

DIE HOHE KUNST DES GESCHMACKS

Echte Kaffeekenner erleben das Aroma einer guten Tasse als gemeinsamen Höhepunkt aller Sinne. N Magazine lädt Sie zu einer sinnlichen Reise ins Herz wirklich außergewöhnlichen Kaffees ein.



..NESPRESSO FÜR ALLE SINNE

„Über Geschmack lässt sich nicht streiten“, sagt schon ein altes Sprichwort. Das gilt natürlich auch für Kaffee, den jeder von uns mit allen Sinnen anders wahrnimmt. Daher bietet gerade der Kaffeegenuss ein weites Feld für angenehme Erfahrungen – sowohl im Hinblick auf unsere Wahrnehmungen als auch auf die dadurch ausgelösten Gefühle. Auf der Reise durch das Reich der Sinne kann man immer wieder neue und aufregende Dinge entdecken. Um diese Reise noch zu verschönern, bietet Nespresso echten Kaffeekennern ein ganzes Universum an Aromen und sinnlichen Freuden, die schon die bloße Beschreibung der Grands Crus zu einer höchst emotionellen Angelegenheit machen. Der berühmte Gastronom Brillat-Savarin hat diese Fähigkeit zum sinnlichen Genuss vielleicht am poetischsten ausgedrückt: „Die Tiere fressen, der Mensch isst, aber nur der Mann von Geist versteht zu speisen.“

COFFEE CULTURE

Schmecken

Geschmack nehmen wir hauptsächlich mit unseren Geschmacksknospen wahr – den Rezeptoren, die strategisch auf unserer gesamten Zunge verteilt sind. Wir kennen vier Grundgeschmacksrichtungen: süß, salzig, sauer und bitter. Vor allem der saure Geschmack – etwa Zitronensaft – wird von den Knospen sehr intensiv empfunden. Chicorée oder Kakao wiederum zeichnen sich durch ihren typisch bitteren Geschmack aus. In jüngerer Zeit haben Experten auch einen fünften Geschmack identifiziert, den sie „umami“ nennen. Dieser japanische Ausdruck heißt wörtlich „delikat“ und wird vor allem mit Glutaminsäure und deren geschmacksverstärkenden Eigenschaften in Verbindung gebracht. Der Eindruck, den ein Kaffee noch lange nach dem letzten Schluck im Mund hinterlässt, ist der Nachgeschmack, der den Genuss steigert. Reiner Geschmack ohne seine Geruchsbestandteile verliert jedoch nachweislich viel von seiner Wirkung. Mastikation und Deglutition (= Kau- und Schluckakt) erzeugen eine Sinnesfülle im Mund, die die Geschmackswahrnehmung von Speisen und Getränken steigert und mithilfe des retronasalen Geruchsvermögens die Aromen komplettiert.

Untersuchungen von Wissenschaftlern, unter anderem Dr. Chahan Yeretzian von Nespresso, haben Einblicke in die Wirkungsweise der verschiedenen Aromen gegeben. Kaffeearomen entwickeln sich – ähnlich wie die eines guten Weines – im Mund. In einer ersten Phase, wenn wir den frischen Kaffee unseren Lippen und unserer Nase nähern, nehmen wir einen ersten intensiven Eindruck wahr, der die spezielle aromatische Zusammensetzung des Kaffees offenbart. Anschließend, wenn wir den ersten Schluck nehmen und der Kaffee sich in unserem Munde ausbreitet, entwickeln sich neue aromatische Klänge, welche über den Gaumen zu unserer Nase gelangen und neue Geruchseindrücke erwecken. Gleich darauf folgt die dritte Phase, in der Aromen nach dem Schlucken fortbestehen und den Kaffeegenuss langsam ausklingen lassen. Da der Kaffee in jeder dieser drei Phasen uns neue und sich wandelnde Aromaeindrücke eröffnet, sprechen Fachleute auch von der „Melodie des Kaffees“: Die Aromen, deren Transformationen genau nachgemessen werden konnten, verhalten sich ähnlich wie die sich wandelnden, harmonischen Klänge einer musikalischen Komposition. Das Aroma eines frischen Kaffees ist nicht statisch. Es ist vielmehr wie eine „duftende Melodie“, die ihre ganz eigene Partitur hat – und auf die möchte kein Kaffeekenner verzichten.





Sehen

Der Sehsinn ist der zweite unserer Sinne, der hier eine bedeutende Rolle spielt: Er liefert uns die optische Erwartung dessen, was wir gleich schmecken werden. Die visuelle Wahrnehmung lässt uns vor allem Farbe und Qualität der Crema einschätzen, die einen Kaffee krönt. Eine ideale Crema ist glatt, leicht, gleichmäßig und neigt dazu, an der Tasse haften zu bleiben.

Die Glattheit der Crema ist an den darin enthaltenen Luftbläschen feststellbar. Eine glatte Crema weist eine Vielzahl dicht gedrängter Bläschen auf, die das Licht spiegeln. Ob ein Kaffee eine gute Crema hat, können Sie mit mithilfe des Zuckertests feststellen: Leeren Sie einen Löffel Zucker auf den frischen, unberührten Schaum. Eine wirklich erstklassige Crema, wie die der Grands Crus von Nespresso, wird die Zuckerkrystalle länger als zehn Sekunden an der Oberfläche halten, bevor sie im Kaffee versinken und dabei ein kegelförmiges Loch hinterlassen.

Hören

Welche Rolle spielt der Gehörsinn bei dieser Reise ins Herz der Kaffeeverkostung? Manche würden es wohl für weit hergeholt halten, ihn hier einzubeziehen. Doch selbst solche Skeptiker müssen zugeben, dass der Mensch ein Wesen ist, das seine Gewohnheiten liebt; nicht nur aus Bequemlichkeit, sondern weil sie ihm Freude und Vergnügen bereiten. Und wenn eine Gewohnheit dann noch mit Lebensart und einer bestimmten Vorstellung von echter Qualität zu tun hat, kann man sie guten Gewissens auch als raffiniertes Ritual betrachten. Gerade beim Genuss eines Nespresso-Kaffees sind es die kleinen, feinen Details, die den Unterschied ausmachen – zum Beispiel solche, die man schon hört, bevor der erste Tropfen Kaffee den Mund berührt.

Man braucht sich nur anzusehen, was passiert, wenn der magische Vorgang der Espressozubereitung beginnt. Legen Sie eine Nespresso-Kapsel in die Maschine und drücken Sie den Knopf. Sofort nehmen Sie das Geräusch des Durchlöcherns der Kapsel wahr. Danach fängt das Wasser zu „singen“ an, da es mit 19 Bar Druck durch den gemahlene Kaffee gepresst wird, um seine Substanz und die edlen Aromen aus ihm zu extrahieren. Das hörbare Aufwallen der Flüssigkeit weckt ein Gefühl der Freiheit; dabei ist es das Endergebnis eines schon Monate zuvor – und oft in einer völlig anderen Weltgegend – begonnenen, langwierigen und mühevollen Vorgangs voller Fleiß und größter Sorgfalt. Von der strengen Auswahl der Kaffeebohnen (oder eigentlich Kaffeekirschen, wie sie richtig heißen) über ihre Ernte, Reinigung, den Transport, die korrekte und patentierte Mischung, die Röstung und Mahlung bis zum Einfüllen in die Nespresso-Kapseln – all dies dient nur dem hehren Ziel, mit dem Geräusch eines Grand Cru, der in die Tasse fließt, einen Moment höchsten Genusses anzukündigen. Die aufmerksamsten Kaffeefreunde behaupten sogar, dass sie genau hören können, wenn die Millionen winziger Bläschen in der Crema beim Freisetzen ihrer Aromen ein fröhliches Lied anstimmen ...



Berühren

Sobald wir die Tasse zum Mund führen, kommt ein weiterer unserer Sinne ins Spiel. Der Tastsinn wird beim Kaffeeverkosten zwar gern unterschätzt, spielt aber dennoch eine bedeutende Rolle. Mit seiner Hilfe können echte Kenner den Körper eines Espresso, seine Temperatur und die Glätte der Crema beurteilen. Als Körper eines Kaffees bezeichnet man übrigens seine Fülle, Zähflüssigkeit und das Gewicht, das er im Mund annimmt. Ein vollmundiger Kaffee fühlt sich im Mund dickflüssig und dicht an; ein Kaffee mit weniger Körper wässrig und dünnflüssig.

Riechen

Natürlich spielt auch der Geruchssinn eine höchst wichtige Rolle bei unserer Wahrnehmung jeder Art von Nahrungsmittel. Das liegt daran, dass es einen engen Zusammenhang zwischen olfaktorischer Erkennung und unseren Emotionen gibt. Wem ist nicht schon das Wasser im Mund zusammengeronnen, wenn er an einer Bäckerei vorbeigeht, aus der der verführerische Duft von Wiener Mehlspeisen dringt? Dieser pawlowsche Reflex erinnert unser Gehirn an seinen Hang zum Genuss und umgeht dabei die Fähigkeit, die Gefühle mit dem Verstand zu analysieren. Die Botschaft ertönt wie ein Schrei im Kopf: „Das riecht gut; ich mag diesen Geruch; wenn ich ihn rieche, verspüre ich sofort und unweigerlich ein heftiges Verlangen.“ Normalerweise unterscheiden wir auch nicht zwischen Geruch und Geschmack, da diese beiden Sinne sehr eng miteinander verbunden sind.

Schon bevor der wundervolle Nektar beim Verkosten eines Espresso überhaupt die Lippen erreicht, nimmt die Nase die flüchtigen Aromen aus der Tasse wahr. Zuerst erkennen wir die leichteren und flüchtigeren Geruchsnoten: köstlich und aromatisch. Wenn wir dann den Kaffee umrühren, setzen wir auch die intensiveren Noten frei, die zuvor in der Crema eingeschlossen waren. Der Geruch beeinflusst aber auch die Art, wie wir Geschmack wahrnehmen. Wenn sich der Kaffee bereits im Mund befindet, dann vermischen sich sämtliche Aromen eines Kaffees, und manche von ihnen dringen in die Fossa nasalis (= Nasengrube) vor, wo sie die Geschmackserfahrung verstärken. Erst in diesem Augenblick kann man die Fülle der Aromen einer Tasse Kaffee so richtig schätzen – von holzig oder getreidig über Kakao-, Zitrus- und Fruchtaroma bis hin zu vielen anderen Geschmacksnoten. Es ist diese Vielzahl von Gerüchen, die den unvergleichlich sinnlichen Moment schafft, in dem man seine Gedanken einfach treiben lässt und sich den Aromen hingibt, die so geheimnisvoll und faszinierend in jeder Tasse Kaffee enthalten sind.

