

Wissen macht Genuß: Kaffee-Seminare aus dem Hause Lethe

02.01.2006, 07:40 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *Lethe Genussversand*

Presseagentur: *Alienus Mediaconsulting*



Tradition im Luzerner Hinterland: Kaffee aus dem Glas

Kaffee ist weitaus mehr als die schwarze Bohne zunächst vielleicht vermuten lässt. Ganze Mythen ranken sich um das einst sehr kostbare Gut, Geschichten voll von Intrigen und Eroberungen, Feldzügen und Missionierungen. Kaffee liefert Stoff für Erzählungen und Lehrstunden. - Doch nicht weniger interessant sind Aspekte zu Geschmack und Gesundheit. Sie stehen in enger Verbindung zu Fragen von Anbau, Verarbeitung und Zubereitung.

Einst Luxusartikel für gut Betuchte und Grundstein Wiener Kaffeehauskultur, pendelt das ehemals schwarze Gold heute zwischen traditionellem Lebensmittel und kultigem Lifestyle-Produkt. Der Siegeszug von allerlei Kaffeehäusern meist amerikanischer Prägung, die mittlerweile auch aus dem hiesigen Stadtbild nicht mehr wegzudenken sind, das umfangreiche Programm an Bildbänden und Rezeptbüchern, sowie die unabdingbare Medienpräsenz auf Kinoleinwand und TV-Bildschirm zeigen die kulturell relevante Funktion des Getränks. Statistisch wäre es noch zu erforschen, aber dem aufmerksamen Blick entgeht kaum, dass Carrie & Co. in allen 6 Staffeln „Sex and the City“ wesentlich öfter mit einem Coffee To Go als einem Cosmopolitan zutage sind. Szene-Cocktails kommen und gehen, aber die heiße Koffeindosis

bleibt von INs und OUTs unberührt – und wer trinkt heute schon noch Cosmopolitan?

Aber Kaffee ist mehr als ein willkommener Koffeinstoß für gestresste Enddreißiger, die auf der Fifth Avenue nach einem Paar Manolo Blahniks Ausschau halten. Längst hat die Aufmerksamkeit für Qualität und Sortenvielfalt ein neues Maß erreicht, und Luxusorten mit geradezu astronomischen Kilopreisen wie der sagenumwobene Jamaica Blue Mountain erfreuen sich bei Kaffee-Aficionados höchster Beliebtheit. Auch mag man sich des Eindrucks nicht erwehren können, die Diskussion des Gesundheitswertes des Koffeinkönigs unter den Getränken habe selten so viele unterschiedliche Blüten getrieben wie zur Zeit. Da liest man unter anderem vom verringerten Risiko für Gallensteine und Diabetes und der positiven Beeinflussung von Leberwerten und Asthma – von den willkommenen Einflüssen auf die Libido ganz abgesehen.

Doch was weiß man wirklich über das Getränk, was man da zu sich nimmt? Das Wissen um die schwarze Bohne beschränkt sich in aller Regel doch auf den willkommenen Koffeinstoß zum Wachwerden oder -bleiben und die (schon begrifflich) untrennbare Kombination von Kaffee und Kuchen. Er steigert Aufmerksamkeit und Konzentration und ist deshalb aus unserem alltäglichen Leben nur noch schwerlich wegzudenken. Dass Kaffee aber zugleich auch ein ganz und gar ungeheures Wissensfeld eröffnen kann, ist nicht unbedingt ein Allgemeingut. Dabei bieten die Hintergründe der Kaffee-Kultur weitaus mehr als man zunächst erwarten mag.

Die Themenbereiche sind vielgestaltig: Geschichte, Herkunft und Anbau alleine bieten bereits ein schier unüberschaubares Spektrum an spannenden Details. Über Kaffee lässt sich also vieles lernen. Aber auch das pure Kaffeetrinken selber kann zum Lernprozess werden. Wie der Weintrinker, so ist auch der Kaffeetrinker ein potentieller Sommelier, und die Schulung von Zunge und Gaumen kann Erfahrungen des Geschmacks hervorrufen, die sich weit von alltäglicher Wahrnehmung abheben.

All diese Aspekte lernt kennen, wer ein Kaffee-Seminar des Nümbrechter Handelsunternehmens Lethe bucht und dort erfährt, was die schwarze Bohne zu Recht so erfolgreich macht. In angenehmer Atmosphäre und an ausgewählten Seminar-Schauplätzen erhält man einen exklusiven Einblick in die geheimnisvollen Welten des Kaffees. Mit einem großen Umfang an Bild- und Filmmaterial, zahlreichen Anekdoten und vor allem natürlich mit ausführlicher Kaffee-Degustation lässt sich Interessantes und Ungewöhnliches lernen zu Themenbereichen wie Botanik, Aroma, Anbau und Wuchsgebiete, über Sorten, Mahlgrade und Röstung, aber auch über Wirkung und medizinische Forschung.

Lethe-Kaffeeseminare sind für Firmen- und Privatkunden gleichermaßen gedacht und werden ab einer Teilnehmerzahl von 10 Personen ausgerichtet. Individuelle Arrangements sind dabei ein selbstverständlicher Service des Hauses.

Lethe Genussversand
Mildsiefen 24
51588 Nümbrecht

Tel. 02293 90 91 65
Gf.: Andreas Ketzmann
email: mail@lethe-genussversand.de
web: www.lethe-genussversand.de

Pressekontakt:

Alienus Mediaconsulting
Gabelsbergerstrasse 1
53119 Bonn

Tel. 0228 90 85 965
Fax 0228 90 85 967

Portrait

Ansprechpartner Presse: Thomas Lenz

News-ID: 73265 • Views: 2316 (Stand: 21.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/73265/Wissen-macht-Genuss-Kaffee-Seminare-aus-dem-Hause-Lethe.html>