



## Bohnenkurs

### Basiswissen zu Herkunft und Anbau des Kaffees

Ein richtiger Kaffee-Kenner muss auch über Geschichte, Herkunft, Anbau und Ernte des Kaffees Auskunft geben können. Hier erfährst du die wichtigsten Fakten.

#### Geschichte des Kaffees

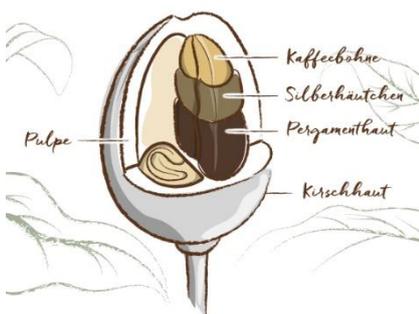
- Kaffee wird seit ca. 1000 Jahren gehandelt und zubereitet und hat seinen Ursprung wahrscheinlich in Äthiopien.
- Er gelang vermutlich im 14. Jahrhundert durch den Sklavenhandel nach Arabien und wurde dort immer beliebter.
- Um 1517 soll der Kaffee in Istanbul aufgetaucht sein, dort entstand 1554 das erste Kaffeehaus.
- Es ist nicht klar, ob der Kaffee seinen Namen aufgrund seiner angeblichen Heimat, Kaffa, trägt. Möglich ist auch, dass der Name des Kaffees aus der arabisch-türkischen Bezeichnung für das Getränk „kahwe“ abgeleitet wurde.
- Die Verbreitung in Deutschland erfolgt vor allem über die Häfen.
  - o Hier entstanden 1673 erste Kaffeehäuser in Hamburg und Bremen.
  - o Der Hamburger Hafen ist der weltgrößte Umschlagplatz für Rohkaffee.
  - o Im 19. Jahrhundert wurde Kaffee zum Volksgetränk d. Deutschen.

#### Herkunft des Kaffees

- Kaffeepflanzen gedeihen im sog. **Kaffee Gürtel** (Länder in Äquatornähe) optimal. In dieser Lage herrscht ein feucht-trockenes Wechselklima, das sich vor allem durch die nicht-extremen Temperaturen und den ausreichenden Niederschlag auszeichnet.
- Es gibt ca. 60 unterschiedliche Kaffeesorten, von denen nur zwei von Bedeutung sind: Arabica und Robusta haben zusammen einen Anteil von über 90 % an der gesamten Kaffeeproduktion weltweit.
  - o Arabica
    - Vielfältiger Geschmack, fein & fruchtig
    - Eher sensible Pflanze
    - Wächst bevorzugt in Höhenlagen, z.B. Guatemala oder Brasilien
    - Bohne ist eher länglich und hat einen geschwungenen Einschnitt
  - o Robusta
    - Erdig & nussig
    - Widerstandsfähige, anspruchslose Pflanze
    - Wächst auch im Flachland, z.B. Vietnam
    - Bohne ist eher rundlich und hat einen geraden Einschnitt



#### Kaffee-Pflanze & Kaffee-Kirsche



- Von der weißen Blüte bis zur reifen Kaffee-Kirsche vergehen 8-10 Monate, die unreifen Kirschen sind grün und die reifen dunkelrot. Ausnahme: Die Sorte Yellow Bourbon aus Brasilien bleibt auch im reifen Zustand gelb.
- Die Kaffeebäume können gleichzeitig Früchte (Kaffee-Kirschen) und Blüten tragen.
- Eine Kaffee-Kirsche besteht aus sieben Schichten. Innen befinden sich die eigentlichen Bohnen, also die Samenkern. Diese sind umhüllt vom Silberhäutchen und der Pergamenthaut. Darüber liegen die Pektinschicht und die Pulpe. Die Kaffee-Kirsche wird von der Fruchthaut umschlossen.



## Ernte der Kaffeekirschen

	Picking	Stripping	Maschinell
<b>Methode</b>	Die reifen Kaffeekirschen werden einzeln per Hand gepflückt. Die unreifen Früchte bleiben am Strauch hängen, sodass sie in Ruhe weiterreifen können.	Die Kaffeekirschen werden, unabhängig von ihrem Reifegrad, alle auf einmal per Hand von den Kaffeepflanzen abgestreift. Gesammelt werden sie in ausgebreiteten Tüchern.	Maschinen kämmen die Äste der Kaffeepflanzen, sodass die Kaffeekirschen zu Boden fallen.
<b>Anwendung</b>	Bei Arabica-Kaffee (außer in Brasilien)	Bei Robusta-Kaffee (und in Brasilien)	Auf großen Plantagen (in Brasilien)
<b>Vorteile</b>	Durch die gleichmäßige Ernte gewährleistet das Picking die beste Qualität.	Das Stripping ist schneller und kostengünstiger.	Die maschinelle Ernte ist sehr schnell und eignet sich gut für ebene Flächen.
<b>Nachteile</b>	Arbeitsintensiv (mehrmaliges Ernten, dadurch 10-12 Wochen Erntedauer)	- ungleichmäßigere Ernte - kleine Schäden an den Bäumen - Blätter werden mitgerissen	- ungleichmäßigere Ernte - teures Equipment - kleine Schäden an den Bäumen

## Aufbereitung des Kaffees

### Trockene Aufbereitung

- Die Kaffeekirschen werden auf riesigen Trockenflächen (Patios) oder auf Trockentischen ca. 3-5 Wochen lang getrocknet. Manchmal auch in mechanischen Trocknern.
- Danach werden die weichen Bestandteile der Kaffeekirschen, welche durch die Trocknung spröde geworden sind, entfernt, sodass nur noch die Kaffeebohne übrigbleibt.

<b>Vorteile</b>	- Geringerer Wasserverbrauch - Wenig aufwendig/kompliziert
<b>Nachteile</b>	- Methode von konstanten Wetterbedingungen abhängig - Dauert länger

### Nasse Aufbereitung

- Schale und Teile des Fruchtfleisches („Pulpa“) werden maschinell entfernt.
- Danach werden durch biologische Fermentierungs-Prozesse das restliche Fruchtfleisch und die Schleimschicht gelöst.
- Der Kaffee wird gewaschen und in der Sonne getrocknet.
- In der weiteren Verarbeitung werden die Bohnen von der getrockneten Pergamenthaut befreit.

<b>Vorteile</b>	- Bedingt abhängig vom Wetter - Geht schneller
<b>Nachteile</b>	- Großer Wasserverbrauch - Aufwendigeres und komplizierteres Verfahren