

# RÖSTTECHNIK

Das Kaffeerösten ist ein altes Handwerk. Die klassische Röstung findet entweder in einer Trommel oder auf einem großen Röstblech statt. Bei diesen beiden Verfahren werden die rohen Kaffeebohnen hauptsächlich durch den direkten Kontakt zur erwärmten Rösttrommel erhitzt, und somit braun.

## Verfahren



Bei unserem Verfahren werden die Bohnen auf eine andere Weise erhitzt. Unsere Anlage besitzt anstatt der Trommel eine Röstkammer, die von einem heißen Luftstrom durchzogen wird. Die rohen Kaffeebohnen werden von oben in die Röstkammer zugeführt und dort von einem heißen Luftstrom erfasst und getragen. Die Geschwindigkeit der strömenden Luft ist so eingestellt, dass die Bohnen in der Röstkammer schweben und darin umher gewirbelt werden – daher wird dieses Verfahren auch als Wirbelschichtröstung bezeichnet.

## Temperatur

Der Luftstrom erwärmt die Bohnen auf ca. 200°C. Diese Temperatur ist wichtig, um das klassische Aroma des Kaffee in seiner vollen Blüte zu entfalten. Beim Erhitzen und Bräunen laufen die sogenannten Maillard Reaktionen ab, benannt nach einem französischen Chemiker. Dies sind Reaktionen, die beim Rösten auftreten, und die für den Geschmack verantwortlich sind.



## Luftstrom

Die Bohnen wirbeln für die Dauer der Röstung im heißen Luftstrom umher und werden dadurch gleichmäßig von allen Seiten geröstet. Ein großer Vorteil dieser Methode ist es, dass verschiedene Sorten von Kaffeebohnen gleichzeitig geröstet werden können. Eine genauere Erklärung dazu finden Sie in der im Menü unter [Kunst des Blendings](#).

### Die Schale

In vielen Studien wurde nachgewiesen, dass Acrylamid in hohen Mengen und regelmäßig konsumiert, krebserregend ist und auch das Nervensystem schädigen kann. Daher sollte der Konsum so gering wie möglich gehalten werden. Dies empfehlen Ärzte und Behörden wie die EFSA und die AGES, die Links zu diesen Artikeln finden Sie hier:

[Link zum Artikel der EFSA](#), European Food Safety Authority, also der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit.

[Link zur Seite der AGES](#), zum Artikel zu Acrylamid.

Der Kaffee von Jamila wurde im Labor der AGES geprüft. Wir haben den Acrylamidwert um ein Vielfaches reduziert, und können mit Stolz behaupten den gesündesten Kaffee in Österreich zu produzieren.

