



KAFFEE

IST FERTIG!

KARRIERE EINES HEIßGETRÄNKS

22.05. - 25.09.2022

EINE KLEINE KAFFEE-WELTREISE - Die Stadtkarte zum Kaffeeglück

In Neuss lassen sich die unterschiedlichsten Kaffee-Varianten finden: ob türkischer Mokka, vietnamesischer Ca Phe Sua Da oder Café au Lait – es ist alles dabei! Begeben Sie sich auf eine Entdeckungstour durch die Welt des Kaffees in der Neusser Innenstadt.



CLEMENS SELS MUSEUM

Mit der Ausstellung „Kaffee ist fertig! Karriere eines Heißgetränks“ widmet sich das Clemens Sels Museum Neuss erneut einem kulinarischen Thema & verknüpft dabei kulturgeschichtliche Aspekte mit der Neusser Stadtgeschichte.

Der bislang älteste archäologische Hinweis auf Kaffeekonsum in Neuss stammt vom Gelände der nie fertiggestellten Zitadelle an der Mühlenstraße, direkt hinter dem Museum. Bei Ausgrabungen wurden Fehlbrände & Abfälle eines Neusser Töpfers gefunden, darunter auch zwei kleine Kannchen aus glasierter Irdenware, die vermutlich als Milchkännchen dienten & zum Kaffeegeschirr gehörten. Die Gefäße lagen an der Fundstelle zusammen mit Irdenwaretellern, die mit der Jahreszahl 1752 verziert waren. Daher können auch die Kannchen in die Zeit kurz nach der Mitte des 18. Jahrhunderts datiert werden.

Entscheidend für den Geschmack des Kaffees ist vor allem die Röstung. Durch sie entstehen erst die wesentlichen Aromen & Geschmacksstoffe, bei denen es sich überwiegend um ätherische Öle handelt. Besonders Temperatur, Dauer & Verfahren der Röstung beeinflussen die Ergebnisse. Eine lange Röstdauer reduziert z.B. den Anteil der Chlorogensäure, weshalb Kaffee aus dunkel gerösteten Bohnen magenfreundlicher ist als aus hell gerösteten Bohnen.

HAUS ZUM BLAUEN SCHAF

AOK, Oberstraße 33 – „Haus zum blauen Schaff“

Hier wurde 1983 bei Ausgrabungen auf dem Gelände des heutigen AOK-Gebäudes ein mit Abfällen verfüllter Brunnen entdeckt, aus dem eine große Menge an Gefäßen aus Porzellan, Fayence & Steingut geborgen wurde.

KAISER'S KAFFEE

Markt 14 (?) – Kaiser's Kaffee Geschäft

Das Unternehmen Kaiser's Kaffee-Geschäft gilt als „Paradebeispiel“ für die umfassende Integration aller Produktionsschritte vom Einkauf über die Produktion bis zum Vertrieb & Verkauf von Kaffee in einer Hand. Der spätere Massenfilialkonzern startete 1880 mit einem Kolonialwarenladen in Viersen & entwickelte sich bis zum Ausbruch des Ersten Weltkrieges zum größten Einzelunternehmen für Lebensmittel. Schon früh arbeitete Kaiser's mit Methoden, die heute unter dem Begriff Corporate Identity zusammengefasst werden. So konnte sich Kaiser's einen Vorsprung vor ähnlich agierenden Unternehmen sichern & zum Marktführer im boomenden Kaffeehandel des Deutschen Kaiserreichs aufsteigen.



TÖPFEREI

Michaelstraße 7-9 – nachgewiesene Töpferei 18./19. Jh.

An der Michaelstraße 7–9 waren im 18. Jh. das Töpferehepaar Gottfried Tieves & Anna Fischer ansässig. Die Ausgrabungen der Bodendenkmalpflege Neuss erbrachten einen im unteren Bereich weitgehend erhaltenen Töpferofen. Das Hofareal um den Ofen war von einer ca. 60 cm mächtigen Planierschicht bedeckt, die eine große Menge keramischer Fehlbrände enthielt, die nicht in den Handel gekommen waren & direkt auf dem Grundstück entsorgt wurden.



VIETNAM CUISINE

Hymgasse 13 – Vietnamesischer Ca Phe Sua Da

Ca Phe Sua Nong ist ein heißer (Kondens-)Milchkaffee, seine kalte Variante ist der Ca Phe Sua Da. Für beide wird ein Handfilter, der Phin genutzt, sodass sie sich nur tassenweise zubereiten lassen. Das bestimmt nicht nur den Geschmack, sondern macht auch den Charme des Kaffees aus, für dessen Genuss man sich Zeit nehmen muss. Gleich am Tisch zubereitet kommt zum geschmacklichen auch das visuelle Erlebnis. Helle, zuckersüße Kondensmilch & tiefdunkler, starker Kaffee vermischen sich tropfenweise direkt vor den eigenen Augen.



Vietnam gehört neben Brasilien zu den größten Kaffeeproduzenten der Welt. Das vietnamesische Hochland bietet ideale Voraussetzungen für den Anbau von Kaffee. Anders als in Europa ist die Zubereitung sehr vielfältig: Varianten mit Joghurt & Ei muten dabei exotisch an. Durch die kräftige Röstung erhalten die Bohnen einen intensiven, starken Geschmack, der mit leichter Säure, Süße oder cremigem Karamell korrespondiert. Alte Traditionen treffen hier auf neue Formen, die Anbau & Verarbeitung beeinflussen.

HAN PALAS

An der Münze 8 – Türkischer Mokka

Die wohl ursprünglichste Form der Kaffe Zubereitung ist der türkische Mokka, ein starker Kaffee, der im Mazerationsverfahren gekocht wird. Mokka wird mindestens seit dem 16. Jh. in einer speziellen Kupfer- oder Messingkanne mit langem Stiel zubereitet, der „Cezve“ oder „Ibrik“. Kaffee, Zucker & kaltes Wasser – mitunter auch Gewürze wie Zimt, Kardamom oder Nelken – werden unter Rühren langsam erhitzt. Der beim Aufkochen entstehende Schaum wird abgeschöpft & in die Tassen gegeben. Der Sud wird zwei weitere Male aufgekocht, bevor er in den Tassen landet.



EISCAFÉ ROMA

Markt 18 – italienischer Espresso

Bei der espressomethode wird heißes Wasser mit hohem Druck durch eine Einzelportion dunkel geröstetes, fein gemahlenes Kaffeepulver gepresst. Das Ergebnis ist ein konzentrierter Kaffee mit einer dichten, haselnussbraunen Schaumschicht – die als „Crema“ bezeichnet wird & zu seinem besonderen Aroma beiträgt. Für einen Espresso verwendet man in der Regel dunkel geröstete Arabica-Bohnen mit einem Robusta-Anteil zwischen 20-50 Prozent. Robusta-Bohnen sind zwar weniger aromatisch als Arabica-Bohnen, bringen dem Espresso aber einen volleren Geschmack & bilden die typische Tiefe. Auch eine gute Crema lässt sich einfacher erzeugen. Aufgrund der starken Röstung besitzt Espressomehl einen geringeren Säureanteil & Koffeingehalt als der für die Filterung bestimmte Kaffee. Ein Espresso enthält nur etwa halb so viel Koffein wie eine Tasse Filterkaffee. Durch die sehr kurze Kontaktzeit des Wassers mit dem Kaffee werden zum einen weniger unerwünschte Stoffe wie Gerbsäure und Bitterstoffe herausgelöst, zum anderen bleiben bis zu 90% der Aromen erhalten.



1852 ließen sich die französischen Erfinder Henri-Otto Mayer & Jacques-Victor Delforge einen Prototyp der Pressstempelkanne patentieren, die heute unter der Bezeichnung „french press“ oder „cafetière“ bekannt ist. In die Kanne wird Kaffeepulver gegeben & mit heißem Wasser übergossen. Nach einiger Zeit wird der Kaffeesatz mit einem Metallsieb, an dem ein Stab befestigt ist, auf den Boden der Kanne gedrückt & der Kaffee in die Tassen gefüllt.

9BarDeli

Büttger Str. 8 - Café mit viel Liebe zum Detail

ChiCoffee Rösterei

Neustraße 21 - from classics to new style

Galerie Café Küppers

Münsterplatz 26 - Kaffee, Kultur und historische Geschichten.

KOFFI

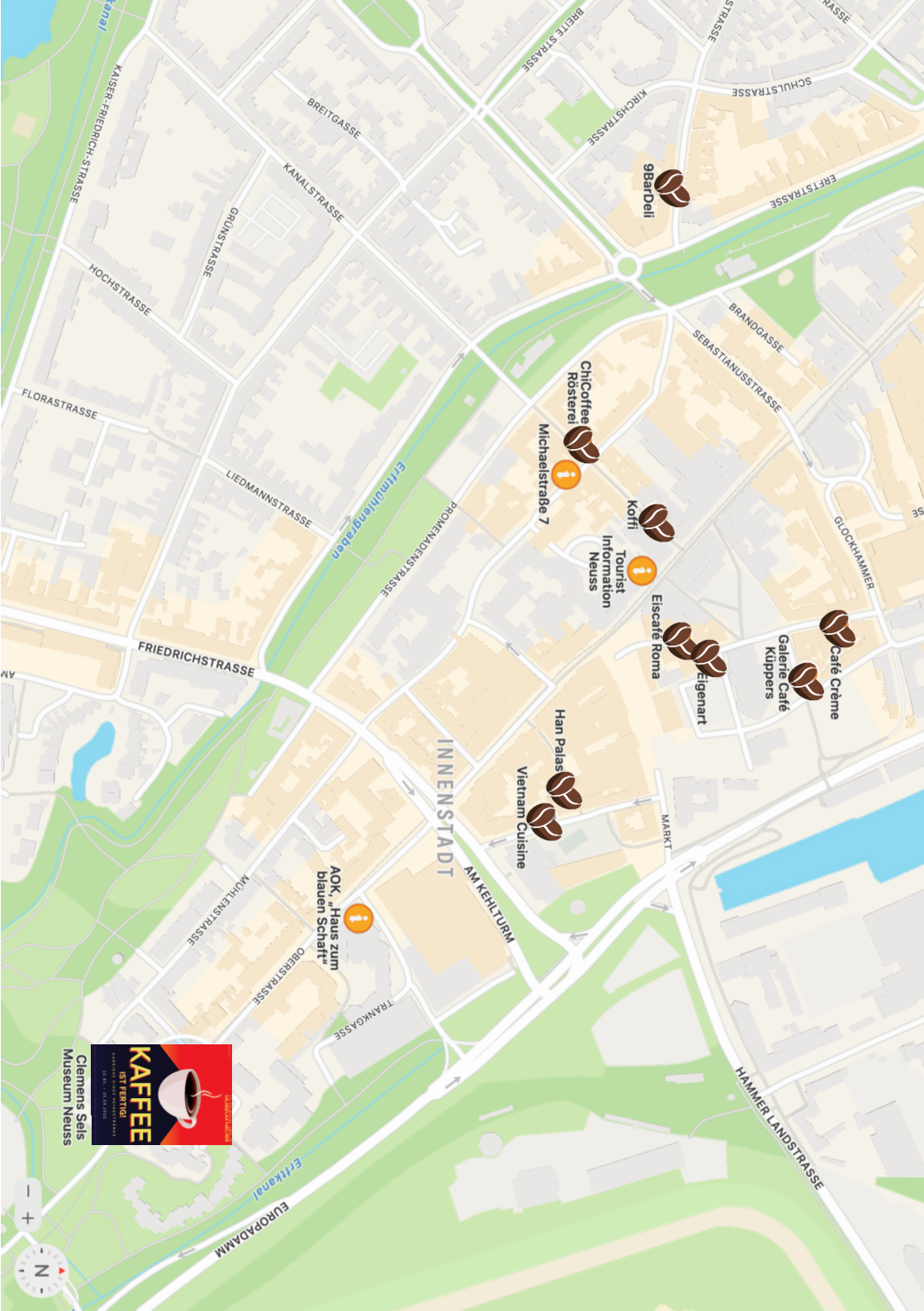
Neustraße 2+3 – große Auswahl an unterschiedlichen Bohnen

Eigenart

Krämerstr. 13 - viele eisgekühlte Kaffeevarianten für die heißen Tage

CAFÉ CRÈME

Münsterstr. 8 – französisches Bistro



9Bardeil



ChicCoffee
Rösterei

Michaelstraße 7



Koffi
Tourist
Information
Neuss



Koffi

Escarte Roma



Eigenart

Café Crème
Galerie Café
Küppers

Han Palais
Vietnam Cuisine

AOK „Haus zum
blauen Schaf“



Clemens Sels
Museum Neuss