

Gratis E-Book

Kaffee Kreationen

aus der ganzen Welt

DIE PLANK
WILDES HERZ

www.die-plank.de

Komm, wir trinken Kaffee...

So beginnt der Refrain meines Songs „Kaffee“, den Du auf meinem Album WILDES HERZ hören kannst. Er war die Idee für dieses Buch, in dem ich Dir die besten Ideen für leckere Kaffee-Kreationen aus der ganzen Welt zusammengestellt habe. Zu jedem Rezept bekommst Du zudem einen weiteren der 11 Album-Songs, den Du beim Ausprobieren hören kannst. Teile dieses Kaffee-Kreationen-Buch gern mit Deiner Familie und Freunden – und wenn du magst – sende mir Bilder Deiner schönsten Kreationen an info@julia-plank.de.



Vielleicht treffen wir uns ja, auf einen Kaffee?
Bei einem Konzert?

Deine

CANARISCHE INSELN

Barraquito

Zutaten

Für den Espresso

17 gr	Espressopulver
25-30 ml	Wasser

Für die Kreation

1 cl	Likör, (Licor 43)
3 TL	Kondensmilch, gezuckerte
30 ml	Milch, warme, aufgeschäumt
1 Stück(e)	Limettenschale, (ca. 0,5 cm)
1 Prise(n)	Zimtpulver



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 10 Min. 1 Glas.

Einen kräftigen Espresso zubereiten, in einer Espressomaschine, einer Espressokanne oder natürlich auch mit einem Kaffeevollautomaten. In ein Kaffeeglas mit ca. 180 ml Volumen zuerst die gezuckerte Kondensmilch einfüllen und dann den Espresso. Darauf kommt der Licor 43. Mit dem Milchschaum vorsichtig abdecken und mit Zimtpulver bestreuen. Das Stück Limettenschale auf den Milchschaum legen oder auf einem Löffel dazu servieren und später unterheben. Vor dem Trinken umrühren.

Jetzt oder nie

Eine süße und gefühlvolle Ballade. Passiert ist bei den beiden, die sich in diesem Song in den frühen Morgenstunden an einer Bar gegenüber sitzen der Überlieferung nach allerdings nichts.

Jetzt hören unter www.die-plank.de/wildes-herz

Berühmt durch Handel

Wenn wir heute über die Geschichte des Kaffees und die Verbreitung des Kaffeeanbaus in der Welt und damit über ein breites Spektrum verschiedener Aromen sprechen, denken wir oft an Brasilien, Kenia, Guatemala oder Äthiopien. Dass wir dabei in Sachen Kaffeeverbreitung besonders auch unseren holländischen Nachbarn viel zu verdanken haben, wissen die wenigsten.

TÜRKEI

Mokka

Zutaten

500 ml	Milch
500 ml	Wasser
6 TL	Kaffeepulver, fein gemahlen
4 TL	Zucker
1/4 TL	Muskat
1/4 TL	Kardamom
1 Msp.	Safranpulver



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 10 Min. 1 Kanne.

Milch und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Kaffeepulver dazugeben und nochmals aufkochen. Zucker und Gewürze dazugeben und leise 5 Minuten köcheln lassen. Durch ein feines Sieb gießen und heiß servieren.

Song ohne Titel

Eine schlichte und aber höchst intensive Zubereitung ist dieser Song, der nicht viel braucht, um eine klare Note zu hinterlassen.

Jetzt hören unter www.die-plank.de/wildes-herz

Die Äthiopier waren's

Heute weiß natürlich niemand mehr so ganz genau, wann der Kaffee entdeckt wurde. Wo, er entdeckt wurde, ist hingegen bekannt. Eine historische Quelle aus dem 9. Jahrhundert besagt, dass äthiopische Ziegenhirten sehr verwundert über das auffällig aufgeweckte Verhalten ihrer Tiere waren und der Sache gemeinsam mit Mönchen aus der Nachbarschaft auf die Spur gingen. Sie probierten selbst von den Früchten, die die Ziegen fraßen – und stellten eine höchst anregende Wirkung fest. Diese Kaffeekirschen, die (heute übrigens teilweise immer noch) von wild wachsenden Sträuchern gepflückt wurden, wurden in Äthiopien eine Zeitlang ausschließlich gegessen – die Entdeckung des Röstens und Aufbrühens folgte erst später.

ÖSTERREICH

Wiener Melange

Zutaten

Zutaten

Für den verlängerten Espresso

17 gr	Espressopulver
25-30 ml	Wasser
ca. 30 ml	warmes Wasser zum verlängern

Für die Kreation

ca 60-65 ml	geschäumte Milch
	Nach Geschmack, Vanille oder Zimt

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 10 Min. 1 Tasse.

Basis einer echten Wiener Melange ist ein „Verlängerter“, also einen mit Wasser verlängerter Espresso oder Mokka. Hinzu kommen Milch und Milchschaum. Dabei wird der Kaffee bis zur Hälfte in eine große, halbrunde Tasse gegossen. Anschließend mit geschäumter Milch auffüllen. Die Schaumhaube der Melange darf gerne mit Schokostreusel versehen werden.



Küss mich

Eine romantisch geladene Mid-Tempo-Nummer. Und ja, und es war Rotwein im Spiel, nicht zu knapp. Welche Rebe – das erfährst Du im Text des Songs.

Jetzt hören unter www.die-plank.de/wildes-herz

Achtung Spion

Die Geschichte der Wiener Kaffeehauskultur ist eng mit dem Ende der Türkenbelagerung verbunden. Die Legenden erzählt die Geschichte des Georg Franz Kolschitzky, der zwischen den Feindeslinien eine wichtige Botschaft überbrachte und dafür reich belohnt wurde. Teil der Belohnung war auch Kriegsbeute der Türken: Säcke mit unbekanntem Bohnen. Kolschitzky fand Verwendung und gründete das erste Wiener Kaffeehaus in der Nähe des Wiener Stephansdoms. Ein Mär natürlich. In Wirklichkeit wurde das erste Wiener Kaffeehaus 1685 von Deodato gegründet, einem armenischen Spion am Wiener Hof.

USA

Caffè Americano

Zutaten

Für den Espresso Doppio

14 gr Espressopulver

55 – 60 ml Wasser

Für die traditionelle Verlängerung im Verhältnis 1:1

55 – 60 ml Heißes Wasser, nach Geschmack
mehr oder weniger



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 10 Min. 1 Tasse.

Zuerst einen klassischen doppelten Espresso zubereiten, am besten mit einem Vollautomaten oder einer Siebträgermaschine. Das Geheimnis des italienisch-amerikanischen Kaffees besteht darin, dass der Espresso vor dem Wasser seinen Weg in die Tasse findet. Ist der Espresso fertig, wird das heiße Wasser dazu gegossen – möglichst langsam und vorsichtig, damit die Crema des Espressos erhalten bleibt. Fertig ist der Cafe Americano!

Durch die Nacht

Eine leichtfüßige und unaufdringliche Ballade mit viel Wärme – über den Moment in dem alles dunkel wird, weil man den Anfang vom Ende sieht.

Jetzt hören unter www.die-plank.de/wildes-herz

Zu stark für echte Männer

Die US-Militärs zeigten sich Mitte des 20ten Jahrhunderts begeistert von der italienischen Ess- und Kaffeekultur. Nur mit dem kräftigen Espresso konnten und wollten sich die amerikanischen Gäste nicht so recht anfreunden, denn er war ihnen schlicht und einfach zu stark. Doch die Soldaten wussten sich zu helfen und streckten das kräftige, dunkle Kaffeegetränk kurzerhand mit heißem Wasser. Die Italiener nahmen's mit Humor und setzten die neue Komposition, als „Caffè Americano“ auf ihre Getränkekarten.

SCHWEDEN

Kokkaffee

Zutaten

60 gr Kokkaffee oder normaler Kaffee

1 L Heißes Wasser



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 10 Min. 1 Kanne.

Das Wasser zu Kochen bringen, kurz abkühlen lassen, sodass es nicht mehr sprudelt. Den gemahlene Kaffee in den Perkulator geben und mit dem heißen Wasser übergießen. 5 Minuten ziehen lassen, dann erst den Siebfuß langsam nach unten drücken. Fertig!

Spiel mit mir

Dunkler Humor, der leicht klingt um dem täglichen Rollenspiel zu entkommen. Was darfs heute sein: Aschenputtel, böse Hexe, Königin?

Jetzt hören unter www.die-plank.de/wildes-herz

Nichts für schwache Gemüter

Die Schweden lieben ihren Kaffee sehr stark. Im Handel gibt es heute zwei unterschiedliche Mahlgrade. Der Bryggkaffee ist für die aus Mitteleuropa bekannte Kaffeemaschine bestimmt. Der Kokkaffee, der aufgrund seines höheren Malgrades ein stärkeres Quellverhalten hat, hingegen für die Zubereitung im Perkulator, bzw. für die bei uns bekannte French Press oder Italienische Espressokännchen. Er entspricht dem ursprünglichen skandinavischen Kochkaffee, der zusammen mit Wasser direkt aufgekocht und mit dem abgesunkenen Kaffeersatz getrunken wurde. Übrigens: Rein statistisch haben die Finnen den größten Kaffeekonsum der Welt, dicht gefolgt von den Norwegern und den Schweden. Im Jahr 2011 entfielen auf jeden Schweden 6.329,2 Gramm Kaffee

Im Online-Shop

und überall zum
streamen und downloaden



Jetzt holen!

www.DIE-PLANK.de

SPANIEN

Café Cortado

Zutaten

Für den Espresso

17 gr Espressopulver

25-30 ml Wasser

Für die Kreation

etwas lauwarme und
etwas geschäumte Milch

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 10 Min. 1 Glas.

Einen kräftigen Espresso zubereiten, in einer Espressomaschine, einer Espressokanne oder natürlich auch mit einem Kaffeevollautomaten. Dann die Milch aufwärmen und einen Teil davon aufschäumen. Des Espresso in ein kleines Glas füllen. Jetzt die warme Milch vorsichtig in den Espresso gießen und die Kreation mit einer Haube Milchschaum garnieren.



Poesie

Eine bitter-süße Ballade, die die Abgeklärtheit der Welt abschütteln und den Zauber des Moments halten will.

Jetzt hören unter www.die-plank.de/wildes-herz

Treiber der Geschichte

Im Zuge der Renaissance erstarkten zahlreiche europäische Nationen, entwickelten sich zu Seefahrmächten und eroberten so neue Territorien. Besonders Holland wollte sich nicht damit zufrieden geben, dass Spanien und Portugal die Seewege dominierten. Dieser Aspekt sowie der erfolgreiche Schmuggel keimfähiger Kaffeeseetzlinge aus Arabien führten zu einer zunächst ostwärts gerichteten Verbreitung des Kaffeeanbaus. Mit Jungpflanzen aus Amsterdam begann 1658 der Kaffeeanbau in Sri Lanka, anschließend folgten die niederländischen Inseln Java, Sumatra, Bali, Timor und Celebes. Später ging die Reise der Kaffeepflanzen unter holländischer Flagge auch gen Westen, 1718 begann der Kaffeeanbau auf dem amerikanischen Kontinent in Niederländisch-Guayana (Surinam).

JAPAN

Filterkaffee

Zutaten

2 Kaffeelöffel	Kaffeepulver pro Tasse
125 ml	Wasser (1/8 L)



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 10 Min. 1Tasse.

Einen Filter bereitstellen und auf eine Kanne aufsetzen. Das Kaffeepulver hineingeben und Wasser zum Kochen bringen. Kurz abkühlen lassen, sodass es nicht mehr sprudelt. Jetzt in kleinen Schlucken über in den Kaffeefilter gießen, sodass das Kaffeepulver gut bedeckt ist. Durchlaufen lassen und wiederholen, bis das gesamte Wasser durchgelaufen ist.

Barfuß

Eine Ballade auf der Suche nach dem Wesentlichen und eine Hymne an den Mut, sich nie mehr zu verlieren.

Jetzt hören unter www.die-plank.de/wildes-herz

Im Land des Tees

Ja es gibt ihn, den Kaffee in Japan. Mehr noch: In sogenannten Kissaten, speziellen Kaffeehäusern, wird eine traditionelle Kaffeekultur in Japan gepflegt – in der typisch japanischen Weise eben. Heute gibt es weitere moderne Zubereitungsarten. Klassisch ist jedoch der gute alte Filterkaffee, der immer noch gern getrunken wird. Der Kaffee kam schon relativ früh nach Japan. Wie auch Europa, erreichte er „das Land der aufgehenden Sonne“ bereits im frühen 17. Jahrhundert. Bis die ersten Kissaten eröffneten und den Kaffee auch bei einem breiteren Publikum populär machten, sollte es aber noch bis Mitte des 19. Jahrhunderts dauern. Der Teesalon, den der Zen-Mönch Baisao 1735 in Kyoto eröffnete, gilt als das erste Kissaten Japans.

RUSSLAND

Russischer Kaffee

Zutaten

4 TL, gehäuft	Kaffee, gemahlener
1/2 Liter	Wasser
8 Stück	Würfelzucker
8 cl	Wodka



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 10 Min. 4 Tassen.

Den Kaffee in einen Filter geben und mit kochendem Wasser langsam aufgießen. In jede Tasse werden 2 Stück Zucker gelegt. Jeweils 2 cl Wodka wird in einen Schöpflöffel gegeben und über einer Kerzenflamme erwärmt und dann angezündet. Über den Zucker gießen und brennen lassen, bis der Zucker schmilzt und braun wird. Danach mit dem heißen Kaffee auffüllen.

Wildes Herz

Kannst Du Dir vorstellen mich zu lieben auch wenn mein wildes Herz tanzt? Dieser Song stellt Fragen von Herz zu Herz.

Jetzt hören unter www.die-plank.de/wildes-herz

Im weltweiten Siegeszug

Ob durch Verschiffungen oder durch Schmuggel – ab 1730 verbreitete sich Kaffee in der ganzen Welt wie ein Lauffeuer. Er kam mit den Engländern nach Jamaika, 1740 mit spanischen Jesuiten auf die Philippinen. Heutige Schwergewichte wie Brasilien, Kolumbien, Mexiko und Guatemala begannen zwischen 1750 und 1790 mit dem Kaffeeanbau. Die bei deutschen Kaffeetrinkern so beliebten Bohnen aus Ostafrika wachsen dort seit Ende des 19. Jahrhunderts. Heute gibt es über 70 kaffeeproduzierende Länder, Kaffee ist nach Erdöl das wertmäßig zweitwichtigste Handelsgut.

AUSTRALIEN

Cold Brew Coffee

Zutaten

100g	Kaffeepulver, grob gemahlen
1L	Kaltes, gefiltertes Wasser



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 12 Stunden. 1 Kanne.

Kaffee idealerweise grob und frisch mahlen. Einen Kaffeefilter auf eine Kanne setzen und den gemahlene Kaffee hineingeben. Jetzt das Wasser dazugeben, Schluck für Schluck, bis alles Wasser durchgelaufen ist. Gegebenenfalls im Filter ein paar Mal umrühren, um das Wasser gut mit dem Satz zu verbinden. Anschließend Kanne und Filter abdecken. Jetzt bei Raumtemperatur 12 Stunden ziehen lassen. Den Filter raus nehmen oder ausfiltern. Der Vorgang hat einen Teil des Wassers verbraucht, der durch den Kaffee aufgesaugt wurde. Daher die Lösung am Ende noch mal mit Wasser aufgießen, bis wieder ein Liter erreicht ist.

Wo kommst Du denn jetzt her

Überraschung! Davon erzählt dieser Song, der am Ende nicht ganz sicher ist, wie die Geschichte weiter geht.

Jetzt hören unter www.die-plank.de/wildes-herz

Trend jagt Trend

Cappuccino, Latte Macchiato und jetzt kalter Kaffee? Ursprünglich kommt der Trend aus Australien und den USA. Dabei handelt es sich nicht einfach nur um kalten Kaffee, sondern um einen äußerst mühsam und besonders schonend hergestelltes Koffein-Kick-Konzentrat. Dieses wird aus Filterkaffee und kaltem Wasser hergestellt, das mehrere Stunden zieht und anschließend gefiltert werden kann. Beim Cold Brew-Verfahren kommt es auf Geduld an. Cold Drip Coffee, bei dem das Wasser Tropfen für Tropfen ein Bett von grob gemahlene Kaffee durchzieht, dauert ca. 6 Stunden bis zum fertigen Getränk, Cold Brew Coffee, bei dem grob gemahlener Kaffee zusammen mit Wasser vermischt und gelagert wird dauert je nach Rezept 12-24 Stunden.

ITALIEN

Latte Macchiato

Zutaten

Für den Espresso

17 gr Espressopulver

25-30 ml Wasser

Für die Kreation

250 ml Warme Milch



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 10 Min. 1 Glas.

Einen kräftigen Espresso zubereiten, in einer Espressomaschine, einer Espressokanne oder natürlich auch mit einem Kaffeevollautomaten. Die Milch wärmen und aufschäumen und in ein großes Glas geben. Den Espresso zum Schluss oben hinein geben.

Glück

Ein stilles Lied, das zurück schaut und nichts sucht,
als das Glück in jedem Moment und das sich fragt,
ist es bitter? Ist es süß?

Jetzt hören unter www.die-plank.de/wildes-herz

Kinderleicht

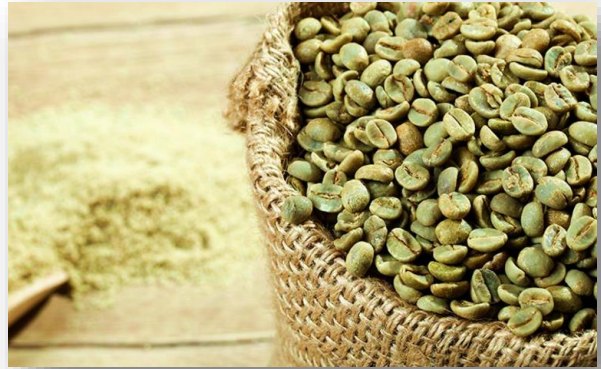
Die „dreckige Milch“ ist ein leicht stimulierendes Milchgetränk, das in seinem Heimatland Italien ursprünglich für Kinder gedacht war. Anstatt der bei uns beliebten „heißen Milch mit Honig“ bekamen Kinder dort heiße Milch mit einem Schuss Espresso. Das mag mehr zur Bildung des Temperamentes bei getragen als Ruhe zu stiften – ungesund ist dies für Kinder nachweislich nicht. Bei uns lieben vor allem Frauen den schaumigen Longdrink, der wohl tatsächlich Kindheitserinnerungen wachruft und zur Erwachsenen-Form der guten alten Honigmilch geworden ist.

WELTWEIT

Grüner Kaffee

Zutaten

10 g	gemahlene grünen Kaffee
200 ml	heißes Wasser
	je nach Geschmack, Zucker, Honig oder Kardamom



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 10 Min. 1 Tasse.

Heißes Wasser kochen und kurz abkühlen lassen, bis es nicht mehr sprudelt. Den gemahlene Rohkaffee in eine Tasse geben und übergießen. Ca. 10 Minuten ziehen lassen und danach den Sud durch ein feines Sieb filtern. Jetzt nach Geschmack mit Zucker, Honig oder Kardamom verfeinern.

Kaffee

Ein letzter gemeinsamer Kaffee zum Abschied in leichten Bossa getaucht. Ein Song in dem der Neubeginn schon anklingt, irgendwo in der Ferne.

Jetzt hören unter www.die-plank.de/wildes-herz

Neues wagen

Grüner Kaffee kann wie jede Kaffee-Spezialität pur getrunken werden. Er schmeckt Grün, grasig, leicht. Riecht ein wenig nach grünen Bohnen und schmeckt nicht nach Kaffee. Rohes Kaffee wird in arabischen Raum auch manchen Kaffeemischungen hinzugefügt. Der grüne Kaffee wirkt ähnlich wie die braune Variante aus gerösteten Bohnen – leicht belebend. Er soll aber noch viele weitere positive Auswirkungen auf den Körper haben und wird bereits als neue Abnehm-Wunderwaffe gehandelt. U. a. enthält Grüner Kaffee sehr viel Chlorogensäure und Antioxidantien.

Bildnachweis:

Cover: pexels
Seite 2: die-plank.de
Seite 3: lebensmittellexikon.de
Seite 4: kochmeister.com
Seite 5: pexels.com
Seite 6: kaffee.org
Seite 7: pexels.com
Seite 8: die-plank.de
Seite 9: pinterest.de
Seite 10: coffeeangel.com
Seite 11: pexels.com
Seite 12: caffevergnano.us
Seite 13: roastmarket.de
Seite 14: www.erdbeerlounge.de

Quellen Rezepte und Texte:

Cover: pexels
Seite 2: Julia Plank
Seite 3: chefkoch.de; gentleman-blog.de, Thomas Marko
Seite 4: chefkoch.de; gentleman-blog.de, Thomas Marko
Seite 5: wiener-kaffeehaus.at
Seite 6: chefkoch.de; kaffee.org
Seite 7: lapplandblog.eu; wikipedia
Seite 8: die-plank.de
Seite 9: chefkoch.de; gentleman-blog.de, Thomas Marko
Seite 10: japanwelt.de
Seite 11: chefkoch.de; gentleman-blog.de, Thomas Marko
Seite 12: cosmopolitan.de
Seite 14: gruenerkaffee.org; ohebohnen.de

Erstellt von Julia Plank

www.die-plank.de