

3 Aspekte der Ernährung

3.4 Genussmittel

1. Tee und Kaffeesorten kennenlernen

Recherchieren Sie in Kleingruppen, welche verschiedenen Teesorten (z. B. Schwarz-, Grün-, Kräuter-, Früchtetee) und Kaffeesorten (z. B. Arabica, Robusta, Single-Origin, Espresso) es gibt. Nutzen Sie ein kurzes Video, z. B.

<https://youtu.be/m6yiKKXRs2o>

um die Verarbeitungsschritte kennenzulernen.

Erstellen Sie im Anschluss eine kurze Übersicht in Tabellenform!

Produkt	Hauptsorte n / Varianten	Herkunftsland er	Verarbeitungs- art	Geschmackspro- fil	Besonderheiten / Warenkundliche Hinweise
Tee					
Kaffee					
Besondere Zubereitungen					

2. Produktion und Verarbeitung von Tee, Kaffee und Kakao

Sammeln Sie in Kleingruppen wesentliche Schritte von der Rohstoffgewinnung bis zum fertigen Produkt:

- Anbau–Ernte–Fermentation–Trocknung bei Tee und Kaffee
 - Röstung, mahlen, Verpackung bei Kaffee
- Fügen Sie zusätzlich Kakao hinzu: Anbau, Fermentierung, Trocknung, Rösten, Mahlen (optional).
Erstellen Sie ein **kurzes Infoblatt mit Bildern oder Stichpunkten** zur Produktionskette.

Der Verlag und die AutorInnen sind bemüht, die Links aktuell zu halten. Leider kann es trotzdem passieren, dass Webseiten nicht mehr erreichbar sind oder Inhalte geändert wurden. Trotz sorgfältiger Kontrolle kann daher keine Haftung für die Inhalte externer Links übernommen werden.

LÖSUNG

1. Tee und Kaffeesorten kennenlernen

Produkt	Hauptsorte n / Varianten	Herkunftslän der	Verarbeitungsart	Geschmackspr ofil	Besonderheite n / Warenkundlich e Hinweise
Tee	Schwarztee, Grüntee, Weißtee, Oolong, Kräutertee, Früchtetee	China, Indien, Sri Lanka, Japan, Kenia	Pflücken → Welken → Rollen → Oxidation (bei Schwarztee) → Trocknen	von kräftig-herb bis mild-blumig	Kräuter- und Früchtetee sind eigentlich keine „echten“ Tees (nicht aus <i>Camellia sinensis</i>)
Kaffee	Arabica, Robusta, Mischungen, Espresso, entkoffeinier ter Kaffee	Brasilien, Kolumbien, Äthiopien, Vietnam	Ernte (Hand/Pflückmasch ine) → Aufbereitung (trocken/nass) → Rösten → Mahlen → Verpacken	von mild-nussig bis kräftig-bitter	Arabica gilt als hochwertiger, Robusta ist kräftiger und koffeinhaltiger
Besondere Zubereitungen	z. B. Matcha, Chai, Cold Brew Coffee	Japan, Indien, weltweit	Mahlen (Matcha), Gewürzbeigabe (Chai), Kalt- Extraktion (Cold Brew)	variabel	oft mit Kulturaspekt oder spezieller Zubereitungstechnik verbunden

2. Produktion und Verarbeitung von Tee, Kaffee und Kakao

Produkt	Anbau & Ernte	Vorverarbeitung	Hauptverarbeitung	Fertigprodukt
Tee	<i>Camellia sinensis</i> in tropischen/subtropischen Regionen (China, Indien, Sri Lanka, Japan, Kenia); Ernte von Hand oder maschinell, oft nur die obersten Blätter & Knospen	Welken (Feuchtigkeitsentzug)	- Schwarztee: Rollen → Oxidation → Trocknung - Grüntee: Dämpfen oder Rösten → Rollen → Trocknung	Verpackung in lose Form oder Teebeutel
Kaffee	Kaffeepflanzen (Arabica, Robusta) in tropischen Regionen (Brasilien, Kolumbien, Äthiopien, Vietnam); Ernte per Hand („Picking“) oder maschinell	Aufbereitung: - Nass: Fermentation & Waschen - Trocken: Sonnentrocknung der ganzen Kirschen	Rösten (verschiedene Röstgrade) → Mahlen → Verpacken	Kaffeepulver, Bohnen, Instantkaffee
Kakao	Kakaobäume (<i>Theobroma cacao</i>) in tropischen Regionen (Westafrika, Südamerika); Ernte der Kakaoschoten mit Macheten	Bohnen aus Schoten entnehmen → Fermentation (Aromaentwicklung) → Trocknung	Rösten → Schälen → Mahlen zu Kakaomasse → Pressen (Trennung von Kakaobutter und Kakaopulver)	Kakaopulver, Schokolade, Kakaobutter