

## KAFFEE ALS LEBENSELEXIER

### Mit Milch und Zucker...

...oder vielleicht doch lieber klein, schwarz und stark? Ob Espresso, Cappuccino, Café au lait oder türkischer Mokka - von der Plantage bis in die Tasse hat der Kaffee einen langen Weg hinter sich. Druckluft begleitet diesen Weg, denn sie wird überall gebraucht: von den Silos für den Rohkaffee über die Rösterei und die Mühlen, bis hin zu den Verpackungsanlagen.



### Die Kaffeerösterei als uraltes Handwerk

Für Kaffeefans ist das Öffnen eines neuen Päckchens Kaffeebohnen eine wahre Freude: Die Verpackung knistert und es steigt ein aromatischer Duft in die Luft. Kein Geruch der Welt ist mit dem frisch gerösteter Kaffeebohnen zu vergleichen. Diesen kleinen Luxus des Alltags verdanken wir der handwerklichen Kunst der Kaffeerösterei, die grünen Rohbohnen erst die tolle braune Farbe verleiht und die fantastischen Aromen aus ihnen herauskitzelt.

Kaffee wird heute in mehr als 50 Ländern der Tropen und Subtropen angebaut. Rohkaffee wächst auf Sträuchern der Pflanzenfamilie Coffea, die bis zu 10 m hoch werden kann. Deren reife, rote Frucht enthält zwei Kerne, die Kaffee-Bohnen. Nach der Ernte ist die Kaffeekirsche weder für den Genuss geeignet noch ist sie länger haltbar und transportfähig. Um marktfähigen Kaffee herzustellen, muss die gesamte Umhüllung der eigentlichen Kaffeebohne entfernt werden. Doch bis zur entgeltigen Vermarktung sind noch zahlreiche Reinigungs- und Sortierarbeiten vorzunehmen.

Je nach gewünschtem Geschmack und Aroma einer Kaffeemischung mischen die Kaffeeröster Kaffees unterschiedlichster Herkunft, Sorte und Qualität..

### Wie funktioniert die Kaffeerösterei heute?

Beim Kaffeerösten werden die Rohkaffeebohnen in große Röster gegeben, die kleinen metallischen Öfen ähneln und rotieren. Typischerweise werden die Bohnen bei Temperaturen zwischen 100 °C und 260 °C erhitzt und gewälzt, wobei das in ihnen enthaltene Wasser verdampft und sie sich ausdehnen. So ein Röstvorgang kann wenige Minuten bis maximal 20 Minuten dauern.

Dabei werden Tausende von Aromen der Kaffeebohne freigesetzt, da sich Aminosäuren und Zuckerstoffe neu verbinden. Ist der Röstprozess beendet, müssen die gerösteten Kaffeebohnen z.B. durch Druckluft schnell abgekühlt werden. Der Röstprozess ist eine komplexe Angelegenheit, der viel Fingerspitzengefühl erfordert. Mit der Röstung erhalten die Kaffeebohnen ihre charakteristische Farbe und setzen ihren vollen Geschmack frei. Anschließend werden die gerösteten Kaffeebohnen luftdicht verpackt, in den Handel geschickt oder direkt von der Kaffeerösterei verkauft. Da sie in der Packung weiter ausgasen, hat jede Kaffeetüte ein Aroma-Ventil - Gase können hinaus, aber keine Luft rein. So werden die flüchtigen Kaffeearomen erhalten.



## Hochland Kaffee Hunzelmann

Hochland Kaffee ist ein Stuttgart Original und vielfach ausgezeichnet für regionale Spitzenqualität, meisterhafte Manufakturtradition und innovativ gelebte Partnerschaft. Seit 1930 existiert die Stuttgarter Kaffee-Manufaktur mit eigener Rösterei. Hochland versteht Kaffee als Lebenselixier und belebt an zahlreichen Ecken die Innenstadt mit Duft und Geschmack.



## Ölfreie Druckluft ist ein Muss

Hochland Kaffee hat der Produktqualität und dem Herstellungsprozess schon immer viel Beachtung geschenkt und ist daher stets auf der Suche nach Innovationen, die qualitative Verbesserungen ermöglichen. Um dem internen Qualitätsanspruch sowie einer Zertifizierung nach dem IFS Food Standard gerecht zu werden, ist es erforderlich, innerhalb der internen Prozesse Druckluft völlig frei von Keimen und Kohlenwasserstoff zur Verfügung zu stellen. Beim Verpacken und Abfüllen des Kaffees muss der Zustand des Produktes unverändert bleiben. Hier darf es zu keiner Kontamination durch direkten oder indirekten Kontakt kommen.

Gemeinsam mit der FILCOM GmbH wurden verschiedene Lösungsansätze durchleuchtet, um die Qualität der für den Produktionsprozess verwendeten Druckluft, die direkt mit dem Produkt in Berührung kommt, zu verbessern. Zwei installierte Schraubenkompressoren „SM“ garantieren Hochland Kaffee eine konstant öl- und keimfreie Druckluft von hoher Qualität, welche die äußerst strengen Vorgaben der ISO 8573-1, Klasse 1 Ölgehalt übertrifft.

Die Entscheidung für die Schraubenkompressoren der Type SM 11-7,5 fiel, auf Grund der hohen Verfügbarkeit und Effizienz. Die kompakten und starken Schraubenkompressoren erzeugen nicht nur mehr Druckluft mit weniger Energie, sondern lassen auch hinsichtlich Vielseitigkeit, Bedienungs-, Wartungs- und Umweltfreundlichkeit keine Wünsche offen.



# Hochland

*Hunzelmann* KAFFEE

## Sparsam im Energieverbrauch

Wie wirtschaftlich eine Maschine ist, hängt von den Gesamtkosten ab, die sie während ihrer gesamten Lebensdauer verursacht. Bei Kompressoren schlagen die Energiekosten am meisten zu Buche. Deshalb hat KAESER bei den SM-Modellen darauf geachtet, höchstmögliche Energieeffizienz zu erreichen. Die Grundlage dafür liefert der optimierte Schraubenkompressorblock mit dem energiesparenden SIGMA PROFIL. Dadurch wird ein um bis zu 13 Prozent geringerer Leistungsbedarf erzielt. Des Weiteren ein um bis zu 10 % höherer Volumenstrom.

Die SM-Modelle überzeugen durch ihren gut durchdachten, anwendergerechten Aufbau.

## Die FILCOM Anlage arbeitet zuverlässig

Kompressoren, Trockner und Filteranlagen arbeiten seit vielen Jahren zuverlässig bei Hochland Kaffee. Bei dieser von FILCOM installierten Druckluftstation sorgen nun 2 Schraubenkompressoren SM 11-7,5 für Druckluft. Die Drucklufttrockner und -filter gewährleisten, dass die strengen Lebensmittelstandards eingehalten werden.

Besonders positiv empfand das Team von Hochland Kaffee den umfangreichen und konstant technischen Support während der Durchführung des Projekts durch die Kollegen aus dem Hause FILCOM GmbH. In der Kaffee-Industrie gilt grundsätzlich, dass es für die Genießbarkeit des Getränks sehr auf seine Rückstandsfreiheit von Ölkomponenten und Keimen ankommt.

Josue Ruiz, Geschäftsführer bei Hochland Kaffee, ist mit der Leistung und Zuverlässigkeit der Druckluftanlage mehr als zufrieden. „Die Entscheidung für FILCOM und die Schraubenkompressoren von KAESER war genau die richtige“, betont Ruiz. Gerade die Tatsache, dass KAESER Kompressoren als einheimisches Unternehmen Maschinen „Made in Germany“ liefert, kommt bei Hochland Kaffee sehr gut an.