlerweile nicht mehr Kaffee. In den letzten Jahren hat hier eine unglaubliche Qualitätsoffensive stattgefunden. Viele Kaffeegenießer haben ihre Lieblingskaffees und können diese blind erkennen. Cremesso setzt von Beginn an auf höchste Qualität bei der Kaffeezubereitung. Hier gehört bester Kaffee in der Kapsel ebenso dazu wie eine optimale Abstimmung von Maschine und Kapsel. Doch was muss man alles wissen, um Kaffee richtig zu verkosten? Wie funktioniert professionelles Cupping zu Hause? Wir haben mit einem Experten gesprochen, der es wissen muss: Kevin Mohler, Research & Development Mitarbeiter und junger Kaffeexperte der Delica AG.

“Kaffee ist ein sehr cooles Lebensmittel, mit dem man ausgezeichnet arbeiten kann.” Kevin Mohlers Tätigkeiten sind vielfältig und reichen von normaler Büroarbeit bis zum Entwickeln und Testen von neuen Produkten. Er ist entweder im Labor anzutreffen, wo er an Kaffee-Projekten arbeitet, oder auf Barista-Events, wo er die Produkte der Welt präsentiert. „Für meinen Beruf braucht man einen ausgeprägten sensorischen Sinn.“



Was genau versteht man unter Cupping?

Cupping ist eine Ableitung vom englischen Cup = Tasse. Es ist das sensorische Prüfen von Kaffee im „Cup“ also der Tasse gemeint. Cupping ist ein Überbegriff. Es gibt verschiedene Arten von Cupping, wie die Qualitätsprüfung beim Wareneingang, oder die beschreibende Form des Cupping, bei dem die verschiedenen Attribute des Kaffees wie Aromen, Geschmäcker und Textureigenschaften evaluiert werden. Wird also ein Produkt beschrieben, welches aus der Kapsel kommt, wird diese Zubereitungsart berücksichtigt. Das Cuppen ist auch meisterschaftstauglich, dazu aber später.

Wie kann ich zu Hause cuppen und was benötige ich dazu?

Cuppen zu Hause ist ganz leicht. Den gewünschten Kaffee zubereiten, sprich Filter, Aeropress oder Kapsel, und mit einem Löffel schlürfend degustieren. Schlürfend aus dem Grund, weil der Kaffee vom Löffel zerstäubt wird und somit die flüchtigen Aromen einfacher, schneller und leichter durch die Nase, zu den Geruchsrezeptoren gelangen. Diese sind dafür verantwortlich, dass wir eine Vielzahl von Gerüchen aufnehmen und unterscheiden können.



Mit welchen Sinnesorganen entsteht unser persönlicher Kaffeegeschmack? Und welche Geschmacksrichtungen unterscheiden die Profis?

Der persönliche Kaffeegeschmack wird oft auf einer sehr emotionalen Ebene gebildet, somit wird der Kaffee im Urlaub in Italien für viele Europäer immer besser sein wie der Zuhause. Grundsätzlich sind aber alle Sinne involviert. **Das Riechen** des Kaffeeduftes, die feinen Aromen der Röstung oder des Kaffees selbst. **Das Schmecken**, hier wird über süß, sauer, bitter und salzig im Kaffee entschieden. Die einen finden es besser, wenn der Kaffee sehr bitter und stark röstig ist. Wieder andere bevorzugen eher die feinen, säuerlichen Aromen im Kaffee. **Der Tastsinn** entscheidet mit unserer Zunge, ob der Kaffee eher schwer oder eher dünn ist.

Auch **das Sehen** spielt eine Rolle. Sieht ein Kaffee ansprechend aus, so haben wir, wie beim Essen, schon tendenziell mehr Freude am Kaffee.

Die Profis achten auf all diese Dinge gleichzeitig: Ist ein Kaffee wässrig oder schwer im Körper, wie hoch ist die Intensität der Säure, wie die Bitterkeit? Welche Aromen sind zu erkennen? Hat der Kaffee einen Defekt? Wie ist die Röstung?

Es gibt auch eine eigene Cupping Weltmeisterschaft? Wer macht da mit? Kann jeder ein „Cupper“ werden?

Ja, so ist es. Es gibt eine Weltmeisterschaft im Cupping. Da spricht man vom sogenannten Cuptasting. Hier kommt jedoch eine spezielle Form des Cuppens zum Zuge, die es sonst nur in der analytischen Sensorik gibt, der **Triangulationsprüfung**.

Bei dieser Art des Cuppens wird dem Cupper ein Set von drei Tassen vorgesetzt, bei dem zwei Tassen identisch sind und eine Tasse abweichend ist.



Abweichend in irgendeiner Art, das heißt zum Beispiel etwas mehr Säure, mehr Körper oder aber auch von beidem weniger. Der Cupper muss die abweichende Tasse erschlürfen und eindeutig nach vorne schieben. Da dies jedoch mit einem Set sehr schnell vorbei wäre, muss an solch einer Meisterschaft eine Reihe aus acht Sets innerhalb von maximal acht Minuten gecuppt werden.

Die Anzahl der richtigen Tassen gewinnt, bei gleicher Anzahl gewinnt die bessere Zeit.

An einer Weltmeisterschaft dürfen nur die nationalen Meister teilnehmen. Dieses Jahr traten 42 nationale Sieger aus aller Welt gegeneinander an.

Kann man als professioneller Cupper noch seinen Lieblingskaffee genießen, ohne ihn in seine Einzelteile zu zerlegen? Welcher ist ihr Lieblingskaffee?

Ja, das kann man. Mein Lieblingskaffee von Cremesso war der ethiopische Sidamo Apricot als Espresso on the Rocks, gerade im Sommer ein Genuß. Oder der Costa Rica Honey processed.

Neben dem Cremesso Kapselkaffee mag ich einen guten Filterkaffee mit einem tollen Single Origin sehr, wie zum Beispiel der Colombia.

Kevin, wie bist du zum Cuppen gekommen?

Nun Ja, jeder der mit Kaffee zu tun hat, kommt eigentlich nicht um das Cuppen herum. Denn man möchte ja das Produkt probieren bzw. verkosten, welches man entwickelt, geröstet, erschaffen oder gekauft hat. Daher bin ich durch meine Anstellung in der Delica zum Cuppen und durch einen ehemaligen Mitarbeiter zum Wettkampf gekommen. Dass ich einen sehr sensiblen Gaumen habe, merkte ich bereits früh in meiner Ausbildung zum Koch.

Danke für das Interview!

Weitere Informationen aus der Welt von Cremesso finden sich unter www.cremesso.com