Türkischer Kaffee

Türk kahvesi

Beschreibung



Kaffeebohnen

Türkischer Kaffee ist eine der ältesten bekannten Kaffeezubereitungs- und Kochmethoden, die aus dem Osmanischen Reich überlebt hat und einen wichtigen Platz in der türkischen Kultur einnimmt. Es hat eine einzigartige Identität und Tradition mit seinem einzigartigen Geschmack, Schaum, Geruch und der Art und Weise, wie es präsentiert wird. Es ist die einzige Kaffeesorte, die mit Kaffeesatz serviert wird.Forscher
geben an, dass sich Kaffee im frühen 14. Jahrhundert von Abessinien in die ganze Welt ausbreitete und dass sein Ursprung in der Kaffa-Region im Süden Abessiniens lag, deren Etymologie dem Kaffee ähnelt.
Özdemir Pascha, der osmanische Gouverneur des Jemen, einer der Mamluken- Tscherkessen und Vater des Großwesirs Özdemiroğlu Osman Pascha, brachte den Kaffee nach Istanbul, dessen Geschmack er bewunderte. Mit der neuen Zubereitungsmethode wurde Kaffee in Krügen und Kaffeekannen gekocht und erhielt den Namen türkischer Kaffee. Kaffeehäuser, die sich von Tahtakale aus über die ganze Stadt verbreiteten, machten es in der Öffentlichkeit weit verbreitet.
Das Getränk, das früher durch Kochen der Kaffeefrucht auf der Arabischen Halbinsel gewonnen wurde, hat durch diese völlig neue Zubereitungs- und Kochmethode seinen ursprünglichen Geschmack erhalten. Europa lernte den Kaffee dank der Türken kennen; Türkischer Kaffee, der seit vielen Jahren mit dieser Methode als türkischer Kaffee zubereitet und konsumiert wird , wird aus hochwertigen Kaffeebohnen arabischer Art aus Brasilien und Mittelamerika gemischt und langsam und sorgfältig geröstet, vorzugsweise über Kohlefeuer (Glut)., und ist sehr fein gemahlen. Es wird in einer Kaffeekanne gekocht, indem zimmerwarmes Wasser und nach Wunsch Zucker hinzugefügt werden, und einer Tasse Kaffee werden zwei Teelöffel Kaffee hinzugefügt. Es wird in kleinen Tassen serviert. Nach Angaben der Türkischen Kaffeekultur- und Forschungsvereinigung beträgt seine Größe 70 ml. Die Menge an türkischem Kaffee pro Tasse beträgt 7-8 Gramm. Warten Sie vor dem Trinken kurz, bis sich der Kaffeesatz am Boden abgesetzt hat. Am Ende des Kaffees wird nicht, wie angenommen, Wasser hinzugefügt; Es wird vor dem Kaffeetrinken getrunken. Es ist auch die Kaffeesorte, die weltweit am häufigsten zum Espresso getrunken wird, und eine der beiden Kaffeesorten, die auf der Speisekarte fast aller Restaurants auf der ganzen Welt zu finden sind.
Kaffeehäuser und die Kaffeekultur, in der zu jeder Tageszeit Bücher und schöne Artikel gelesen, Schach und Backgammon gespielt, Gedichte und Literaturgespräche geführt wurden, hinterließen ihre Spuren im gesellschaftlichen Leben dieser Zeit, und an ihre Stelle trat der Kaffee in der Palastküche und in Privathäusern begann man, in großen Mengen konsumiert zu werden. Rohe Kaffeebohnen wurden in Pfannen geröstet, in Mörsern gemahlen, in Kaffeekannen gekocht, dann getrunken und mit großer Sorgfalt den angesehensten Freunden serviert. Dank der Kaufleute und Reisenden, die nach Istanbul kamen, und der osmanischen Botschafter verbreiteten sich der Geschmack und der Ruhm des türkischen Kaffees in kurzer Zeit zunächst in Europa und dann in der ganzen Welt.
Im Jahr 2013 wurde die türkische Kaffeekultur und -tradition in die Liste des immateriellen Kulturerbes der UNESCO aufgenommen.

Verwendung

Hell gerösteter türkischer Kaffee enthält 50 verschiedene Geschmacks- und Geruchsstoffe, mittel gerösteter Kaffee 59 und stark gerösteter Kaffee 65. Darüber hinaus hat hell gerösteter Kaffee saure, süße und fruchtige Eigenschaften, mittel gerösteter Kaffee hat geröstete, würzige, holzige, fruchtige und tabakartige Eigenschaften und stark gerösteter Kaffee hat einen gerösteten, bitteren, würzigen, holzigen und erdigen Geschmack und riechen. Es gibt jedoch auch Sorten, die dem Geschmack unterschiedliche Aromen verleihen, wie zum Beispiel türkischen Kaffee mit Kardamom, der aus Kardamompulver hergestellt wird, das durch Trocknen und Mahlen der Samen der Kardamompflanze entsteht. Türkischer Kaffee enthält 50 mg Koffein pro 2 fl oz Tasse.

© 2026 coquina.de