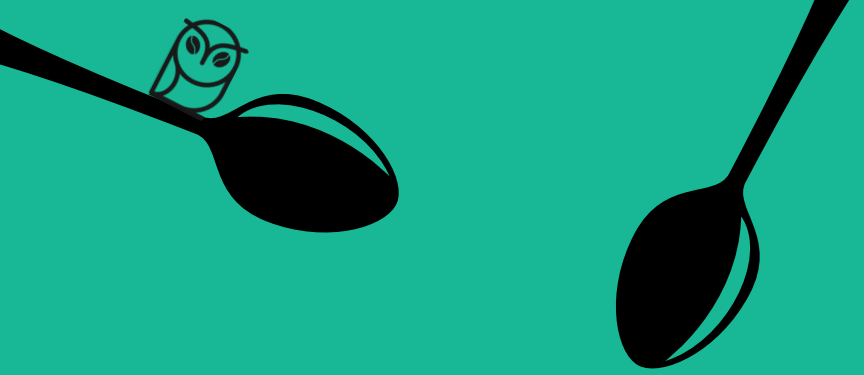


VOKABULAR FÜR KAFFEE AROMEN & FLAVOR

Übersicht über Quellen & Methoden | Seite 1

Anbieter	Jahrgang	Panelisten	Anzahl
Coffee Consulate	1999-2014 Zeitraum der Erhebung	Experten befragt	> 15 Experten
Cup of Excellence Traore et.al.	2018 (Daten von 2004-2015)	Experten befragt	2.123 Fälle
Scentone	2016 oder früher	Experten befragt	> 10 Experten
World Coffee Research	2017 veröffentlicht	Experten befragt	> 10 Experten



VOKABULAR FÜR KAFFEE AROMEN & FLAVOR

Übersicht über Quellen & Methoden | Seite 2

Anbieter	Anzahl Begriffe	Herkunft d. Experten	Methode
Coffee Consulate	163 Begriffe	Europa & Global	Erfahrung & Interviews, Reviews
Cup of Excellence Traore et.al.	113 Begriffe	Global	Wissenschaftliche Auswertung (z.B. ANOVA)
Scentone	100 Begriffe im T100 Set	USA & Asien	Experten-Panel & technische Analysen
World Coffee Research	110 Begriffe	USA	Experten-Panel & Konsens-Profil-Methode

World Coffee Research

World Coffee Research veröffentlichte 2016 zum ersten Mal das „Sensory Lexicon“. In neun Kategorien bietet es Vokabular zum Beschreiben von Flavour, Süße, Säure, Körper, Mundgefühl. Zehn trainierte Wissenschaftler und Sensorik-Experten des Sensorik Analyse Centers der Kansas State University haben 110 Begriffe zum Beschreiben von Kaffee-Aroma und Flavor zusammengetragen.

Scentone

Scentone produziert Aromen und Flavors. Das Sortiment umfasst Aromen für Kaffee, Bier, Tee und Wein. Scentone bietet neben den Aromen-Sets auch Forschung im Bereich der Aromen. Daraus resultiert das T100 Flavor Set. Mit Hilfe eigener Experten-Panels in Asien und Amerika und Sensorik-Equipment sammelte Scentone über zwei Jahre systematisch Daten und wertete diese aus. Der Hauptsitz befindet sich in Korea.

Cup of Excellence

Die Alliance for Coffee Excellence richtet seit 20 Jahren den Wettbewerb “Cup of Excellence” aus. Kaffeeproduzenten reichen Kaffees ein, die von einer nationalen und im weiteren Verlauf, von einer internationalen Jury, anhand eines Coffee Score Sheet bewertet werden. Traore, Wilson und Fields untersuchten 2018 das Kaffee-Vokabular über Flavor und Aromen. Dazu analysierten sie 2,123 Einträge internationaler Jury-Mitglieder, die von 2004 bis 2015 in allen 11 Ursprungsländern des Wettbewerbs teilnahmen.

Coffee Consulate

Dr. Steffen Schwarz und sein Team haben in mehrjähriger Arbeit ein eigenes Flavourprofil für Kaffee erstellt. Es begann um das Jahr 1999 mit einer internen Sammlung von Begriffen zur Beschreibung von Flavor im Kaffee. Es folgten der langjährige und stetig wiederholte Austausch mit internationalen Kollegen sowie ein Besuch in die Stadt der Düfte, Grasse, in Frankreich zum Austausch mit Experten aus der Parfumindustrie. Damit ist diese Quelle durch viele Fachleute in einem quasi-systematischen Prozess zustande gekommen. Heute bietet das Flavourprofil von Coffee Consulate 11 Gruppen von Aromen mit insgesamt mehr als 160 beispielhaften Begriffen.