

Deutschlands Lieblingsgetränk am „Tag des Kaffees“ mit allen Sinnen erleben: Fünf überraschende Fakten zur Kaffee-Sensorik

Hamburg, 17.09.2024. Es ist wieder soweit: Ganz Deutschland feiert am 01. Oktober den „Tag des Kaffees“. Klein, aber oho: Trotz ihrer geringen Größe zeichnet sich die Bohne durch eine bemerkenswerte Vielfalt an Aromastoffen aus. In der Tasse lassen sich sehr spannende und unterschiedliche Geschmacksprofile erzielen – je nach Mischung, Röstung und Brühmethode. Alle Tassen Kaffee haben hierbei gemeinsam, dass ihr Genuss ein Erlebnis für alle Sinne ist. Fünf Beispiele hierfür:

1. **Sehsinn: So wichtig ist die Tassenfarbe.** Eine australisch-britische Studie zeigt, wie die Tassen-Farbgebung den Kaffeegeschmack beeinflussen kann. Demnach wurde Kaffee aus weißen Tassen u.a. weniger süß bewertet als Kaffee aus durchsichtigen oder blauen Tassen. Die Forscher-Hypothese dazu: Der deutliche Farbkontrast zwischen dem weißen Becher und dem dunklen Getränk führt zu einer subjektiv intensiveren Wahrnehmung des Kaffees.¹
2. **Gehörsinn: Kaffee in Ruhe genießen.** In der Ruhe liegt die Kraft und offenbar auch das Genusserlebnis von Kaffee. Jedenfalls zeigt eine Studie, dass die Geräuschkulisse den Kaffeegeschmack von Kaffeetrinkern beeinflusst. Es wurde u. a. beobachtet, dass der Kaffee von den Probanden bei lautem Lärm als weniger aromatisch empfunden wurde.²
3. **Tastsinn: Die Bedeutung der Tassenoberfläche.** Glatt oder rau – Die Beschaffenheit der Tassenoberfläche kann Einfluss auf den Kaffeegeschmack und das Mundgefühl haben. Laut einer Studie bewerteten Kaffee-Experten Kaffee, den sie aus einer rauen Keramiktasse tranken, als deutlich säurehaltiger. Im Gegensatz dazu empfanden hobbymäßige Kaffeetrinker Kaffee aus einer glatten Tasse als deutlich süßer.³
4. **Geschmackssinn: Kaffee verändert unser Geschmacksempfinden.** Laut einer Studie scheint Kaffee die Empfindlichkeit für Süße zu erhöhen und die Sensibilität für Bitteres zu reduzieren. Etwas Süßes schmeckt bei einer Tasse Kaffee somit noch süßer und Bitteres weniger bitter.⁴
5. **Geruchssinn: Kaffeeduft im Fokus der Wissenschaft:** Eine interessante Studie zeigt, dass die einmalige Inhalation von Kaffeeduft u. a. Wachsamkeit anregen kann.⁵

Fazit: Eine Tasse Kaffee ist viel mehr als ein alltägliches Getränk – Sie ist ein komplexes sensorisches Erlebnis. Dieses können Kaffeetrinker sogar durch spannendes Sensorikwissen noch individuell mit beeinflussen. Warum also nicht mal selbst probieren – zum Beispiel am 01. Oktober, dem „Tag des Kaffees“, der dieses Jahr zum 19. Mal stattfindet. Der Ehrentag lädt Kaffeefans jedes Jahr aufs Neue dazu ein, die Welt des Kaffees weiter zu entdecken.

Kontakt

Deutscher Kaffeeverband e.V.
Steinhöft 5-7 | 20459 Hamburg
Tel.: (040) 374 23 61-0
Fax: (040) 374 23 61-11
E-Mail: info@kaffeeverband.de
Website: www.kaffeeverband.de

Vorstand

Bernd Braune
Bent B. Dietrich
Bernd Schopf
Uschi Wagener

Hauptgeschäftsführer

Holger Preibisch
Geschäftsführer
Prof. Dr. Johannes Hielscher

Rechts- und Steuerangaben

Amtsgericht Hamburg
Verbandsregister-Nr. VR 4043
USt-IdNr.: DE 1187 21 246
St-Nr.: 17/449/00944

Genderhinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf eine gendergerechte Sprache verzichtet und das generische Maskulin verwendet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

V.i.s.d.P.

Deutscher Kaffeeverband e.V.
Holger Preibisch
(Hauptgeschäftsführer)
Steinhöft 5-7, 20459 Hamburg
E-Mail: info@kaffeeverband.de
@kaffeeverband, #kaffeeverband

¹ Van Doorn, G.H. et al. Does the colour of the mug influence the taste of the coffee?; Flavour 3:10, 2014

² Bravo-Moncayo, L. et al. The effects of noise control in coffee tasting experiences; Food Quality and Preference, 2020

³ Carvalho, F.M. et al. Cup texture influences taste and tactile judgments in the evaluation of specialty coffee; Food Quality and Preference, 2020

⁴ Fjaeldstad, A.W. & Fernandes, H.M. Chemosensory Sensitivity after Coffee Consumption is not static: Short-Term Effects on Gustatory and Olfactory Sensitivity; Foods, 2020

⁵ Hawiset, T. Effect of one time coffee fragrance inhalation on working memory, mood, and salivary cortisol level in healthy young volunteers: a randomized placebo controlled trial; Integrative Medicine Research 8, 2019