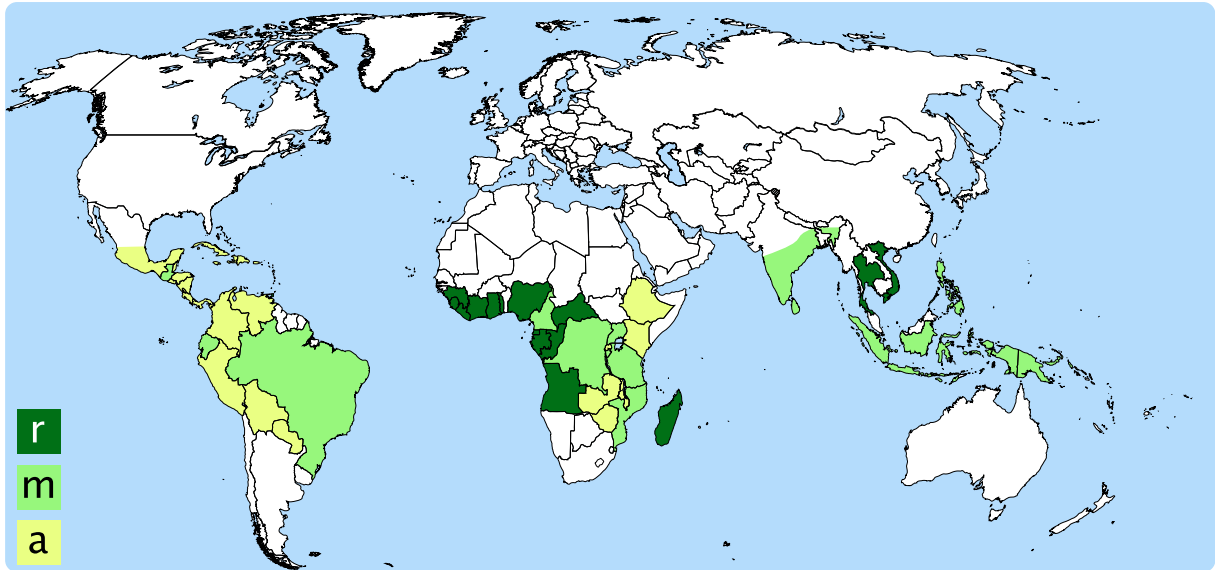


Kaffee: Anbauggebiete - Kaffeesorten



Kaffeeanbauanbauggebiete der 14 größten Kaffeeanbauer der Welt: r - robusta, a - arabica, m - gemischt

Kaffeesorten: arabica und robusta

Ursprünglich stammt der Kaffee aus der Provinz „Kaffa“, dem Hochland Äthiopiens. Lange Zeit war bei den Arabern der Kaffeeanbau Staatsgeheimnis und die Ausfuhr von Pflanzen verboten. Die Seefahrer brachten den Kaffee zunächst schmuggelnd über den südarabischen Hafen (heute Jemen) „Mocha“ nach Europa. Erst 1677 eröffnete das erste deutsche Kaffeehaus in Hamburg.

	Tieflandkaffee (<i>Coffea robusta</i>)	Hochlandkaffee (<i>Coffea arabica</i>)
Höhenlage	unter 600 m	zwischen 600 und 2000 m
Frucht	wächst und reift schnell	wächst und reift langsam
Bohne	rundlich, Einkerbung ist eher gerade und tief	längliche Form mit flacher, häufig wellenförmiger Einkerbung
Aroma	durch Chlorogensäure und Gerbstoffe bitter, muffig	aromareich, mild, feine Säure, höherer Fett- und Zuckergehalt
Aufguss	flach, es fehlen die Säure und Farbe, wenig ergiebig	füllig, hochfeine Säure, kräftige Farbe
Koffeingehalt	2 bis 4,5 Prozent	1,1 bis 1,7 Prozent
Preis	niedrig	hoch

Arabica vs. Robusta – Was sind die Unterschiede?

Achtung: In Minute 3:23 hat sich ein kleiner (aber nicht irrelevanter) Fehler eingeschlichen. Die Angaben zu Chlorogensäure sind vertauscht: Arabica Kaffee ...



YouTube-
Video

Link: https://youtu.be/3FHRV1LNv_k

Von der Kaffeekirsche zum Röstkaffee

Von der Kaffeekirsche zum Röstkaffee bei APROLMA

Bei unserem Handelspartner, der Frauengenossenschaft APROLMA in Honduras rösten die Mitglieder ihren Kaffee selbst. Im Video seht ihr den Weg von der ...



YouTube-
Video

Link: <https://youtu.be/B2VK9gSaHg>



Fairer Kaffee im Ursprungsland geröstet



APROLMA (Asociación de Productoras Libres de Marcala) Honduras

Ziel dieser 2013 gegründeten Frauenkooperative ist die Vermarktung von hochwertigem Bio-Kaffee. Aus der Region Marcala kommen die besten honduranischen Arabica-Kaffees.

Musterkalkulation

3x so viel bleibt im Ursprungsland



<https://t1p.de/arua>

Weitere Kaffeeproduzenten, die ihren Kaffee selbst rösten



FEDECOCAGUA in Guatemala

FEDECOCAGUA lieferte 1973 die Bohnen für den ersten fairen Kaffee auf dem deutschen Markt – in 40 Jahren gemeinsamer Fair-Handels-Geschichte hat sich hier Einiges getan. Die eigene Rösterei ist nur ein Beispiel dafür.



MUSASA in Ruanda

MUSASA ist eine von sechs Kooperativen, die gemeinsam die Rösterei Rwashoscco gegründet haben – zunächst, um Zugang zum Weltmarkt zu erhalten. Die GEPA unterstützt die Bio-Umstellung der Rösterei – ab jetzt ist auch „Bio Café MUSASA“ im Handel erhältlich.

Weitere Infos



<https://t1p.de/rc1b>

Weitere Infos



<https://t1p.de/ftwe>