

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1962)

Artikel: Kaffeeprüfer
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-988061>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Fachleute begutachten Muster, die von grossen Kaffeeseudungen aus Übersee gezogen wurden, und geben ihnen Noten.

KAFFEEPRÜFER

Ich wüsste euch einen ganz eigenartigen und wichtigen Beruf. Wer von euch trinkt gerne Kaffee? Aber so gerne, dass er das Kaffeetrinken zu seinem Beruf machen möchte? Und wer hat eine feine Nase und ein ausgeprägtes Geschmacksempfinden? Prüft euch einmal daraufhin! «Kaffeetrinken», nämlich Kaffeeprüfen, ist tatsächlich ein Beruf, sicher ein gut bezahlter, aber ebenso sicher auch ein sehr schwerer!

Die grossen Kaffeelieferungen aus Übersee müssen an bestimmten Umschlagplätzen für den Handel begutachtet und bewertet werden, ehe man sie weiterverkauft. Auch sind aus den verschiedenen Posten Kaffeemischungen zusammenzustellen; denn wir kaufen im Laden ja nie reine Sorten, sondern immer Mischungen, weil diese in geschmacklicher Hinsicht besser sind.

Die Begutachtung der Kaffeelieferungen und die Beurteilung, welche Sorten zusammenpassen, erfordert ein ganz besonders ausgeprägtes Geschmacksempfinden, gilt es doch, selbst die feinsten Unterschiede zwischen den einzelnen Kaffeearten verschiedener Herkunft wahrnehmen und sich merken zu können.

Leute, die sich dafür eignen, müssen schon in jungen Jahren



Die Kaffeeproben werden unter genau gleichen Bedingungen geröstet, gemahlen und mit gleich viel Wasser aufgegossen.

ihren Geruchs- und Geschmackssinn entwickeln und üben, genau wie der Sportbegabte seinen Körper trainieren muss, um Spitzenleistungen zu erreichen. Auch dürfen sie nicht rauchen, weil dies das feine Empfindungsvermögen zerstören würde. Dieses Kaffeeprüfen lernt man mit den Jahren immer besser. Fachleute haben

dann ein Urteilsvermögen, das auch bis heute noch durch keine chemikalische Prüfungs- methode ersetzt werden kann.

igr



Dann beginnt die schwierige Begutachtung der vielen Kaffeeproben auf Aroma und Geschmack.