

STŘEDOŠKOLSKÁ ODBORNÁ ČINNOST

Obor č. 14: Pedagogika, psychologie, sociologie a problematika vol. času

KÁVA JAKO FENOMÉN DNEŠNÍ DOBY

**Roman Matějek
Zlínský kraj**

Uherské Hradiště, 2020

STŘEDOŠKOLSKÁ ODBORNÁ ČINNOST

Obor č. 14: Pedagogika, psychologie, sociologie a problematika vol. času

KÁVA JAKO FENOMÉN DNEŠNÍ DOBY

Coffee as a today's phenomenon

Autoři: Roman Matějek

Škola: Stojanovo gymnázium, Velehrad, Velehrad 1, 687 06

Kraj: Zlínský kraj

Konzultant: Mgr. Hana Zuntová

Uherské Hradiště, 2020

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem svou práci SOČ vypracoval samostatně a použil jsem pouze prameny a literaturu uvedené v seznamu bibliografických záznamů.

Prohlašuji, že tištěná verze a elektronická verze soutěžní práce SOČ jsou shodné.

Nemám závažný důvod proti zpřístupňování této práce v souladu se zákonem č. 121/2000 Sb., o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších předpisů.

V Uherském Hradišti dne 19. 3. 2020
Roman Matějka

Poděkování

Tímto bych chtěl moc poděkovat mé vedoucí SOČ, Mgr. paní učitelce Zuntové, za její ochotnou pomoc, konzultace v průběhu psaní mé práce, pomoc se šířením výzkumu, a hlavně za její trpělivost s mou disciplínou. Dále patří poděkování panu Lukáši Kaňovskému, Jakubu Hartlovi, Michalu Štecovi, Pavlu Michnovi a Jiřímu Plškovi, kávovým odborníkům, kteří mi poskytli rozhovory pro zpracování praktické části a prohlídky jejich pražírén. Poděkovat bych chtěl také všem mým kamarádům, kteří mi pomáhali se šířením mého výzkumu, celému SGV a Lukáši Petruchovi, který mi poskytnul sdílení výzkumu na stránkách Ponto SVČ SGV. Také děkuji svým kamarádům/spolužákům, kteří mi pomohli si doplnit učivo. Zvláštní poděkování patří i Klárce Pelcové, díky které jsem práci dokázal napsat i přes těžké časy.

Rád bych oplatil výše zmíněným odborníkům jejich laskavost a na základě mé návštěvy těchto míst, bych rád doporučil kavárnu Jizba Luhačovice, jako příjemné a útulné místo s prostředím starší chaloupky, kde si pochutnáte na skvělé výběrové kávě, která je pražená přímo uvnitř. Přátelský a stylový Fčil espresso bar v Uherském Hradišti, kde požitek z výborné výběrové kávy podtrhnou tóny skvěle mixované moderní hudby. Také bych doporučil nákup výběrové kávy v pražírně Coffeespot, kde si vyberete z velkého množství druhů specificky pražených kávových zrn a můžete nahlédnout do modernizované pražicí haly.

Anotace

V mé práci SOČ představuji kávu nejen jako černý nápoj, ale jako důležitou součást našeho života. Tato práce zahrnuje teorii kávového období, ve kterém se lidstvo nachází. Zabývá se historií a vývojem konzumace kávy, popisuje všechny části obchodního řetězce (činitelů) s výběrovou kávou a srovnává jej s kávou komoditní. Cílem práce je představit čtenáři kávu jako fenomén dnešní doby a seznámit jej s rozdílnými vlastnostmi její kvality. V rámci praktické části je vyhodnocen stav konzumace kávy v ČR na vzorku populace a vytvořen informační leták pro běžného konzumenta. Tento leták je určen pro konzumenty, kteří nejsou seznámeni s výhodami konzumace výběrové kávy a její správné přípravy, ale také pro širší veřejnost.

Klíčová slova

Výběrová káva; kávovník; pražení kávy; degustace, espresso; barista; kvalita, konzument.

Annotation

In my work SOČ I present coffee not only as a black drink, but as an important part of our life. This work includes the theory of the coffee period in which humanity is found. It deals with the history and development of coffee consumption, describes all parts of the chain of business (factors) with selective coffee and compares it with commodity coffee. The aim of this work is to introduce coffee to the reader as a phenomenon of our time and to acquaint it with different qualities of its quality. The practical part evaluates the state of coffee consumption in the Czech Republic on a population sample and creates an information leaflet for the common consumer. This leaflet is intended for consumers who are not familiar with the benefits of consuming and making the right coffee, but also for the wider public.

Keywords

Speciality coffee; coffee tree; coffee roasting; tasting, espresso; barista; quality, consumer.

Obsah

1	ÚVOD.....	7
2	KÁVOVÁ HISTORIE.....	8
2.1	Rozšíření kávy do světa	8
2.1.1	Legenda o kávě	8
2.1.2	První káva v Čechách	9
2.1.3	Původ slova káva	9
3	VÝVOJ KONZUMACE KÁVY	10
3.1	První kávová vlna.....	10
3.2	Druhá kávová vlna	11
3.3	Třetí kávová vlna.....	12
3.3.1	Erna Knutsen.....	12
3.3.2	Speciality Coffee Association (SCA)	13
3.3.3	Výběrová káva	13
3.3.4	Komoditní káva.....	14
4	PRVNÍ ČINITEL: PĚSTOVÁNÍ KÁVY	16
4.1	Kávovník.....	16
4.1.1	Coffea arabica	17
4.1.2	Coffea canephora	18
4.2	Sklizeň kávy	18
4.3	Zpracování kávových zrn	19
4.4	Loupání, třídění zrn a vývoz	22
5	DRUHÝ ČINITEL: OBCHOD S KÁVOU	24
5.1	Kávová krize na přelomu tisíciletí	24
5.2	Rozdíly obchodu s komoditní a výběrovou kávou.....	25
6	TŘETÍ ČINITEL: DEGUSTACE KÁVY	28
6.1	SCA degustace a Cup of excellence.....	29
7	ČTVRTÝ ČINITEL: PRAŽENÍ KÁVY	31
7.1	Historie pražení kávy	31
7.2	Umění pražit.....	31
7.2.1	Chemické procesy během pražení	31
7.2.2	Vizuální proces pražení	32
7.2.3	Skladování a balení	33

7.2.4	Bezkofeinová káva.....	33
8	PÁTÝ ČINITEĽ: PŘÍPRAVA KÁVY.....	34
8.1	Mletí kávy	34
8.2	Příprava kávy	35
8.2.1	Extrakce kávového nápoje	36
8.3	Domácí způsoby přípravy kávy	36
8.4	Příprava kávy espresso.....	41
8.4.1	Vznik přístroje	41
8.4.2	Espresso	42
8.4.3	Káva s mlékem.....	43
8.5	Barista	45
9	KÁVOVÁ KULTURA V ČESKÉ REPUBLICE.....	46
10	VÝZKUM KONZUMACE KÁVY V ČR.....	48
10.1	Rozhovory s odborníky na kávu – kvalitativní výzkum.....	48
10.1.1	Lukáš Kaňovský – hlavní barista a pražič v pražárně Jizba Luhačovice	49
10.1.2	Jakub Hartl – kontrolor kvality a nákupčí kávy ve společnosti La Boheme Cafe 50	
10.1.3	Michal Štec – hlavní barista ve společnosti Rebelbean.....	51
10.1.4	Pavel Michna – pořadatel kávových degustací a přednášek.....	52
10.1.5	Jiří Plšek – hlavní pražič v pražárně COFFEESPOT	52
10.2	Výzkum konzumace kávy – kvantitativní výzkum	53
10.2.1	Závěr výzkumu	80
11	Závěr	82
12	Seznam použité literatury	84
13	Seznam použitých internetových zdrojů.....	85
14	Seznam obrázků a tabulek	87
15	Příloha 1: Dotazník pro výzkum konzumace kávy v ČR.....	90

1 ÚVOD

Téma káva jsem si zvolil z důvodu toho, že kávu jako fantastický nápoj obdivuji a chtěl jsem se dozvědět o ní ještě více informací. Navíc je káva v dnešní společnosti jeden z nejnámějších nápojů, který je pro většinu lidí denním rituálem, bez kterého by si neuměli představit život. V dnešní době se i v České republice stále více objevují nové lokální pražírny kávy a přibývá čím dál více moderních kaváren, ty praží a připravují výběrovou kávu, jelikož stoupá náročnost spotřebitelů na kvalitu nejen v kavárnách, ale i na kávu připravovanou v domácím prostředí. Mnoho konzumentů a provozovatelů podniků se tak ztrácí v množství informací a táže se, co může považovat za opravdu kvalitní kávu.

Na základě tohoto popisu si pokládám výzkumnou otázku. Jaký je stav konzumace kávy v České republice?

Stanovuji si tyto hypotézy:

1. Kvalita kávy je přednější než její tržní cena.
2. U většiny populace ČR stále panuje nevědomí nebo nejistota o nákupu a přípravě kvalitní výběrové kávy.
3. Trend konzumace kávy v ČR narůstá kvantitativně.

Mým záměrem je tyto hypotézy o konzumaci výběrové kávy v Česku, na základě získaných informací z výzkumu, prokázat nebo vyvrátit a predikovat vývoj stavu konzumace kvalitní kávy v ČR.

Pro dosažení mého cíle budu čerpat z knižních a internetových zdrojů. V teoretické části definuji vývoj konzumace kávy v rámci tří kávových vln. Podrobně vysvětlím, proč záleží na všech částech řetězce s výběrovou kávou, a představím několik způsobů přípravy kávového nápoje. V praktické části budu vycházet z dat svého výzkumu konzumace kávy v ČR a subjektivních pohledů několika odborníků v oblasti kávy. Na závěr vytvořím informační leták s popisem a ukázkou správných kávových receptur, s popisem rozdílů Arabiky a Robusty. Také bude obsahovat soupis důvodů proč konzumovat výběrovou kávu.

2 KÁVOVÁ HISTORIE

2.1 Rozšíření kávy do světa

Původně divoce rostoucí keře kávovníku pocházejí z oblasti dnešní Etiopie tzv. Afrického rohu. V těchto oblastech afrických tropických pralesů lidé vědomě poznali vlastnosti a účinky kávy a odtud se také káva dostala na Arabský poloostrov.¹ Poprvé se začala šířit od roku 1200, díky obyvatelům Jemenu. Později byla kávová zrna vyvážena na lodích do Osmanské říše. Pěstování kávovníku v arabské oblasti dnešního Jemenu, bylo rozšířeno již před rokem 1454. Avšak stále panují rozdílné názory na to, kdy se kávovník začal organizovaně pěstovat. V celé oblasti orientu se poté káva stala oblíbeným nápojem až v 16. století roku 1555, kdy byl Jemen připojen k Osmanské říši a Osmané započali obchody s kávou s okolními významnými městy.² Stejně jako v Číně čaj, byla káva brána jako velmi cenné zboží. Nejčastějšími vývozci z arabských zemí byli kočovní obchodníci s povolením prodeje kávy. Koncem patnáctého století byla kávová zrna převezena do Egypta a odtud do Sýrie. Po dobytí Egypta Turky v roce 1517 se dostala i do Cařihradu (dnešního Istanbulu).³ Na konci 17. století byla kávová semena odvezena do východní Indie, kde pěstování kávy nebylo příliš populární.⁴ „Indický kávový průmysl vděčí za svou existenci hlavně britským kolonialistům, kteří v 19. století vyvinuli organizovaný plantážnický systém pěstování kávovníků.“⁵ První zámořská plantáž existovala v Indonésii na ostrově Jáva, kde pěstování kávy rozšířili holandské kolonizátory. Zdejší půda bohatá na živiny díky vulkanickému původu ostrova byla ideální pro pěstování kávovníku.⁶ V Brazílii byl první kávovník zasazen v roce 1727, poté co byl ukořistěn, portugalským poručíkem Franciscou de Melo Palhetem, z Francouzské Guyany. V roce 1615 mladý cestovatel z Benátek Pietro della Valle dopravil první zrnka kávy z Cařihradu do Itálie. V minulosti byli největšími rivaly v obchodování s kávou Italové a Holanďané. Benátčané jako skvělí obchodníci velmi napomáhali importu kávových zrn, jelikož se jednalo o velmi výnosný obchodní artikl. Nicméně Holanďané mají největší zásluhu na představení kávovníku v Evropě a aktivním podílení se na kultivaci kávovníků v Asii.⁷

2.1.1 Legenda o kávě

Jako povzbuzující a osvěžující nápoj je káva známá již přes tisíc let. Nejznámější legenda je tradována a různě interpretována již od 15. století. Vypráví o arabském pastýři Kaldim, jehož stádo koz se páslo na kávovníkovém keři. Později se u stáda projevila značná aktivita, divokost, bujnost a kozy se staly neovladatelnými. Na základě několika denního pozorování

¹ DUFEK, Oldřich. *Káva známá i neobyčejná*. 1. Vyd. Čestlice, 2000. 61 s. ISBN 80-85936-32-1.

² AUGUSTÍN, Josef. *U kávy o kávě a kávovinách*. 1. Vyd. Brno, 2016. 358 s. ISBN 978-80-7462-850-4.

³ AUGUSTÍN, Josef. *U kávy o kávě a kávovinách*. 1. Vyd. Brno, 2016. 358 s. ISBN 978-80-7462-850-4.

⁴ *Historie kávy* [online]. ČR: Výborná káva, [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.vybornakava.cz/>

⁵ AUGUSTÍN, Josef. *U kávy o kávě a kávovinách*. 1. Vyd. Brno, 2016. 358 s. ISBN 978-80-7462-850-4.

⁶ *Historie kávy v kostce* [online]. ČR: Kávovník, [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.kavovnik.cz/clanky/historie-kavy-v-kostce/>

⁷ AUGUSTÍN, Josef. *U kávy o kávě a kávovinách*. 1. Vyd. Brno, 2016. 358 s. ISBN 978-80-7462-850-4.

bylo podle pastýře zjištěno, že příčinou jsou červené bobule. Údajně plody keře sám vyzkoušel a povzbuzující účinky ho velmi překvapily. Se svým zajímavým poznáním se svěřil opatovi kláštera, který keř považoval za ďáblovu dílo a jeho plody hodil do ohně. Avšak příjemná vůně opata donutila plody vytáhnout z ohně. Uvařil z nich odvar. Po jeho konzumaci bylo rozhodnuto, že nápoj bude podáván mnichům při dlouhých nočních modlitbách.⁸

2.1.2 První káva v Čechách

Po porážce Turků v Bitvě u Vídně v roce 1683 našla rakouská vojska v tureckém ležení spousty *žoků*⁹ dosud neznámých zelených zrn. O část této kořisti se přihlásil polský šlechtic Georg Franz Kolschitzky, který byl tlumočnickem orientální obchodní společnosti. Věděl tedy, že se jedná o kávová zrna a později je využil pro přípravu a prodej kávy ve Vídni. Část nálezů byla převezena do Jindřichova Hradce, Prahy a Brna.¹⁰

2.1.3 Původ slova káva

Slovo káva bylo odvozeno z arabského významu „gahwah“, toto slovo znamená vzrušení a sílu. Arabové v 17. století takto označovali jakékoliv druhy nápojů rostlinného původu, proto se káva někdy nazývá jako „arabské víno.“ Jelikož Korán muslimům zakazuje pít alkohol, stala se káva pro lidi muslimského vyznání velmi populární. „*V různých jazycích a nářečích se můžeme setkat s rozličnými slovními podobami jako „caova“, „kahvah, cahue, cavee, kahveh apod. Pro kávový plod existovalo v africkém a arabském dialektu označení „bun.“* V češtině se poprvé slovo objevilo v Jungmannově slovníku v roce 1669 jako „káwa.“

⁸ AUGUSTÍN, Josef. U kávy o kávě a kávovinách. 1. Vyd. Brno, 2016. 358 s. ISBN 978-80-7462-850-4.

⁹ *žok* – tkaný pytel větších rozměrů, slouží pro přepravu kávy, v dnešní době pojme 60–69 kg kávových zrn.

¹⁰ AUGUSTÍN, Josef. U kávy o kávě a kávovinách. 1. Vyd. Brno, 2016. 358 s. ISBN 978-80-7462-850-4.

3 VÝVOJ KONZUMACE KÁVY

Vývoj konzumace kávy se v dějinách lidstva dělí do tří vln. První vlna trvala od objevení kávových zrn až do 60. let 20. století, druhá vlna se řadí do období 60.-90. let 20. století, třetí vlnu vnímá lidstvo zhruba posledních 40 let. S tímto rozdělením se mezi odborníky často shledáme, je důležité nejen proto, že popisuje vývoj kávové kultury, ale i pro pochopení současného dění. V českém prostředí se s ním nesetkáme tak často. Pro další vývoj mé práce je nejvíce důležitá třetí kávová vlna, jelikož vycházím z jejího přínosu.¹¹

3.1 První kávová vlna

První věrohodný materiál o kávě a kávovníku v Evropě byl napsán německým lékařem a přírodovědcem Leonhardem Rauwolfem roku 1582, jednalo se o jeho cestopis, který vzniknul na základě jeho cesty do Levanty (východní oblast středomoří). Druhým člověkem, díky němuž byla Evropa informována o kávě, byl botanik, lékárník a lékař Prospero Alpini. Rostlina kávovníku byla popsána v jeho spise „Rostliny v Egyptě.“¹² Káva byla během 15. století kultivována na území Jemenu, do Evropy byla převezena poprvé z Etiopie. Jemen tedy lze označit jako první zemi, kde byl kávovník poprvé pěstován, jako zemědělská plodina.¹³ Nejvíce byla v té době konzumována Súdánem, mystickými vyznavači islámu. Tito lidé kávová zrna poté rozšířili na území celé Arábie, nápoj se stal součástí každodenního života. Kolem roku 1550, byla v Konstantinopoli otevřena první kavárna. Zde se kávový nápoj podával silně kořeněný. Evropané byli nejprve k hořkému exotickému nápoji velmi skeptičtí, káva byla považována za dílo ďábla a nápoj nevěřících. Na papeže Klementa VIII. byl vyvíjen velký nátlak, aby nápoj zakázal, ten však nápoj sám ochutnal a chutí byl velmi ohromen, popřel původ nápoje v rukou Satana a prohlásil kávu za křesťanský nápoj. Později v 17. století začala nabývat na popularitě. Především byla nápojem vyšší vrstvy společnosti a v lékárnách byla prodávána jako medicína. Poptávka po ní stoupala a vlády evropských zemí začali zkoumat, kde ve svých koloniích by mohli založit pěstitelské oblasti. Nastalo zvýšení její produkce. V průběhu 18. století již byla káva, jako cenná plodina i nápoj, známá téměř po celém světě a stala se také dostupnějším zbožím. Po objevu parního stroje a industriální revoluci v 19. století prudce stoupl její pěstování ve střední Americe, tím klesla její cena. Stala se tak dostupným nápojem pro všechny vrstvy společnosti.¹⁴ První kávová vlna může být tedy charakterizována začátky produkce a konzumace kávy, jejím rozšířením ve světě a zpřístupněním rozmanitým společenským vrstvám.

¹¹ SKEIE, T. Norway and Coffee. [online]. US: The Flamekeeper - Newsletter of the Roaster's Guild, 2003 [cit. 2020-02-28].

Dostupné z: https://web.archive.org/web/20031011091223/http://roastersguild.org/052003_norway.sht ml

¹² AUGUSTÍN, Josef. *U kávy o kávě a kávovinách*. 1. Vyd. Brno, 2016. 358 s. ISBN 978-80-7462-850-4.

¹³ HOFFMANN, James. *The World Atlas of Coffee: From Beans to Brewing – Coffees explored, explained and enjoyed*. Londýn: Octopus Publishing Group Ltd, 2014. ISBN 978-1-84533-787-2.

¹⁴ PENDERGRAST, Mark, *Uncommon Grounds; The History of Coffee and How It Transformed Our World*. 2. Vyd. New York: INGRAM PUBLISHER SERVICES US, 2019. ISBN 978-1-54169-938-0.

3.2 Druhá kávová vlna

První a druhá kávová vlna se navzájem prolínají, ale její začátek se datuje od 60. let 20. století, kdy byla káva konzumována všeobecně, její kvalita nebyla příliš valná a po druhé světové válce se objevovala převážně v instantní podobě.¹⁵ Jedním nejsignifikantnějších rysů druhé kávové vlny je patent, Luigiho Bezzeri a Desideria Pavoni, přípravy kávy espresso z roku 1906, pro Itálii to byl důležitý zlomový bod konzumace kávy.¹⁶ Důsledkem této události byl vznik kávových barů v Londýně, New Yorku, San Franciscu. Západní obyvatelé byli spíše zvyklí na přípravu instantní nebo zalévané kávy a nevěnovali espressu mnoho pozornosti, považovali jej za zbytečný rozmar. Velkým rizikem pro kávovou kulturu v 70. a 80. letech byly obavy o zdravotní rizika užívání kofeinu, který mohl údajně způsobovat onkologická onemocnění. Reakcí byla řada studií, která vyvrátila možná nebezpečí, i tak pověst kávy utrpěla značné rány.¹⁷ Situace se zlepšila začátkem prvních kávových řetězců. Nejznámějším je společnost Starbucks, která svou první kavárnu založila v roce 1971 v Seattlu. Na počátku si majitelé zakládali na kvalitě kávy, čerstvém pražení a etickém přístupu. V roce 1982 byl do společnosti přijat vizionář Howard Schultz (*1953), který později založil podnik Il Giornale a v roce 1987 společnost Starbucks zakoupil. Později společnost dala přednost kvantitě před kvalitou

a Starbucks se tak stala mezinárodní obchodním řetězcem. Schultz se neustále snažil otevírat nové pobočky a více automatizovat přípravu kávy. Káva, která se pražila ve společnosti, byla stejná pro všechny její pobočky, tím došlo ke zvýšení homogenity chuti kávy, která se ve Starbucks připravovala. Díky této firmě také byla zavedena nová kávová terminologie receptur, které se rozšířily do celého světa. Nápoje jako *cappuccino* nebo *latte machiatto* byly známé pouze v prostředí Itálie a okolních států.¹⁸ Druhá kávová vlna přinesla světu nové způsoby přípravy kávy, Arabika se začala upřednostňovat, před méně kvalitní Robustou, rozvinula se znalost terminologie nejrůznějších kávových receptur, ale také upadla jakákoliv naděje v prožitek rozdílných chutí kávového nápoje.¹⁹ Obecně by mohlo být řečeno, že druhá vlna ukázala mnoho informací. Lidé zjistili, jak ji můžou pražit a jakými různými způsoby ji lze připravovat. Více se rozšířilo pěstování a využívání Arabiky. Objevily se také názory, že Starbucks započal zájem o „kvalitní“ kávu. Ano, ve své podstatě se zájem o kávu zvýšil, ale z názorů autora vyplývá, že díky Starbucks lidé byli zvyklí pít stále stejně chutnající kávu. Z kávových zrn se jednoduše stala obchodní komodita a jejich pravá hodnota nebyla doceněna. Tyto důvody připravily vstup do období třetí kávové vlny.

¹⁵ POZOS-BREWER, Rose. *Coffee shops: Exploring Urban Sociability and Social Class in the Intersection of Public and Private Space*. [online] USA: B.A. Thesis, Swarthmore College, 2015. Dostupné z: https://www.researchgate.net/publication/328280966_Coffee_Shops_Exploring_Urban_Sociability_and_Social_Class_in_the_Intersection_of_Public_and_Private_Space

¹⁶ *Vymyslel kávovar a slovo espresso* [online]. ČR: iDNES.cz, [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: https://www.idnes.cz/bydleni/spotrebice/kvalitni-kavovar.A150514_124048_spotrebice_web

¹⁷ PENDERGRAST, Mark, *Uncommon Grounds; The History of Coffee and How It Transformed Our World*. 2. Vyd. New York: INGRAM PUBLISHER SERVICES US, 2019. ISBN 978-1-54169-938-0.

¹⁸ *Historie společnosti Starbucks* [online]. ČR: Starbucks, [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: https://www.starbuckscoffee.cz/media/SBXCZ-StarbucksCompanyTimeline_tcm75-26175.pdf

¹⁹ Parker, Scott F. a AUSTIN, Michael W., *Coffee - Philosophy for Everyone*. Londýn: John Wiley and Sons Ltd, 2001. ISBN 978-1-44433-712-9

3.3 Třetí kávová vlna

Třetí kávová vlna se nedá považovat jako odborný termín, ale jako reakce „kávových nadšenců“ na komercializaci a homogenitu kávové konzumace během druhé vlny. Poprvé se termín objevil v roce 2002 v článku Trish Rothgebové z americké společnosti Wrecking ball of coffee roasters v newsletteru od Roasters Guild – The Flamekeeper. V jejím textu byly definovány tři éry kávy jako „vlny,“ důsledkem popisu je třetí vlna, která se stala hlavním tématem.²⁰ Jedná se o současné hnutí, káva je brána jako umění, je zkoumána na všech úrovních svého zpracování. Základem je experiment v každém odvětví zpracování, vyhýbání se určeným postupům a hodnotám, přístup k testování nových způsobů, na jejímž základě mohou vzniknout nová chuťová díla.²¹ Nejdůležitějším přínosem této vlny je *speciality coffee* – výběrová káva, která je hodnocena Speciality Coffee Association (SCA). Hlavním znakem je větší chuťový požitek z kávy, prožití chuťových rozdílů nejrůznějších odrůd kávovníku díky regionům, kde jsou pěstovány. Součástí této vlny je také pojem *direct trade* – přímý obchod. Tedy pouze přímý kontakt mezi farmářem nebo farmářskou společností a pražírnu. V tomto případě může každá strana vyslovit, co od obchodu očekává, nastolit si podmínky a vytvořit výslednou smlouvu. Pěstitel tím pádem dostane více peněz za kvalitu kávy, kterou jsou pražírny ochotny platit. Tím se zlepšují životní podmínky farmáře a jeho motivace k neustálému zlepšování.²² Díky třetí kávové vlně vznikly kavárny a espresso bary, které pracují pouze s výběrovou kávou. Třetí vlna změnila celou teorii pražení kávy. Od silně tmavého pražení, které přináší hořkou a hutnou chuť, se pražiči spíše snaží, aby vynikla podstata pěstování a opravdová chuť kávových zrn. Proto jsou pražena tak, abychom v chuti mohli cítit tóny ovoce, zeleniny, sladkostí, a dokonce i bylinek. V neposlední řadě se dostalo do širokého povědomí společnosti povolání barista, odborník na přípravu kávy, který dnes musí umět ovládat více způsobů přípravy kávy než jen espresso.²³

3.3.1 Erna Knutsen (1921 – 2018)

Erna Knutsen pochází z Norska, odkud ve 20. století emigrovala do Spojených států. Pracovala jako sekretářka pro společnost dovážející kávu a koření v New Yorku. Její cit pro kávu a nadšení ji dovedly k události, která započala velké změny. V roce 1978, na konferenci kávy v Montreuil v Paříži, paní Knutsen vytyčila rámec pěstování výběrové kávy. Svým proslovem popsala revoluční koncepci zpracování kávy a důležitých článků kávového průmyslu. Poučila posluchače, jaký vliv má na chuť kávy její pěstování, chemické složení

²⁰ SKEIE, T. *Norway and Coffee*. [online]. US: The Flamekeeper - Newsletter of the Roaster's Guild, 2003 [cit. 2020-02-28]. Dostupné z:

https://web.archive.org/web/20031011091223/http://roastersguild.org/052003_norway.sht ml

²¹ Pozos-Brewer, Rose. *Coffee shops: Exploring Urban Sociability and Social Class in the Intersection of Public and Private Space*. [online] USA: B.A. Thesis, Swarthmore College, 2015. Dostupné z: https://www.researchgate.net/publication/328280966_Coffee_Shops_Exploring_Urban_Sociability_and_Social_Class_in_the_Intersection_of_Public_and_Private_Space

²² Parker, Scott F. a AUSTIN, Michael W., *Coffee - Philosophy for Everyone*. Londýn: John Wiley and Sons Ltd, 2001. ISBN 978-1-44433-712-9

²³ HOFFMANN, James. *The World Atlas of Coffee: From Beans to Brewing – Coffees explored, explained and enjoyed*. Londýn: Octopus Publishing Group Ltd, 2014. ISBN 978-1-84533-787-2

půdy a mikroklima. Vysvětlila, že kávová zrna různých pěstitelů z odlišných regionů disponují jedinečným chuťovým složením. Její ideou bylo zavést sledování kávy po celou dobu jejího putování až po přípravu, chtěla také zachovat její identitu. Proces nazvaný jako sledovatelnost. Její koncepce je ve své podstatě předchůdcem Fair trade. Bohužel její slova upadla v zapomnění dříve, než je veřejnost přijala. Později pořádala přednášky, kde ovlivňovala vnímání kávy. Svými slovy zdůrazňovala, že káva je produktem, o který je nutno pečovat s láskou a ohleduplností. V roce 1982 se její vize naplnila a s dalšími profesionály v oboru kávy založila Speciality Coffee Association of America (SCAA).²⁴

3.3.2 Speciality Coffee Association (SCA)

V lednu 2017 došlo ke sloučení Speciality Coffee Association of America a Speciality Coffee Association of Europe, která vznikla později, do jedné asociace pro výběrovou kávu.²⁵ Special Coffee Association (SCA) je nezisková členská asociace založená na základech otevřenosti a sdílených znalostí. Členství pěstitelů, baristů a pražičů a dalších na celém světě zahrnuje všechny prvky hodnotového řetězce kávy. SCA funguje jako sjednocující a kontrolní síla v odvětví výběrové kávy a snaží se vylepšovat její kvalitu zvyšováním standardů po celém světě prostřednictvím spolupráce. Hlavním cílem spolupráce je snaha o udržitelnost a spravedlivost kávového řetězce. Soustředí se tedy na přímé obchodování s farmáři, má na starosti obchod s výběrovou kávu, sleduje politické a ekonomické tendence a v neposlední řadě zajišťuje vzdělávání lidí pracujících s výběrovou kávu. Všechny informace čerpá z několika let získaných zkušeností práce s kávou.²⁶

3.3.3 Výběrová káva

Výběrovou kávu lze zakoupit ve specializovaných obchodech nebo pražírnicích, kde je prodávána jako čerstvě upražená. Jedná se o kvalitní kávu, která byla vypěstována pouze díky spolupráci lidí, pro které se kvalita stala nejvyšší prioritou. Pojem výběrová káva ukazuje „cestu“ kávových zrn od farmáře, kterými byla pěstována až po šálek kávy. Specialita může nastat pouze, když všichni, kdo se podílejí na kávovém řetězci, pracují v harmonii a udržují důraz na dokonalost. Výběrová káva musí splňovat řadu důležitých kritérií. Nejvíce záleží na místě, kde byla pěstována, je tomu podobně jako u vína. Chuťový profil kávy je ovlivňován obsahem živin v půdě, mikroklimatem a nadmořskou výškou. Proto také například Arabika z Kolumbie, Brazílie, Indie nebo Etiopie chutná zcela odlišně. Péče farmářů o kávovníkové plantáže je hlavní a první část kávového řetězce. Jejich denním zvykem je ochutnávat jednotlivé vzorky kávových zrn z různých období sběru. Ty jsou porovnávány, hodnoceny a získané informace jsou užitečné pro další pěstování. Důležitým aspektem je sběr, který je u kvalitní kávy nejčastěji ruční. Jen u výběrové kávy probíhá hodnocení a bodování

²⁴ MONTENEGRO, Gloria, CHIROUZE, Christina. *Kávologie*. 1. Vyd. Praha: OMEGA, 2018, 240 s. ISBN 978-80-7390-522-4

²⁵ *Speciality coffee association of America* [online]. US: Wikipedia [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: https://en.wikipedia.org/wiki/Specialty_Coffee_Association_of_America

²⁶ *About SCA* [online]. US: SCA [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://sca.coffee/about>

jednotlivých vzorků zrn.²⁷ Cílem ostatních článků řetězce je dovést kvalitu na úroveň, která výběrové kávě náleží a tím mít respekt k jejímu pěstiteli, což samozřejmě platí i pro běžného konzumenta. V pražírně se rozvíjí charakteristické chutě kávy, jedná se o klíčový děj. Posledním článkem řetězce je barista, který přípravou završí měsíce těžké práce. Výběrovou kávu nelze zakoupit v supermarketech. Mnohdy se zde prodává jen čistá Robusta, navíc je ve většině balení již namletá a zvětralá, tedy ztratila své aroma. Balení výběrové kávy by mělo obsahovat informaci o zemi původu, oblasti, kde byla pěstována, jméno farmy, případně jméno pěstitele. Konzument by měl vědět, jakou metodou byla zpracována a jaký je její chuťový profil.²⁸

Na nejvyšších příčkách kvality se pohybují kávy z různých ostrovů. Nyní vám představím nejnámější z nich. Jamaica Blue mountain je Arabika pěstována na malých plantážích Jamajky. Půda bohatá na minerály a ideální klima s nepatrnými změnami počasí mají vliv na specifickou chuť. Tělo kávy je silné s příjemným květinovým sladkým aroma. Káva Hawaii Kona je pěstována na svazích sopky Mauna Loa na Havaji. Minerální vulkanická půda jí dala její zvláštní chuť. Káva má ovocné tělo a oříškové aroma. Velmi ceněnou a drahou kávou na celém světě je také Kopi luwak v překladu „cibetková káva,“ která pochází pouze z Indonésie. Hlavním faktorem v získávání této kávy je cibetka palmová, která patří mezi šelmovité. Ta se živí kávovými třešněmi, vybírá si jen ty nejkvalitnější. Třešně následně projdou jejím trávicím traktem, kde se dužina stráví. Z jejich trusu se vybírají kávová zrna, která se dále čistí.²⁹

3.3.4 Komoditní káva

Tímto pojmem je charakterizována káva, u které není znám její přesný původ (oblast, farma), ani jméno pěstitele, často se skrývá pod značkou mezinárodní společnosti a jediná informace, kterou může konzument získat je země původu. Nejméně kvalitní komoditní káva sestává ze zrn z velkých špatně ošetřovaných kávovníkových plantáží nebo zbytečných a defektních zrn kvalitní sklizně. Ve většině případů se jedná o silně hořkou přepraženou kávu, jelikož jsou zrna z různých neidentifikovatelných směsí sesypána a silně upražena, aby byla zakryta jejich nedokonalost. Není uvedeno, jakým způsobem byla zpracována a jak dlouho byla naskladněna, tudíž se často stává, že stárnou, ztrácí své aroma a jakékoliv poslední známky kvality³⁰ Velké množství defektních a nekvalitních zrn je farmáři prodáváno překupníkům jako nižší kvalita. „*Všichni farmáři se shodli na tom, že taková káva nejčastěji skončí právě v té instantní.*“ Zrna, která se melou pro výrobu instantní kávy často obsahují defekty nebo příměsi – dřeváka nebo plesnivá zrna, větvičky a kamínky. Komoditní kávu zakoupí konzument v supermarketu, kde se nejčastěji prodává čistá Robusta nebo Arabika, která není nijak více chuťově kvalitní nebo se objevují poměrové směsi Arabiky a Robusty. Pokud jsou zrna dopředu namletá, ztrácí jakékoliv aroma.³¹ Dalším problémem komoditní kávy je stárnutí

²⁷ *What is speciality coffee?* [online]. US: SCA [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://sca.coffee/research/what-is-specialty-coffee>

²⁸ DAVIES VESELÁ, Petra. *Velká kniha o kávě*. Praha: Smart Press, 2018. ISBN 978-80-88244-05-9.

²⁹ VESELÁ, Petra. *Knih o kávě*. 1. Vyd. Praha: Smart Press, 2010, 238 s. ISBN 978-80-8704934-1.

³⁰ *Komoditní káva* [online]. ČR: <https://www.piccoloneexistuje.cz/komoditni-kava>

³¹ DAVIES VESELÁ, Petra. *Velká kniha o kávě*. Praha: Smart Press, 2018. ISBN 978-80-88244-05-9.

zelených zrn, která jsou dlouze předávána prostředníky, díky neefektivnosti logistiky. V krajních případech jsou i rok stará, když dorazí do pražírny. Stárnutí má velký vliv na výsledný produkt pražení a způsobuje zánik aromatických a chuťových látek kávy.³²



Obrázek 1: Běžné kávové zrno vedle defektních. Zdroj: [online] Dostupné z: <http://www.druhykavy.cz/kavovnik/>

³² *Komoditní káva* [online]. ČR: <https://www.piccoloneexistuje.cz/komoditni-kava>

4 PRVNÍ ČINITEL: PĚSTOVÁNÍ KÁVY

V této kapitole jsou představeny dva základní druhy kávovníku, popsán sběr kávových zrn a jejich zpracování.

4.1 Kávovník

Kávovník je velmi rozšířená rostlina, která roste v celém tropickém a subtropickém pásmu. Radíme ho mezi ovocné dřeviny z čeledi mořenovitých (Rubiaceae) a rodu *Coffea*. Na světě existuje 70 registrovaných druhů kávovníku. Pěstuje se asi v 70 tropických a subtropických zemích světa. Jeho výška může být rozdílná, některé, např. divoce rostoucí kávovníky mohou dorůst až 15 metrů, na plantážích však většinou dosahují 3 metrů.³³ Původní rostlina *Coffea arabica* pochází z tzv. Afrického rohu, oblasti dnešní Etiopie, konkrétně z bývalé provincie Kaffa. Etiopská vysočina, která je součástí Velké příkopové propadliny, získala díky geomorfologickým změnám před 100 miliony let jedinečné vlastnosti. Na rozdíl od okolních planin je vysočina svěžejší, vlhčí a vulkanická půda je zde mnohem více bohatá na živiny. Název *Coffea arabica* dostala od otce zoologické a botanické nomenklatury Carla Linné (1707 – 1778)³⁴. Kávovník má drobné bílé květy, z těchto květů rostou oválné plody, které se nazývají kávové třešně. Zajímavostí může být, že dozrávají 9–14 měsíců, což je poměrně dlouhá doba. Navíc kávovníky mohou mít v jednu chvíli jak květy, tak zralé i nezralé plody. Nezralé plody mají zelenou barvu, zralé mají sytě červenou nebo lehce fialovou, u některých odrůd mohou být zralé plody oranžové nebo žluté. V dužině plodu jsou k sobě zrnka otočená plochou stranou. Každé zrnko má speciální vrstvu nazývanou pergamen a pod ní stříbřitou slupku. Na celém světě existují desítky kávovníků, ale nejznámějšími jsou kávovník arabský (*Coffea arabica*) a kávovník statný (*Coffea canephora*)³⁵, který byl objeven na západní straně Velké příkopové propadliny na konci 19. století³⁶. Mnoho experimentů prokázalo, že kávovníku se daří pouze v tropickém pásmu mezi obratníkem Raka (23° 26' severní šířky) a obratníkem Kozoroha (23° 26' jižní šířky). Keř potřebuje vyvážené tropické klima s průměrnou teplotou 20°C. Klima zahrnuje dvě výrazná období – dešťů a sucha. Dalším nezbytným aspektem pro život kávovníku je nadmořská výška, která se pohybuje mezi hodnotami 1000–3500 m. n. m. Avšak geologické složení půdy může nahradit nadmořskou výškou. Jak již bylo zmíněno výše, významné jsou vulkanické půdy, které jsou bohaté na fosfor. Zastíněním jsou kávovníkové keře chráněny před spálením. Na nejlepších plantážích Arabiky jsou vysazovány vyšší stromy. Jejich úkolem je regulovat odpařování vlhkosti v prostředí kávovníku, ochraňovat keře před dlouhodobým UV zářením a zabraňovat prudkému dešti, který by způsobil erozi. Keře tak mohou získat až o 70 % více vláhy než ty,

³³ VESELÁ, Petra. Kniha o kávě. 1. Vyd. Praha: Smart Press, 2010, 238 s. ISBN 978-80-8704934-1.

³⁴ MONTENEGRO, Gloria, CHIROUZE, Christina. Kávologie. 1. Vyd. Praha: OMEGA, 2018, 240 s. ISBN 978-80-7390-522-4

³⁵ ŽÁČEK, Zdeněk. Nad šálkem plným vůně. 1. Vyd. Praha, 1981.

³⁶ MONTENEGRO, Gloria, CHIROUZE, Christina. Kávologie. 1. Vyd. Praha: OMEGA, 2018, 240 s. ISBN 978-80-7390-522-4

kteře rostou na nekřytých plantážích.³⁷ Nemůžeme opomenout příspěvek, jímž je snižování hodnoty CO₂. Světová produkce kávy aktuálně zabírá plochu 10 milionů hektarů. 3,1 milionů hektarů je stále pěstováno na přímém slunci. Pokud by se vysazením vyšších stromů zakřýlo toto zbývající množství kávovníkových plantáží alespoň lehkým stínem, bylo by z atmosféry absorbováno 16 miliard tun CO₂.³⁸ Tři roky od výsadby kávovník většinou začíná kvést a plodit, ale sklizeň je možné považovat za vydatnou až od šestého roku.³⁹



Obrázek 2: Kávovník Zdroj: [online] Dostupné z: <http://www.druhykavy.cz/kavovnik/>

4.1.1 Coffea arabica

Arabika je řazena mezi lepší a kvalitnější kávy. Zhruba 75 % světové produkce je tvořeno tímto kávovníkem. Je náročnější na pěstování a první úroda může být až po šesti letech. Většinou roste v nadmořských výškách 800–2000 m a jeho obsah kofeinu je 0,5–1,4 %. Chuť Arabiky záleží na způsobu zpracování, pražení i přípravy. Ve více případech je cítit chuť ovoce, květů a ořechů.⁴⁰ Nejčastěji ji najdete ve Střední a Jižní Americe, Africe, Indii a na Arabském poloostrově. Původně lidé věřili, že pochází z oblasti Jemenu, a proto ji pojmenovali „arabica“. Zrno je snadno rozeznatelné podle plochého a protáhlého tvaru a zakřivené rýhy uprostřed.⁴¹ Ve 20. století se zvýšil počet oblastí, kde se začala pěstovat, a díky mutaci v novém prostředí vznikly nové odrůdy. Nejznámější je Arabica Typica, což je základní odrůda rozšířená z Jemenu, ze které se vyvinuly odrůdy další. Její kvalita je excelentní. Arabica Bourbon, je vysoce ceněnou odrůdou arabského kávovníku, hojně rozšířená v Jižní Americe, také byla využita k vyšlechtění další odrůd. V posledních letech je

³⁷ MONTENEGRO, Gloria, CHIROUZE, Christina. *Kávologie*. 1. Vyd. Praha: OMEGA, 2018, 240 s. ISBN 978-80-7390-522-4

³⁸ *Shade Coffee* [online]. UK: Oxford Academic, 2014 [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://academic.oup.com/bioscience/article/64/5/416/2754235>

³⁹ AUGUSTÍN, Josef. *U kávy o kávě a kávovinách*. 1. Vyd. Brno, 2016. 358 s. ISBN 978-80-7462-850-4.

⁴⁰ MONTENEGRO, Gloria, CHIROUZE, Christina. *Kávologie*. 1. Vyd. Praha: OMEGA, 2018, 240 s. ISBN 978-80-7390-522-4

⁴¹ VESELÁ, Petra. *Knihy o kávě*. 1. Vyd. Praha: Smart Press, 2010, 238 s. ISBN 978-80-8704934-1.

velmi populární a žádanou kávou Arabica Geisha, která byla objevena v jihozápadní Etiopii v kraji Gescha a rozšířena do Jižní Ameriky. Její chuť je jemná a nasládlá.⁴²

4.1.2 Coffea canephora

Kávovník statný pochází ze střední oblasti Afriky z povodí řeky Kongo a jeho uměle vypěstovaná odrůda Robusta patří mezi levnější a mnohem méně kvalitní kávy, často je také označována jako „supermarketová káva.“ Roste v nadmořských výškách 100–900 m. Ideálem k jejímu pěstování je teplejší a stabilnější klima. Kávovník je mnohem méně náročný na pěstování oproti arabice a také odolnější vůči nepříznivým podmínkám. Obsah kofeinu u Robusty je 1,8–4 % její chuť je nezaměnitelná a charakteristicky hořká, někdy i zemitá a bramborová. Není tedy tak luxusní v aromatickém požitku jako Arabika. Zrnko Robusty poznáme podle zaobleného tvaru a rovné rýhy uprostřed. Kvalitněji pěstovaná zrna se používají k míchání kávových směsí. Méně kvalitní k výrobě instantní kávy.⁴³



Obrázek 3: Arabica a Robusta Zdroj: [online] Dostupné z: <http://www.vitalia.cz/clanky/je-Arabika-lepsi-kava-nez-Robusta/>

4.2 Sklizeň kávy

Na některých plantážích volí ke sběru kávy tradiční a původní způsoby, v jiných lokalitách využívají nejmodernější techniky k rychlejšímu posbírání plodů. Sbírání ručním způsobem zabere podstatně více času, avšak ručně sbíraná káva je kvalitnější, samozřejmě také dražší. Během sběru sběrači nepoškodí kávovníky a zamezí nasbírání špatných neuzrálých plodů, které mohou zkazit celou sklizeň. Tato metoda je využívána hlavně ve Střední a Jižní Americe, Etiopii, Keni a Indii. Další možnost sběru kávy se nazývá *stripping*. Česky bychom ji nazvali česání. Sběrači uchopí celou větev osetou plody, začnou u kmene a až po okraj větve strhnou všechny plody najednou do košů. Nevýhodami této metody je menší šetrnost ke kávovníku a následné třídění plodů na zralé a nezralé. Strippingem se sbírají kávové plody v Brazílii. Poslední způsob je možné využívat pouze na plantážích v nižších nadmořských

⁴² ŽÁČEK, Zdeněk. *Nad šálkem plným vůně*. 1. Vyd. Praha, 1981.

⁴³ VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě*. 1. Vyd. Praha: Smart Press, 2010, 238 s. ISBN 978-80-8704934-1.

výškách, kde je rovná půda. Stroj na sběr plodů je podobný kombajnu, má radlice po stranách svisle dolů, jezdí přes kávovníky a strhává všechny třešničky i s listy. Způsob je velice nešetrný ke kávovníkům, levný a rychlý. Nejvíce využíván v Indonésii a na plantážích s komoditní kávou⁴⁴ Existují i specifické druhy sběru, jako například pozdní sběr kávových bobulí, jenž je zaměřen na změnu chuti u kávových zrn. Ta se nechávají na kávovnících až do úplného dozrání, kdy se na povrchu bobulí vytvoří vzácná plíseň, jejímž působením nastává štěpení cukrů.⁴⁵ Kávovníkové plody však nemusí sbírat pouze lidé, ale i zástupci živočišné říše. Nejznámějším konzumentem bobulí je již zmiňovaná cibetka palmová, která patří mezi šelmovité. Živí se kávovými třešněmi, vybírá si jen ty nejkvalitnější a po strávení se z jejich trusu vybírají kávová zrna, která se dále čistí a poté následně zpracovávají.⁴⁶

4.3 Zpracování kávových zrn

Zpracování kávy má velký vliv na cenu a chuť kávy. Každý ze způsobů zpracování se liší svou náročností a provedením. Zde jsou popsány ty nejznámější.

Metoda suchá (natural, dry-processed)

Suchá metoda je nejjednodušší a finančně nejméně náročná. Jedná se o tradiční metodu zpracování, ihned po sběru probíhá až jeden měsíc dlouhé sušení kávových třešní, které je třeba obracet za účelem rovnoměrného sušení.⁴⁷ Na noc jsou plody přikrývány, aby se k nim nedostala externí vlhkost. Po vysušení na vlhkost kolem 10–11 % se mechanicky loupou a zrna jsou tříděna podle velikosti a kvality. Cukernaté látky ze slupky během měsíce pronikají dovnitř zrněk. Ve výsledku má káva sladkou, čokoládovou a oříškovou chuť. Po oloupaní zrna odpočívají jeden až dva měsíce⁴⁸

⁴⁴ AUGUSTÍN, Josef. *U kávy o kávě a kávovinách*. 1. Vyd. Brno, 2016. 358 s. ISBN 978-80-7462-850-4.

⁴⁵ AUGUSTÍN, Josef. *U kávy o kávě a kávovinách*. 1. Vyd. Brno, 2016. 358 s. ISBN 978-80-7462-850-4.

⁴⁶ VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě*. 1. Vyd. Praha: Smart Press, 2010, 238 s. ISBN 978-80-8704934-1.

⁴⁷ VÁŇA JIRKŮ, Tereza a PLŠEK, Jiří. *Lexikon kávy: ...prostě milujeme kávu*. 1. Vyd. Brno, 2017. 71 s. ISBN 978-80-264-1480-3.

⁴⁸ VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě*. 1. Vyd. Praha: Smart Press, 2010, 238 s. ISBN 978-80-8704934-1.



Obrázek 4: Suchá metoda. Zdroj: [online] Dostupné z: <https://www.coffeespot.cz/zpusoby-zpracovani-kavy>

Mokrý zpracování (fully-washed, wet-processed)

Technicky je tato metoda velmi náročná, avšak chuť takto zpracované kávy je čistší a hodně jemná. „*Plně vystihuje a podtrhuje původ a odrůdu dané kávy.*“ Nejprve sklizené třešně plují kanálem s vodou, kde se oddělí zralé a nezralé plody, které plavou na povrchu. V loupačce se třešně zbaví slupky a následně plují do *fermentačních nádrží*,⁴⁹ kde se odděluje dužina od zrn. Zrna se poté několikrát promývají a suší.⁵⁰ Fermentace je proces známý jako kvašení, při němž enzymy a mikroorganismy uvolňují zbývající lepkavou vrstvu zrna. Délka procesu může trvat až 36 hodin. Nesmí být však příliš dlouhý, protože by zrna mohla začít hnit. Následně se zrna dva týdny suší horkým vzduchem nebo sluncem na betonových plochách. Opět je důležité rovnoměrné prosychání a zakrývání během noci. Na jeden kilogram kávy se při tomto způsobu zpracování spotřebuje až 100 litrů vody. Káva má jemnou ovocnou, květinovou příchuť a je kyselejší.⁵¹

⁴⁹ *fermentační nádrž* – nádoba, ve které probíhá proces fermentace – kvašení

⁵⁰ VÁŇA JIRKŮ, Tereza a PLŠEK, Jiří. *Lexikon kávy: ...prostě milujeme kávu.* 1. Vyd. Brno, 2017. 71 s. ISBN 978-80-264-1480-3.

⁵¹ VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě.* 1. Vyd. Praha: Smart Press, 2010, 238 s. ISBN 978-80-8704934-1.



Obrázek 5: Mokrý metoda. Zdroj: [online] Dostupné z: <http://www.coffeespot.cz/zpusoby-zpracovani-kavy>

Polopromyté zpracování (*semi-washed, honey*)

Stejně jako u mokré metody nejprve kávové třešně putují vodním kanálem, kde proběhne selekce zralých a nezralých plodů. Vytríděné plody putují do loupacích strojů, kde jsou zbaveny vrchní slupky a části dužniny. Takto oloupaná zrna se nechávají schnout v pergamenové slupce a dužině na betonových plochách nebo *afrických postelích*.⁵² Metoda je velice náročná, jelikož je potřeba zrna neustále prohrabovat, někdy i po 15 minutách. Cukry ve zbylé dužnině fermentují a zrna by mohla začít plesnivět. Po usušení jsou zrna zbavena dužniny nebo na nich část zůstává. Výsledná chuť je jemná, méně kyselější, má výrazné tělo a sladká, protože cukry mají čas se uvolnit do zrn.⁵³



Obrázek 6: Metoda honey. Zdroj: [online] Dostupné z: <http://www.coffeespot.cz/zpusoby-zpracovani-kavy>

Další metody

⁵² *africká postel* – dřevěná konstrukce potažená látkou, na níž se suší káva

⁵³ VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě*. 1. Vyd. Praha: Smart Press, 2010, 238 s. ISBN 978-80-8704934-1.

Metoda, která si také zaslouží pozornost, se nazývá „monsooning“ neboli „monzunování.“ Vznikla náhodou během dlouhých přeprav kávy z Indie do Evropy na lodích, kdy ještě nebyl vystavěn Suezský průplav. Přepravovaná kávová zrna získala specifické zabarvení a změnila se jejich chuť. Pro dosažení podobných výsledků se v Indii rozhodli využít monzunových větrů během května a června. Káva se uloží ve větraných skladech na pobřeží a nechá se vystavena přírodním vlivům několik měsíců, kdy je provzdušňována a promíchávána. Poté se balí do pytlů, které jsou opět vystaveny monzunu.⁵⁴

4.4 Loupání, třídění zrn a vývoz

Jakmile jsou zrna usušena, nastává *reposo* – období 1–2 měsíců, kdy káva odpočívá. Před vývozem některých kávových zrn se z nich odstraňuje pergamenová slupka. Ta se loupe ve speciálních loupacích strojích, které fungují na principu tření a odírání. Důležité je taky zrna protřídit. Dělí se podle kvality zpracování, nadmořské výšky, velikosti a eventuálně i podle tloušťky. Výjimkou jsou *perlová zrna*,⁵⁵ která jsou obecně známá jako kvalitnější, jelikož zrály delší dobu. Během třídění se odstraňují i vadná zrna a škodlivý materiál (kamínky, sklo). Po úpravách přichází na řadu ochutnání jednotlivých várek zelených zrn.⁵⁶ Roční export zelené kávy do celého světa se pohybuje mezi 6–7 miliony tun. Transport je velmi riziková část kávového průmyslu, jelikož jsou zrna ohrožena vnějšími vlivy, mohou být napadena škůdci, navlhnout nebo začít plesnivět. Doprava je v nejvíce případech lodní někdy letecká.⁵⁷ Káva se přepravuje v jutových pytlech, které jsou prodyšné, dražší možností je použití vakuových vložek uvnitř jutových pytlů, zrna jsou tak uchována před vnějšími vlivy. Dnešní žok představuje 60 kg kávových zrn. Jeden běžný kontejner obsahuje zhruba 250 žoků. Letecká doprava je dobrou možností, ale cenový tarif se počítá na kilogram kávy, což velmi zvyšuje cenu.⁵⁸

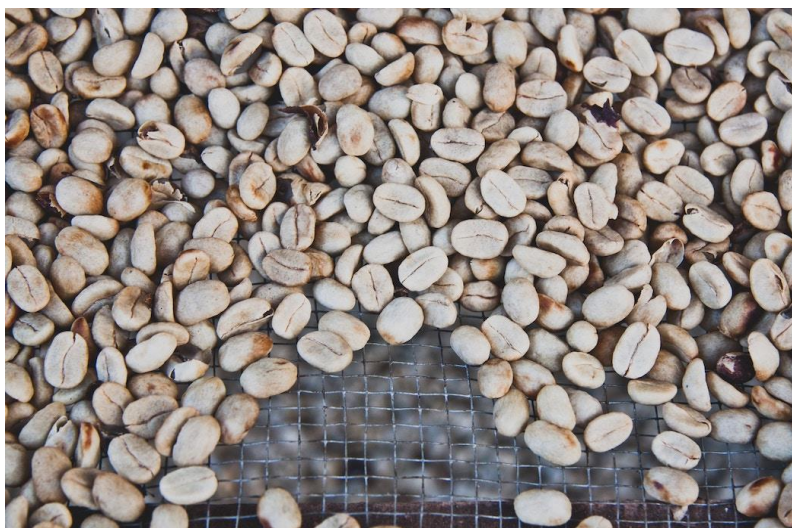
⁵⁴ Zpracování kávy [online]. ČR: Rodinná káva, [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.rodinnakava.cz/page/zpracovani-kavy/13>

⁵⁵ *perlové zrno* – jsou větší a zralejší než ostatní zrna, uvolnilo se do nich více cukernatých látek a jejich chuť je obsáhlejší

⁵⁶ VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě*. 1. Vyd. Praha: Smart Press, 2010, 238 s. ISBN 978-80-8704934-1.

⁵⁷ DAVIES VESELÁ, Petra. *Velká kniha o kávě*. Praha: Smart Press, 2018. ISBN 978-80-88244-05-9.

⁵⁸ MONTENEGRO, Gloria, CHIROUZE, Christina. *Kávologie*. 1. Vyd. Praha: OMEGA, 2018, 240 s. ISBN 978-80-7390-522-4



Obrázek 7: Usušená a oloupaná zrna. Zdroj: [online] Dostupné z: [http: https://caprea-cafe.cz/nezarazene/sklizen-kavy/](http://https://caprea-cafe.cz/nezarazene/sklizen-kavy/)

5 DRUHÝ ČINITEL: OBCHOD S KÁVOU

Celkový obrat obchodu s kávou za jeden rok představuje neuvěřitelných 1400 miliard Kč. Celosvětový obchod ovládá několik nadnárodních společností, které mají více než 96% podíl na trhu s praženou komoditní kávou.⁵⁹ Nejznámějšími společnostmi jsou Mondeléz International (káva Carte Noire, Dadák, Jacobs, Maxwell house, Tassimo) Nestlé (káva Nescafé, Nespresso, Dallmayr, Dolce Gusto, Mövenpick), Sara Lee (káva Douwe Egberts) a Maxingvest AG (káva Tchibo, Jihlavanka, Davidoff Café, Eduscho). Do tohoto podílu se řadí i komoditní káva, která putuje do malých regionálních pražírén a značkových společností, jakou jsou například Lavazza, Kimbo, Illy nebo Segafredo. Trh s výběrovou kávou tvoří cca kolem 3 % podílu na trhu.⁶⁰

5.1 Kávová krize na přelomu tisíciletí

Po skončení války ve Vietnamu na konci 80. let byla zničena ekologie a celá vietnamská společnost. Proto tedy Mezinárodní měnový fond a Asijská rozvojová banka zahájily program implantace Robusty. Účelem bylo co nejintenzivnější pěstování kávy s co nejvyšší produkcí. V období sklizně 1999–2000 se Vietnam stal 2. největším producentem kávy hned po Brazílii. Nabídka kávy vysoce rostla, avšak její poptávka byla téměř stejná. Během deseti let snahy však devětkrát došlo k poklesu prodejní ceny. Ze 4\$/kg v roce 1994 klesla cena Robusty, v říjnu 2001 až na 0,46\$/kg, Arabika stejně klesla z 4,73\$/kg na méně než 1\$/kg. Tyto dramaticky nízké ceny na začátku 21. století vedly k propouštění v odvětví, v němž bylo zaměstnáváno více jak 100 milionů lidí. Producenti nebyli schopni platit za práci na plantážích. Tato rozhodnutí přinesla důsledky jako vystěhovalectví a emigrace do rozvinutých zemí. Jediné pozitivum této krize bylo uvědomění si toho, že kávu lze dovést na vyšší kvalitu a úroveň, která jí náleží. Dnešní Vietnam se podílí na 17,5 % světové produkce s kávou, udržuje si tak stále 2. místo a je hlavním producentem Robusty.⁶¹

Pěstitelům krize ukázala nové možnosti dnešní doby. Na farmě Finca la Esperanza v Kolumbii dříve působili pouze na tradičním trhu s komoditní kávou. Pěstovali odrůdy Typica, Bourbon. Ze sousední Panamy se dozvěděli o zkušenostech s přímým obchodem a kvalitou pěstování. Rozhodli se pro návrat k pěstování komplexních a náročných odrůd, jako je například Geischa. Se zlepšováním svých dovedností a správného pěstování bez umělých hnojiv nakonec dosáhli u své kávy obdivuhodné chuti a umístili se mezi 10 nejlepšími kávami z celého světa roku 2012. Ve společnosti Ramcafé v Nikarague se farmáři rozhodli pro navázání dlouhodobé spolupráce s pražírny. Znamenalo to investici do vzdělávání dělníků a úsilí, které museli vynaložit pro přizpůsobení se požadavkům zákazníků. Díky změně postupů během zpracování se farmářům podařilo vytvořit kvalitní chuťový profil

⁵⁹ *Direct trade – káva dovezená přímo z farmy* [online]. ČR: Aktuálně.cz, 2016 [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.aktualne.cz/direct-trade-kava-dovezena-primo-z-farmy/r~8085307e78b311e6a3e5002590604f2e/>

⁶⁰ *Komoditní káva* [online]. ČR: Piccoloneexistuje. [cit. 2020-02-28] <https://www.piccoloneexistuje.cz/komoditni-kava>

⁶¹ MONTENEGRO, Gloria, CHIROUZE, Christina. *Kávologie*. 1. Vyd. Praha: OMEGA, 2018, 240 s. ISBN 978-80-7390-522-4

kávy. Byly zprovozněny degustační laboratoře za účelem rozeznání dokonalostí nebo nedokonalostí a případným zvýšením ceny kávových zrn. Jamison Savage, majitel úspěšné farmy Finca Deborah v Panamě nepoužívá pro pěstování žádných pesticidů ani herbicidů. K pěstování využívá biodiverzitu, která je ve výšce téměř 1900 m velmi rozmanitá. Nemá možnost přivést do této oblasti vodu a využívá tedy suché metody, která v kombinaci s nadmořskou výškou vytváří jedinečný chuťový profil.⁶²

5.2 Rozdíly obchodu s komoditní a výběrovou kávou

Trh s výběrovou kávou je založen na ceně, kterou určuje chuťová kvalita produktu. Tuto kávu může pražírna nakoupit dvěma způsoby. U prvního obchodu začíná prostřednictvím *speciality coffee hunters*, tedy obchodníky pro získání výběrové kávy, kteří jsou zaměstnání u dovozce. Tito lidé jsou v kávovém průmyslu znalí a spojují schopnosti obchodníka, pražiče a pěstitele, znají tedy veškerá agronomická a technická kritéria. Součástí jejich práce je vytvoření dobrých vztahů s pěstitelem pro dlouhodobé obchodování. V určitých případech tráví na pěstitelských farmách čas a provádí audit celé plantáže, dohlíží na sklizeň a zpracování, kontrolují životní podmínky, které na farmě panují a ochutnávají vzorky odrůd kávy.⁶³ Pravý „lovec“ hledá vynikající a zajímavé druhy kávových zrn, které se odlišují od běžných standartních. Důležitým parametrem tohoto obchodování je spravedlivá cena, kterou dovozní společnosti za vypěstovanou kávu zaplatí. Je to velmi dobrý příklad motivace pro farmáře, aby vyvinuli větší snahu. Cena je totiž určována farmářem, pokud je káva skutečně kvalitní, může určit i vyšší cenu a dovozci jsou ochotni za ni zaplatit. Pro mnoho malých pražírny se osvědčila metoda nákupu zelených kávových zrn od dovozních společností, kteří jsou garanti pro tento typ obchodu.⁶⁴ Nejznámějšími v Evropě například jsou – 32cup, Mareterra, Nordic Approach, Cafe Imports nebo J&D Imports.⁶⁵ Např. společnost 32cup sídlí v belgických Antverpách, odkud importují kávu do regionálních pražírny po celé Evropě a okolních kontinentech. Dováží kávu z více jak 15 zemí do více jak 500 pražírny po celém světě. Pražírny si v jejich nabídce vybírají nejrůznější odrůdy kávy z různých koutů světa a zapisují své objednávky, někdy i půl roku dopředu.⁶⁶

Druhým způsobem je *direct trade*, tzv. přímý obchod. Jedná se o spolupráci pražírny přímo s producentem kávy. Taková spolupráce je prospěšná pro obě strany. Vede k odstranění zisku prostředníků v kávovém řetězci. Farmář dostává placeno za svůj produkt stálou a náležitou částku. Pražírna nebo společnost sama kontroluje situaci na farmě, produkci kávy a vybírá si

⁶² *About Finca Deborah* [online]. [cit. 28.1.2020]. Dostupné z URL: <http://www.fincadeborah.com/about-finca-deborah/>

⁶³ MONTENEGRO, Gloria, CHIROUZE, Christina. *Kávologie*. 1. Vyd. Praha: OMEGA, 2018, s. 144.

⁶⁴ *Komoditní káva* [online]. ČR: Piccolo neexistuje, [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.piccoloneexistuje.cz/komoditni-kava>

⁶⁵ *Dovoz zelené kávy ze všech koutů světa* [online]. Babice: Coffeespot pražírna, 2017 [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.coffeespot.cz/dovoz-zelene-kavy>

⁶⁶ *About us – 32cup* [online]. Belgie: 32cup [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.32cup.com/about-us/what-we-do/>

jen kávová zrna nejvyšší kvality.⁶⁷ Forma přímého obchodu je však vhodná pro velké společnosti, např. pro dánskou společnost La Cabra, která prodává výběrovou kávu do několika evropských zemí. Přímý obchod s regionální pražírnu je většinou nevýhodný, protože velké množství zelených zrn, které farmář sklídí za jednu sklizeň, nemá možnost pražírnu zpracovat a prodat.⁶⁸ Dobrým příkladem *direct trade* v České republice jsou společnosti Doubleshot a La Boheme Cafe. La Boheme Cafe popisuje jako důležitou výhodu přímého obchodu vzájemné sdílení tržních trendů, jimiž jsou ovlivňovány zemědělské metody. Z obchodního partnerství se později stává přátelství, které se podaří vybudovat na základě úspěchu a spravedlnosti.⁶⁹

Největší problém obchodu s komoditní kávou je podíl zisku, který připadne jednotlivému farmáři. Z každého šálku komoditní kávy získá farmář přibližně 2 % celkového zisku. Zbytek si obvykle rozdělí prodejci (kavárny, obchody), pražírny kávy, importéři, logistické firmy, exportéři a zpracovatelské závody. Cílem komoditní suroviny není poskytnutí zážitku, slouží pro rychlou konzumaci. Komoditní firmy, které tuto kávu kupují, ji získávají prostřednictvím lidí, kterým se hanlivě přezdívá „kojoti.“ Tito překupníci přijíždí na kávové plantáže, využívají farmářů, kteří si nemůžou dovolit prodat kávu na burzovní trh sami. „Kojoti“ hledají jakoukoli levnou kávu, která může být běžná svou chutí. O hodnotové ceně kávy, která má menší hodnotu, není protříděna a obsahuje defekty, lze vést diskuzi. Každopádně částka, kterou dostane farmář, je nižší než cena, za kterou jsou kávová zrna zakoupena burzovním makléřem, který má s komoditní společností sjednanou obchodní smlouvu. Cena se určuje podle dané pěstitelské oblasti na základě diferenciálu k aktuální ceně na newyorské (Arabika) nebo na londýnské (Robusta) burze.⁷⁰ Aktuální cena Arabiky je 2,6 \$ za 1 kg a aktuální cena Robusty je 1,3 \$ za 1 kg.⁷¹ Zlepšením tohoto problému mohou být malé lokální pražírny, které nakupují zelenou komoditní kávu z hlavní evropské importní destinace – Hamburku. Na rozdíl od běžných komoditních společností umí se surovinou zacházet a doloží datum pražení. Nelze říci, že tato káva bude perfektním chuťovým zážitkem po svém vyextrahování. Pražírna zrna přepraží, čímž zanikne jejich chuť nebo vytvoří chuťový profil, ze kterého vznikne alespoň lepší chuť po extrakci. Kávy jsou pojmenovány podle zemí a pěstitelských oblastí, odkud pocházejí (např. Honduras, Brazil Santos, Costa Rica, India, Cuba Serrano) a konzumenti mohou na balení nalézt i označení pro druh kvality (napří velikosti zrn u afrických káv – AAA, AA, AB, E, TT).⁷²

⁶⁷ *Direct trade - káva dovezená přímo z farmy* [online]. ČR: Aktuálně.cz, 2016 [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.aktualne.cz/direct-trade-kava-dovezena-primo-z-farmy/r~8085307e78b311e6a3e5002590604f2e/>

⁶⁸ *Přes čáru: Fair trade vs. direct trade? Raději oba vedle sebe* [online]. ČR: Radio Wave, 2016 [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://wave.rozhlas.cz/pres-caru-fair-trade-vs-direct-trade-radeji-oba-vedle-sebe-5193594>

⁶⁹ *Direct trade* [online]. ČR: La Boheme Cafe, [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.labohemecafe.cz/vyberova-kava/direct-trade-kava.html>

⁷⁰ *Káva a globální ekonomika* [online]. ČR: Doubleshot, [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.doubleshot.cz/media/pdf/clanky/kava-a-globalni-ekonomika.pdf>

⁷¹ *Káva C – cena a gragy kávy C* [online]. ČR: Kurzy.cz, 2020 [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.kurzy.cz/komodity/kava-graf-vyvoje-ceny/index.asp?A=5&idk=94&curr=USD&on=0&unit=1%20kg&lg=1>

⁷² *Komoditní káva* [online]. ČR: Piccolo neexistuje, [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.piccoloneexistuje.cz/komoditni-kava>

V poslední době jsou problémy se spravedlivou cenou pro pěstitele u komoditní kávy kompenzovány organizací Fair Trade, která zajišťuje správný plat, jenž pokryje náklady na pěstování i slušné živobytí. Certifikace fairtrade nabízí znevýhodněným farmářům uživit se vlastní prací za důstojných podmínek. Pokud by například došlo k celosvětovému poklesu ceny pěstované suroviny, pěstitel dostane zapláceno alespoň minimální garantovanou výkupní cenu. Samotná organizace rozvíjí farmářské komunity, jelikož certifikovaná družstva, dostávají prémie, které mohou investovat do vzdělávání, rozvoje infrastruktury nebo zdravotní péče. Pěstitele s certifikací fairtrade nepoužívají chemická hnojiva, přistupují k nim pouze v případě napadením škůdce atd., proto má valná část produkce BIO certifikaci. Navíc zkvalitňuje dovednosti farmářů a velká část jich později přechází do formy *direct trade*.⁷³ Samozřejmě všechno má svá úskalí. Certifikace totiž přináší určitá potencionální rizika. Větší snaha farmářů zvyšuje produkci kávových zrn, ale poptávka zůstává stejná, za standartních podmínek by se problém řešil poklesem ceny, ale to fairtrade nedovoluje a je využíváno garantovaných cen, což by mohlo ohrozit ekonomiku. Běžní pěstitelé by museli konkurovat nižší cenou, což by vedlo k pocitu nižší kvality nebo formou *direct trade*, dobrou formou propagace by stoupla kvalita kávy a z fairtrade by se stal běžný standart.⁷⁴ Pro běžného konzumenta v dnešním uspěchaném světě není nic jednodušší než koupit si fairtrade kávu s pocitem, že přispěli na dobrou věc a nákup toho nejlepšího, avšak za tímto označením se skrývá mnoho neznámého. Z výzkumů na univerzitě v San Diegu a Berkeley vyplývá, že Fair trade zaplatí farmáři minimálně 1,40 € za libru⁷⁵ kávových zrn. Za kávu nižší kvality by běžně dostal např. 1,20 € za libru a za vyšší kvalitu 1,70 € za libru. Je logické, že raději zvolí prodej kávy organizaci Fair trade. Konzument si však kupuje kávu, která nemusí být tak vysoce kvalitní, jak se tváří. Otázkou je, jaký je skutečný výdělek farmáře? Cena je určena k zajištění produkce kávy a kvalitnímu životu, ale výdělek farmáře se často může blížit k nule. Veřejně také není nikde napsáno, že za certifikaci musí pěstitel zaplatit organizaci 3000 €. Navíc jsou často farmáři nuceni vstupovat do družstev a ztrácí tím svobodu na své plantáži.⁷⁶ Fair trade je založen na tržních principech a jeho existence je dána poptávkou. Na základě toho vydělávají obchodníci, kteří jsou prostředníky mezi pěstitelem a spotřebitelem.⁷⁷

⁷³ *Co je fairtrade* [online]. ČR: Fair Trade, [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.fairtrade.cz/>

⁷⁴ *Fair Trade pod palbou ekonomů* [online]. ČR: iDNES/blog, 2013 [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://pavelkovarik.blog.idnes.cz/blog.aspx?c=352826>

⁷⁵ Libra je hmotnostní jednotka, 1 lb = 0,45 kg

⁷⁶ *Je Fairtrade opravdu férový obchod?* [online]. ČR: Káva online, [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.kava-online.cz/kava-obecne/fair-trade-kava/ferovy-obchod/>

⁷⁷ *Fair Trade pod palbou ekonomů* [online]. ČR: iDNES/blog, 2013 [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://pavelkovarik.blog.idnes.cz/blog.aspx?c=352826>

6 TŘETÍ ČINITEĽ: DEGUSTACE KÁVY

Každá káva musí projít několika ochutnávkami. Profesionální ochutnávač musí mít skvěle vyvinutý nos, správně kalibrovanou chuť a mít mnoho znalostí a zkušeností s různými vzorky kávy, aby mohl poskytnout optimální výsledek. Bylo prokázáno, že nejlepší kávový degustátor dokáže identifikovat konkrétní oblast původu a určit i podmínky skladování kávových zrn. Degustace kávy neboli *cupping* je složitý a nese důkladné předpisy. Vzorky pro ochutnávání musí být praženy 48 hodin dopředu. Pro přípravu degustace se používá vybavení – 1 *lodička* surové kávy (200 gramová nádoba), 1 *lodička* pražené kávy, mlýnek, váhy, stopky, 2–3 profesionální šálky na ochutnávání (misky s tmavým dnem, aby nedošlo ke zkreslení barvy extrahované kávy), hluboké kulaté lžičky, nádoby s horkou vodou, vařič na vodu s teploměrem a degustační formuláře. Během vizuálního hodnocení vzorků se nejdříve zkoumá homogenita vzorku zelených zrn a poté se hodnotí kvalita pražení (zrna nesmí být mastná ani příliš tmavá), druhým bodem je namletí upražených zrn do šálků a ohřátí filtrované vody na 90°C.⁷⁸ V této fázi degustátor zhodnotí suché aroma kávy, které se uvolní po namletí. Poté je káva zalita 200 ml vody a 3–5 minut se nechá odpočívat. V tomto mezičase se na povrchu zalité kávy vytvoří „krusta“, která pod svým povrchem uchovává vyextrahované aromatické látky. Proto degustátor vykoná další postup a odstraní tuto „krustu.“ Kolmo k povrchu šálku ponoří degustační lžičku a rozhrne pěnu z rozemleté kávy, čímž se do jeho nosu uvolní množství vonných látek. Nyní nastává hodnocení mokrého aroma kávy, po odstranění pěny a rozemletých zrn kávy se ještě jednou hodnotí aroma nápoje. Čtvrtým bodem se degustátor dostává k samotné chuti kávy. Ochutnávací lžičku ponoří do nápoje, stiskne zuby, vloží si lžičku na dolní ret a silně usrkne. Tímto způsobem vytvoří sprej, který tekutinu rovnoměrně rozprostře po všech chuťových pohárcích. Ve svých ústech nápoj také poválí pomocí jazyka, aby získal pocit kontaktu s tělem kávy – koloidními látkami⁷⁹ obsažených v extraktu kávových zrn. Nakonec kávu polkne, aby mohl ucítit podchuť dané kávy. Celá degustace někdy probíhá i hodinu, protože je důležité ohodnotit všechny níže popsané složky při různých teplotách kávového nápoje, např. acidita se správně projeví až během pokojové teploty.⁸⁰ U *cuppingu* se hodnotí **aroma**, u něhož se zkoumá jeho intenzita. Může být květinové, čokoládové, karamelové, ovocné nebo spíše nevýrazné, kávové. **Chuť**, která zahrnuje všechny dojmy z kávy od okamžiku vsrknutí. Patří k ní i acidita a tělo kávy. U ostatních nápojů můžeme rozlišit sladkou, slanou, hořkou a kyselou chuť, u kávy je vnímání chuti posunuto na vyšší úroveň. Může být delikátní, může působit svíravě (nedozrálé třešně), nevýrazná chuť (stará sklizeň). V chuti může degustátor cítit příchut' nejrůznějšího ovoce, zeleniny, bylinek, čokolády a ořechů. Na základě toho byla vytvořena kávová paleta chutí, vůní a vad kávy. Na základě délky pozitivního vjemu **podchuti**, která nastane při polknutí se také posuzuje kvalita kávových zrn. **Kyselost** může být podle degustátora popsána

⁷⁸ MONTENEGRO, Gloria, CHIROUZE, Christina. *Kávologie*. 1. Vyd. Praha: OMEGA, 2018, 240 s. ISBN 978-80-7390-522-4

⁷⁹ U kávy se jedná o nerozpustné látky, jakými jsou například velké molekuly bílkovin a fragmenty kávové vlákniny.

⁸⁰ *Degustace kávy* [online]. ČR: Kavárník, 2013 [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://kavarnik.cz/degustace-kavy-2/>

jako „živá,“ výrazná, bohatá a rozvíjí se na horním patru ústní dutiny. Nebo ji může být popsána jako neznatelnou, nepříjemně kyselou a trpkou. **Tělo** kávy se zjišťuje otřením tekutiny o horní patro ústní dutiny, čímž degustátor posoudí, zda je sirupovité, krémové, máslové, řídké, drsné, nebo svíravé **Vyváženost** je hlavním výstupem kávové ochutnávky, spadají do ní všechny výše popsané složky. Žádná by neměla dominovat nad ostatními. Určitý vliv na kávovou degustaci má i prostředí a aktuální rozpoložení ochutnávače.⁸¹ Všechny popsané aspekty celkově utváří finální bodové hodnocení kávy, které se pohybuje v rozmezí 0–100 bodů. Kávy do 50 bodů jsou nekvalitní komoditní kávy, naopak kávy blížící se ke 100 bodům se řadí mezi výběrové. Obecně jsou tak považovány ty s 80 a více body.⁸²



Obrázek 8: Rozhrnutí „krusty“ Zdroj: [online] Dostupné z: <http://www.finecoffee.sk/nasa-kava-ocami-bezneho-smrtelnika/>

6.1 SCA degustace a Cup of excellence

V dnešní době je nejvyšší certifikací pro ochutnávače je certifikace Q, kterou vydává Coffee Quality Institute (CQI), jenž spadá pod Speciality Coffee Association. Za 15 let již vychovala 4000 Q hodnotitelů, kteří jsou svými informacemi pomocnou rukou pro kupující (dovozce kávy a pražírny). Každá výběrová káva, která se na trhu objeví by měla mít informaci o cuppingovém skóre, které získá od kávového degustátora. Nejlepší kávy na světě se každý rok utkají v soutěži Cup of Excellence. Degustátory jsou určení mezinárodní i národní porotci, vždy pro jeden daný rok. Kávy, které soutěž nakonec vyhrají, postupují do dlouhodobého ochutnávání. Jen kávy s nejvyšším cuppingovým skóre získají certifikaci Cup of Excellence a prodávají se prostřednictvím internetové aukce v nejvyšší nabídce.

⁸¹ *Jak ochutnávat kávu* [online]. ČR: Kávovník, [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.kavovnik.cz/clanky/jak-ochutnavat-kavu/>

⁸² *Kávové vyšetření zvané cupping* [online]. ČR: KávovéListy.cz, 2013 [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/kavove-vysetreni-zvane-cupping/>

7 ČTVRTÝ ČINITEL: PRAŽENÍ KÁVY

Pražení kávy je jeden z nejdůležitějších článků v kávovém řetězci. Pokud se při procesu pražení kávová zrna zkazí, všechna péče a práce o ně neměla význam. Pražírna vybírá pro své zákazníky ty nejlepší druhy kávy a volí stupeň pražení pro každou kávu zvlášť. Má také na starost ochutnávku kávy a její testování. Pražení je proces, kdy jsou kávová zrna zahřívána nepřímým regulovaným teplem. Káva nabývá svých charakteristických vlastností – aroma a hnědé barvy teprve při procesu pražení, též dochází k množství chemických procesů.

7.1 Historie pražení kávy

Zpočátku se kávová zrna pražila v afrických zemích jednoduchým a primitivním způsobem, kdy se kávovníkové bobule pářily nad přímým ohněm, v pozdější době se přešlo k metodě pražení na železných pánvích.⁸³ Jednalo se o pánev s poklicí a otáčivými míchadly, která se umístila nad topeniště. Doba pražení byla 20 minut a byla doprovázena nepříjemným kouřem. Zrna se tak často přepražila, byla černá a neměla svou správnou chuť.⁸⁴

7.2 Umění pražit

Dnes je pražení kávových zrn opravdovou vědou a uměním. Aby byl pražič skutečně dobře vzdělaný, odvážný zkoušet nové metody. Potřebuje dlouhodobý trénink, kreativitu a praxi. Vymýšlí specifikace, které jsou potřeba na pražičce nastavit a tím vytváří chuťový profil kávy. V dnešní době proces pražení hlídají počítače, ale stále je důležitý lidský dohled. Pražič během pražení vyndává jednotlivé vzorky, upravuje teplotu podle času, množství vzduchu, rychlost točení bubny i čas pražení. Má také možnost v okénku pražičky sledovat barvu zrn a hodnotit narůstající vůni, ta je skutečně důležitým parametrem. Během procesu pražení se většinou přihlíží na počasí a tlak vzduchu.

7.2.1 Chemické procesy během pražení

Vysoké a často měnící se teploty uvnitř pražičky zajistí to, že kávová zrna neustále pracují. Škroby se mění na cukry a ty postupně karamelizují. Odbourávají se kyseliny, tedy čím déle se káva praží, tím je nižší její *acidita*.⁸⁵ Hořkost způsobuje přepálený cukr.⁸⁶ Praská buněčná struktura zrna, které ztrácí svou vlhkost a na povrchu se vysráží oleje. Z kávy uniká podstatné množství CO₂. Téměř všechny látky, které kávové zrno obsahuje, jsou rozpustné ve vodě a díky tomu se zrna louhují.⁸⁷ Samotné pražení začíná kolem 200°C, kdy jsou zrna vsypána do pražicího stoje, dojde k poklesu na 120°C a postupnému navýšení. Začíná se odpařovat

⁸³ AUGUSTÍN, Josef. *U kávy o kávě a kávovinách*. 1. Vyd. Brno, 2016. 358 s. ISBN 978-80-7462-850-4.

⁸⁴ DUFEK, Oldřich. *Káva známá i neobyčejná*. 1. Vyd. Čestlice, 2000. 61 s. ISBN 80-85936-32-1.

⁸⁵ *acidita* – kyselost

⁸⁶ MONTENEGRO, Gloria, CHIROUZE, Christina. *Kávologie*. 1. Vyd. Praha: OMEGA, 2018, 240 s. ISBN 978-80-7390-522-4

⁸⁷ VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě*. 1. Vyd. Praha: Smart Press, 2010, 238 s. ISBN 978-80-8704934-1.

voda a nastává *Maillardova reakce*,⁸⁸ kdy se uvolní první aromatické látky. Když teplota dosáhne 170°C, přichází první *crack* – prasknutí buněčné stěny a zásadní zvětšení objemu. Doba pražení se pohybuje mezi 18 až 22 minutami, avšak velmi záleží na profilu jednotlivé kávy.⁸⁹

7.2.2 Vizuální proces pražení

Každá odrůda kávy z rozdílných lokalit potřebuje pražit rozdílně dlouhou dobu a při různé teplotě. Nejprve se upraží menší várka určité odrůdy na malém pražicím přístroji. Optimální podmínky zajišťují tři kontrolní vzorky podle stupnice pražení. Light city roast, city plus roast a full city roast. Význam těchto názvů je vysvětlen níže. Z každého vzorku se připraví horkovodní extrakt, jednotlivě se degustují a podle chuti se vybere ten nejlepší. K tomuto základu se přidávají další specifikace, které jsou nastaveny na velké pražičce. Hlavním úkolem pražičce je vybrat správný chuťový profil, tedy závislost teploty na čase pražení. Při pražení se rozlišují různé stupně pražení. Jde o vyjádření toho jak světlá nebo tmavá kávová zrna budou a jak moc bude změněna jejich chuť. Světlejší budou mít kyselější chuť, tmavší zrna budou hořká. Na obrázku níže můžeme vidět několik stupňů pražení. Na první pozici je zelené nepražené zrno. Na pozici druhé je zrno zahřáté na počáteční teplotu pražení, dále začíná ztrácet vodu a čtvrtý obrázek ukazuje zrno s nádechem lehce hnědé barvy. Další zobrazení ukazuje zvětšení zrna, praskliny a tmavší hnědou barvu. Šesté zrno tmavne podstatněji. Poté nastává první crack. Na devátém obrázku je základní pražicí stupeň City roast, následuje City plus a zakončuje jej Full city. Zásadní moment nastává při druhém cracku, v tuto chvíli se pražení většinou ukončuje, jelikož při pokračování se káva začíná připalovat. Na poslední pozici můžeme vidět zrno na hranici vznícení. Někdy je však účelem kávu pražit déle než do druhého cracku, aby byla více hořká.⁹⁰ Po dosažení požadovaného odstínu jsou zrna vypuštěna z bubny pražičky a prudce ochlazená, když dopadnou do chladicího tanku. Celý proces je ukončen ochlazováním větracím strojem a promícháváním chladícími sítý.

⁸⁸ *Maillardova reakce* – reakce cukrů a aminokyselin, přeměňující obsah kávových zrn a jejich barvu do charakteristických čichových a chuťových vjemů.

⁸⁹ MONTENEGRO, Gloria, CHIROUZE, Christina. *Kávologie*. 1. Vyd. Praha: OMEGA, 2018, 240 s. ISBN 978-80-7390-522-4

⁹⁰ AUGUSTÍN, Josef. *U kávy o kávě a kávovinách*. 1. Vyd. Brno, 2016. 358 s. ISBN 978-80-7462-850-4.



Obrázek 11: Stupně pražení kávy. Zdroj: [online] Dostupné z: <https://nahraj.to/27FW>

7.2.3 Skladování a balení

Po zchlazení káva putuje do speciálních tanků, kde 2 až 4 dny odpočívá. Během této doby odcházejí z kávy různé plyny, z nichž je hlavní CO₂. Poté je káva uchována ve vzduchotěsných nádobách a prodává se v sáčcích s jednocestným ventilem, aby nežádoucí plyny mohly dále ucházet. Následně se z upražené kávy mohou míchat směsi. Míchají se různé druhy Arabiky a někdy se přidává i Robusta pro zajímavější chuť.

7.2.4 Bezkofeinová káva

Dnes je výroba bezkofeinové kávy důležitá. Vzhledem k některým nežádoucím účinkům kofeinu by si kávu nemohli někteří lidé dopřát. Nikdy však nelze odstranit veškerý obsah kofeinu kávových zrn, obecně je koncentrace kofeinu v šálku bezkofeinové kávy 1,0 až 5,0 mg. Nejznámější metodou získání bezkofeinové kávy je švýcarská metoda („mokrý“ metoda), při níž se používá vodný roztok s obsahem tuků, kávových složek a filtrační zařízení s aktivním uhlíkem. Princip spočívá v namáčení zrn ve vodě za cílem odstranění kofeinu, který se separuje na uhlíkových filtrech, díky roztoku kávových látek pouštějí kávová zrna pouze kofein.⁹¹

⁹¹ AUGUSTÍN, Josef. *U kávy o kávě a kávovinách*. 1. Vyd. Brno, 2016. 358 s. ISBN 978-80-7462-850-4.

8 PÁTÝ ČINITEL: PŘÍPRAVA KÁVY

Po seznámení s pěstováním kávy, s jejím zpracováním a pražením je důležité popsat také jak správně kávu připravovat. U přípravy výběrové kávy se nezapomíná na několik zásadních pravidel. Káva se musí připravovat v čistém vybavení, které je zbaveno sedimentů z předchozí přípravy. Zásadním parametrem je také kvalita vody, která by měla mít optimální tvrdost. Teplota vody by měla dosahovat 93°C–98°C. Káva by měla být čerstvě namletá. Dodržovat se musí stanovený čas extrakce a navážené množství kávy pro daný způsob přípravy nápoje. Nápoj by se měl podávat ve vyhřátých šálcích.

8.1 Mletí kávy

„Správné semletí zrnkové kávy je velmi důležité. Při nesprávném se může i ta nejkvalitnější káva znehodnotit. Nelze tedy mletí kávy přehlížet a je nutné mu věnovat v prodejnách i v domácnostech patřičnou péči.“⁹² Díky samotnému mletí kávy se z buněčných částic zrn uvolňují molekuly éterických vonných látek, které jsou tak oblíbené.

V dřívějších dobách se káva drtila na jemný prášek mezi dvěma kameny nebo v hmoždíři, často se mlela v mlýncích na koření. Před pár desetiletími byly velmi známé dřevěné skříňkové mlýnky, které již disponovaly nastavením hrubosti mletí.⁹³

V dnešní době se používají mlýnky s mlecími kameny nebo disky. Kameny jsou nejčastěji kovové a na svém povrchu mají drobné zoubky, díky kterým se zrnka rozemelou. Domácí mlýnky mají nejčastěji keramické kameny, profesionální obsahují kovové. Mlýnky rozdělujeme je na ruční a elektrické. Během mletí kávy je důležité kontrolovat, aby se nezvýšila její teplota, protože by ztratila cenné aromatické látky a připálila by se. Předjít tomu můžeme tak, že každých sedm sekund vypínáme mlýnek.⁹⁴ Jako příklad zkažení kávy při mletí si můžeme uvést konzumenta, který kávu pomele na tzv. pudr bez zastavení mlýnku. Takto semletá káva se přehřívá a díky vysoké teplotě hořkne, narušuje se kávový tuk, který rychle *žlukne*⁹⁵ a znehodnocuje kávový nápoj.

Hrubostí mletí kávových zrn ovlivňujeme zvýšení velikosti povrchové plochy, otevření buněčných částic, což zajišťuje přenos určitého množství molekulárních látek a koloidního materiálu do vody jako extrakční kapaliny.⁹⁶ Nejlepší je nakupovat čerstvě praženou zrnkovou kávu v menších baleních. Taková káva se poté musí pomlít podle konkrétního způsobu přípravy kávového nápoje. Na elektrickém nebo ručním mlýnku se tedy musí správně nastavit hrubost mletí. Pokud odsuneme mlecí kameny od sebe, získáme hrubší mletí nebo naopak pokud je necháme u sebe, nameleme kávu jemně. **Velmi jemné mletí** se používá pro přípravu turecké kávy v džezvě. Namletou kávu můžeme přirovnat ke konzistenci hladké

⁹² ŽÁČEK, Zdeněk. *Nad šálkem plným vůně*. 1. Vyd. Praha, 1981.

⁹³ DUFEK, Oldřich. *Káva známá i neobyčejná*. 1. Vyd. Čestlice, 2000. 61 s. ISBN 80-85936-32-1.

⁹⁴ AUGUSTÍN, Josef. *U kávy o kávě a kávovinách*. 1. Vyd. Brno, 2016. 358 s. ISBN 978-80-7462-850-4.

⁹⁵ *žluknutí* – oxidace nenasycených mastných kyselin, která má nežádoucí změnu chuti a vůně u potravin

⁹⁶ RAO, Scott. *The professional barista's handbook*. 4. Vyd. 2018, 98 s. ISBN 978-1-4675-0371-6.

mouky. **Jemné mletí** je ideální pro přípravu espressa a konzistence je podobná hrubé a polohrubé mouce. **Středně hrubé mletí** je perfektní pro přípravu kávy v moka Express. **Hrubé mletí** má konzistenci podobnou krupici a je dokonalé pro filtrovanou kávu. Při **velmi hrubém mletí** se konzistence dá přirovnat ke krystalovému cukru, je využíváno pro přípravu kávy ve french pressu.⁹⁷



Obrázek 12: Hrubost mletí kávy. Zdroj: [online] Dostupné z: <https://www.dusanplichtha.com/blog/vybrat-kavovar-do-domacnosti-podla-5-krokov/>

8.2 Příprava kávy

Voda je jednou z důležitých parametrů, na který se často zapomíná, např. u filtrované kávy tvoří 98,75 %, proto má silný vliv na zbylých 1,25 %. Voda se tedy musí filtrovat a upravovat, aby byla možnost při extrakci dosáhnout relevantního výsledku. Nejčastěji používanou filtrací jsou uhlíkové filtry, které upravují pH a zásaditost vody, bez nich by byla chuť nápoje prázdnější.⁹⁸ Tyto filtry však mají triviální účinek na tvrdost vody. Ta může být upravena změkčovačem na bázi sodíku, který nahrazuje vápník v tvrdé vodě. Filtr změkčování by měl předcházet uhlíkovému. Každá kavárna, která chce mít kvalitně připravenou kávu, by měla nechat testovat vodu z kohoutku i během používání filtrace, protože složení vody se neustále mění a filtr nedokáže správně kompenzovat sezónní změny. V domácím prostředí se problematika vody může vyřešit filtrační konvicí nebo modulem pro filtrování vody připojeným k vodní baterii. Domácí přístroje na přípravu kávy se běžně odvápnují prostředky určenými přímo výrobcem kávovaru. Odvápnování u profesionálních kávovarů je složitější, protože jejich skladba je sofistikovaná, tudíž se každá část musí čistit zvlášť. Proto kavárny musí udržovat vodu dobře filtrovanou.⁹⁹ Stejně jako pro každou přípravu

⁹⁷ VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě*. 1. Vyd. Praha: Smart Press, 2010, 238 s. ISBN 978-80-8704934-1.

⁹⁸ DAVIES VESELÁ, Petra. *Velká kniha o kávě*. Praha: Smart Press, 2018. ISBN 978-80-88244-05-9.

⁹⁹ RAO, Scott. *The professional barista's handbook*. 4. Vyd. 2018, 98 s. ISBN 978-1-4675-0371-6

je volena jiná hrubost mletí, musí být dodržen specifický čas extrakce zvláště pro jednotlivé přípravy kávy. Vliv času, který je logicky jasný je „přeextrahování“ nebo „podextrahování“ nápoje.

8.2.1 Extrakce kávového nápoje

Když extrahujeme kávu, rozpouští se ve vodě pevné látky a plyny. Pevné látky přispívají k intenzitě nápoje, zatímco těkavé plyny způsobují aroma. Vedle toho káva obsahuje i nerozpustné pevné látky – velké molekuly bílkovin, fragmenty kávové vlákniny. Společně s oleji tvoří koloidy, které přispívají aroma, chuti a tělu kávy.¹⁰⁰

8.3 Domácí způsoby přípravy kávy

Během historie kávy vzniklo několik způsobů její přípravy, nyní Vám představím nejzákladnější a v dnešní době nejvíce využívané techniky pro přípravu kávového nápoje převážně v domácím prostředí.

Příprava kávy v džezvě (pravá turecká káva)

Pravá turecká káva vyžaduje čas k přípravě a patří ke kávám s vysokým obsahem kofeinu. Jedná se o jeden z nejstarších způsobů a pochází pravděpodobně z Turecka. K přípravě se používá měděná kónická konvice s rukojetí, ohřívací nádoba s horkým pískem nebo vařič. Běžné množství kávy je 10 g/ 100 ml vody, běžně se používají směsi Arabiky a Robusty, přidává se jedna lžička cukru, někdy také koření (vanilka, kardamom, čokoláda, pepř, chilli). Když zálev dosáhne pomalým vařením bodu varu, nesmí se dál vařit, pouze pěna se nechá vystoupat k vrchnímu okraji konvičky a poté se džezva stáhne z plamene. Celý cyklus se opakuje třikrát, pak se nápoj může podávat. V Česku je tato technika přípravy málo používaná. Nejčastěji se s ní setkáme na jihu Evropy a v Arabských zemích.¹⁰¹

¹⁰⁰ RAO, Scott. *The professional barista's handbook*. 4. Vyd. 2018, 98 s. ISBN 978-1-4675-0371-6.

¹⁰¹ DAVIES VESELÁ, Petra. *Velká kniha o kávě*. Praha: Smart Press, 2018. ISBN 978-80-88244-05-9.



Obrázek 13: Příprava kávy v džezvě. Zdroj: [online] Dostupné z: <https://www.zenysro.cz/blogy/zdravi-a-zivotni-styl/poznamky-jedne-kafarky-aladinova-lampa-ne-dzezva>

Příprava kávy v moka konvičce (Moka Express)

Moka Express pracuje na principu espressa, avšak za použití vysokého tlaku vodní páry nikoliv vody. Vynalezl ho Ital jménem Alfonso Bialetti v roce 1933. Celý systém se dělí na tři části. Množství kávy záleží na velikosti konvičky. Do spodní části se nalévá horká voda po okraj ventilu, která se odpařuje a vytváří přetlak, namletá káva umístěná v sítku ve střední části se extrahuje do procházející vody, která díky filtru přichází do vrchní části bez kávového sedimentu. Tato technika je vůči kávovému zrnku méně šetrná, protože se káva extrahuje za varu. Chuť kávy je někdy lehce připálená, ale velmi specifická a zajímavá. Velkou popularitu má tato technika téměř v celé Evropě. Množství vody a kávy se dávkuje podle velikosti konvičky.¹⁰²



Obrázek 14: Příprava kávy v Moka Express. Zdroj: [online] Dostupné z: https://www.kafone.cz/blog/31_jak-spravne-pripravit-kavu-v-moka-konvicce.html

Filtrovaná káva

¹⁰² VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě*. Praha 2010, s. 88.

Tento způsob příprava kávy je typický pro USA. Je založen na principu filtrace – káva se nasype do papírového filtru a poté je do ní ručně nebo strojově pouštěna horká voda. Namletá káva se extrahuje a extrakt odkapává do nádoby pod filtrem.¹⁰³ Pověst filtrované kávy nemusí být velmi valná, pokud je připravována z tmavě pražených zrn, jelikož chutná slabě. Nejdůležitější je příprava filtrované kávy ze světle pražených zrn, která jsou pro filtraci určena, musí být čerstvě namletá, aby byl výsledný nápoj svěží a obsahoval již zmiňovanou příjemnou kyselost.¹⁰⁴ Teplota vody při přípravě se pohybuje mezi 92–93°C. Vždy se nejprve promývá filtrační papír horkou vodou. Na začátku, téměř všech filtrovaných metod, se provádí *blooming* – „vzkvétání.“ Při tomto procesu se káva namočí a „aktivuje se“ pro záruku rovnoměrné extrakce. Dávka vody by měla být 2x nebo 3x větší než dávka kávy.¹⁰⁵

Příprava kávy v chemexu funguje na principu manuální filtrace, kdy se využívá jednorázového papírového filtru. Je to nádoba ve tvaru baňky z borosilikátového skla s trychtýřem a dřevěným korzetem uprostřed. Patentovat si ho nechal roku 1941 Američan německého původu Peter Schlumbohm. Při přípravě se první propláchnou papírový filtr vodou. Namleté kávové zrno se nasype do filtru, zaleje se horkou vodou, zamíchá a doleje se požadovaným množstvím vody (93° až 96°). Množství kávy a vody závisí na síle nápoje. Voda by se měla nalévat krouživými pohyby, aby káva byla spařena rovnoměrně. Po přefiltrování kávy do spodní části nádoby se filtr odstraní a nápoj se může podávat. Chemex je převážně populární v celé Severní Americe a ve Skandinávii.¹⁰⁶



Obrázek 15: Chemex. Zdroj: [online] Dostupné z: <https://www.roastedcolombiancoffee.com/shop-brewing-equipment/chemex-filter-drip-coffeemaker-8-cup>

Dalšími dvěma překapávači, s nimiž lze kávu připravovat je V60 a Kalita Wawe, které jsou vyrobeny z keramiky nebo podobných materiálů jako chemex. V60 pochází z Japonska. Jeho zvláštní tvar do písmene V vyvinula japonská firma Hario, která jej také vyrábí. Doporučené množství kávy je 20 g na 330ml vody. Během bloomingu se káva promíchá a dolije se požadované množství vody. Metoda je velmi rychlá, ale ke své dokonalosti vyžaduje zkušenost se zaléváním kávy. Metoda překapávače Kalita wawe je pro začátečníky vhodnější. Disponuje rovným dnem a extrakce kávy probíhá rovnoměrněji. Kalita také pochází

¹⁰³ AUGUSTÍN, Jozef. *U kávy o kávě a kávovinách*. Brno 2016, s. 177

¹⁰⁴ RAO, Scott. *The professional barista's handbook*. 4. Vyd. 2018, 98 s. ISBN 978-1-4675-0371-6

¹⁰⁵ VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě*. 1. Vyd. Praha: Smart Press, 2010, 238 s. ISBN 978-80-8704934-1

¹⁰⁶ VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě*. 1. Vyd. Praha: Smart Press, 2010, 238 s. ISBN 978-80-8704934-1.

z Japonska. Mletí musí být stejně hrubé jako u chemexu, protože průtok kávy je pomalejší, došlo by tedy k „přeextrahování“. Dávka kávy může být stejná jako u V60, tedy 20 g na 330 ml kávy. U této metody se dodržuje přesný čas. Extrakce začíná opět bloomingem a promícháním, po 30 sekundách se káva krouživými pohyby zaleje na 180 ml, po minutě a půl se voda doleje na 330 ml a nechá se překapávat do 2 minut a 40 sekund.¹⁰⁷



Obrázek 16: V60. Zdroj: [online] Dostupné z: <https://shop.padrecoffee.com.au/products/hario-v60-1-cup-ceramic>



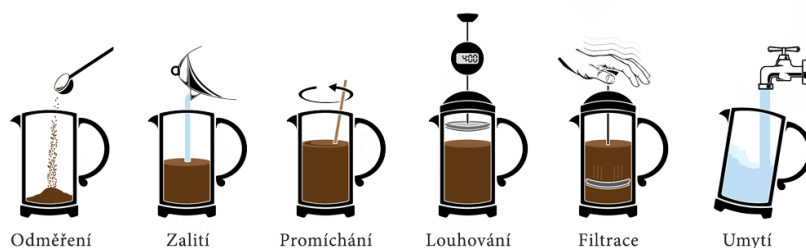
Obrázek 17: Kalita wave. Zdroj: [online] Dostupné z: <https://www.cnet.com/pictures/kalita-pour-over-coffee/>

French press

Tato metoda přípravy kávy pochází z Francie, kde se kolem roku 1850 začala šířit mezi širokou veřejností, podle které byla nazývána jako „francouzský lis.“ Jedná se o válcovitou skleněnou nádobu s nálevkou, která je zasazená do kovové konvice s pístem, na kterém má filtr. Při přípravě se do nádoby nasype 18 g kávy na 300 ml vody a krouživými pohyby se zaleje horkou vodou (93–96°C), aby se káva rovnoměrně namočila. Káva se

¹⁰⁷ DAVIES VESELÁ, Petra. *Velká kniha o kávě*. Praha: Smart Press, 2018. ISBN 978-80-88244-05-9.

promíchá a nechá se 3 až 4 minuty extrahovat. Poté se stlačí pístem na dno a okamžitě se leje do šáleků nebo jiné vyhráté nádoby, aby nedocházelo k extrakci nežádoucích látek.¹⁰⁸



Obrázek 18: French press. Zdroj: [online] Dostupné z: <https://www.nej-ceny.cz/687216/barista--co-french-press-300-ml.html>

Aeropress

Aeropress funguje na principu filtrovací extrakce kávového zrna pomocí vzduchu přes malý papírový filtr. Vynalezl ho Američan Alan Adler v roce 2005. Nejprve se promyje papírový filtr vodou, do válce se nasype 16–20 g namleté kávy, ta se zaleje vodou o teplotě 95°C a promíchá se. Poté se nasadí píst, který se pomalu stlačí dolů. Celý proces probíhá nad hrnečkem, káva teče přímo do něj.¹⁰⁹



Obrázek 19: Aeropress. Zdroj: [online] Dostupné z: <http://www.aeropress.cz/priprava.html>

Kapslový kávovar

Úkolem tohoto systému je co nejvíce zjednodušit přípravu kávy. Samotné kapsle mají různou kvalitu a jsou vyrobeny z různých materiálů (plast nebo hliník). Jsou vakuově uzavřeny a káva je v nich namletá. Dávka kávy i hrubost mletí se často liší od klasického espressa. Kávovar na kapsle disponuje čerpadlem, které vpouští vodu do kapsle. Jedná se o princip překapávání nikoli využití tlaku vody na kávu.¹¹⁰

¹⁰⁸ AUGUSTÍN, Josef. *U kávy o kávě a kávovinách*. 1. Vyd. Brno, 2016. 358 s. ISBN 978-80-7462-850-4.

¹⁰⁹ VESELÁ, Petra. *Knih o kávě*. 1. Vyd. Praha: Smart Press, 2010, 238 s. ISBN 978-80-8704934-1.

¹¹⁰ MONTENEGRO, Gloria, CHIROUZE, Christina. *Kávologie*. 1. Vyd. Praha: OMEGA, 2018, 240 s. ISBN 978-80-7390-522-4

Metoda přípravy kávy studenou extrakcí (cold brew coffee)

Tato technika je velmi jednoduchá a populární převážně v USA. Jemně namletá káva se zalije studenou neperlivou nebo perlivou vodou a nechá se extrahovat 24–48 hodin. Poté se kávová sedlina precedí (přefiltruje) a koncentrát se uchovává v ledničce. Způsob je odlišný od všech ostatních, protože se při studené extrakci neuvolňují olejnaté látky a extrakt má nízkou kyselost.¹¹¹

Metoda otevřené konvice („český turek“)

NESPRÁVNÁ příprava kávy tímto způsobem je populární zejména v Česku. Její popularita plyne z jednoduchosti. Hrubě pomleté kávové zrno se zaleje vařící vodou, promíchá se a nechá extrahovat. Největší chybou je, že se servíruje i s kávovou sedlinou, po pár minutách tak nastane „nekontrolovaná extrakce,“ kdy se do nápoje uvolňují nežádoucí a pro někoho i zdravotně škodlivé látky.¹¹²

Instantní káva

První rozpustný kávový nápoj vyrobil v roce 1901 japonsko-americký vědec Satori Katoo. Později jej rozšířil vynálezce George Washington, který založil první firmu na výrobu instantní kávy v Americe, díky níž se rozpustná káva stala součástí potravinových balíčků pro armádu. V Evropě se rozšířila zásluhou švýcarské společnosti Nestlé. Princip technologie výroby instantní kávy spočívá v sušení vyextrahovaných mletých zrn. Nejprve se vytvoří extrakt o teplotě 100°C, po chvíli se zchladí na 4°C a pokračuje se sušením oddělené kávové sedliny. Při sušení se nejčastěji využívá metoda **Rozprašování (sprey drying)**, kdy se vyextrahovaná sedlina rozprašuje na stěny rotujících vyhřívaných bubnů a opadáva ve formě malých zrníček. Výhodou práškové kávy je její dlouhá trvanlivost a menší obsah kofeinu. Je vhodná pro konzumenty, kteří potřebují přijmout pouze dávku kofeinu z nápoje.¹¹³

8.4 Příprava kávy espresso

K profesionální přípravě kávy je potřeba kvalitního kávovaru. Samozřejmě, že dnes existují i domácí plnoautomatické nebo pákové kávovary, které dokážou připravit dobré espresso, ale nikdy se nevyrovná espressu z profesionálního kávovaru. Postup a parametry které budu popisovat, platí i pro domácí pákové kávovary.

8.4.1 Vznik přístroje

První přístroj pro přípravu espressa si nechal patentovat v roce 1878 němec Gustav Kessel, jehož stroj pracoval na principu tlaku páry. V roce 1884 ital Angelo Moriondo popsal přístroj

¹¹¹ AUGUSTÍN, Josef. *U kávy o kávě a kávovinách*. 1. Vyd. Brno, 2016. 358 s. ISBN 978-80-7462-850-4.

¹¹² AUGUSTÍN, Josef. *U kávy o kávě a kávovinách*. 1. Vyd. Brno, 2016. 358 s. ISBN 978-80-7462-850-4.

¹¹³ AUGUSTÍN, Josef. *U kávy o kávě a kávovinách*. 1. Vyd. Brno, 2016. 358 s. ISBN 978-80-7462-850-4.

na přípravu dávkované kávy. V roce 1906 představili italové Luigi Bezzera a Desiderio Pavoni na veletrhu Fiera di Milano kávovar na expresní přípravu jednoho šálku kávy a také samotný pojem *caffè espresso*. Název je odvozen od slova „*mettere sotto pressione*“ tedy „dát pod tlak.“ Velký průlom nastal v roce 1947, kdy Ital Achille Gaggia vyrobil zařízení s tlakem vody 8–9 barů. O 14 let později představila firma Faema kávovar s konstantním tlakem 9 barů.¹¹⁴

8.4.2 Espresso

Klasické espresso existuje jen jedno, často jsou ve společnosti slyšet názvy jako „*piccolo*“ nebo „*velké espresso*“, tyto názvy jsou pouze smyšlené a oficiálně neexistují. Káva připravená způsobem espresso je silná a výrazně aromatická. Má své přesné parametry, které jsou stanoveny italským Národním institutem kávy. Správné množství kávy 7,2 g, která by se měla extrahovat 20–30 sekund pod tlakem vody 9 barů, teplotou 90°C do objemu 25–35 ml.¹¹⁵ Avšak baristé z celého světa si metodu přípravy upravují podle svých extrakčních poměrů a podle chuťových profilů připravované kávy. V espresso jsou nerozpustné látky drženy v suspenzi a v emulzi. Emulze je *disperze*¹¹⁶ drobných olejových kapiček obklopených tekutinou; tyto oleje přispívají k aroma, tělu a chuti. Při přípravě se nejprve správně namele káva do páky kávovaru, barista ji sklepe nebo zarovná do jedné roviny a utlačí *tamperem*.¹¹⁷ Stlačením dojde k vytvoření rovného povrchu kávy a eliminaci jakýchkoliv větších mezer v dávce kávy. Po stlačení se páka okamžitě nasadí na kávovar, aby se zabránilo jakémukoliv narušení utlačené dávky. Během extrakce espressa se musí dbát na čas, za který nám espresso vyteče do požadovaného objemu. Pokud je čas krátký, jedná se o tzv. „podextrahované“ espresso, kdy byla káva příliš hrubě namletá. V opačném případě může být extrakce příliš pomalá, znamená to, že káva byla namleta příliš jemně a espresso je „přeextrahované.“ Espresso je hustá a krémová emulze tuků a olejů. Po extrakci se na jeho povrchu vytvoří jemná pěna, která se nazývá *crema*, ta může být silná až 5mm.¹¹⁸ Tento způsob přípravy tvoří základ pro přípravu dalších modifikací. **Espresso ristretto** je nejčastějším kávovým nápojem Italů, má stejnou dávku kávy jako espresso s tím rozdílem, že jeho objem je asi 20 ml. **Espresso lungo** je klasické espresso podávané s horkou vodou k dolití. V kavárnách bývá špatně připravováno tak, že se voda nechá přes kávu protékat déle. **Espresso doppio** neboli dvojité je nápoj extrahovaný z dvojité kávy o objemu 50–70 ml, je to velmi silná káva.¹¹⁹

¹¹⁴ Vymyslel kávovar a slovo espresso [online]. ČR: iDNES.cz, [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: https://www.idnes.cz/bydleni/spotrebice/kvalitni-kavovar.A150514_124048_spotrebice_web

¹¹⁵ DAVIES VESELÁ, Petra. *Velká kniha o kávě*. Praha: Smart Press, 2018. ISBN 978-80-88244-05-9.

¹¹⁶ *disperze* – působení disperzantu pro zrychlení separace částic

¹¹⁷ *tamper* – pěchovadlo na kávu

¹¹⁸ RAO, Scott. *The professional barista's handbook*. 4. Vyd. 2018, 98 s. ISBN 978-1-4675-0371-6

¹¹⁹ AUGUSTÍN, Josef. *U kávy o kávě a kávovinách*. 1. Vyd. Brno: Jota, 2016. 358 s. ISBN 978-80-7462-850-4.

Brewing Ratios for Espresso Coffee		dry coffee grams			beverage grams			brewing ratio (dry/liquid)			gross volume (incl crema) oz		gross volume (incl crema) ml	
		low	med	high	small	med	large	low	high	typical	low*	high**	low*	high**
ristretto	single	6	7	8	4	7	13	60%	140%	100%	0.3	0.6	9	17
	double	12	16	18	9	16	30				0.7	1.3	20	38
	triple	19	21	23	14	21	38				0.9	1.7	26	50
regular espresso	single	6	7	8	10	14	20	40%	60%	50%	0.6	1.1	17	33
	double	12	16	18	20	32	45				1.3	2.6	40	76
	triple	19	21	24	32	42	60				1.9	3.4	56	99
lungo	single	6	7	8	15	21	30	27%	40%	33%	0.8	1.5	25	43
	double	12	16	18	30	48	67				1.9	3.3	57	99
	triple	19	21	24	48	63	89				2.5	4.4	74	130
café crema	single	6	7	8	38	50	67	12%	16%	14%	1.8	3.0	52	89
	double	12	16	18	75	114	150				4.0	6.9	118	203
	triple	19	21	24	119	150	200				5.3	9.0	155	266
drip coffee	scaa standard	55			1000			5%	6%	5.5%	* older beans; spouted pf; 100% arabica; lever machine		** fresh beans; naked pf; use of robusta; pump @ 9 bar	

Obrázek 20: Poměry pro extrakci espressa. Zdroj: [online] Dostupné z: <https://www.home-barista.com/tips/brewing-ratios-for-espresso-beverages-t2402.html>

8.4.3 Káva s mlékem

„Mléko v kombinaci s kávou tlumí působení kofeinu na sliznici žaludku i celou trávicí soustavu a zvyšuje fyziologickou toleranci kávy.“ Díky mléku lze vytvářet jedinečné kávové recepty se zajímavou chutí a zaslouží si stejnou pozornost jako extrakce kávy. Odborníci na kávu radí, že mléko by se mělo používat pouze s kávami se silným chuťovým profilem, aby nezanikla chuť. Také vědí, že důležitý je správný výběr mléka a jeho dodavatele. Mělo by být čerstvé a plnotučné, které kávový nápoj jemně osladí.¹²⁰ Při napařování mléka by měl barista nalít do napařovací konvičky jen tolik mléka, kolik bude potřebovat na daný nápoj. Napařovací tryska se ponoří lehce pod hladinu mléka pod úhlem 10°-30°. Tlak páry se pustí na maximum. Během napařování se vysune tryska z mléka, aby byl do něj neustále pouštěn vzduch. Povrch mléka by měl být sklovitý a neměl by obsahovat žádné bubliny vzniklé velkým množstvím vzduchu. Proces se ukončuje, jakmile je mléko horké 60°C – konvička určená na mléko bude horká a dále ji není možné udržet ji v ruce. Pokud bude mléko našleháno dřív, než se ho podaří ohřát na požadovanou teplotu, prudce ponoříme parní trysku pod hladinu mléka a vyčkáme až bude konvička horká.

Dnes patří mezi nejoblíbenější receptury s mlékem **cappuccino**. Jedná se o krémový nápoj složený z espressa a mléka, našlehaného pomocí profesionální parní trysky nebo domácího šlehače. Maximální teplota cappuccina by měla být 70°C. Po našlehání se mléko v konvičce promíchá a sklepe o stůl, aby pěna byla zbavena bublin. Poté se pozvolna nalévá do espressa. Pomocí techniky *latte art*, kterou ovládají jen zkušení odborníci na přípravu kávy, se můžou mlékem na povrchu kávy tvořit obrazce. Pro zvládnutí této techniky musí konvička na mléko disponovat úzkou nálevkou. Ideální objem cappuccina je 150–180 ml. Podobným nápojem, které vzniklo z cappuccina je **flat white**, který vznikl v Austrálii. Skládá se z dvojitého

¹²⁰ AUGUSTÍN, Josef. *U kávy o kávě a kávovinách*. 1. Vyd. Brno, 2016. 358 s. ISBN 978-80-7462-850-4.

espressa a mléčné mikropěny. **Caffé latte** se připravuje do většího šálku z prodlouženého nebo dvojitého espressa a našlehaného mléka, Caffé latte macchiato se skládá ze tří vrstev – teplého mléka, espressa a husté mléčné pěny. Připravuje se do velké sklenice. Nejprve se našlehá mléko, které se přeje do sklenice a nechá se odstát za účelem oddělení pěny od mléka. Poté se do pěny naleje espresso, které vytvoří prostřední vrstvu.¹²¹



Obrázek 21: Cappuccino. Zdroj: [online] Dostupné z: <https://www.wikiwand.com/en/Cappuccino>



Obrázek 22: Flat white Zdroj: [online] Dostupné z: <https://www.forbes.cz/flat-white-aeropress-nebo-batch-brew-nastudujte-si-kavovy-slovník/>

¹²¹ DAVIES VESELÁ, Petra. *Velká kniha o kávě*. Praha: Smart Press, 2018. ISBN 978-80-88244-05-9.



Obrázek 23: Caffé Latte Macchiato Zdroj: [online] Dostupné z: <https://www.tchibo.cz/sklenice-na-latte-macchiato-2-ks-p400129554.html>

8.5 Barista

Barista je člověk, který pracuje s kávou a připravuje ji. Je to práce, pro kterou musí být člověk zapálen, jelikož příprava kávy je vášeň. Aby byl ve svém oboru mistrem, potřebuje znalosti o degustaci a výběru kávy, pražení kávy, nastavení mlýnku. Musí rozumět způsobu ovládnání a údržbě profesionálního přístroje na espresso, přípravě a servírování nejrůznějších kávových receptur. Nepracuje pouze s kávou, komunikuje se zákazníky a měl by jim umět poradit ve výběru nápoje. Ke komunikaci patří velmi často opomínané „zlaté“ pravidlo, že zákazník je náš „pán“ a musí mu být vyhověno. Odborník by neměl zákazníka přesvědčovat, že káva se nemá pít cukrem nebo mlékem¹²² Každá kavárna nebo restaurace, která chce kvalitní a chutnou kávu, by měla mít svého zkušeného baristu. Barista byl zaveden a rozšířen hlavně díky SCA a stalo se z něj povolání budoucnosti. Pokud by chtěl někdo pracovat jako barista, měl by se nejprve o kávu patřičně zajímat – četba odborné literatury, článků na internetu a sledování výukových videí. Kvalifikaci a zkušenosti získávají prostřednictvím nejrůznějších školení, jež absolvují. Navíc existuje mnoho soutěží v přípravě kávy pro baristy, kde své zkušenosti mohou otestovat. Každý rok je pod záštitou SCA organizováno World Barista Championship. Národní soutěže probíhají v předstihu a vítězové soutěží o titul světového šampiona. V dnešních bistroch, restauracích, hotelích, a dokonce některých kavárnách nepracují často baristé, ale pouze lidé, kteří kávu připravují a nemají specializaci.¹²³

¹²² DAVIES VESELÁ, Petra. *Velká kniha o kávě*. Praha: Smart Press, 2018. ISBN 978-80-88244-05-9.

¹²³ MONTENEGRO, Gloria, CHIROUZE, Christina. *Kávologie*. 1. Vyd. Praha: OMEGA, 2018, 240 s. ISBN 978-80-7390-522-4

9 KÁVOVÁ KULTURA V ČESKÉ REPUBLICE

Kávovníkové zrna a káva z něj připravená jsou přírodní produkty, které se úzce vážou k dnešní civilizaci. Z ekonomického hlediska je světový trh s touto komoditou téměř srovnatelný např. s tak významnými produkty jako ropa nebo zemní plyn. Produkce kávy, jako jedné z nejobchodovanějších zemědělských komodit, je zdrojem obživy pro více než 100 milionů lidí, za jeden rok se vyprodukuje přibližně 7,7 milionů tun zelených kávových zrn a denně se na celém světě průměrně vypijí v kavárnách, restauracích a domácím prostředí 2 miliardy šálků kávy.¹²⁴

Proč lidé vlastně pijí kávu v kavárnách? Příčinou je fakt, že kavárny jsou prostory, kde mohou příjemně trávit svůj volný čas a vychutnávat si kvalitněji připravenou kávu než v jejich domácím prostředí. Kavárny jsou místa plná dobré nálady a zábavy, kde si mohou oddechnout a setkat se s přáteli. Kavárenství v českých zemích je úzce spojeno s Vídní, kde historicky první kavárnu v roce 1685 s názvem U modré láhve, založil Franz Georg Kolschitzky. Neproslavil se pouze jako první vídeňský kavárník, ale i podáváním turecké kávy bez sedliny. Později vídeňské kavárenství zažilo svůj zlatý věk po roce 1850. Dnes mají kavárny stále svou starou a bohatou tradici.¹²⁵ Před první kavárnou v Praze se káva kupovala zelená, v domácím prostředí se pražila a pila jen o velkých svátcích. Prvním kavárníkem v Praze byl Jiří Theodato, člověk původem z Damašku, který konvertoval na katolickou víru.¹²⁶ Kávu vařil ve svém bytě a prodával ji na ulici, teprve později v roce 1714 otevřel kavárnu „U Zlatého hada“ pod Mosteckou věží. Nápoj se nejdříve podával se třetinovým cukrem, v průběhu rozvoje dalších českých kaváren se do něj začalo přidávat i mléko.¹²⁷ Největší rozvoj pití kávy zažili Češi ve 20. století. V meziválečné době za první republiky vzniklo velké množství kaváren a trh s kávou se v Československu rozrůstal rychlým tempem. V těchto začátcích byly české kavárny ovlivněny hlavně vídeňskou kulturou. Tento vzestup zastavila 2. světová válka, kdy byl kávy nedostatek, lidé konzumovali náhražky např. meltu. V období socialismu kavárenství zcela upadlo a spousta kaváren byla uzavřena, protože byly místem, kde se setkávala elita lidí a diskutovala, což nevyhovovalo režimu. Důsledkem toho je vznik „českého turka,“ lidem se zalíbila jednoduchost pouhého zalití kávy horkou vodou.¹²⁸ Po revoluci do českých zemí přišla vlna přípravy káv z Itálie, lidé chodili do kavárny z důvodu značkové kávy, jakou je např. Lavazza. Za poslední roky se však česká kávová scéna výrazně posunula, přibývá nových kaváren a neustále se otvírají nové pražírny s výběrovou kávou. Konzumace kávy se stává prostředkem cestování, lidé váží dalekou cestu, aby navštívili svou oblíbenou kavárnu. V České republice se každoročně pořádá několik akcí spojených s kávou, které napomáhají k rozvoji a podpoře kávové kultury. Nejznámějšími můžou být Prague Coffee Festival, Barista roku a Czech Brewers Cup.¹²⁹ Barista roku je

¹²⁴ AUGUSTÍN, Josef. *U kávy o kávě a kávovinách*. 1. Vyd. Brno, 2016. 358 s. ISBN 978-80-7462-850-4.

¹²⁵ ŽÁČEK, Zdeněk. *Nad šálkem plným vůně*. 1. Vyd. Praha, 1981.

¹²⁶ ŽÁČEK, Zdeněk. *Nad šálkem plným vůně*. 1. Vyd. Praha, 1981.

¹²⁷ AUGUSTÍN, Josef. *U kávy o kávě a kávovinách*. 1. Vyd. Brno, 2016. 358 s. ISBN 978-80-7462-850-4.

¹²⁸ *Jak Češi k turku přišli* [online]. ČR: Jakubovokafe.com. [cit. 2020-02-28] <http://jakubovokafe.blogspot.com/2016/11/jak-cesi-k-turku-prisli-historie-kavy-v.html>

¹²⁹ DAVIES VESELÁ, Petra. *Velká kniha o kávě*. Praha: Smart Press, 2018. ISBN 978-80-88244-05-9.

soutěž, kde se každoročně utká 12 vybraných baristů ČR a soutěží v přípravě kávy metodou espressa, Czech Brewers Cup je pořádána zároveň s Baristou roku. Počet soutěžících je stejný. Rozdíl je v metodě přípravy filtrované kávy.¹³⁰ Prague Coffee Festival poprvé proběhl v roce 2012. Vznikl na základě hlavní myšlenky, a tou je podpora české kávové kultury. Tímto způsobem je umožněno kávovým nadšencům a odborníkům setkat se. Pořadatelé festivalu se snaží téma káva uchopit v širším kontextu a připravují přednášky, degustace, ukázky pražení, prezentaci kaváren a workshopy přípravy kávy.¹³¹ Dnešní zákazník má tendence k hodnocení kavárny ihned po vstupu, vnímá její prostředí, zkoumá, jak na něj působí její atmosféra. Pro dnešní konzumenty je nejdůležitější originalita podniku. Kavárny jsou dnes navštěvovány za účelem – práce, setkání, odpočinku. Jednotlivé kavárny si tak svým prostředím nebo i výjimečnou kávou můžou získat své návštěvníky, kteří je účelově využívají k trávení svého času.¹³²

¹³⁰ Barista roku 2020 [online]. ČR: SCA ČR, [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.scacr.coffee/event-details/barista-roku-2020-1>

¹³¹ Co je Prague Coffee Festival? [online]. ČR: Prague Coffee Festival, [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://coffeefest.cz/o-festivalu/>

¹³² DAVIES VESELÁ, Petra. Velká kniha o kávě. Praha: Smart Press, 2018. ISBN 978-80-88244-05-9.

10 VÝZKUM KONZUMACE KÁVY V ČR

Tato kapitola obsahuje dvě výzkumné části. Kvalitativní a kvantitativní výzkum. První část obsahuje rozhovory s odborníky, kteří pracují s kávou. Popisuje jejich subjektivní názory a vnímání konzumace kávy v ČR, poukazuje na rozdílné vnímání práce v oboru kávy. V druhé části se nachází výsledky kvantitativního výzkumu mezi běžnými konzumenty kávy s celkovým počtem 1385 respondentů.

10.1 Rozhovory s odborníky na kávu – kvalitativní výzkum

Rozhovory jsou přepsány do formy jednoho textu z důvodu lepší přehlednosti. Zde je přehled otázek, které byly během rozhovorů pokládány. Pokud respondent nezažil některou z dotazovaných situací, v textu není zmíněna. Pokud pro respondenta byla některá z těchto otázek nevyhovující, nemusel na ni odpovídat. Z tohoto důvodu texty neobsahují stejné množství informací.

1. Na úvod prosím krátké představení Vaší osobnosti, kdy jste se poprvé setkal s kávou a jak se k ní vyvíjel Váš vztah.
2. Proč jste se rozhodl/a pro svou práci a jak jste se k ní dostal/a? Co Vás na tom baví? Mohl/a byste prosím popsat vývoj vašeho podnikání?
3. Jak dlouho trvalo, než jste se stal/a baristou odborníkem. Jak jste to prožíval/a a získával/a zkušenosti (pro baristu)?
4. Jak dlouho trvalo, než jste se stal/a zkušeným pražičem. Jak jste to prožíval/a a jak jste získával/a zkušenosti (pro pražiče)?
5. Jaká by měla být náplň práce baristy nebo pražiče z Vašeho osobního pohledu?
6. Jaký je Váš osobní pohled/názor na vývoj konzumace kávy a kávovou kulturu v ČR? Mám na mysli přípravu kávy, zájem konzumentů o kvalitní kávu, vznik nových kaváren a malých pražírén.
7. Jak získáváte kávu z celého světa?
8. Pokud jste se někdy setkal/a s farmáři, od kterých kávu kupujete, mohl/a byste mi prosím popsat, jak toto setkání probíhalo, kam jste cestoval/a?
9. Jak byste porovnal/a z pohledu odborníka malou rodinnou pražírnu s velkou pražírnu?
10. Jakým způsobem si Vy připravujete svou kávu? Pijete světle nebo tmavě praženou?
11. Jaké jsou Vaše osobní parametry pro přípravu espressa?

12. Účastnil/a jste se někdy soutěže s kávou? Jaká to byla soutěž? Pokud Vám to nevadí, mohl/a byste mi popsat, jak jste se umístil/a, jaké byly Vaše pocity?

13. Jaké jsou Vaše oblíbené kavárny v ČR

10.1.1 Lukáš Kaňovský – hlavní barista a pražič v pražírně Jizba Luhačovice

Lukáš Kaňovský je hlavním baristou a pražičem v rodinné pražírně a kavárně s výběrovou kávou Jizba Luhačovice, která vznikla díky rodinné výrobě moravské keramiky, jejíž prodejna má sídlo v Luhačovicích. Poprvé se setkal s kávou jako běžný konzument ve formě „českého turka.“ V roce 2010 se u něj objevil nápad, že by káva mohla být nabízena zákazníkům při prodeji keramiky v prodejně Jizba v Luhačovicích. Pan Kaňovský se tedy začal zajímat o kávu na vyšší úrovni a vznikla myšlenka kvalitní přípravy kávy v prodejně keramiky, která se přeměnila na kavárnu v roce 2015. Z počátku se věnovali spíše tmavě pražené kávě a společným vývojem a zdokonalováním týmu začali zákazníkům odhalovat i světleji praženou kávu, také zakoupili profesionálnější vybavení. Dalším pokročením bodu v přístupu ke kvalitní kávě se stala vlastní pražírna. Zásadním vlivem bylo pro pana Kaňovského nabití sensorických zkušeností a poznání správné chuti kávových receptur. Říká, že aby člověk poznal, jak má připravovaná káva správně chutnat, musí se skrze ni tzv. „propít,“ tedy získat poznatky na základě dobře či špatně připravené kávy a její chuti. Jeho požadavky v technologiích a surovinách byly jasné, pouze ho omezoval čas. Velmi přínosné pro něj i pro jeho tým v Jizbě bylo školení od profesionálních baristů, z kavárny Industra Coffee, kteří za sebou mají úspěchy v několika baristických soutěžích. Jeho názorem je, že zkušenosti v tomto oboru může člověk nabývat neustále a zdokonalovat se metodou pokusů a omylů. Kávový průmysl má v budoucnosti stále co nabídnout. Z jeho osobního pohledu je práce baristy velice zajímavé týmové povolání. Jemu samotnému se líbí baristické týmy podniků, které jsou tvořeny z baristy „geeka,“ který se stará o technické záležitosti, jako je např. nastavení mlýnků a kávovarů, druhým členem je barista, který stojí za přípravou kávy a třetí člen prezentuje samotný kávový nápoj zákazníkovi. Samozřejmě v týmu funguje variabilita a baristé se mění na svých pozicích. Českou kávovou kulturu vnímá pan Kaňovský v porovnání s evropskými zeměmi jako nadprůměrnou, na základě vlastních zkušeností s různými kavárnami v České republice. Vnímá odvahu českých odborníků na kávu zkoušet neustálé inovace a on sám o sobě říká, že je otevřen novým ideám. Zmiňuje také zajímavé projekty spojené s kávou, např. influecerský projekt European Coffee trip, který pochází z Brna a má vliv na celý svět. Kávu společnost Jizba Luhačovice získává prostřednictvím dovozců, kteří kávu kupují od samotných farmářů a dodržují pravidla stanovená pro výběrovou kávu. Samozřejmě, že přímá smlouva mezi pražírnou a farmářem je velmi příjemná, ale nese svoje rizika v podobě špatné úrody nebo neúspěchu farmáře. Výhodou malé pražírny v dnešní době je, že nakupuje menší množství kávy a může střídat oblasti, ze kterých káva pochází. U velkých společností nastává problém v hrozbě špatné úrody farmáře, se kterým mají smlouvu. Káva z určité pěstitelské oblasti je často odebíraným zbožím, a pokud její společnost do prodeje nezařadí, vzniká riziko ztráty zákazníkům. V některých případech se tedy může stát, že společnost udělá ústupek v kvalitě kávových zrn. Sám pan

Kaňovský má v oblibě filtrovanou kávu, preferuje spíše kávu zpracovanou naturálním způsobem. V nápoji rád vyhledává překvapivé tóny ovoce. Neustále objevuje nové chutě a úpravy při přípravě. Kávy, ze kterých je espresso v kavárně Jizba Luhačovice a Fčil espresso bar jsou totiž většinou připravovány přímo samotným pražičem. Výhodou je, že pražič jako barista může sám nastavit parametry vhodné pro jednotlivé kávy. Univerzálním parametrem, který pan Kaňovský používá je poměr 1:2,2. Tedy přibližně 20 g namleté kávy, téměř 45 g výsledného nápoje při době extrakce 27 s. Jeho oblíbenými kavárnami v ČR jsou Industra Coffee v Brně, Kavárna co hledá jméno a Vnitro Block v Praze, které jsou typické pro svou kouzelnou atmosféru starého a zničeného prostředí a kavárna Pikola v Šumperku. Je přesvědčen, že k fungování kvalitní kavárny nebo baru patří zajímavost a jedinečnost atmosféry.

10.1.2 Jakub Hartl – kontrolor kvality a nákupčí kávy ve společnosti La Boheme Cafe

Jakub Hartl pracuje jako kontrolor kvality, nákupčí zelené kávy v pražírně a trenér baristů ve společnosti s výběrovou kávou La Boheme Cafe v Praze. Svými zkušenostmi a pověstí patří k nejzkušenějším baristům v ČR. Kvůli kávě zběhl z vysokoškolských studií jaderné fyziky. Poprvé se profesně s ní setkal v roce 2009 v Praze na Letné v espresso baru Dům kávy. Chodil tam jako návštěvník a postupně začal pracovat jako barista. Později nastoupil do pražírny La Boheme Cafe. Pan Hartl se pro svou práci rozhodl hlavně díky spojení šíří chuti kvalitního produktu a zajímavých lidí, kteří v oboru s kávou pracují. Sám říká, že práce s kávou je pro něj každý den trochu jiná a pořád zajímavá. Jeho vzdělání a své zkušenosti popisuje jako neustálé sebevzdělávání a zájímání se o novinky v oboru, podle něj se nedá zcela říct, kdy je člověk odborníkem. Z jeho osobního názoru vyplývá, že v současné době v ČR přibývá mnoho malých pražíren a kaváren tzv. třetí vlny. Za následek to má velkou roztržitost nabídky a díky tomu celkově nižší kvalitu výběrové kávy na trhu. Dříve bylo snazší koupit dobrou výběrovou kávu. Do obchodování s kávou se často pouští lidé, pro něž je to spíš pouze business plán. Pan Hartl, jako nákupčí zelené kávy, v La Boheme Cafe, která využívá formy direct trade, často komunikuje s farmáři a osobně je navštěvuje. Na místě se dohodnou, jaká zrna, v jakém množství nakoupí a následnou dopravu řeší náš obchodní partner pro logistiku. Osobní setkání s farmáři probíhá nejčastěji v období sklizně, přímo u nich na farmě, kdy se hodnotí kvalita a domluví se případná koupě zrněk. Pan Hartl popisuje jako nevýhodu malých lokálních pražíren závislost na dovozcích, nemají šanci se dostat až přímo ke zdroji a nakoupit produkt nejvyšší kvality za rozumnou cenu. Naopak větší pražírna si může dovolit posílat své lidi přímo za farmáři a kupovat i malé množství té nejvíce kvalitní kávy, kterou dovozce nekoupí. Oblíbený způsob přípravy kávy pana Hartla je filtrovaná káva připravená filtrem V60 nebo Kalita, preferuje kávu praženou na střední stupeň. Jeho osobními parametry pro přípravu espressa je 17 g kávy, 45 g výsledného nápoje s dobou extrakce 26 s, samozřejmě záleží na konkrétní kávě. Ve společnosti La Boheme Cafe pracují především s Arabikou, ve svém životě se pan Hartl setkal i s Robustou ze Rwandy, která byla hodně ovocná s chutí medu a bylinek. Pan Hartl osobně pravidelně soutěžil v soutěžích Mistr kávy/Barista roku. Většinou skončil na druhém či třetím místě. Vyhrál mistrovství ČR v latteart, Coffee in Good Spirits (soutěž o kávě s alkoholem) a Brewers Cup

(soutěž filtrované kávy). Dále vyhrál Mistrovství Německa v přípravě kávy v Aeropressu a také porotcuje na kávových soutěžích Cup of Excellence. Jeho oblíbenými kavárnami v ČR jsou – U Černého stromu v Ostravě, Café Jen a Pauseteria v Praze

10.1.3 Michal Štec – hlavní barista ve společnosti Rebelbean

Michal Štec je zakladatelem, spolujednatel a pražírny výběrové kávy Rebelbean a hlavním baristou kavárny Rebelbean Vlněna v Brně. S kávou se poprvé setkal na střední škole, vždy mu chutnala a měl ji moc rád, avšak práce s kávou za barem mu otevřela dveře do úplně jiného světa. Pracuje s ní již přes deset let a baví ho na ní nejvíce společenský aspekt. Myslí tím prostředím kaváren, komunikaci s hosty a atmosféru, kterou vytváří s kolegy za barem. Vývoj schopností a znalostí zkušeného baristy dle něj trvá, ale zásadnější než čas, je získání správných zkušeností. Pan Štec začal se základním kurzem od svých kolegů, později se spoustu věcí učil sám nebo prostřednictvím internetu a pracoval na sobě postupným získáváním zkušeností a vědomostí. Svět kávy je velmi dynamický, a proto podle něj platí pravidlo, že nikdy není dost. Vzdělávat se v tomto oboru musí člověk neustále. Z jeho osobního pohledu je náplní práce baristy především komunikace s hosty. Pokud nedokáže člověk svoji tvorbu – připravenou kávu dobře odprezentovat, všechna práce nemá cenu. Ze své vlastní praxe ví, že by si kvalitní barista měl trendy, teorie a návody z článků sám ověřovat a neměl by ničemu věřit. Měl by trénovat své vlastní know-how a navštěvovat podniky kolegů/kamarádů pro inspiraci. Pan Štec vnímá trend kávové kultury v ČR velmi pozitivně. Podle něj čím dál více lidí navštěvuje kavárny a zajímají se o to, co konzumují. Na to samozřejmě reagují podnikaví lidé otevíráním nových podniků a pražírén. Což samozřejmě povede k nasycení trhu a nutnému pročistění. Sám si myslí, že přichází doba, kdy budou všichni hledat svoje místo na trhu a je možné, že někteří jej nenajdou. Na kávovém průmyslu jej pohltit svět pěstitelů. Při získávání kávy spolupracuje pražírna s dovozci, se kterými mají velmi dobré dlouhodobé vztahy a můžou s nimi rozvíjet úzkou spolupráci nejen na obchodní úrovni, ale i komunitní. Na některá místa se vydávají spolu s nimi a osobně se setkávají s lidmi, kteří jejich kávu pěstují. Přímou se pan Štec setkal s producenty v Peru a Kostarice. Setkání popisuje jako intenzivní momenty pro všechny zúčastněné. Je to taky jeden z důvodů proč se pro tuto práci rozhodl, tedy znát se osobně s lidmi, kteří pěstují to, co později praží, připravuje a prodává. Do budoucna by chtěl navštívit všechny producenty, ale zatím to není v jeho možnostech. V porovnání malých a velkých pražírén říká, že větší firmy mají jiné možnosti než ty malé a uvádí, že je na každém, kterou cestou se chce vydat. Pan Štec k přípravě kávy využívá všechny možné způsoby. V chuti je pro něj důležitá vyváženost a sladkost. Má rád ovocnou a čistou aciditu. Jeho osobními parametry pro přípravu espressa je obvykle poměr 1:2,2 za cca 25–35 s. Sám několikrát soutěžil v Barista roku a jednou v Brewers cup, bohužel se nikdy neumístil, ale určitě v tom chce pokračovat. Soutěže jsou pro něj skvělá forma vzdělání, sebereflexe, příležitost potkat zajímavé lidi a v neposlední řadě i marketing pro jejich značku.

10.1.4 Pavel Michna – pořadatel kávových degustací a přednášek

Pavel Michna je velkým fanouškem výběrové kávy. Poprvé ji objevil náhodou v roce 2012 v pořadu Peklo na talíři, kde byl hlavním hostem Michal Křížka, jeden z nejlepších baristů ČR, kde ukazovali rozdíly v kávě a popisovali výběrovou kávu. Ihned jej to zaujalo a krátce na to s kamarádem poprvé ochutnal výběrovou kávu. Jednalo se o Etiopii od české pražírny Doubleshot. Jak popisuje – byla to pro něj láska na první ochutnání. U výběrové kávy ho nejvíce baví porovnávat chuť káv z odlišných zemí, jejich způsob zpracování a odrůdy. Navíc díky kávě poznal spoustu zajímavých lidí a kamarádů. Osudové pro něj bylo setkání s kávovým nadšencem Pavlem Obrátilem, který provázel cuppingy a přednášel o kávě. Nabídl panu Michnovi spolupráci. Později společně provázeli kávové degustace a přednášky v čajovně Mandala v Kopřivnici, po roce dostali nabídku na pořádání degustace v Jizba Luhačovice. Cupping pořádali i v prvním týdnu otevření Fčil espresso baru v Uherském Hradišti. Na těchto setkáních pana Michnu nejvíce baví zájem a nadšení návštěvníků. Svě zkušenosti získával z přednášek, kurzů a praxe, hodně informací získal i z internetu. Z jeho osobního pohledu kávová kultura ČR roste, lidé mají zájem o to, co konzumují a vznikají nové kavárny a pražírny s výběrovou kávou. Rozdíly v malých a velkých pražírnách vnímá ve způsobu rychlosti dodání kávy a způsobu nákupu zelených zrn od dovozců nebo přímo farmářů. Svou kávu si nejraději připravuje jako filtrovanou na filtru V60, tedy tato příprava vyžaduje světle praženou kávu, která je jeho oblíbenou. Zásadně nepije espresso, které je pro něj hodně silným koncentrátem s výrazným tělem, proto mu nechutná. Kávu si především připravuje doma, ale jeho oblíbené kavárny jsou Jizba Luhačovice, kavárna Proč ne v Novém Jičíně, kavárny Kafe jak lusk a Naše kafe v Olomouci, Industria Café Brno a kavárna PetPunk v Ostravě.

10.1.5 Jiří Plšek – hlavní pražič v pražírně COFFEESPOT

Jiří Plšek je hlavním pražičem rodinné pražírny COFFEESPOT v Babičích. Poprvé se s kávou setkal jako běžný konzument v 10 letech u babičky. Podruhé to bylo v roce 1990 ve Vídni u svých příbuzných, kdy chodil čichat vůni kávových zrn umístěných ve spíži. S výběrovou kávou se poprvé setkal v roce 2010. Rozhodl se opustit své povolání a se svou rodinnou si v Huštěnovicích v roce 2011 založil pražírnu COFFEESPOT. Sám říká, že pražič by měl především naslouchat zákazníkům a rozumět kávě, která mu přichází pod ruce. Neměl by s ní zacházet nezodpovědně a znehodnocovat práci farmářů. Jeho názorem je, že všechny pražírny výběrové kávy by měli myslet i na svou konkurenci, aby nezničili jméno výběrové kávy špatným pražením. Za posledních 10 let vnímá vývoj kávové kultury pozitivně. Líbí se mu velký nárůst kaváren a pražíren. Návštěva těchto míst a nákup kávy je podle něj stále běžnější. Informovanost konzumentů se díky dostupnosti informací na internetu taky zvýšila. Doplňuje však, že vždy záleží na ochotě zákazníka informace přijímat. Zelenou kávu získává pražírna prostřednictvím dovozců. Tento způsob je pro ně, jako pro malou pražírnu jednodušší. Pan Plšek uvedl, že chtěli zavést i přímý obchod s pěstitelem. Nebylo to však možné, jelikož nabízel pravidelně příliš velké množství kávy, které by nedokázala pražírna zpracovat a káva by zestárla. Z pohledu pana Plška má větší pražící společnost výhodu v kvalitnějších technologiích a možná v ještě více kvalitnější kávě a obalech. Velký podíl na fungování

podniku má však konkrétní tým v pražárně a jeho majitelé. Pan Plšek nemá přímo oblíbený styl pražení pro přípravu své kávy, v práci (pražárně) pije espresso, v domácím prostředí rád pije filtrovanou kávu připravenou na V60. Jeho oblíbenými kavárnami je Coffeeroom v Praze, Ema espresso bar Praha, Pepebakery v Ostravici a Fabrica v Hodoníně.

10.2 Výzkum konzumace kávy – kvantitativní výzkum

Cílem výzkumu bylo porovnat konzumaci kávy v rámci jednotlivých věkových skupin a podložit pravdivost názorů kvalitativního výzkumu. U skupin byla porovnáována četnost pití kávy, zájem konzumentů o její kvalitu, návštěvnost kaváren a jejich využití konzumenty, způsoby přípravy kávového nápoje a znalosti, které patří do kávového oboru. Celkem bylo dotazováno 1385 respondentů. Nyní budu prezentovat výsledky (data) zjištěny v dotazníku pomocí grafického znázornění.



Graf 1: Skladba respondentů podle krajů

Na grafu 1 můžeme pozorovat skladbu respondentů z celkového počtu 1385 podle jednotlivých krajů České republiky

Otevřela se ve vašem městě/obci za poslední půlrok nová kavárna nebo pražárna?

(respondenti mohli uvést i město blízko svého bydliště)

Tato část výzkumu ukazuje četnost otevření nových kaváren a pražáren v České republice.



Graf 2: Otevření nové kavárny nebo pražírny za poslední půlrok

Na tomto grafu jsou zobrazeny počty lidí, kteří se vyjádřili k faktu, zda se v jejich městě, obci nebo v městě nedaleko jejich obce, kde bydlí, za poslední půlrok, otevřela nová kavárna nebo pražírna. Z celkového počtu 1385 respondentů 883 odpovědělo ano, 499 respondentů odpovědělo ne.

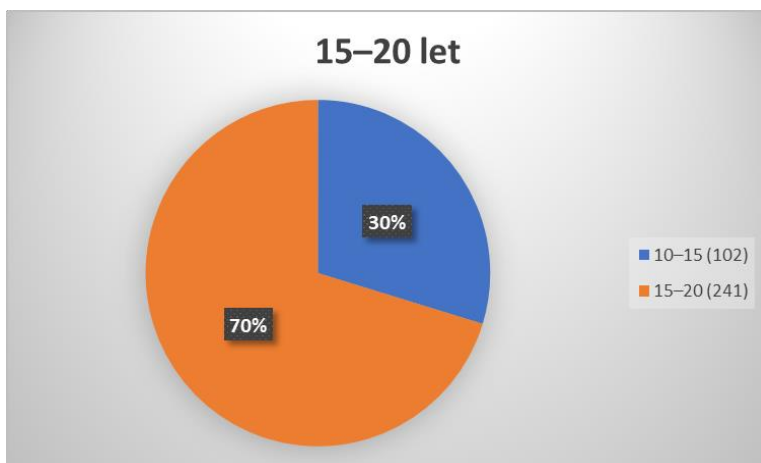


Graf 3 Otevření nové kavárny podle odpovědi respondentů z jednotlivých krajů

Na grafu 3 je vidět zobrazení počtů respondentů, kteří odpověděli u předchozího grafu ano, podle jednotlivých krajů ČR. Z tohoto zjištění je jasné, že nárůst nových kaváren v Česku je pravdivý, ovšem nemůže být tvrzeno, že každý z respondentů zaznamenal 1 novou kavárnu. Musíme uvažovat s více respondenty pro jednu kavárnu, např. v Praze.

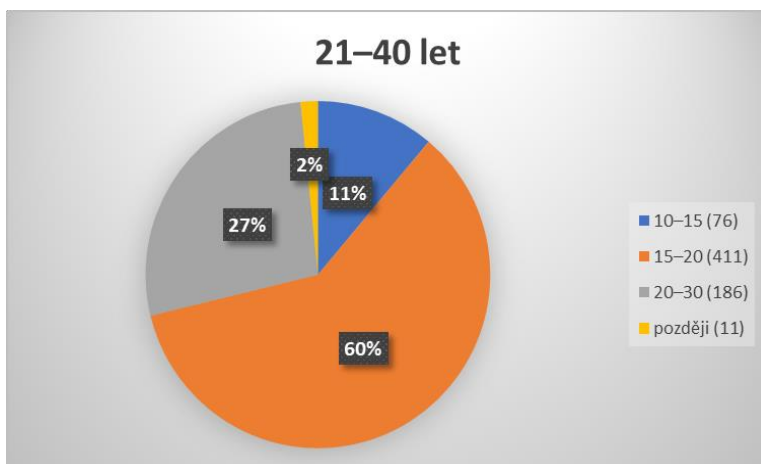
V kterém věku jste začal/a konzumovat kávu?

Tato část výzkumu ukazuje rozdíly mezi začátkem konzumace kávy u jednotlivých věkových skupin.



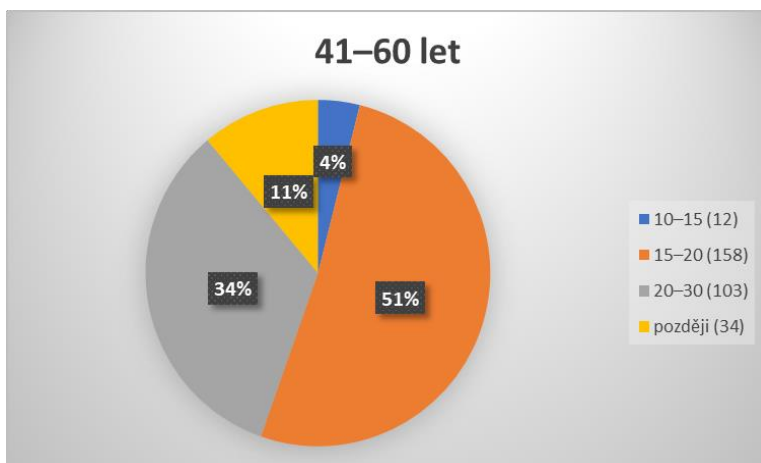
Graf 4: Začátek konzumace kávy u věkové skupiny 15–20 let

U věkové skupiny 15–20 let odpovědělo 102 respondentů, že kávu začali konzumovat před 15 lety, zbylých 241 ji začalo pít mezi 15 a 20 rokem.



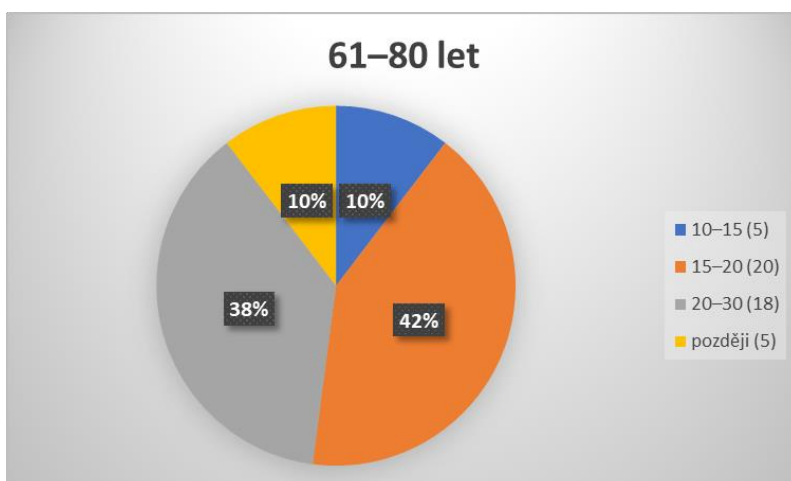
Graf 5: Začátek konzumace kávy u věkové skupiny 21–40 let

U věkové skupiny 21–40 let odpovědělo 76 lidí, kteří začali kávu konzumovat před 15 lety, 411 mezi 15 a 20 rokem. 186 ji začalo pít mezi 20 a 30 rokem a 11 později. Z porovnání podle procent z prvních dvou grafů vyplývá, že dnes je konzumace kávy u mladších lidí více populární než před několika lety.



Graf 6: Začátek konzumace kávy u věkové skupiny 41–60 let

U věkové skupině 41–60 let začalo kávu před 15 rokem konzumovat 12 respondentů. 158 ji začalo pít v mezi 15 a 20 rokem, 103 mezi rokem 20 a 30 lety a později začalo s pitím kávy 34 respondentů.



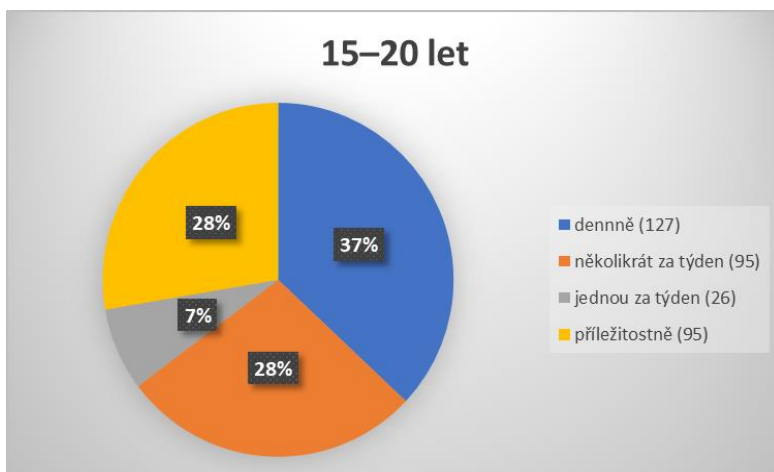
Graf 7: Začátek konzumace kávy u věkové skupiny 61–80 let

V této věkové skupině kávu začalo pít před 15 rokem 5 respondentů, mezi 15 a 20 lety 20 respondentů, mezi 20 a 30 lety ji začalo pít 18 respondentů a později 5 respondentů.

Na základě procentuálního porovnání těchto grafů, může být řečeno, že u starších věkových skupin, počínaje věkovou skupinou 21–40 let, nebyla konzumace kávy v mladším věku tak obvyklá a v dnešní době je u mladší populace více populární.

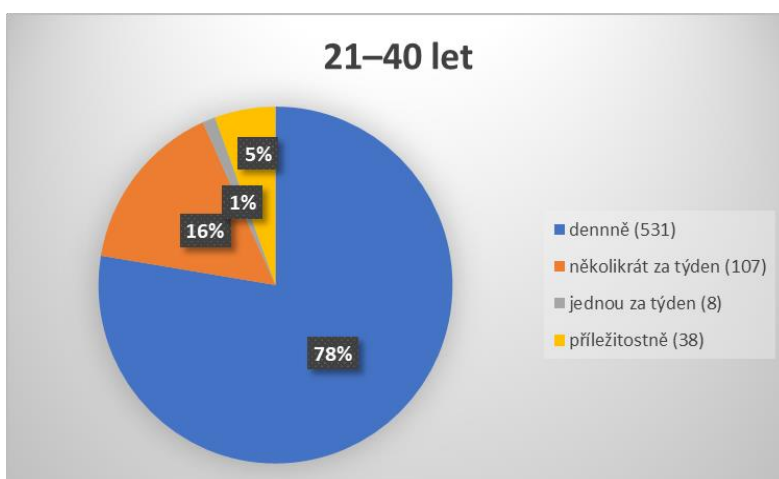
Jak často pijete kávu?

Tato otázka byla položena za účelem zjištění, jak často respondenti kávu pijí.



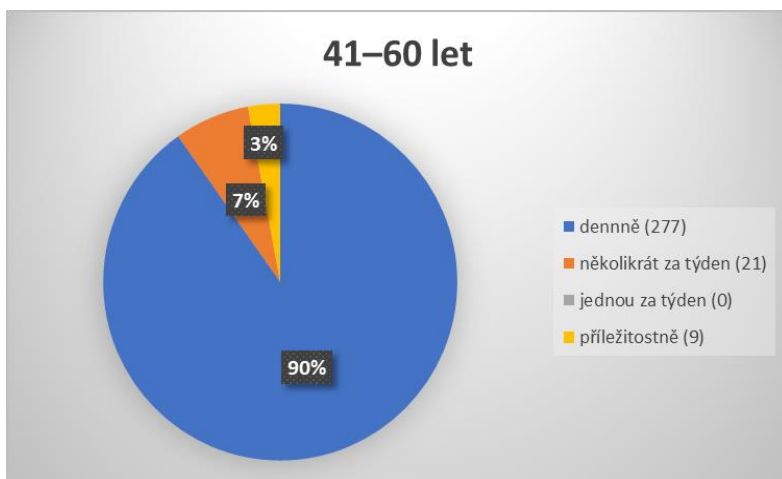
Graf 8: Četnost konzumace kávy u věkové skupiny 15–20 let

Z grafu 8 vyplývá, že z celkového počtu 343 respondentů u této věkové skupiny pije kávu denně 127 respondentů. 95 respondentů si ji dopřává několikrát za týden a jednou týdně ji pije 26 respondentů. U poslední možnosti odpovědělo 95 respondentů, že pijí kávu příležitostně.



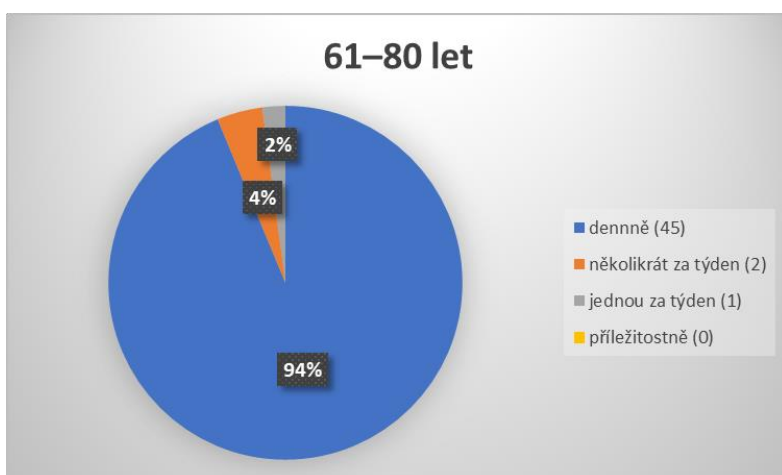
Graf 9: Četnost konzumace kávy u věkové skupiny 21–40 let

Z celkového počtu 684 respondentů u této věkové skupiny odpovědělo 531, že pijí kávu denně. 107 respondentů konzumuje kávu několikrát za týden. Pouze 8 ji pije jednou za týden a příležitostně si ji vychutná 38 respondentů. Podle porovnání grafu 8 a 9 je vidět, že u starší věkové skupiny je denní konzumace větší samozřejmostí u vyššího procenta respondentů.



Graf 10: Četnost konzumace kávy u věkové skupiny 41–60 let

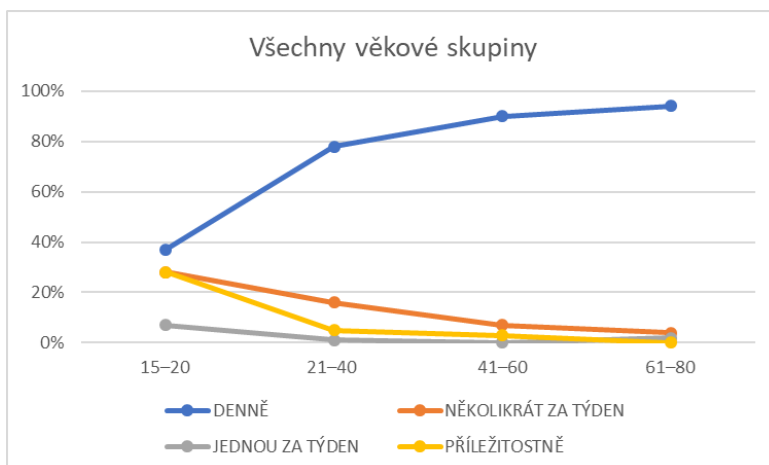
Tento graf ukazuje, že u této věkové skupiny odpovědělo z celkového počtu 307 respondentů 277, kteří si dopřávají kávu denně, 21 respondentů ji pije několikrát za týden a 9 respondentů příležitostně.



Graf 11: Četnost konzumace kávy u věkové skupiny 61–80 let

U skupiny 61–80 let z celkového počtu 48 respondentů kávu denně pije 45 respondentů. Několikrát za týden si ji dopřejí dva respondenti a jednou za týden ji konzumuje jeden respondent.

Pro přehlednější zobrazení vývoje četnosti konzumace kávy jsou přiloženy trendy těchto dat.

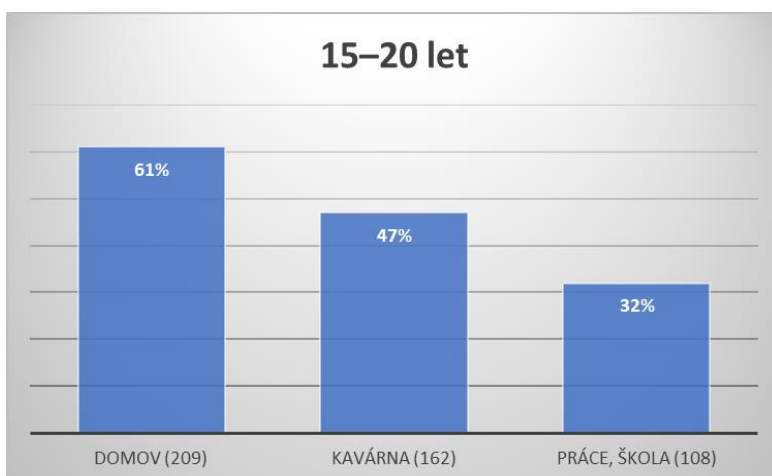


Graf 12: Trendy četnosti konzumace kávy u všech věkových skupin

Podle porovnání výše vyobrazených trendů je jasné, že se zvyšujícím se věkem je denní pití kávy pro její konzumenty více samozřejmé.

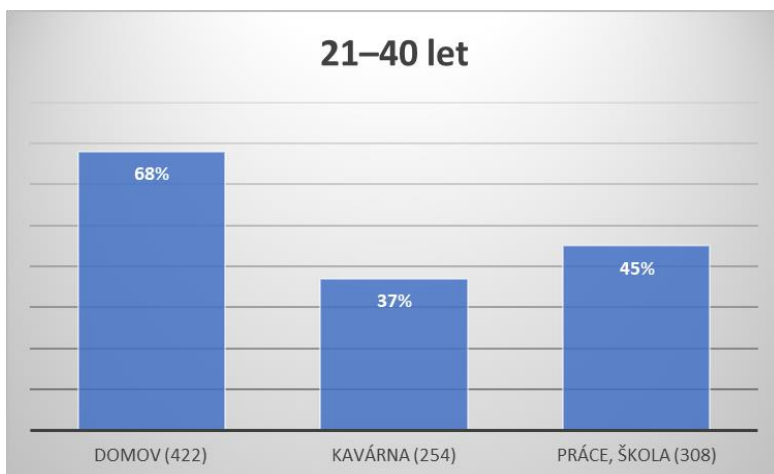
Kde nejčastěji kávu pijete

Za účelem této otázky stojí objasnění, na jakých místech je nejčastěji káva konzumována. Respondenti mohli vybrat i více míst.



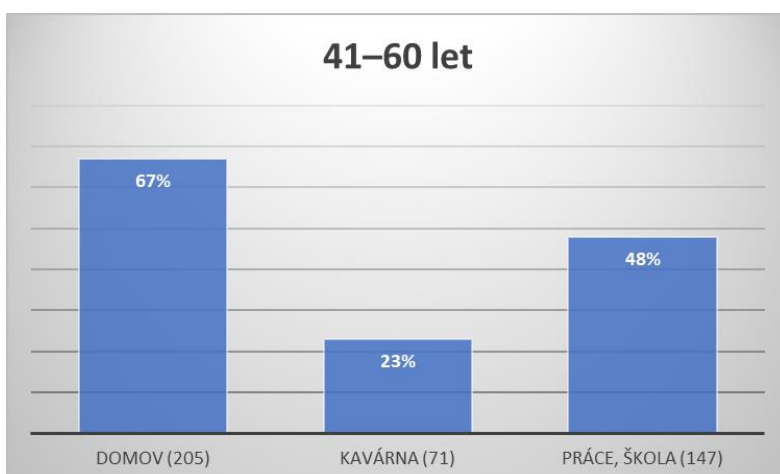
Graf 13: Nejčastější místa konzumace kávy u věkové skupiny 15–20 let

Z výzkumu vyšly najevo údaje, že u této věkové skupiny 15–20 let pije kávu nejčastěji doma 209 z 343 dotazovaných respondentů. V kavárně je nejčastěji konzumována 162 respondenty a v práci nebo ve škole ji často pije 108 respondentů.



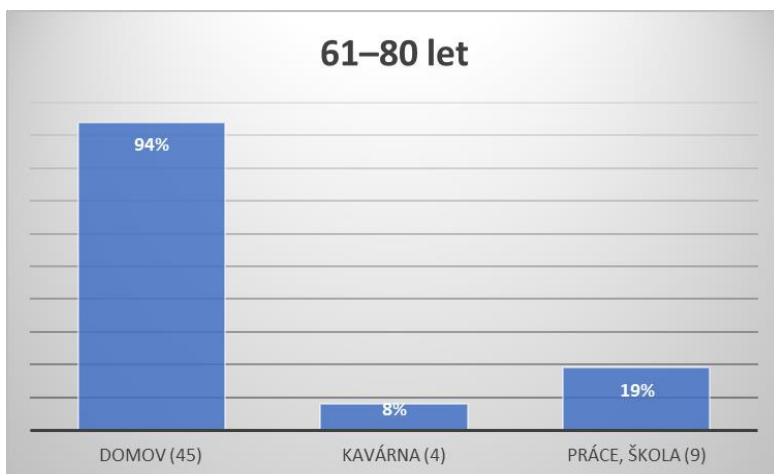
Graf 14: Nejčastější místa konzumace kávy u věkové skupiny 21–40 let

U věkové skupiny 21–40 let odpovědělo 422 respondentů z 684, že kávu nejčastěji konzumují v domácím prostředí, pouze 254 ji často pije v kavárně a 308 ji často konzumuje v práci nebo ve škole.



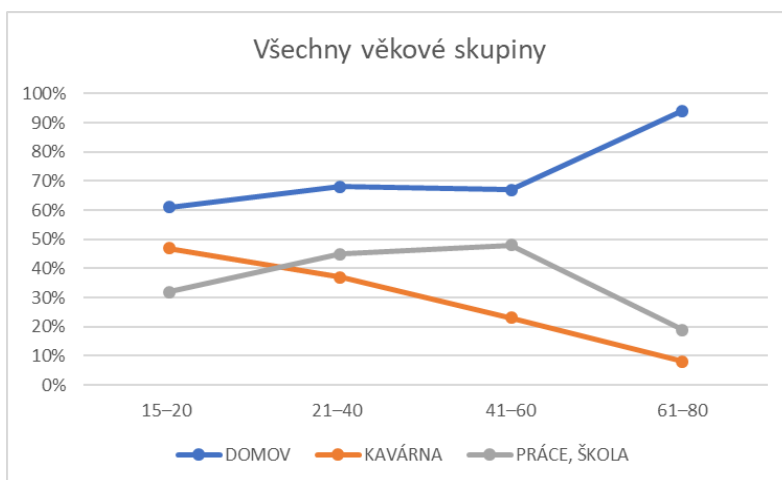
Graf 15: Nejčastější místa konzumace kávy u věkové skupiny 41–60 let

Z 307 respondentů věkové skupiny 41–60 let pije kávu nejčastěji doma 205 respondentů, v kavárně si ji nejčastěji konzumuje 71 respondentů a 147 ji často konzumuje v práci a ve škole.



Graf 16: Nejčastější místa konzumace kávy u věkové skupiny 61–80 let

U této věkové skupiny pije kávu nejčastěji doma 45 ze 48 respondentů, 4 respondenti ji často konzumují v kavárně a 9 ji nejčastěji pije v práci nebo ve škole.

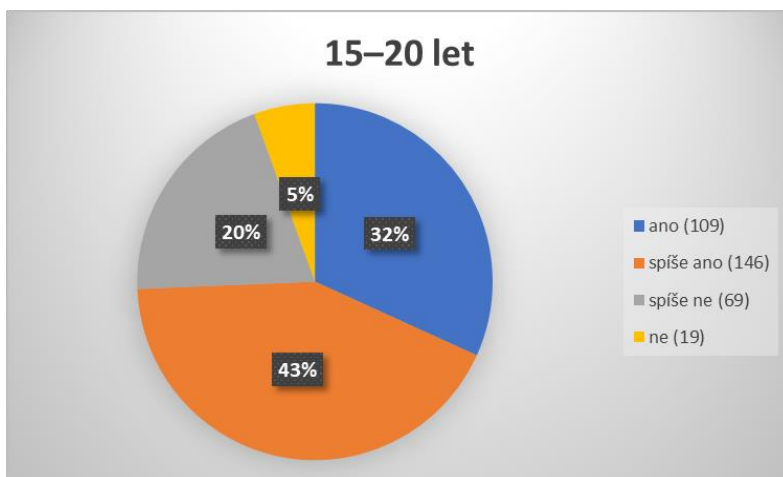


Graf 17: Trendy nejčastějších míst konzumace kávy u všech věkových skupin

Pro přehlednější zobrazení rozdílů mezi nejčastějšími místy konzumace kávy u věkových skupin jsou přiloženy trendy jednotlivých míst. Je zde zřetelné, že u starších věkových skupin klesá návštěvnost kaváren a roste konzumace kávy v domácím prostředí. U mladších respondentů je káva konzumována také převážně v domácím prostředí a v kavárnách více než je tomu u starších respondentů.

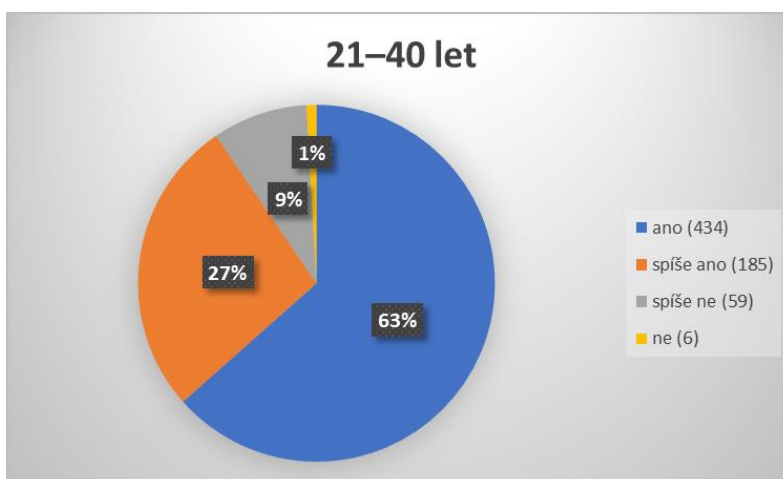
Zajímáte se o kvalitu kávy, kterou konzumujete?

Cílem této otázky bylo zjištění, jak moc se konzumenti kávy zajímají o kvalitu kávy, kterou konzumují.



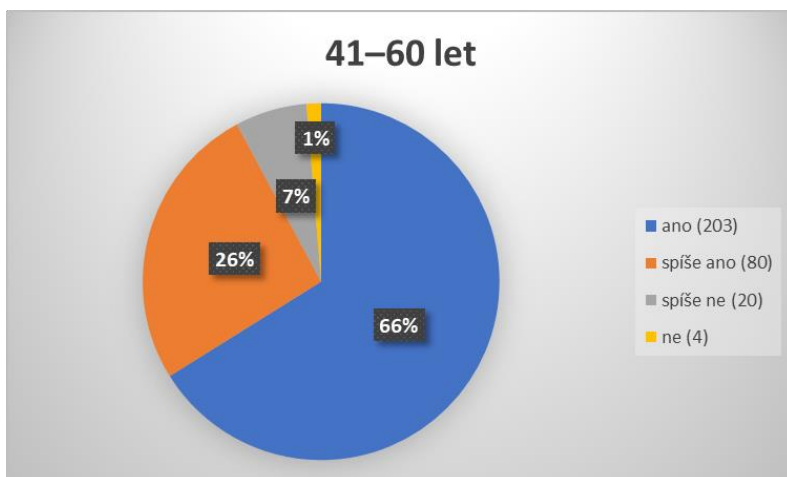
Graf 18: Zájem konzumentů o kvalitu kávy u věkové skupiny 15–20 let

věkové skupiny 15–20 let z celkového počtu 343 respondentů 13 odpovědělo, že se zajímá o kvalitu kávy, kterou konzumuje. 146 respondentů uvedlo, že kvalita není u nich na prvním místě, ale zajímá je. Dalších 69 respondentů uvedlo, že kvalita je příliš nezajímá a 19 odpovědělo respondentů se o ni vůbec nezajímá.



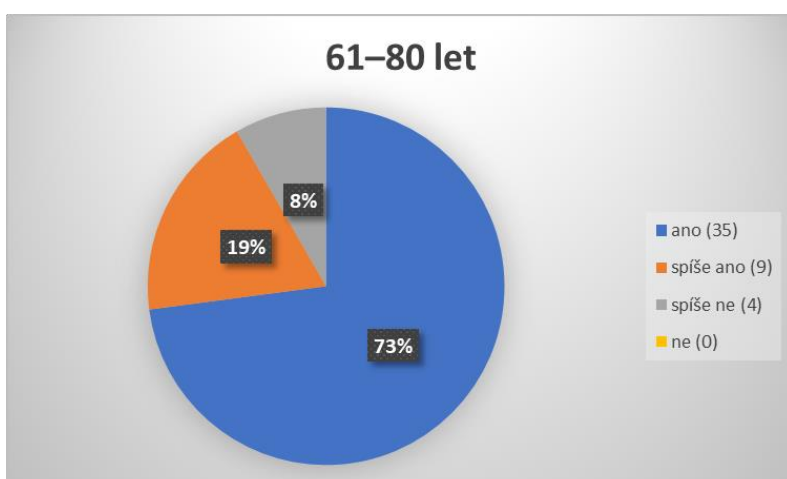
Graf 19: Zájem konzumentů o kvalitu kávy u věkové skupiny 21–40 let

U výsledků věkové skupiny 20–40 let je vidět, že z celkového počtu 684 respondentů odpovědělo 434, že se zajímají o kvalitu svého kávového nápoje, 185 odpovědělo, že u nich kvalita není na prvním místě, ale zajímá je. 59 respondentů uvedlo, že je kvalita kávy příliš nezajímá. A odpověď posledních 6 respondentů značí, že se o kvalitu kávy vůbec nezajímají.



Graf 20: Zájem konzumentů o kvalitu kávy u věkové skupiny 41–60 let

Z předposledního grafu můžeme vyčíst, že u věkové skupiny 41–60 let se, z celkového počtu 307 respondentů, 203 odpovědělo, že se zajímá o kvalitu kávového nápoje. U 80 respondentů z odpovědi vyšlo najevo, že kvalita u nich není na prvním místě a 20 respondentů uvedlo, že se o kvalitu kávy příliš nezajímá. Pouze 4 respondenti odpověděli, že se o kvalitu vůbec nezajímají.



Graf 21: Zájem konzumentů o kvalitu kávy u věkové skupiny 61–80 let

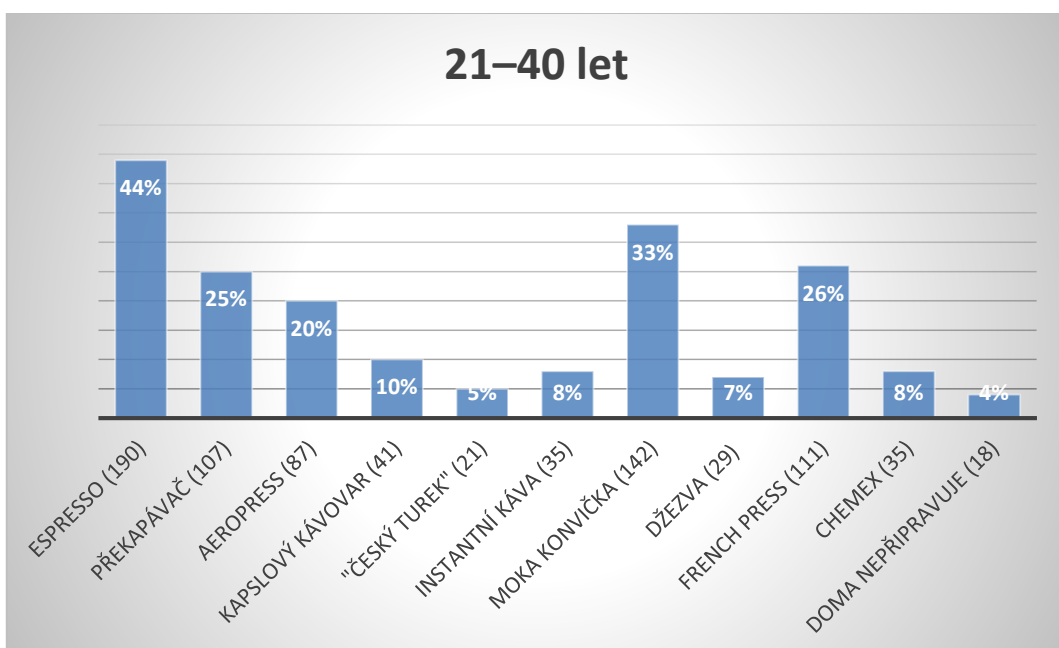
Z celkového počtu 48 respondentů věkové skupiny 61–80 let bylo zjištěno, že 35 uvedlo, že se zajímá o kvalitu kávy, kterou konzumují, pro 9 respondentů není kvalita příliš důležitá, 4 respondenti se o ni příliš nezajímají. U této věkové skupiny nenajdeme respondenta, který by tvrdil, že se o kvalitu kávy nezajímá.

Způsoby přípravy kávy v závislosti na odpovědi zájmu o kvalitu kávy

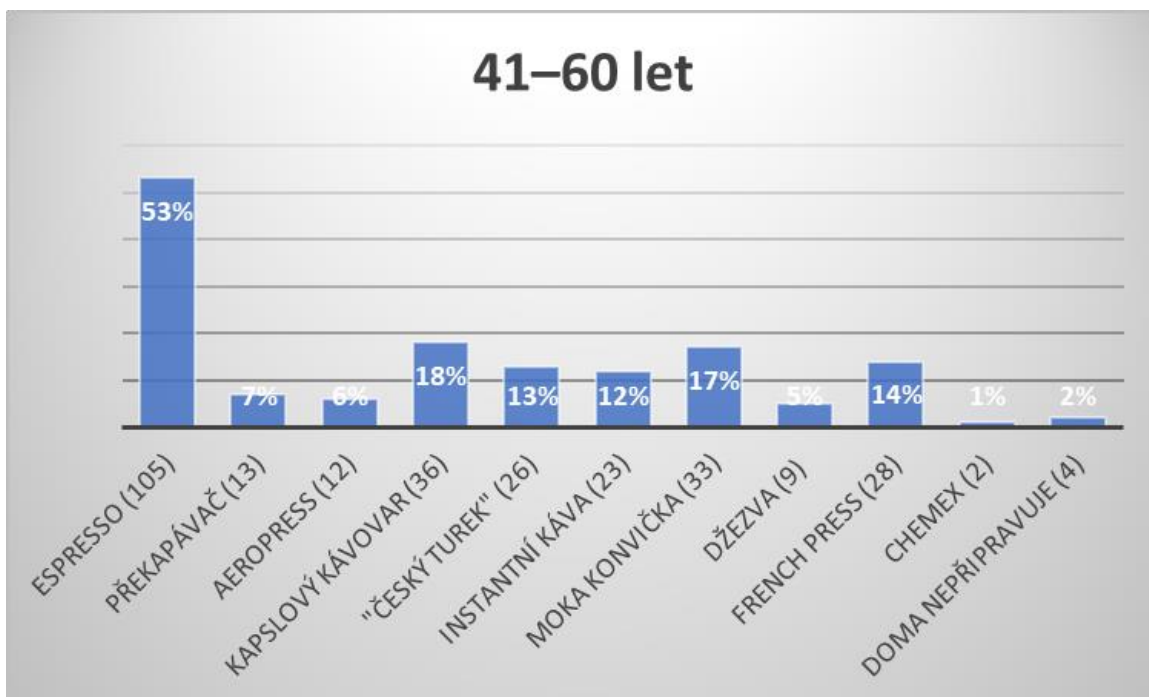
Na níže zobrazených grafech je možno vidět způsoby přípravy kávy respondentů, kteří odpověděli, že se zajímají o kvalitu kávy, kterou konzumují. V grafech všech věkových skupin je však uveden i „český turek,“ a instantní káva.



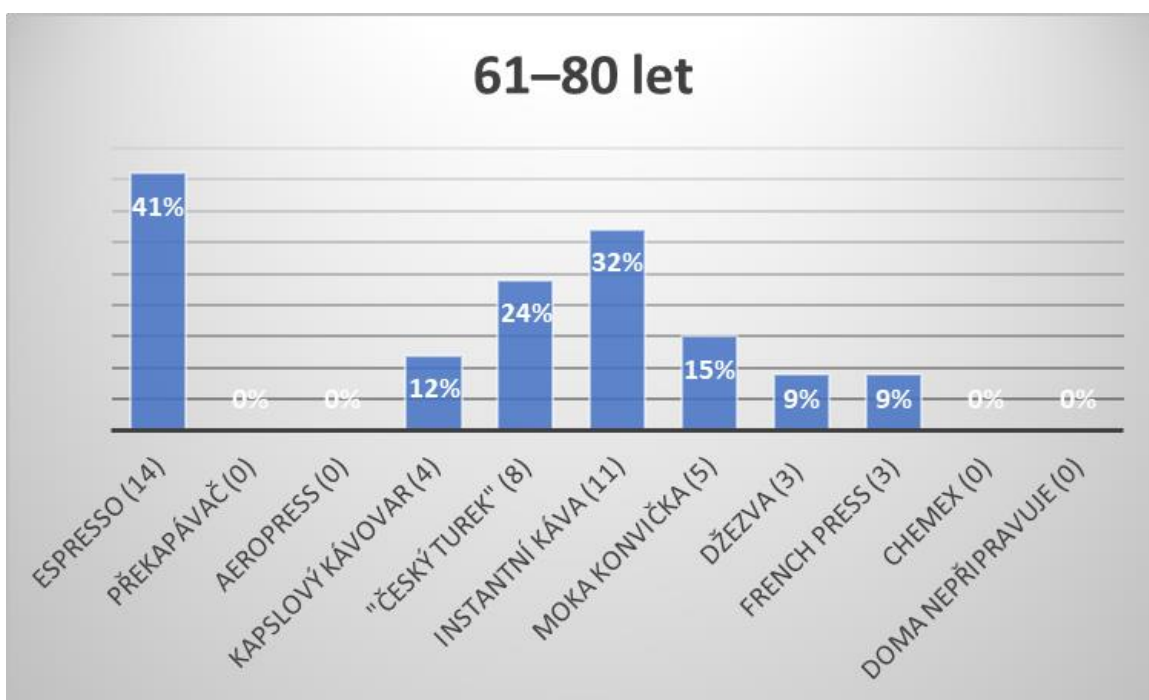
Graf 22: Způsoby přípravy v závislosti na absolutním zájmu konzumentů o kvalitu kávy u věkové skupiny 15–20 let



Graf 23: Způsoby přípravy v závislosti na absolutním zájmu konzumentů o kvalitu kávy u věkové skupiny 21–40 let



Graf 24 Způsoby přípravy v závislosti na absolutním zájmu konzumentů o kvalitu kávy u věkové skupiny 41–60 let



Graf 25: Způsoby přípravy v závislosti na absolutním zájmu konzumentů o kvalitu kávy u věkové skupiny 61–80 let

Na základě výše uvedených informací z grafu 21, 22, 23 a 24 je potvrzeno, že u některých respondentů stále panuje nevědomí o kvalitě kávy a její správné přípravě.

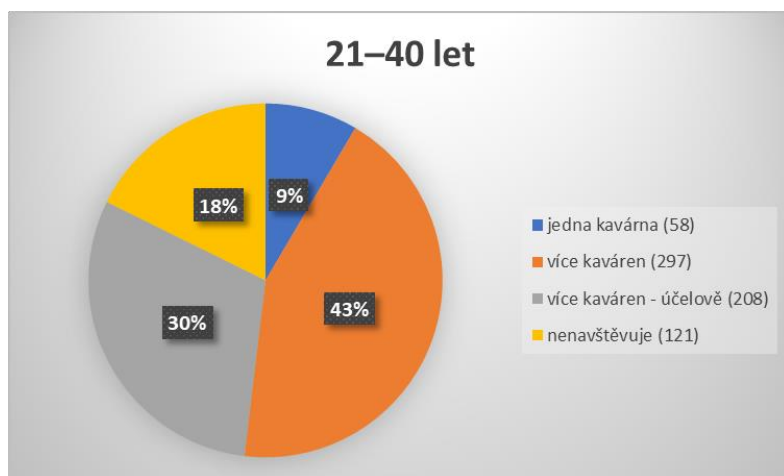
Pokud často navštěvujete kavárnu, je pouze jedna nebo je jich více?

Cílem této otázky bylo zjistit, zda respondenti navštěvují jednu nebo více kaváren. Možností bylo také odpovědět, že navštěvují více kaváren za určitým účelem (práce, schůzka, přátelé, oblíbená káva).



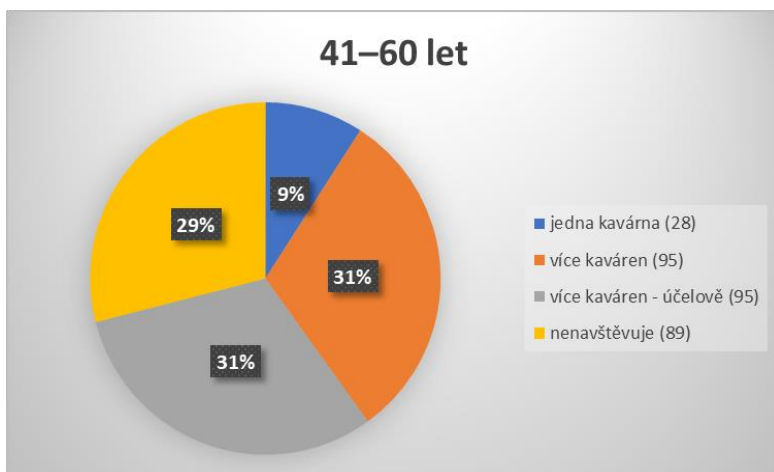
Graf 26: Návštěvnost kaváren u věkové skupiny 15–20 let

Z 343 respondentů věkové skupiny 15–20 let navštěvuje pouze jednu kavárnu 45 respondentů, více kaváren z běžných důvodů navštěvuje 150 respondentů, 83 respondentů navštěvuje více kaváren účelově a 65 respondentů často nebo vůbec nenavštěvuje kavárnu.



Graf 27: Návštěvnost kaváren u věkové skupiny 21–40 let

Z 684 respondentů věkové skupiny 21–40 let chodí pouze do jedné kavárny 58 respondentů. 297 respondentů navštěvuje více kaváren z běžných důvodů a účelově chodí do více kaváren 208 respondentů. Kavárnu často nebo vůbec nenavštěvuje 121 respondentů.



Graf 28: Návštěvnost kaváren u věkové skupiny 41–60 let

Z 307 respondentů věkové skupiny 41–60 let navštěvuje jednu kavárnu 28 respondentů. Do více kaváren z běžných důvodů chodí 95 respondentů a taktéž 95 respondentů navštěvuje více kaváren účelově. 89 respondentů vůbec nebo často nenavštěvuje kavárnu.



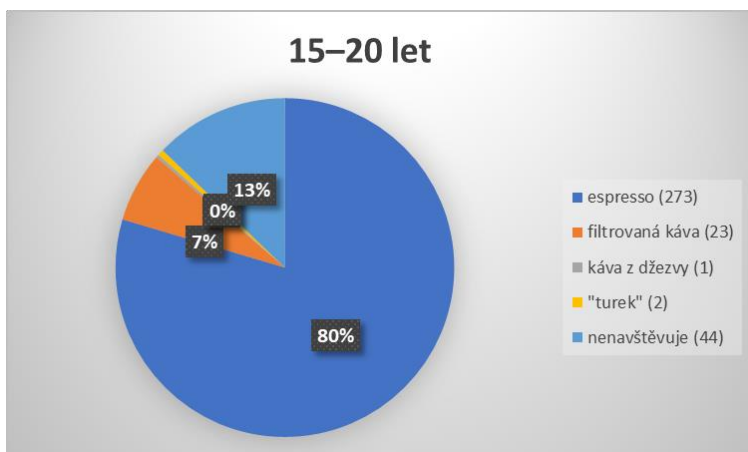
Graf 29: Návštěvnosti kaváren u věkové skupiny 61–80 let

Ze 48 respondentů věkové skupiny 61–80 let navštěvuje jednu kavárnu 9 respondentů. 10 respondentů chodí do více kaváren z běžných důvodů a 5 respondentů navštěvuje více kaváren účelově. 24 respondentů vůbec nebo často nenavštěvuje kavárnu.

Na základě výše popsaných dat lze obecně říci, že pro dnešní populaci je typická návštěvnost více kaváren. Účelově jsou spíše kavárny využívány věkovými skupinami od 20 let do 60 let. Navíc se také potvrdil fakt, z předešlé otázky, že se zvyšujícím se věkem populace, klesá návštěvnost kaváren.

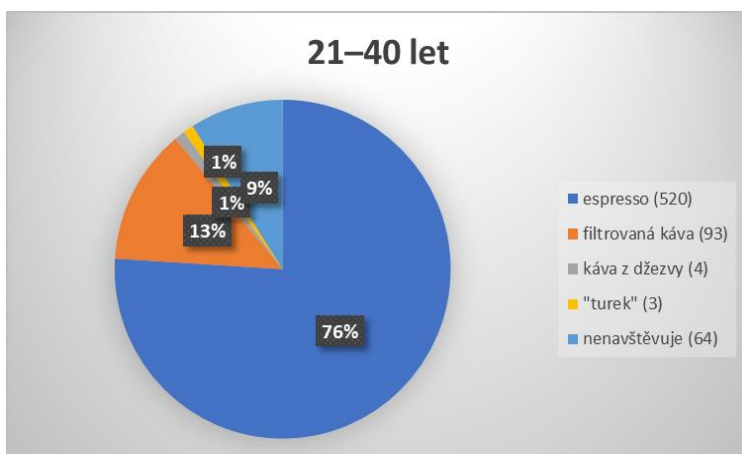
Pokud často navštěvujete kavárnu, jak připravenou kávu si nejčastěji objednáváte?

Zjištěná data na základě této otázky by měla ukázat jakým způsobem je připravená káva, kterou si respondenti v kavárnách objednávají. Jako odpověď „espresso,“ je uvažováno espresso a všechny další receptury na jeho bázi.



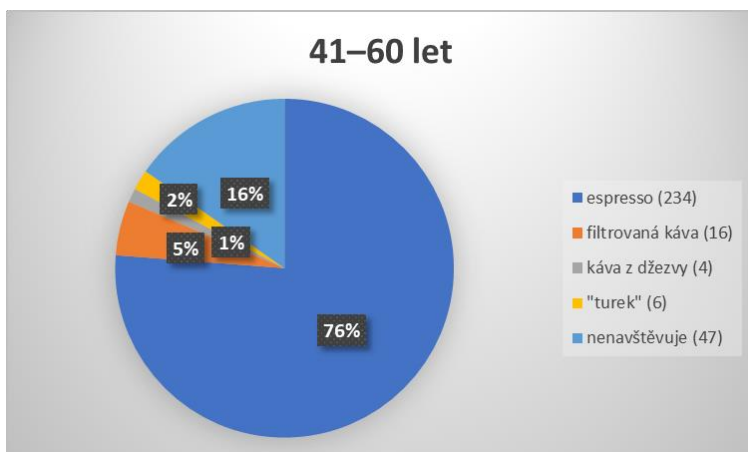
Graf 30: Nejčastěji objednávaný způsob přípravy kávy v kavárně u věkové skupiny 15–20 let

U věkové skupiny 15–20 let s 343 respondenty pije 273 respondentů nejčastěji espresso. Filtrovanou kávu 23 respondentů. Kávu z džezvy si nejčastěji objednává pouze 1 respondent. 2 respondenti uvedli, že v kavárně nejčastěji pijí „českého turka.“



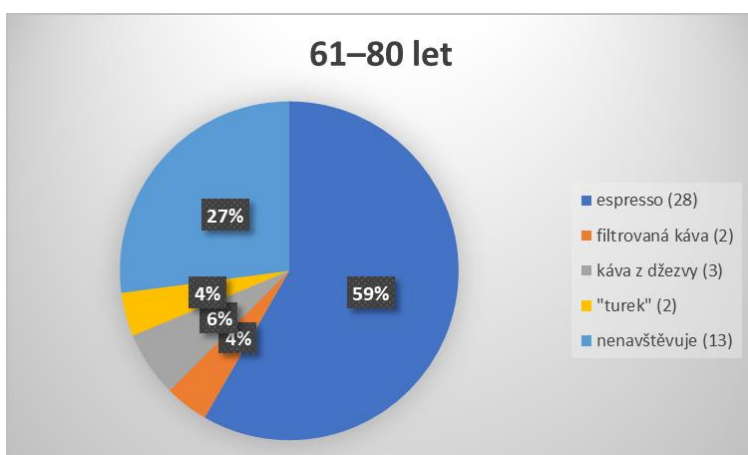
Graf 31: Nejčastěji objednávaný způsob přípravy kávy v kavárně u věkové skupiny 21–40 let

Ve věkové skupině espresso pije nejčastěji 520 z 684 respondentů. 93 respondentů si nejčastěji objednává filtrovanou kávu a 4 respondenti pijí kávu připravenou v džezvě. „Českého turka“ si v kavárně nejčastěji objednávají 3 lidé.



Graf 32: Nejčastěji objednávaný způsob přípravy kávy v kavárně u věkové skupiny 41–60 let

U věkové skupiny 41–60 let z celkového počtu 307 respondentů pije 234 nejčastěji připravenou kávu způsobem espresso, 16 respondentů pije nejčastěji filtrovanou kávu, kávu připravenou v džezvě si objednávají 4 respondenti. „Českého turka“ si nejčastěji objednává 6 respondentů.



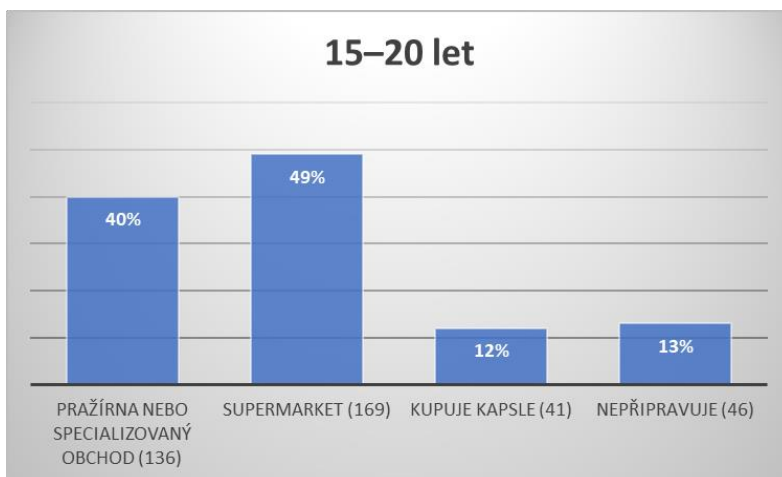
Graf 33: Nejčastěji objednávaný způsob přípravy kávy v kavárně u věkové skupiny 61–80 let

Z celkového počtu 48 respondentů věkové skupiny 61–80 let pije 28 nejčastěji připravenou kávu způsobem espresso, 2 respondenti si objednávají filtrovanou kávu, 3 respondenti nejčastěji pijí kávu připravenou v džezvě.

Z výše představených informací je jasné, že nejpoblárnějším kávovým nápojem dotazovaných respondentů u všech věkových skupin je espresso. Zajímavý je velký podíl respondentů, kteří nejčastěji pijí filtrovanou kávu u věkové skupiny 21–40 let. Ve výsledcích je také vidět, že stále některé kavárny v dnešní době nabízejí „českého turka.“

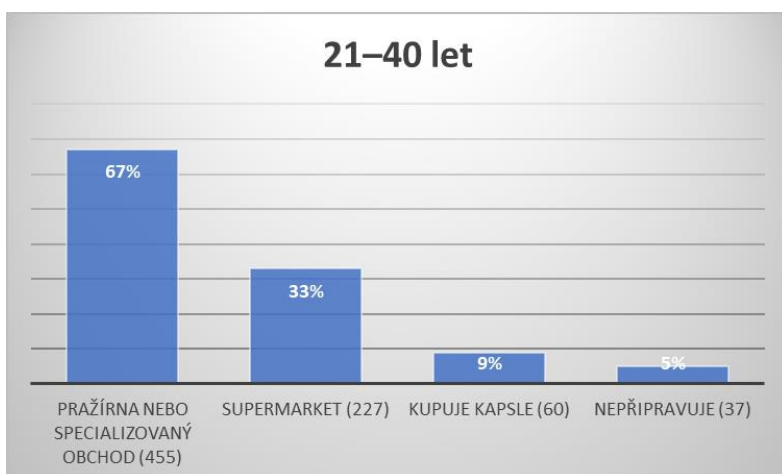
Pokud si volíte domácí přípravu kávy, kde ji nakupujete?

Tato otázka byla položena za účelem zjištění, kde konzumenti nakupují kávu, kterou si připravují v domácím prostředí. Respondenti měli možnost vybrat více možností.



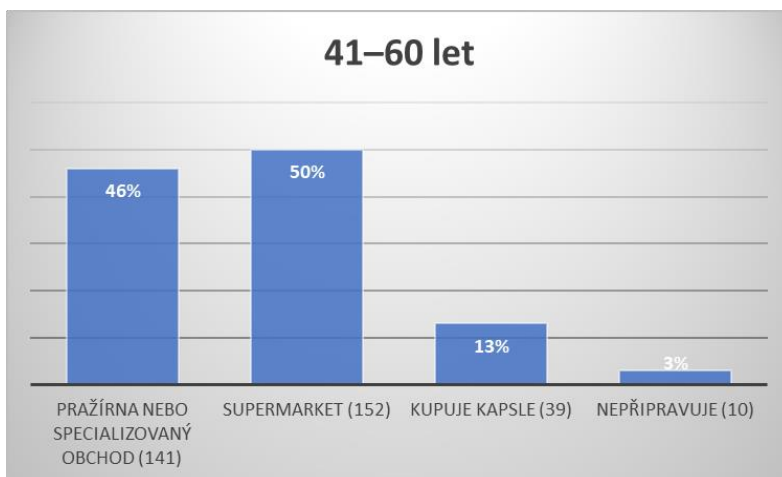
Graf 34: Místo nákupu kávy pro domácí přípravu u věkové skupiny 15–20 let

Z uvedených výsledků můžeme vyčíst, že z 343 respondentů věkové skupiny 15–20 let odpovědělo 136, že nakupuje kávu v pražírně nebo specializovaném obchodě. 169 respondentů nakupuje kávu v supermarketu. 41 respondentů uvedlo, že kupuje porcovanou kávu v kapslích a 46 respondentů si kávu doma vůbec nepřipravuje.



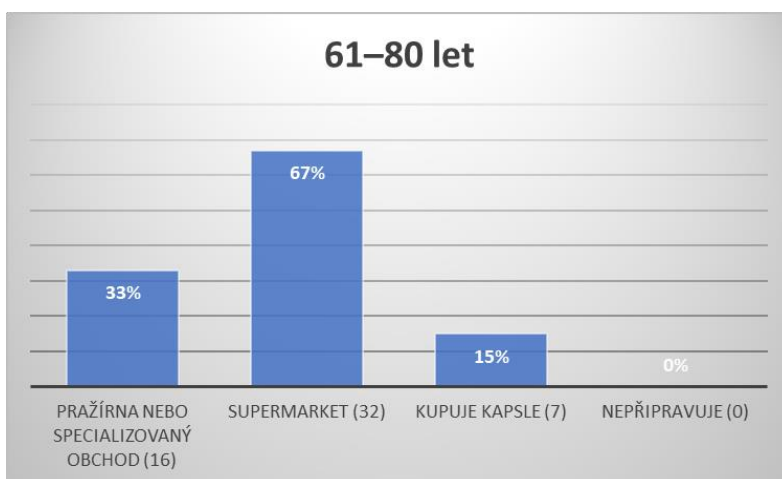
Graf 35: Místo nákupu kávy pro domácí přípravu u věkové skupiny 21–40 let

Z výsledků grafu 34 vyčteme, že z celkového počtu 684 respondentů věkové skupiny 21–40 let nakupuje kávu v pražírně nebo ve specializovaném obchodě 455 respondentů. 227 respondentů ji nakupuje v supermarketu a 60 respondentů kupuje kávu v kapslích. U této věkové skupiny si kávu v domácím prostředí nepřipravuje 37 respondentů.



Graf 36: Místo nákupu kávy pro domácí přípravu u věkové skupiny 41–60 let

Graf ukazuje, že z celkového počtu 307 respondentů věkové skupiny 41–60 let nakupuje kávu v pražírně nebo ve specializovaném obchodě 141 respondentů. Dalších 152 respondentů kupuje kávu v supermarketu, porcovanou kávu v kapslích nakupuje 39 respondentů. Doma si vůbec kávu nepřipravuje 10 respondentů.



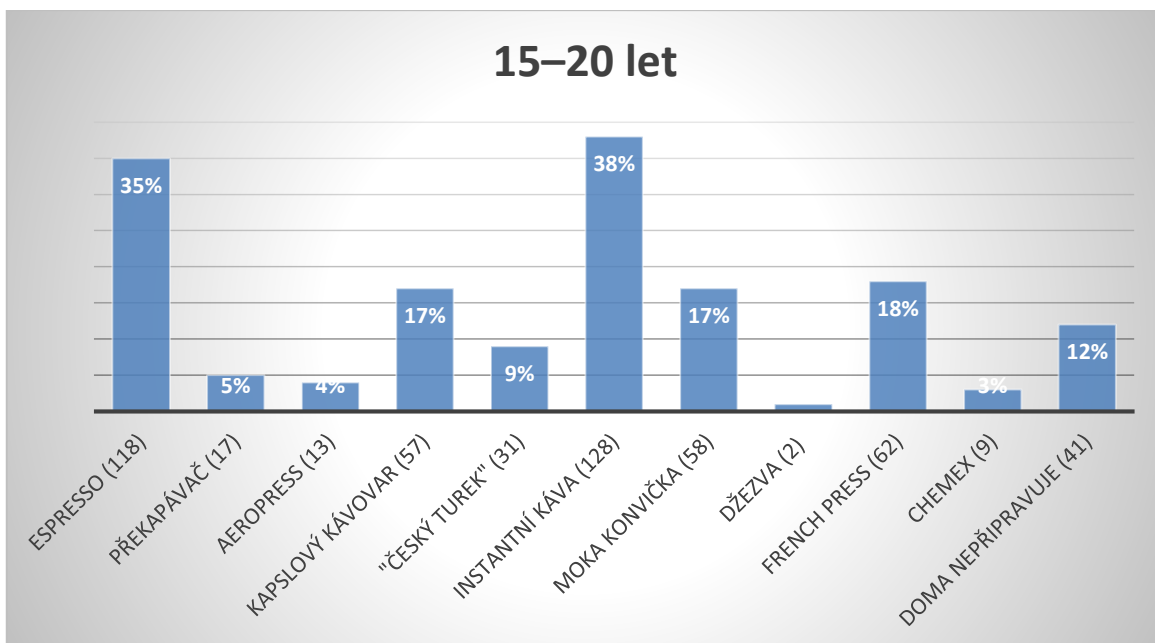
Graf 37: Místo nákupu kávy pro domácí přípravu u věkové skupiny 61–80 let

Z těchto výsledků je vidět, že z celkového počtu věkové skupiny 61–80 let kávu v pražírně nebo ve specializovaném obchodě nakupuje pouze 16 respondentů, 32 respondentů nakupuje kávu v supermarketu a 7 respondentů nakupuje kapsle.

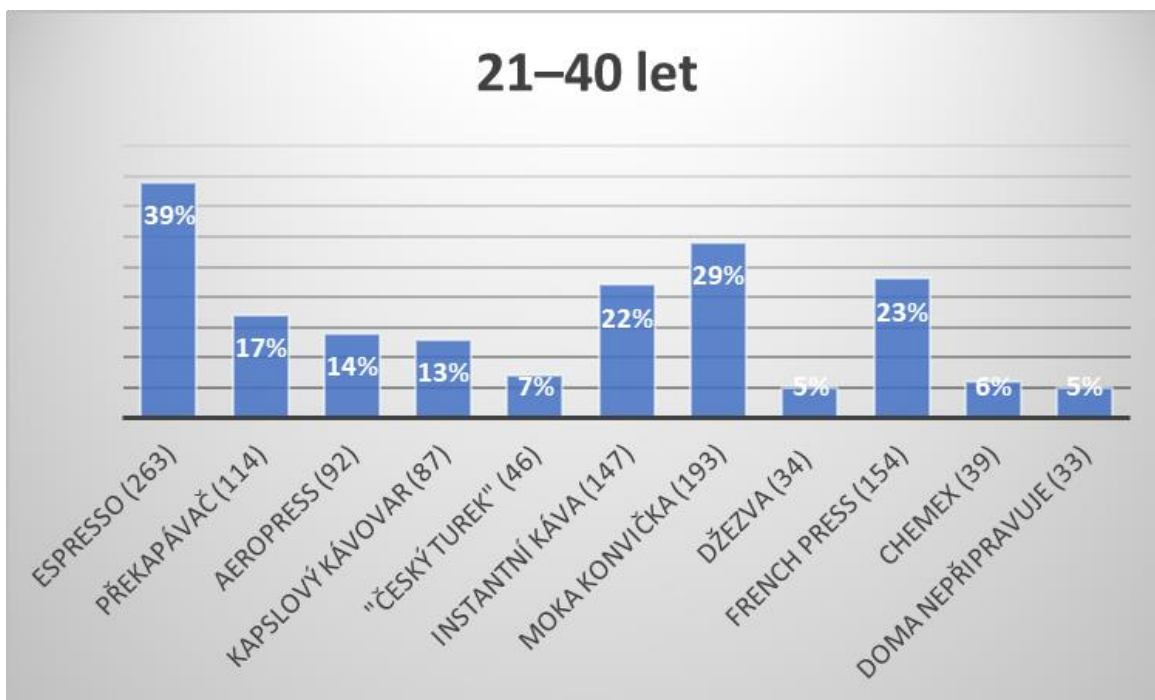
Z výše popsaných informací může být řečeno, že nejvíce konzumentů, kteří volí k nákupu kávy supermarket najdeme ve skupinách 15–20, 41–60, 61–80 let. Velká část respondentů ze všech věkových skupin nakupuje v pražírně, nejvíce u věkové skupiny 21–40 let.

Jakým způsobem si kávu připravuje v domácnosti?

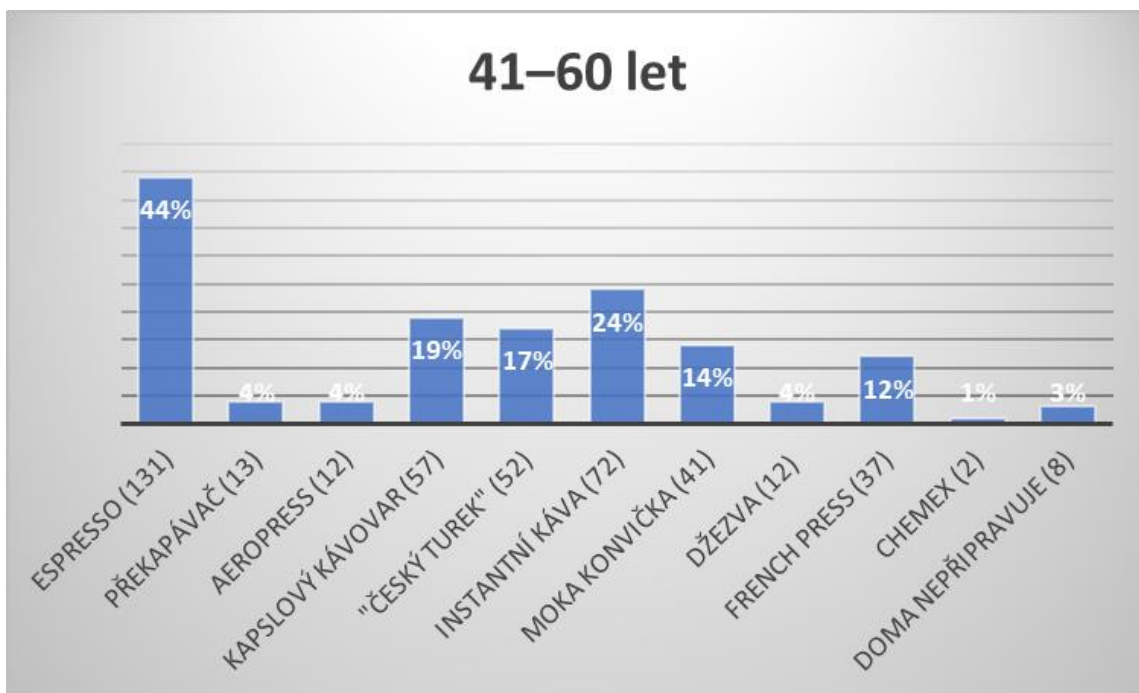
Tato otázka byla položena za účelem vymezení oblíbenosti jednotlivých způsobů přípravy.



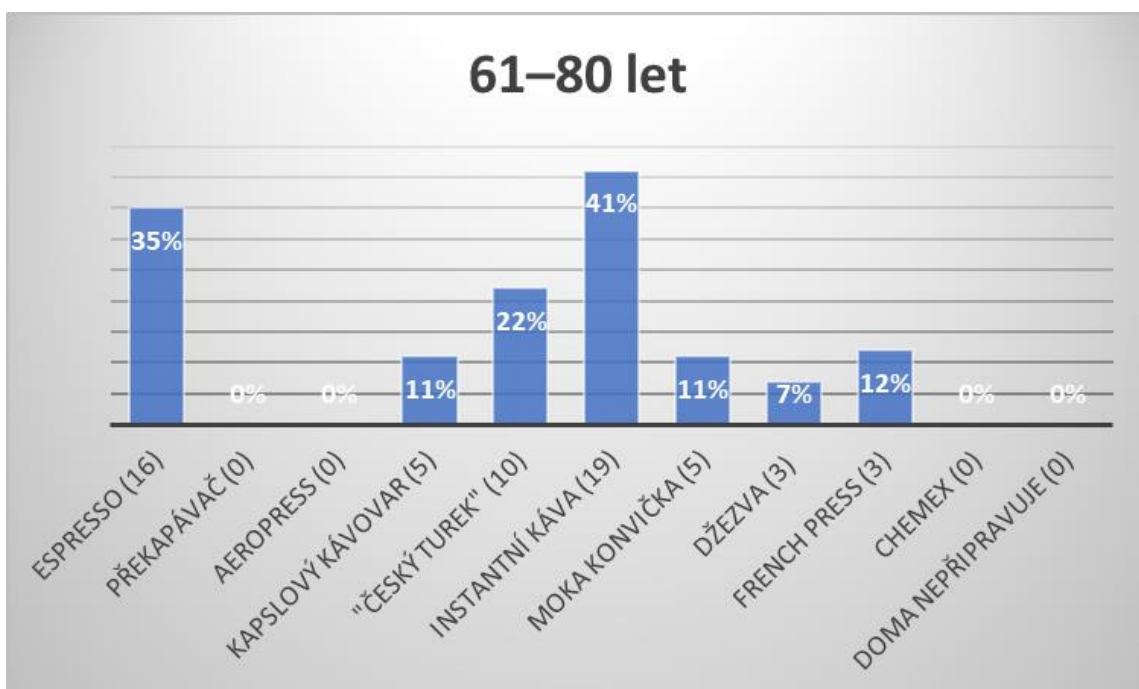
Graf 38: Způsoby domácí přípravy u věkové skupiny 15–20 let



Graf 39: Způsoby domácí přípravy u věkové skupiny 21–40 let



Graf 40: Způsoby domácí přípravy u věkové skupiny 41–60 let



Graf 41: Způsoby domácí přípravy u věkové skupiny 61–80 let

Ze zjištěných údajů v grafech 37, 38, 39 a 40 vychází najevo, že u věkové skupiny 21–40 let jsou alternativní způsoby přípravy včetně filtrované kávy více populární než u věkové skupiny 15–20 let. Se zvyšujícím se věkem respondentů klesá množství přípravy alternativní metodou domácí přípravy kávy. U nejstarší věkové skupiny 61–80 let není respondent, který by si v domácím prostředí připravoval filtrovanou kávu, nebo kávu z aeropressu. U všech věkových skupin je velmi nízký počet respondentů, kteří si připravují kávu v džezvě. Podíl přípravy kávy v moka konvičce a ve french press je téměř stejný u všech věkových skupin. U

věkových skupin 15–20 let a 61–80 let převažuje příprava instantní kávy. Podíl přípravy kávy z kapslí je průměrný pro tři první věkové skupiny, ale u nejstarší skupiny je nižší. U věkových skupin 21–40 a 41–60 let převažuje nad všemi způsoby přípravy metoda espresso. V porovnání s nejmladší a nejstarší skupinou je podíl přípravy metodou espresso téměř identický.

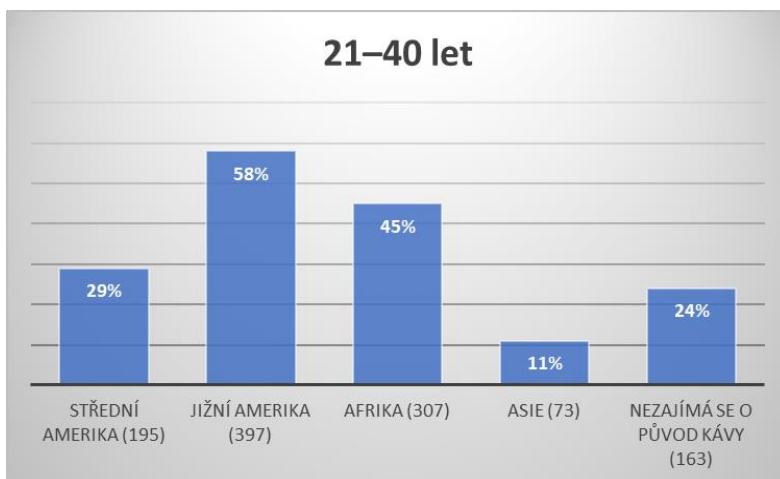
Jaký je původ kávy, kterou pijete?

Cílem tohoto dotazu bylo zjistit, odkud nejčastěji pochází káva, kterou respondenti konzumují. Respondenti mohli vybrat i více zemí.



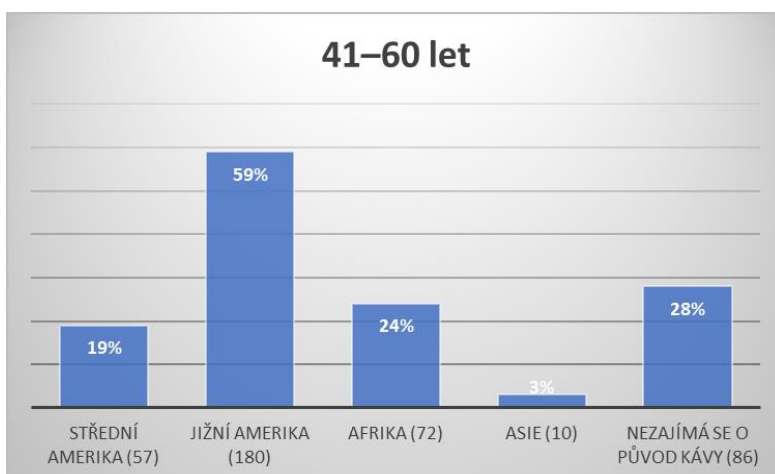
Graf 42: Původ konzumované kávy u věkové skupiny 15–20 let

Ve věkové skupině 15–20 let s celkovým počtem 343 respondentů 45 uvedlo, že káva, kterou konzumují pochází nejčastěji ze Střední Ameriky, 148 respondentů uvedlo, že pochází nejčastěji z Jižní Ameriky, 90 respondentů odpovědělo, že jejich káva pochází nejčastěji z Afriky, káva 14 respondentů nejčastěji pochází z Asie a 159 respondentů se nezajímá o původ své kávy.



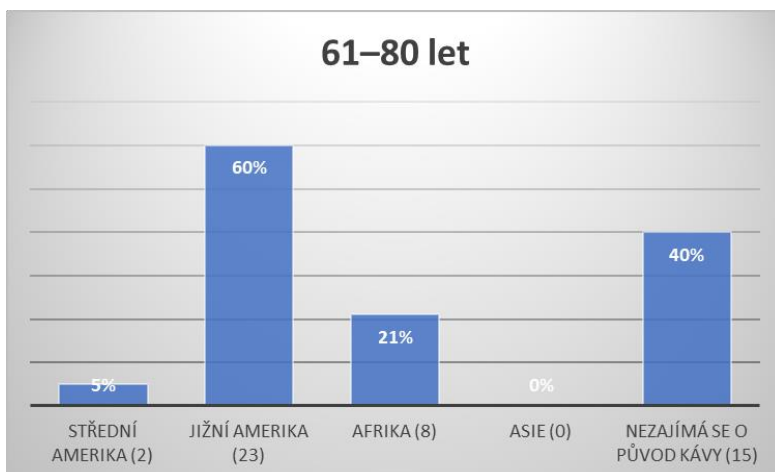
Graf 43: Původ konzumované kávy u věkové skupiny 21–40 let

Z celkového počtu 684 respondentů u věkové skupiny 21–40 let konzumuje 195 respondentů nejčastěji kávu ze Střední Ameriky. 397 z Jižní Ameriky, 307 respondentů nejčastěji z Afriky. 73 respondentů konzumuje kávu nejčastěji z Asie a 163 respondentů se nezajímá o původ kávy, kterou konzumují.



Graf 44: Původ konzumované kávy u věkové skupiny 41–60 let

U věkové skupiny 41–60 let a 307 respondentů konzumuje 57 respondentů nejčastěji kávu ze Střední Ameriky. 180 nejčastěji pije kávu z Jižní Ameriky. 72 respondentů nejčastěji konzumuje kávu z Afriky, 10 z Asie a 86 respondentů se nezajímá o původ kávy.



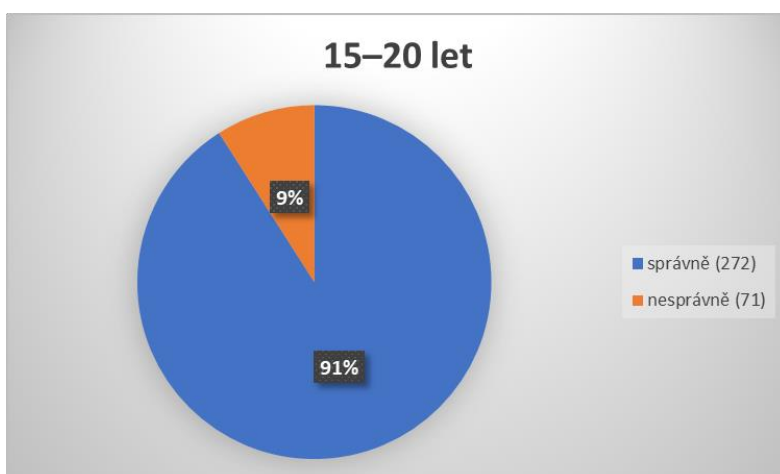
Graf 45: Původ konzumované kávy u věkové skupiny 61–80 let

Z celkového počtu 48 respondentů věkové skupiny 61–80 let 2 respondenti nejčastěji nakupují kávu ze Střední Ameriky, 23 z Jižní Ameriky. Kávu z Afriky nejčastěji nakupuje 8 respondentů a 15 se nezajímá o původ kávy, kterou konzumují.

Z výše popsaných údajů plyne, že nejčastější káva, která je respondenty konzumována pochází z Jižní Ameriky. Káva ze Střední Ameriky je konzumována spíše skupinami středního věku. Celkem velký podíl konzumace má i káva z Afriky, nejvíce u prvních dvou věkových skupin. Nejvíce lidí, kteří se nezajímají o původ kávy je u nejmladší a nejstarší věkové skupiny.

Kdo je to barista?

V této otázce se zjišťuje, zda znají konzumenti význam povolání baristy



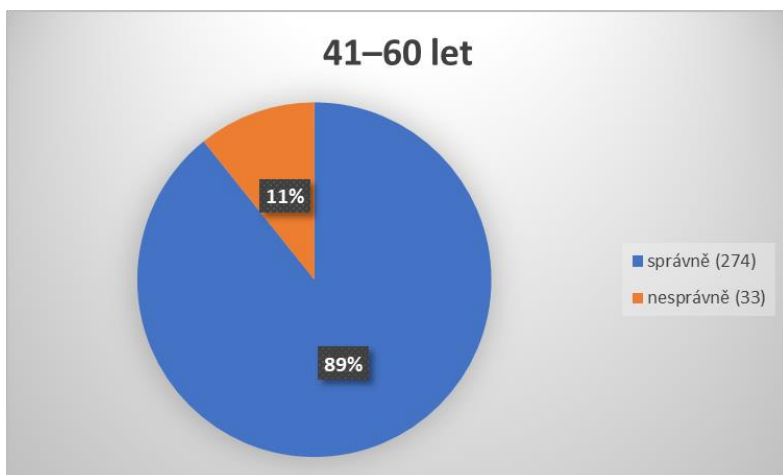
Graf 46: Znalost povolání baristy u věkové skupiny 15–20 let

U věkové skupiny 15–20 let správně vědělo, kdo je barista 272 respondentů. Význam povolání baristy je neznámý pro 71 respondentů.



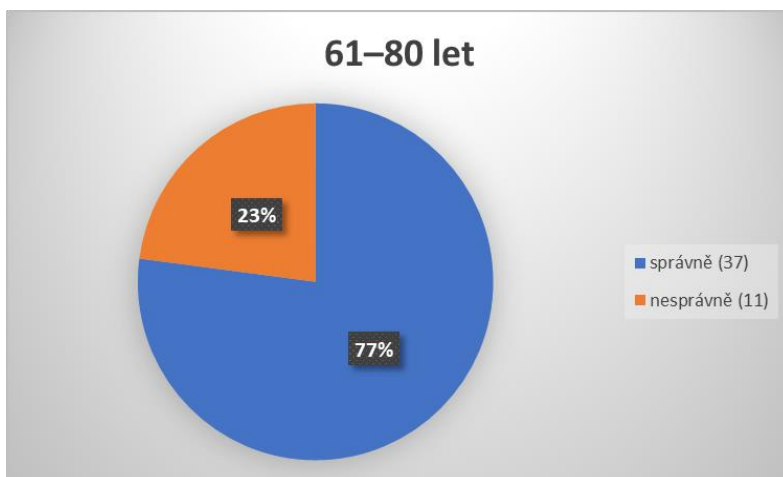
Graf 47: Znalost povolání baristy u věkové skupiny 21–40 let

Z grafu 45 vyplývá, že u věkové skupiny 21–40 let zná význam povolání baristy 644 respondentů, význam nezná 40 respondentů.



Graf 48: Znalost povolání baristy u věkové skupiny 41–60 let

Z grafu 46 je vidět, že u věkové skupiny 41–60 let zná význam povolání baristy 274 respondentů, 33 respondentů význam nezná.



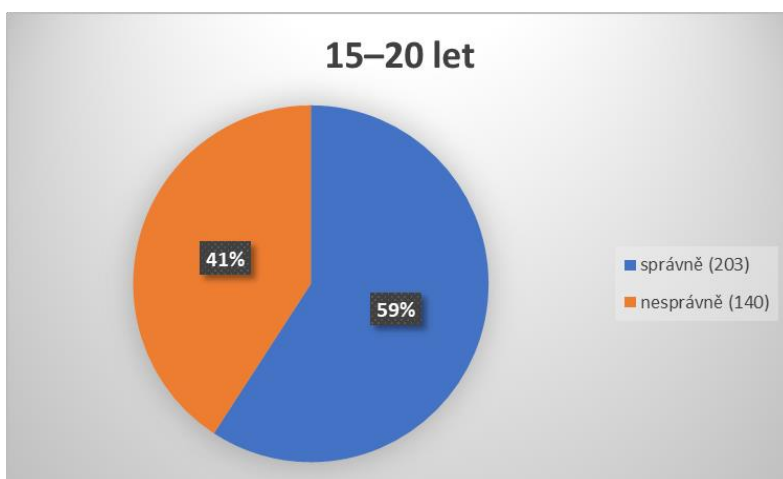
Graf 49: Znalost povolání baristy u věkové skupiny 61–80 let

Z grafu 47 vyplývá, že u věkové skupiny 61–80 let zná význam povolání baristy 37 respondentů, 11 respondentů význam nezná.

Podle výše uvedených údajů lze říci, že znalost povolání baristy je v dnešní době více běžné a lidé dokáží částečně popsat jeho náplň.

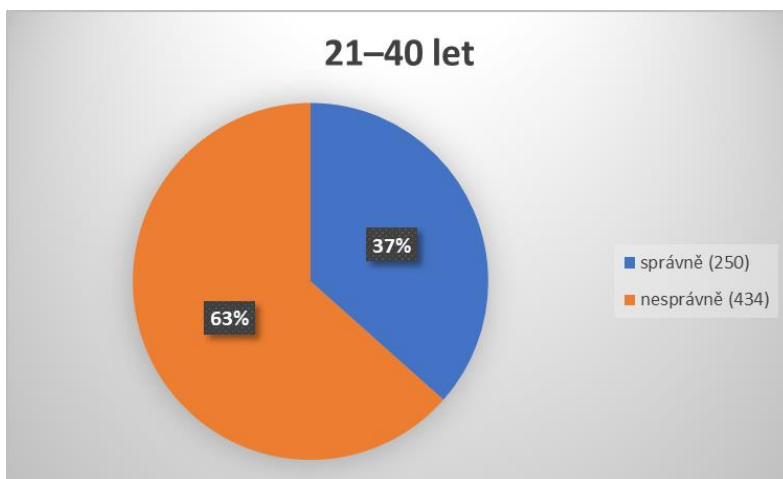
Určení zrna Robusty

U této otázky měli respondenti vybrat zrno Robusty na základě zadaných obrázků Arabiky a Robusty.



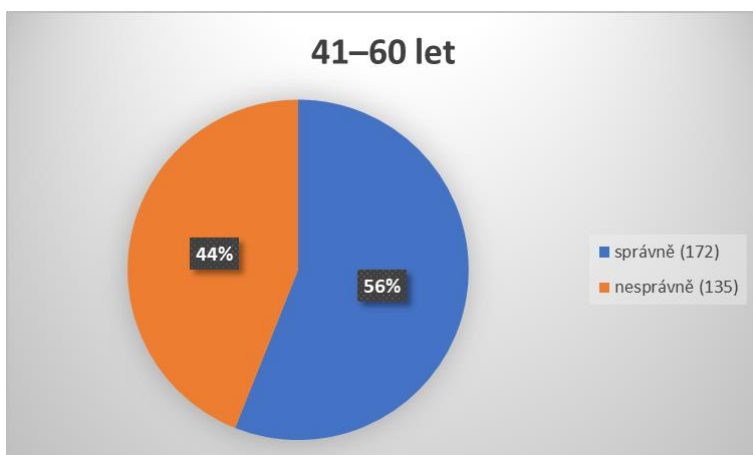
Graf 50: Znalost Robusty a Arabiky u věkové skupiny 15–20 let

U věkové skupiny 15–20 let správně určilo zrno Robusty 203 respondentů, 140 respondentů odpovědělo nesprávně.



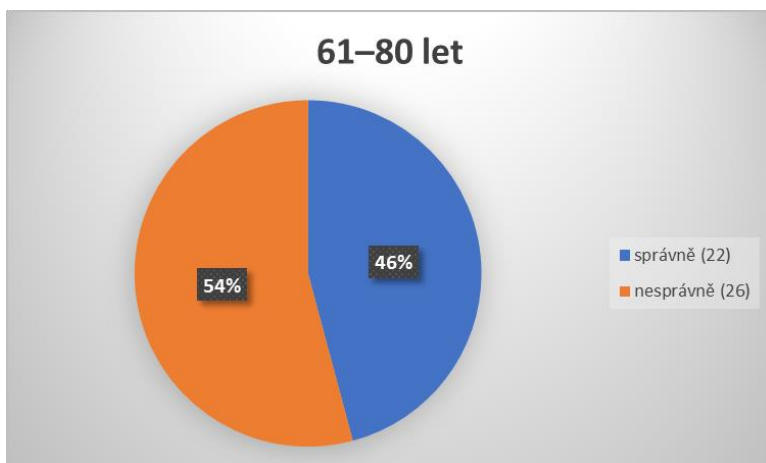
Graf 51: Znalost Robusty a Arabiky u věkové skupiny 21–40 let

U věkové skupiny 21–40 let správně určilo zrno Robusty 250 respondentů, 434 respondentů odpovědělo nesprávně.



Graf 52: Znalost Robusty a Arabiky u věkové skupiny 41–60 let

U věkové skupiny 41–60 let správně určilo zrno Robusty 172 respondentů, 135 respondentů odpovědělo nesprávně.



Graf 53: Znalost Robusty a Arabiky u věkové skupiny 61–80 let

U věkové skupiny 61–80 let správně určilo zrna Robusty 22 respondentů, 26 respondentů odpovědělo nesprávně.

Na základě výše uvedených informací lze říci, že znalost Arabiky a Robusty je u celkové populace nejednoznačná.

10.2.1 Závěr výzkumu

Analýzou výsledků výzkumu byly zjištěny rozdíly mezi jednotlivými věkovými skupinami v konzumaci kávy. V první části výzkumu byl potvrzen fakt, že v České republice probíhá velký nárůst nových pražírén a kaváren. V dnešní době je konzumace kávy u mladší části populace více populární, než tomu bylo v průběhu posledních 60 let. Pro starší část populace je každodenní pití kávy samozřejmostí, naopak u mladší části není konzumována tak často, u věkové skupiny 15–20 let je velký podíl respondentů, který konzumuje kávu příležitostně. Nejčastěji konzumovanou káva pochází z Jižní Ameriky. Káva ze Střední Ameriky je konzumována převážně populací středního věku. Největší podíl africké kávy byl u věkových skupin 15–20 a 21–40 let. Stále podstatná část populace, především z mladší a nejstarší věkové skupiny se o původ kávy, kterou konzumuje, nezajímá. Z výzkumu jasně zřetelné, že u starších věkových skupin klesá návštěvnost kaváren a zvyšuje se konzumace kávy v domácím prostředí. Lidé z věkových skupin 21–40 a 41–60 let také velmi konzumují kávu v práci. Obecně pro dnešní populaci v ČR je více typická návštěvnost více kaváren, jen u některých se výjimečně objevuje návštěvnost jedné kavárny. Účelově jsou kavárny spíše využívány populací od 15 do 60 let. V českých kavárnách si konzumenti všech věkových skupin nejčastěji objednávají espresso, filtrovanou kávu si objednává především populace z věkových skupin 15–20 a 21–40 let, ale i někteří respondenti u věkové skupiny 61–80 let také v kavárnách konzumují filtrovanou kávu. Zajímavostí je, že stále existují kavárny, kde nabízí „českého turka.“ Velká část respondentů uvedla, že se zajímá nebo se snaží zajímat o kvalitu konzumované kávy. Na základě zhodnocení způsobů přípravy kávy v závislosti na absolutní zájem o kvalitu kávy bylo zjištěno, že někteří respondenti považují „českého turka“ a instantní kávu za kvalitní. Z těchto informací tedy vyplývá, že v Česku stále panuje nevědomí o správné kvalitě a konzumaci kávy. Velký podíl populace stále nakupuje kávu

v supermarketu, přiměřená část populace nakupuje kávu ve specializovaném obchodu nebo v pražárně, nejvíce u věkové skupiny 21–40 let. V domácí přípravě kávy u věkových skupin 21–40 a 41–60 let značně převažuje metoda espresso. U ostatní části populace převažuje instantní káva. Poměrně velký podíl v domácí přípravě má i metoda „český turek.“ Mezi alternativními přípravami kávy mají největší podíl french press a moka express. Filtrovaná káva a aeropress nejsou u starší populace příliš populární. U nejstarší věkové skupiny nikdo tyto metody pro přípravu kávy nevyužívá. Skupiny středního věku však tuto metodu využívají, nejvíce věková skupina 21–40 let. Význam povolání baristy je napříč populací víceméně známý, největší podíl neznalosti se objevil u nejstarší věkové skupiny. Znalost vizuálního rozdílu Arabiky a Robusty není na základě porovnání mezi věkovými skupinami jednoznačná.

11 ZÁVĚR

V mé práci jsem popsal jednotlivé vlastnosti kvality kávy, podrobně vysvětlil funkci článků řetězce s výběrovou kávou. Popsal jsem původ kávy a vývoj její konzumace. Zaměřil jsem se na pěstování kávovníků, různé druhy kvality kávových zrn, zobrazil tři modely obchodování s kávou, vysvětlil jsem, jak důležitý je proces degustace a pražení kávových zrn. V neposlední řadě jsem zobrazil několik správných způsobů přípravy kávy a popsal kompetence, které by měl splňovat barista. Vyobrazil jsem obecný popis vývoje kávové kultury na území ČR. V rámci praktické části jsem vyhodnotil aktuální stav kávové kultury ČR na vzorku populace a setkal jsem se s několika odborníky na kávu.

Můj výzkumný cíl byl splněn. Výsledky kombinovaného výzkumu potvrdily mnou stanovené hypotézy, že kvalita kávy je přednější než její tržní cena, že u většiny české populace stále panuje nevědomí o přípravě a nákupu kvalitní kávy a příliš kvantitativní narůstání trendu konzumace kávy.

Na základě informací o funkci jednotlivých článků s výběrovou kávou je zcela jasné, že hodnota kávových zrn je důležitější než jejich tržní cena.

V popisu informací získaných z provedených rozhovorů je možné pozorovat rozdílnost osobností jednotlivých odborníků, také rozdílnost získávání jejich zkušeností a odlišné názory na způsoby obchodování s kávou a vnímání povolání baristy. Z výpovědí odborníků vyšlo najevo, že jejich práce je skvělé týmové povolání, důležitá je pro ně komunikace se zákazníky, kvalitní prezentace svého produktu a ověřování naučených fakt a teorií. Všichni odborníci se shodli na faktu vysokého nárůstu nových kaváren a pražírén, kdy velká část vzniká za účelem businessového plánu. Tato skutečnost podle nich povede k nasycení trhu a k potřebě jeho protřídění. Tím se tedy potvrzuje hypotéza o příliš kvantitativně narůstajícím trendu konzumace kávy.

Výzkum konzumace kávy v ČR, do nějž bylo zapojeno 1385 respondentů, kteří byli následně rozděleni do tří věkových skupin, potvrdil vysoký nárůst nových pražírén a kaváren na území Česka. Bylo zjištěno, že v dnešní době je konzumace kávy u mladší části populace více populární, než tomu bylo v průběhu minulých 60 let. Pro mladší část populace není každodenní konzumace kávy důležitá jak pro starší populaci. Výzkum ukázal, že konzumace kávy v kavárnách klesá se zvyšujícím se věkem, kavárny především nejčastěji navštěvují lidé ve věku 15–40 let. Bylo potvrzeno, že více lidí, převážně ve věku 15–60 let navštěvuje kavárny účelově, tedy jim záleží na konkrétním prostředí kavárny, které využívají pro konkrétní činnost. Nejčastějším způsobem přípravy je espresso, což je způsobeno silným vlivem italské kávové kultury. Můžeme si však povšimnout, že u části populace věku 15–40 let je konzumace filtrované kávy a kávy připravené alternativním způsobem vyšší než u starší části populace. Z výzkumu bylo také zjištěno, že velký podíl populace stále využívá k nákupu kávy supermarket a považuje „českého turka“ a instantní kávu jako kvalitní a správný způsob přípravy, čímž se potvrzuje i hypotéza, která definuje nevědomí o přípravě a nákupu kvalitní kávy u většiny konzumentů ČR. Avšak počet konzumentů, převážně z části populace věku

21–40 let, kteří nakupují kávu v pražírkách a specializovaných obchodech je přiměřený počtu nakupujících v supermarketu.

Z uvedených výsledků můžu predikovat, že stav konzumace kávy v ČR se bude vyvíjet dobrým směrem. Více konzumentů se díky informovanosti internetu bude zajímat o výběrovou kávu, v budoucích letech dojde k zvýšení návštěvnost kaváren u starších věkových skupin a konzumace filtrované kávy bude více populární. Dle mého názoru se úroveň konzumace kávy v ČR v budoucnosti vyrovná i zemím s vysoce rozvinutou kávovou kulturou.

Moje práce by mohla být využita jako studijní materiál pro běžné konzumenty kávy, kteří nejsou seznámeni s vlastnostmi její kvality a způsoby správné přípravy. Z výsledků výzkumu by mohli čerpat kavárny a pražírny a pokusit se zavést lepší systém pro informovanost zákazníků, příkladem může být vytvoření informačního letáku, který informuje konzumenty, kteří nejsou seznámeni s výhodami konzumace výběrové kávy, ukazuje způsoby a množství správné přípravu kávy. Moje práce zároveň nabízí inspiraci k návštěvě kaváren, které jsou oblíbené kávovými odborníky.

Práce by se dala rozšířit z hlediska chemického pohledu na kávu, údaji o vlivu kávy na lidské zdraví, mohl by být proveden výzkum vlivu kávy a látek v ní obsažených na fungování našeho mozku a jeho soustředění.

Ze psaní této práce si odnáším rozšířené znalosti o kávě a její přípravě. Také jsem pochopil rozdíly mezi jednotlivými způsoby obchodování s kávou.

12 SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] AUGUSTÍN, Josef. U kávy o kávě a kávovinách. 1. Vyd. Brno, 2016. 358 s. ISBN 978-80-7462-850-4.
- [2] DAVIES VESELÁ, Petra. Velká kniha o kávě. Praha: Smart Press, 2018. ISBN 978-80-88244-05-9.
- [3] DUFEK, Oldřich. Káva známá i neobyčejná. 1. Vyd. Čestlice, 2000. 61 s. ISBN 80-85936-32-1.
- [4] HOFFMANN, James. The World Atlas of Coffee: From Beans to Brewing – Coffees explored, explained and enjoyed. Londýn: Octopus Publishing Group Ltd, 2014. ISBN 978-1-84533-787-2
- [5] MONTENEGRO, Gloria, CHIROUZE, Christina. Kávologie. 1. Vyd. Praha: OMEGA, 2018, 240 s. ISBN 978-80-7390-522-4
- [6] Parker, Scott F. a AUSTIN, Michael W., Coffee - Philosophy for Everyone. Londýn: John Wiley and Sons Ltd, 2011. ISBN 978-1-44433-712-9
- [7] PENDERGRAST, Mark, Uncommon Grounds; The History of Coffee and How It Transformed Our World. 2. Vyd. New York: INGRAM PUBLISHER SERVICES US, 2019. ISBN 978-1-54169-938-0.
- [8] Pozos-Brewer, Rose. Coffee shops: Exploring Urban Sociability and Social Class in the Intersection of Public and Private Space. [online] USA: B.A. Thesis, Swarthmore College, 2015. Dostupné z: https://www.researchgate.net/publication/328280966_Coffee_Shops_Exploring_Urban_Sociability_and_Social_Class_in_the_Intersection_of_Public_and_Private_Space
- [9] RAO, Scott. The professional barista's handbook. 4. Vyd. 2018, 98 s. ISBN 978-1-4675-0371-6.
- [10] TUCKER, Catherine M. 2011. Coffee Culture: Local Experiences, Global Connections. New York: Routledge, 2011. ISBN 978-0-41580-025-9
- [11] VÁŇA JIRKŮ, Tereza a PLŠEK, Jiří. Lexikon kávy: ...prostě milujeme kávu. 1. Vyd. Brno, 2017. 71 s. ISBN 978-80-264-1480-3.
- [12] VESELÁ, Petra. Kniha o kávě. 1. Vyd. Praha: Smart Press, 2010, 238 s. ISBN 978-80-8704934-1.
- [13] ŽÁČEK, Zdeněk. Nad šálkem plným vůně. 1. Vyd. Praha, 1981.

13 SEZNAM POUŽITÝCH INTERNETOVÝCH ZDROJŮ

- [1] About us – 32cup [online]. Belgie: 32cup [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.32cup.com/about-us/what-we-do/>
- [2] Barista roku 2020 [online]. ČR: SCA ČR, [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.scacr.coffee/event-details/barista-roku-2020-1>
- [3] Co je fairtrade [online]. ČR: Fair Trade, [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.fairtrade.cz/>
- [4] Co je Prague Coffee Festival? [online]. ČR: Prague Coffee Festival, [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://coffeefest.cz/o-festivalu/>
- [5] Degustace kávy [online]. ČR: Kavárník, 2013 [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://kavarnik.cz/degustace-kavy-2/>
- [6] Direct trade - káva dovezená přímo z farmy [online]. ČR: Aktuálně.cz, 2016 [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.aktualne.cz/direct-trade-kava-dovezena-primo-z-farmy/r~8085307e78b311e6a3e5002590604f2e/>
- [7] Direct trade [online]. ČR: La Boheme Cafe, [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.labohemecafe.cz/vyberova-kava/direct-trade-kava.html>
- [8] Doubleshot.cz [online]. Dostupné z URL: <https://www.doubleshot.cz/media/pdf/clanky/kava-a-globalni-ekonomika.pdf>
- [9] Dovoz zelené kávy ze všech koutů světa [online]. Babice: Coffeespot pražírna, 2017 [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.coffeespot.cz/dovoz-zelene-kavy>
- [10] Fair Trade pod palbou ekonomů [online]. ČR: iDNES/blog, 2013 [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://pavelkovarik.blog.idnes.cz/blog.aspx?c=352826>
- [12] Historie kávy [online]. ČR: Výborná káva, [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.vybornakava.cz/>
- [13] Historie kávy v kostce [online]. ČR: Kávovník, [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.kavovnik.cz/clanky/historie-kavy-v-kostce/>
- [14] Historie společnosti Starbucks [online]. ČR: Starbucks, [cit. 2020-02-28] https://www.starbuckscoffee.cz/media/SBXCZ-StarbucksCompanyTimeline_tcm75-26175.pdf
- [15] Jak Češi k turku přišli [online]. ČR: Jakubovokafe.com. [cit. 2020-02-28] <http://jakubovokafe.blogspot.com/2016/11/jak-cesi-k-turku-prisli-historie-kavy-v.html>

- [16] Jak ochutnávat kávu [online]. ČR: Kávovník, [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.kavovnik.cz/clanky/jak-ochutnavat-kavu/>
- [17] Je Fairtrade opravdu férový obchod? [online]. ČR: Káva online, 2015 [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.kava-online.cz/kava-obecne/fair-trade-kava/ferovy-obchod/>
- [18] Káva a globální ekonomika [online]. ČR: Doubleshot, [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.doubleshot.cz/media/pdf/clanky/kava-a-globalni-ekonomika.pdf>
- [19] Káva C – cena a gragy kávy C [online]. ČR: Kurzy.cz, 2020 [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.kurzy.cz/komodity/kava-graf-vyvojeceny/index.asp?A=5&idk=94&curr=USD&on=0&unit=1%20kg&lg=1>
- [20] Kávové vyšetření zvané cupping [online]. ČR: KávovéListy.cz, 2013 [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/kavove-vysetreni-zvane-cupping/>
- [21] Komoditní káva [online]. ČR: Piccolo neexistuje, [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.piccoloneexistuje.cz/komoditni-kava>
- [22] Komoditní káva [online]. ČR: Piccoloneexistuje. [cit. 2020-02-28] <https://www.piccoloneexistuje.cz/komoditni-kava>
- [23] Přes čáru: Fair trade vs. direct trade? Raději oba vedle sebe [online]. ČR: Radio Wave, 2016 [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://wave.rozhlas.cz/pres-caru-fair-trade-vs-direct-trade-radeji-oba-vedle-sebe-5193594>
- [24] Shade Coffee [online]. UK: Oxford Academic, 2014 [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://academic.oup.com/bioscience/article/64/5/416/2754235>
- [25] SKEIE, T. Norway and Coffee. [online]. US: The Flamekeeper - Newsletter of the Roaster's Guild, 2003 [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: https://web.archive.org/web/20031011091223/http://roastersguild.org/052003_norway.sht ml
- [26] Speciality coffee association of America [online]. US: Wikipedia [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: https://en.wikipedia.org/wiki/Specialty_Coffee_Association_of_America
- [27] Vymyslel kávovar a slovo espresso [online]. ČR: iDNES.cz, [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: https://www.idnes.cz/bydleni/spotrebice/kvalitni-kavovar.A150514_124048_spotrebice_web
- [28] What is speciality coffee? [online]. US: SCA [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://sca.coffee/research/what-is-specialty-coffee>
- [29] Zpracování kávy [online]. ČR: Rodinná káva, [cit. 2020-02-28]. Dostupné z: <https://www.rodinnakava.cz/page/zpracovani-kavy/13>

14 SEZNAM OBRÁZKŮ A TABULEK

Obrázek 1: Běžné kávové zrna vedle defektních. Zdroj: [online] Dostupné z: http://www.druhykavy.cz/kavovnik/	15
Obrázek 2: Kávovník Zdroj: [online] Dostupné z: http://www.druhykavy.cz/kavovnik/	17
Obrázek 3: Arabica a Robusta Zdroj: [online] Dostupné z: https://www.vitalia.cz/clanky/je-Arabika-lepsi-kava-nez-Robusta/	18
Obrázek 4: Suchá metoda. Zdroj: [online] Dostupné z: https://www.coffeespot.cz/zpusoby-zpracovani-kavy	20
Obrázek 5: Mokrá metoda. Zdroj: [online] Dostupné z: https://www.coffeespot.cz/zpusoby-zpracovani-kavy	21
Obrázek 6: Metoda honey. Zdroj: [online] Dostupné z: https://www.coffeespot.cz/zpusoby-zpracovani-kavy	21
Obrázek 7: Usušená a oloupaná zrna. Zdroj: [online] Dostupné z: http://https://caprea-cafe.cz/nezarazene/sklizen-kavy/	23
Obrázek 8: Rozhrnutí „krusty“ Zdroj: [online] Dostupné z: http://www.finecoffee.sk/nasa-kava-ocami-bezneho-smrtnika/	29
Obrázek 9: Paleta chutí a vůní kávy Zdroj: [online] Dostupné z: http://kafe-blog.cz/paleta-chuti-a-vuni/	30
Obrázek 10: Paleta vad kávy Zdroj: [online] Dostupné z: http://kafe-blog.cz/paleta-chuti-a-vuni/	30
Obrázek 11: Stupně pražení kávy. Zdroj: [online] Dostupné z: https://nahraj.to/27FW	33
Obrázek 12: Hrubost mletí kávy. Zdroj: [online] Dostupné z: https://www.dusanplichta.com/blog/vybrat-kavovar-do-domacnosti-podla-5-krokov/	35
Obrázek 13: Příprava kávy v džezvě. Zdroj: [online] Dostupné z: https://www.zenysro.cz/blogy/zdravi-a-zivotni-styl/poznamky-jedne-kafarky-aladinova-lampa-ne-dzezva	37
Obrázek 14: Příprava kávy v Moka Express. Zdroj: [online] Dostupné z: https://www.kafone.cz/blog/31_jak-spravne-pripravit-kavu-v-moka-konvice.html	37
Obrázek 15: Chemex. Zdroj: [online] Dostupné z: https://www.roastedcolombiancoffee.com/shop-brewing-equipment/chemex-filter-drip-coffeemaker-8-cup	38
Obrázek 16: V60. Zdroj: [online] Dostupné z: https://shop.padrecoffee.com.au/products/hario-v60-1-cup-ceramic	39
Obrázek 17: Kalita wawe. Zdroj: [online] Dostupné z: https://www.cnet.com/pictures/kalita-pour-over-coffee/	39
Obrázek 18: French press. Zdroj: [online] Dostupné z: https://www.nej-ceny.cz/687216/barista-co-french-press-300-ml.html	40
Obrázek 19: Aeropress. Zdroj: [online] Dostupné z: http://www.aeropress.cz/priprava.html	40
Obrázek 20: Poměry pro extrakci espressa. Zdroj: [online] Dostupné z: https://www.home-barista.com/tips/brewing-ratios-for-espresso-beverages-t2402.html	43

Obrázek 21: Cappuccino. Zdroj: [online] Dostupné z: https://www.wikiwand.com/en/Cappuccino	44
Obrázek 22: Flat white Zdroj: [online] Dostupné z: https://www.forbes.cz/flat-white-aeropress-nebo-batch-brew-nastudujte-si-kavovy-slovník/	44
Obrázek 23: Caffé Latte Macchiato Zdroj: [online] Dostupné z: https://www.tchibo.cz/sklenice-na-latte-macchiato-2-ks-p400129554.html	45

15 SEZNAM GRAFŮ

Graf 1: Skladba respondentů podle krajů	53
Graf 2: Otevření nové kavárny nebo pražírny za poslední půlrok.....	54
Graf 3 Otevření nové kavárny podle odpovědi respondentů z jednotlivých krajů	54
Graf 4: Začátek konzumace kávy u věkové skupiny 15–20 let	55
Graf 5: Začátek konzumace kávy u věkové skupiny 21–40 let	55
Graf 6: Začátek konzumace kávy u věkové skupiny 41–60 let	56
Graf 7: Začátek konzumace kávy u věkové skupiny 61–80 let	56
Graf 8: Četnost konzumace kávy u věkové skupiny 15–20 let.....	57
Graf 9: Četnost konzumace kávy u věkové skupiny 21–40 let.....	57
Graf 10: Četnost konzumace kávy u věkové skupiny 41–60 let.....	58
Graf 11: Četnost konzumace kávy u věkové skupiny 61–80 let.....	58
Graf 12: Trendy četnosti konzumace kávy u všech věkových skupin.....	59
Graf 13: Nejčastější místa konzumace kávy u věkové skupiny 15–20 let.....	59
Graf 14: Nejčastější místa konzumace kávy u věkové skupiny 21–40 let.....	60
Graf 15: Nejčastější místa konzumace kávy u věkové skupiny 41–60 let.....	60
Graf 16: Nejčastější místa konzumace kávy u věkové skupiny 61–80 let.....	61
Graf 17: Trendy nejčastějších míst konzumace kávy u všech věkových skupin.....	61
Graf 18: Zájem konzumentů o kvalitu kávy u věkové skupiny 15–20 let	62

Graf 19: Zájem konzumentů o kvalitu kávy u věkové skupiny 21–40 let.....	62
Graf 20: Zájem konzumentů o kvalitu kávy u věkové skupiny 41–60 let.....	63
Graf 21: Zájem konzumentů o kvalitu kávy u věkové skupiny 61–80 let.....	63
Graf 22: Způsoby přípravy v závislosti na absolutním zájmu konzumentů o kvalitu kávy u věkové skupiny 15–20 let	64
Graf 23: Způsoby přípravy v závislosti na absolutním zájmu konzumentů o kvalitu kávy u věkové skupiny 21–40 let	64
Graf 24 Způsoby přípravy v závislosti na absolutním zájmu konzumentů o kvalitu kávy u věkové skupiny 41–60 let	65
Graf 25: Způsoby přípravy v závislosti na absolutním zájmu konzumentů o kvalitu kávy u věkové skupiny 61–80 let	65
Graf 26: Návštěvnost kaváren u věkové skupiny 15–20 let	66
Graf 27: Návštěvnost kaváren u věkové skupiny 21–40 let	66
Graf 28: Návštěvnost kaváren u věkové skupiny 41–60 let	67
Graf 29: Návštěvnosti kaváren u věkové skupiny 61–80 let	67
Graf 30: Nejčastěji objednávaný způsob přípravy kávy v kavárně u věkové skupiny 15–20 let	68
Graf 31: Nejčastěji objednávaný způsob přípravy kávy v kavárně u věkové skupiny 21–40 let	68
Graf 32: Nejčastěji objednávaný způsob přípravy kávy v kavárně u věkové skupiny 41–60 let	69
Graf 33: Nejčastěji objednávaný způsob přípravy kávy v kavárně u věkové skupiny 61–80 let	69
Graf 34: Místo nákupu kávy pro domácí přípravu u věkové skupiny 15–20 let	70
Graf 35: Místo nákupu kávy pro domácí přípravu u věkové skupiny 21–40 let	70
Graf 36: Místo nákupu kávy pro domácí přípravu u věkové skupiny 41–60 let	71
Graf 37: Místo nákupu kávy pro domácí přípravu u věkové skupiny 61–80 let	71
Graf 38: Způsoby domácí přípravu u věkové skupiny 15–20 let	72
Graf 39: Způsoby domácí přípravu u věkové skupiny 21–40 let	72
Graf 40: Způsoby domácí přípravu u věkové skupiny 41–60 let	73
Graf 41: Způsoby domácí přípravu u věkové skupiny 61–80 let	73
Graf 42: Původ konzumované kávy u věkové skupiny 15–20 let	74
Graf 43: Původ konzumované kávy u věkové skupiny 21–40 let	75
Graf 44: Původ konzumované kávy u věkové skupiny 41–60 let	75
Graf 45: Původ konzumované kávy u věkové skupiny 61–80 let	76
Graf 46: Znalost povolání baristy u věkové skupiny 15–20 let.....	76
Graf 47: Znalost povolání baristy u věkové skupiny 21–40 let.....	77
Graf 48: Znalost povolání baristy u věkové skupiny 41–60 let.....	77
Graf 49: Znalost povolání baristy u věkové skupiny 61–80 let.....	78
Graf 50: Znalost Robusty a Arabiky u věkové skupiny 15–20 let.....	78
Graf 51: Znalost Robusty a Arabiky u věkové skupiny 21–40 let.....	79
Graf 52: Znalost Robusty a Arabiky u věkové skupiny 41–60 let.....	79
Graf 53: Znalost Robusty a Arabiky u věkové skupiny 61–80 let.....	80

16 PŘÍLOHA 1: DOTAZNÍK PRO VÝZKUM KONZUMACE KÁVY V ČR

1. Jak často pijete kávu?

Denně

Několikrát za týden

Jednou za týden

2. V kterém věku jste začal/a konzumovat kávu?

10–15

15–20

20–30

Později

3. Kde nejčastěji kávu pijete? (jedna nebo více odpovědí)

Doma

kavárna (i káva s sebou)

práce, škola

4. Zajímáte se o kvalitu Vašeho kávového nápoje?

Ano

Spíše ano

Spíše ne

Vůbec se o ni nezajímám

5. Pokud často navštěvujete kavárnu, je pouze jedna nebo je jich více?

navštěvuji jednu oblíbenou kavárnu

navštěvuji více kaváren – protože je mám všechny rád

navštěvuji více kaváren – každou pro jiný účel

kavárnu často nebo vůbec nenavštěvuji

6. Pokud často navštěvujete kavárnu, jak připravenou kávu si nejčastěji objednááte?

kávy na základě espressa (espresso, cappuccino, flat white, atd.)

filtrovaná káva

káva z džezvy

"turek"

kavárnu často nebo vůbec nenavštěvuji

7. Pokud si kávu připravujete doma, kde ji nakupujete? (jedna nebo více odpovědí)

pražírna nebo specializovaný obchod s výběrovou kávou

supermarket

kupuji kapsle

doma si kávu často nebo vůbec nepřipravuji

8. Jakým způsobem doma kávu připravujete?

espresso kávovar

kapslový kávovar

"turek"

instantní káva

moka konvička

džezva - pravá turecká káva

french press

filtrační papír – chemex

překapávač - V60

aeropress

doma si kávu často nebo vůbec nepřipravuji

9. Jaký je původ kávy, kterou kupujete nebo pijete? (jedna nebo více odpovědí)

Střední Amerika (Honduras, Mexiko,....)

Jižní Amerika (Brazílie, Kolumbie,....)

Afrika (Etiopie, Keňa, Tanzánie,....)

Asie (Indie,....)

nezajímám se o původ kávy

10. Otevřela se ve vašem městě/obci za poslední půlrok nová kavárna/prážírna? (může to být i město blízko vašeho bydliště)?

ANO

NE

11. Můžete mi prosím krátce popsat, kdo je to barista?

12. Vyberte prosím obrázek, na kterém je zrno robusty.



13. Uveďte prosím, z kterého jste kraje?

14. Kolik je Vám let?