

# DIE SCHNELLE TASSE · LÖSLICHER KAFFEE

Das beliebteste Getränk in Deutschland ist Kaffee, noch vor Bier, Mineralwasser und den Erfrischungsgetränken. Im Durchschnitt trinken die Deutschen pro Jahr über 180 Liter Kaffee, das macht für jeden einzelnen jährlich 1350 Tassen oder rund vier Tassen täglich. Weltweit wird etwa jede vierte Tasse Kaffee aus Löslichem Kaffee zubereitet. Doch wie wird löslicher Kaffee eigentlich hergestellt? Zuerst werden die reifen Bohnen geerntet und getrocknet. Dann werden sie, je nach Aroma, geröstet. Und wie es dann weitergeht erfährst du in der Stationsanleitung.



Kaffeebaumblüte



reife Kaffeebohne



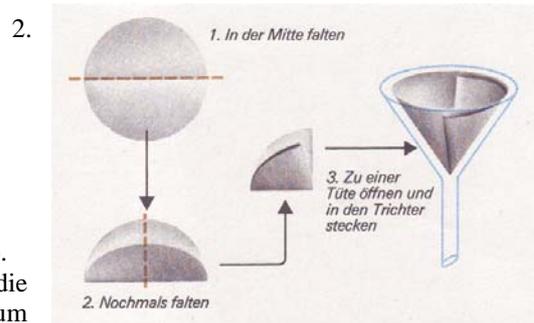
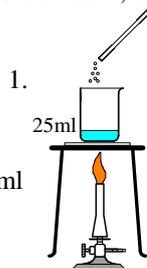
geröstete Kaffeebohnen



löslicher Kaffee

Geräte: Kaffeemehl, 100 ml Becherglas, Bunsenbrenner, Dreifuß, Trichter, Filterpapier, Abdampfschale, Kaffeetasse

**Versuchsdurchführung:**



**Extraktion**

1. Koche zwei Löffel Kaffeemehl mit etwa 25 ml Wasser im Becherglas kurz auf.

**Filtration**

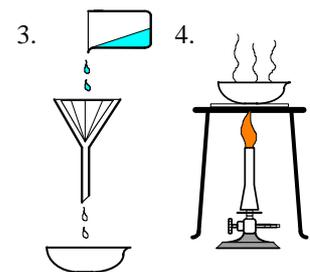
2. Falten den Rundfilter wie im Bild gezeigt.
3. Filtriere den Kaffee vom Kaffeemehl in die Abdampfschale ab.  
Tipp: Um die heißen Geräte anfassen zu können, verwende die Fingerringe (aufgeschittene Schlauchstücke). Wickel diese um Daumen und Zeigefinger und schon bist du gut gegen die Wärme isoliert.

**Abdampfen**

4. Dampfe das Filtrat (der Kaffee) in der Abdampfschale mit dem Bunsenbrenner vorsichtig ein. Achtung: nicht zu lange erhitzen, sonst verkohlt der Rückstand!

**löslicher Kaffee**

5. Kratze den Rückstand aus der Abdampfschale in die Kaffeetasse.
6. Prüfe durch Geruch, ob löslicher Kaffee vorliegt, indem du heißes Wasser (vorher erhitzen) in die Kaffeetasse gibst. **(Nicht trinken!!)**
7. Erstelle ein Versuchsprotokoll.



**Versuch: Instantkaffee**

**Problem: Wie wird aus Kaffeemehl Instantkaffee hergestellt?**

Für dieses Protokoll eine Ausnahme: Aufbau, Durchführung und Beobachtung nicht einzeln, sondern zusammen aufschreiben.

**Aufbau, Durchführung, Beobachtung:** eigene Zeichnungen mit Text, der die Durchführung und Beobachtung beschreibt.

**Erklärung: Die Gewinnung von Instantkaffee erfolgt in drei Schritten.**

Trennverfahren	Welche Stoffe werden getrennt?	Aufgrund welchem Stoffmerkmal wurden die Stoffe getrennt?
Extraktion		
Filtration		
Abdampfen		



Hinweis: Die „echte“ Herstellung von löslichem Kaffee erfolgt wesentlich schonender für die Aromastoffe.