



Was ist zu beachten bei der Zubereitung eines entcoffeinierten Kaffees?

Das in Kaffee enthaltene Coffein ist eine natürlich vorkommende, pharmakologisch aktive Substanz, die eine anregende und stimulierende Wirkung aufweist. Diese Wirkung ist aber, v.a. für empfindliche Personen, nicht immer erwünscht. Als Alternative zu "normalem", coffeinhaltigem Kaffee kommt somit der wohlbekanntere entcoffeinierte Kaffee in Betracht.

Zwar handelt es sich auch bei diesem nicht um ein coffeinfreies Produkt, der Coffeingehalt ist aber signifikant tiefer. Gemäss Lebensmittelgesetz darf entcoffeinierter Kaffee maximal 0.1 Massenprozent Coffein enthalten. Die mit einem korrekt zubereiteten entcoffeinierten Kaffee aufgenommene Coffeinmenge ist mit weniger als 10 mg pro Tasse à 1.5 dl aber gering. Zum Vergleich: normaler coffeinhaltiger Röstkaffee enthält bis zu 2.5 % Coffein, was pro Tasse 100-200 mg Coffein ergibt. Auch mit einer gewöhnlichen Cola-Limonade in einer handelsüblichen Flasche zu 500 ml wird ca. 50 mg Coffein aufgenommen.

Unsere Erfahrungen aus der Untersuchung von entcoffeiniertem Kaffee aus Restaurants zeigen, dass nicht selten viel höhere Mengen an Coffein im Getränk enthalten sind, als eigentlich zulässig und bei korrekter Zubereitung auch möglich wären. Letztmals im Sommer 2015 waren fünf von fünfzig untersuchten Proben (10 %) zu beanstanden. Das Problem liegt häufig an der falschen Handhabung bei der Herstellung. Die nachfolgenden Empfehlungen sollen dem Anwender als Leitfaden für die Praxis dienen.

Empfehlungen

Abhängig vom vorhandenen Maschinentyp können, dort wo anwendbar, folgende Empfehlungen berücksichtigt werden:

- Der Reinigung der Siebträger und weiterer Teile der Kaffeemaschine ist besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Reste von vorgängig gebrauchtem, "normalem" Kaffee sind sorgfältigst zu entfernen.
- Die Verwendung eines Siebträgers der nur für entcoffeinierten Kaffee (mit entsprechender Markierung) gebraucht wird, verhindert eine Verunreinigung mit Rückständen von coffeinhaltigem Kaffee.
- Vor der Zubereitung eines entcoffeinierten Kaffees kann mit einem Aufguss nur mit Wasser (Maschine ohne Kaffeepulver) eine Reinigung der Maschine erfolgen.
- Eine klare Kennzeichnung bzw. Trennung von entcoffeiniertem und coffeinhaltigem Kaffee minimiert die Gefahr von entsprechenden Verwechslungen.
- Durch geeignete Massnahmen ist sicherzustellen, dass kein "normaler" Kaffee in den Vorratsbehälter für die entcoffeinierten Bohnen eingefüllt wird.
- Vorratsbehältnisse für den Kaffee an der Maschine sind nur soweit zu füllen, dass keine Vermischung unterschiedlicher Kaffeesorten möglich ist.

Diese Hinweise beziehen sich auf die Zubereitung eines entcoffeinierten Kaffees aus entcoffeinierten Bohnen bzw. Kaffeepulver. Bei der Verwendung von löslichem Instantkaffee stellen sich die Probleme der Verunreinigung mit "normalem", coffeinhaltigem Kaffee nicht.