



drink o mat GmbH – Vogelsangstraße 10 – 72581 Dettingen

Kaffee - Arten, Sorten, Anbau und Verarbeitung

Spricht man von [Kaffee](#) oder Kaffeebohnen, dann ist in der Regel von zwei verschiedenen Sorten die Rede, dem Arabica-Kaffee, einer sehr aromatischen Kaffeeart, die den größten Anteil am Weltmarkthandel mit 60 % Handelsvolumen einnimmt. Im Vergleich zur anderen, sehr verbreiteten Art, dem Robusta-Kaffee enthält sie deutlich weniger anregendes Koffein. Robusta ist mit 36 % Welthandelsanteil die zweite, den Kaffeemarkt bestimmende Sorte, die vor allem bei den Kaffeebauern sehr beliebt ist, da sie Widerstandsfähiger ist und schneller reift. Doch mit diesen zwei Sorten, die für handelsübliche Brühkaffees in der Regel gemischt und geschmacklich aufeinander abgestimmt werden, ist die Vielfalt des Kaffees mitnichten erschöpft.

So gibt es etwa einige **Raritäten**, wie die Sorte Excelsa, die aus Sicht der [Kaffeebauern](#) attraktiv ist, da sie auch bei geringeren Niederschlägen gut gedeiht, oder die wohl teuerste Kaffeevarianz der Welt, den indonesischen Kopi Luwak, der durch einen natürlichen Fermentationsprozess nachreift und ein sehr mildes Aroma bietet. Und auch Kreuzungen, wie die Maragogype, die vor allem in Nicaragua und Mexiko angebaut wird und deren Bohnen deutlich größer sind als bei den anderen Sorten.

Unabhängig von der Sorte und Art sind die Kaffeesträucher **anspruchsvolle** Gewächse, die gute klimatische Bedingungen benötigen, um zur vollen Reife und Tracht zu gelangen, sie vertragen keine hohen Temperaturschwankungen und auch andere Extreme sind nicht geeignet, den Ertrag zu steigern. So werden beispielsweise am Rand von Kaffee-Plantagen Schattenbäume angepflanzt, die einen zu starken Wind und zu viel direkte Sonneneinstrahlung reduzieren sollen, ebenso muss der Boden gut durchlüftet sein, damit die Pflanze sich entfalten kann.

Der Kaffeestrauch wird durch Samen, Stecklinge oder durch Pfropfen kultiviert, können dann nach einer Anzuchtphase von ca. 8 Monaten auf die Plantage ausgesetzt werden und können dann nach einer vegetativen Phase von mehreren Jahren erstmals geerntet werden.

Die Ernte kann in der Regel einmal pro Jahr durchgeführt werden, in wenigen, klimatisch optimalen Anbaugebieten sind auch zwei Ernten in einem Jahr möglich. Allerdings kann nicht der gesamte Fruchtstand eines Strauches mit einem Mal abgeerntet werden, da die Kaffeekirschen, die eigentlichen Früchte des Kaffeestrauches, nicht alle zum selben Zeitpunkt ihre Reife erreicht haben. Aus diesem Grund kann ein qualitativ hochwertiger Kaffee nur durch eine selektive **Handernte** gewonnen werden.

Die Kaffeebauern können im weltweiten Mittel 680 kg/ha ernten, wobei die Ausbeute in den unterschiedlichen Anbaugebieten sehr schwankt, moderne Plantagen in Brasilien etwa erzielen etwa den sechsfachen Ertrag, während in Angola nur knapp 33 kg/ha geerntet werden können.



drink o mat GmbH – Vogelsangstraße 10 – 72581 Dettingen

Nach der Ernte müssen die Kaffeekirschen von Fruchtfleisch und Fruchthäuten befreit werden, um die weiteren Schritte zur Aufbereitung und Veredelung vornehmen zu können. Dieses kann entweder als Nass-, Trocken- oder in wasserarmen Gebieten auch als halbtrockene Aufbereitung durchgeführt werden und benötigt eine Tage, bzw. bei der Trockenaufbereitung auch einige Wochen.

Dann ist der Rohkaffee bereit für die eigentliche **Veredelung**, das Rösten des Kaffees. Hierdurch werden die Aromen der Bohnen aktiviert und, je nach Röstgrad, unterschiedliche geschmackliche Nuancen erzeugt. Dieses hängt von der Rösttemperatur und der Röstdauer ab, die neben der Auswahl der Bohnen als Ausgangsmaterial maßgeblich zur Qualität des späteren Kaffees und der Zubereitung beiträgt und daher ein wichtiger Schritt ist, um aus den eher farb- und aromalosen Bohnen das zu erzeugen, was als Kaffee in den unterschiedlichen Formen auf den Weltmarkt gebracht wird.

Dabei lässt sich **festhalten**, dass je heller die Bohnen geröstet wurden, je mehr Säure und weniger bittere Gerbstoffe das Aroma der Bohnen prägen, während dunkle Röstungen, von denen die dunkelste die Italienische Röstung darstellt, einen bitteren und süßen Geschmack erzeugen.

In den Röstereien werden dann auch die Kaffeemischungen hergestellt, um aus verschiedenen Sorten und Röstungsgraden einen harmonischen Kaffee zu komponieren, der den unterschiedlichen Erwartungen an Zubereitung, Koffeingehalt, Säure und Aroma entspricht.