



Station 1: Von der Pflanze zur Bohne



Schauen Sie sich die Sway an, klicken Sie bei der letzten Folie auf den Videolink und schauen Sie sich das Video an. Beantworten Sie folgende Fragen.

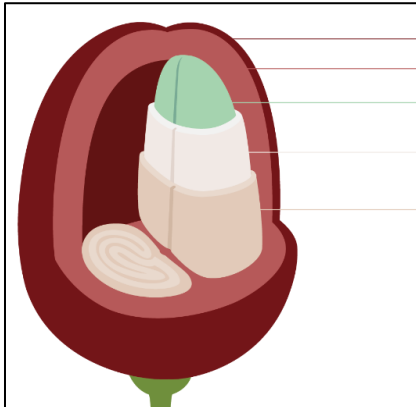
<https://sway.com/piAsGivJNSBY6JYV?ref=Link>



Worin liegt der Unterschied zwischen Coffea-Arabica und Coffea-Robusta?

In welchen Ländern wird vorwiegend Kaffee angebaut?

Beschriften Sie die Abbildung!



Video:



Wie sortiert man Kaffeekirschen von minderer Qualität aus?

Welcher Schritt erfolgt nach der nassen Aufbereitung?

[Seite wenden]



Was passiert mit dem Fruchtfleisch der Kaffeekirsche?

Was ist das Pergament?

Station 2: Geschichte, Handel und Preis

Der Begriff „Kaffee“ leitet sich vom arabischen „Kahwe“ oder „Qahwa“ ab, was so viel wie _____ oder _____ bedeutet.

Die Pflanzengattung ist Coffea im tropischen Afrika entstanden und erst mit menschlicher Hilfe auf andere Kontinente gelangt.

<https://at.jura.com/de/kaffeewelt/geschichte-des-kaffees>



Lesen Sie sich den Online-Text durch und zeichnen Sie in der Zeitachse mindestens 5 Punkte ein, die Ihnen wichtig in der Kaffeegeschichte erscheinen. Schreiben Sie sich Notizen dazu, damit Sie die Geschichte in eigenen Worten zusammenfassen können!

21. Jht

11. Jht.: Kaffee gelangt von Äthiopien nach Arabien

Notizen Zusammenfassung:



coffee

<https://sway.com/zBn1Eu5mfkfCZ9TZ>



Welche Faktoren beeinflussen den Kaffeepreis?

Welche Zusatzkosten können den Preis ebenso beeinflussen?

Wie viele Menschen sind weltweit im Kaffeeanbau, -verarbeitung und -handel tätig?

Welches Land ist das größte Kaffeeanbau- und Konsumland?

Fair Trade:

Beschreiben Sie die Stationen des Fairtrade-Kaffees!





Station 3: Kaffee und Gesundheit

Inhaltsstoffe des Kaffees:



Nehmen Sie sich das Buch „Kreativ Ernährung entdecken“ zur Hand und füllen Sie die Lücken aus!

30-40 %

10-13 %
... gelangen nur zu einem geringen Teil in die Tasse

11 %



0,1 %
...bilden sich erst beim Rösten der rohen Kaffeebohne

4-5 %
Sind für das unschöne Gefühl im Magen verantwortlich

4 %

0,8 – 2,5 %
... sind im Kaffee besser als Koffein bekannt und ist Muntermacher für Geist und Körper

10-13 %
... entweicht zum größten Teil beim Rösten der Bohne



Versuchen Sie anhand des Heftes „Kaffee und Gesundheit – was sagt die Wissenschaft?“ folgende Fragen zu beantworten:



Gibt es Höchstgrenzen für den Kaffeekonsum?

Was besagen empfohlene Verzehrsmengen?

Handelt es sich bei Koffein um eine suchtauslösende Substanz?

Hat Koffein eine leistungsfördernde Wirkung?

Wie beurteilt die Wissenschaft den Kaffeekonsum in der Schwangerschaft?

Wirkt sich der Konsum von Kaffee auf den Schlaf aus?

Station 4: Verarbeitung und Zubereitung



<https://www.kaffeeverband.de/de/kaffeewissen/verarbeitung>



Fassen Sie 9 zentrale Aspekte des Röstvorganges zusammen!

Erklären Sie die 4 Grundschritte bei der Herstellung von löslichem Kaffee!

Ist entkoffeinierte Kaffee zu 100 % koffeinfrei?



coffee

Zubereitung; Aromafaktoren:

<https://www.kaffeeverband.de/de/kaffeewissen/kaffeezubereitung>



1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____



Jetzt geht's in die Praxis. Schauen Sie sich das Youtube-Video genau an. Wie bereitet man den perfekten Milchschaum zu? (bis Minute 3:50) Gehen Sie danach zur Kaffeemaschine und versuchen Sie, folgende Getränke zuzubereiten:

- Cappuccino
- Latte Macchiato

<https://www.youtube.com/watch?v=VDLBQ-fSPyw>

