



## WARUM KOFFEINFREIER KAFFEE NICHT GUT IST (unsere Meinung)

Es gibt eine Gruppe von Kaffeetrinkern, für die Koffein keine Option ist. Man könnte sie als die wahren Gläubigen bezeichnen denn sie trinken Kaffee nicht, um ihren morgendlichen Kick zu bekommen.

Schade, dass die meisten koffeinfreien Kaffees nicht gut sind. Oder zumindest kommen sie nicht mal annähernd an die geschmacklichen Standards heran, die für normalen premium Kaffee gelten.

Leider gibt es viele Gründe, koffeinfreien Kaffee nicht zu mögen, abgesehen von dem fehlenden Koffein. Aufgrund der geringeren Nachfrage wird koffeinfreier Kaffee in der Regel nicht so oft gebrüht wie normaler Kaffee, so dass Ihre Tasse koffeinfreien Kaffees nicht so frisch ist wie die Tasse Ihres Kollegen mit Koffein. Weniger Nachfrage bedeutet auch, dass koffeinfreier Kaffee seltener geröstet wird, was die Wahrscheinlichkeit erhöht, dass die Bohnen lange genug im Regal gestanden haben, um schal zu schmecken.

Aber auch bevor die Bohnen geröstet werden, gibt es Probleme.....

Zunächst einmal müssen wir über die Verarbeitung sprechen. Es gibt verschiedene Möglichkeiten, das Koffein aus der Kaffeebohne zu entfernen, aber alle stehen vor dem gleichen Problem: Wie entfernt man einen Aspekt der Kaffeebohne (das Koffein), während alles andere (Zucker, Geschmacksstoffe, Proteine usw.) erhalten bleiben soll? Die Antwort ist, dass **das leider nicht geht**, ...zumindest nicht perfekt, ...und das bedeutet, dass man, egal welches Verfahren man anwendet, **Geschmacksverluste hat**.

Gegenwärtig werden zwei verschiedene Lösungsmittel verwendet: Methylenchlorid und Ethylacetat. Die Verfahren sind zwar leicht unterschiedlich, aber bei beiden werden die Bohnen mit den Lösungsmitteln gewaschen und anschließend gedämpft, so dass die Lösungsmittel verdampfen und im Wesentlichen keine Spuren der Lösungsmittel auf den Bohnen zurückbleiben. Es gibt aber einige Menschen, die trotzdem allergisch auf diese Verfahren reagieren.

Glücklicherweise gibt es auch andere Methoden, von denen die beliebteste das Wasserverfahren ist. Dabei werden die grünen Bohnen im Wesentlichen in warmem Wasser eingeweicht, um das Koffein zu lösen. Dabei werden aber auch alle Zucker- und Geschmacksstoffe gelöst... oops schon wieder.... ! Das Wasser wird dann durch einen Kohlefilter geleitet, der so groß ist, dass nur das Koffein herausgefiltert wird.



Die ersten Bohnen sind danach unbrauchbar, aber sie können eine andere Ladung grüner Bohnen nehmen und sie in demselben Wasser einweichen - das mit Zucker und Geschmacksstoffen, aber nicht mit Koffein gesättigt ist - und es wird nur das Koffein auflösen.

Sobald die Bohnen aus dem Wasser genommen und getrocknet sind, haben Sie koffeinfreien Kaffee, ohne dass Chemikalien verwendet werden! Diese Methode wird bei **allen unseren koffeinfreien Kaffees verwendet** und hat sich erst in den letzten Jahrzehnten durchgesetzt. Allerdings enthält der Kaffee immer noch etwas Koffein!!

Ganz gleich, welches Verfahren Sie anwenden, die Bohnen verlieren durch das Koffein an viel Geschmack. Dies wirkt sich auf das Endprodukt aus und auch die hohen Kosten des Prozesses sind abschreckend.

So, um den Kaffee erschwinglich zu machen, wird der koffeinfreie Kaffee meistens aus billigen **Bohnen** hergestellt.

#### **UNSERE EMPFEHLUNG:**

Probieren Sie unseren NORMALEN 'Premium' Arabica-Kaffee. Informieren Sie unseren Barista das Sie nicht gerne Koffein mögen und dann probieren Sie unseren Kaffee.

Wir sind uns zu 98% sicher, dass alles kein Problem sein wird (**außer Sie haben ein medizinische Kaffein Allergie usw.**), Da unsere Premium-Arabica-Bohnen VIEL weniger Koffein haben als die Kaffeemischungen auf dem Markt. UND wir können die Extraktionszeiten manipulieren, um sicherzustellen, dass Ihrem Kaffee weniger Koffein entzogen wird.