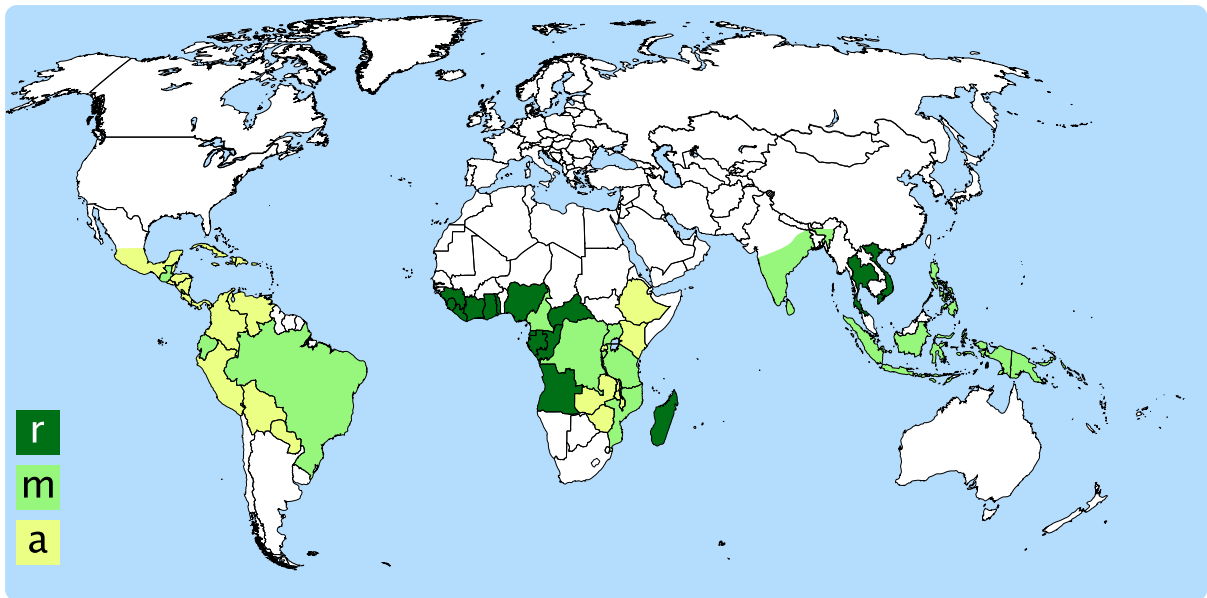


## Kaffee

**Begriffsbestimmung:**

Unter Kaffee, Kaffeebohnen oder Bohnenkaffee versteht man die Samen des Kaffeebaumes. Die Bohnen können roh, geröstet, ganz oder zerkleinert in den Handel kommen



**Kaffeeanbaugebiete der Welt:** gelblich (a) sind Länder überwiegender, hellgrün (m) teilweiser Produktion von Arabica, dunkelgrün jene überwiegender Produktion von 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.

**Aufgabe:**

Ordnen Sie die größten Kaffeeproduzenten den jährlichen Produktionsmengen zu (Infos bei Wikipedia, siehe QR-Code)

3.019.051 t/Jahr:

1.460.800 t/Jahr:

745.084 t/Jahr:

639.305 t/Jahr:

469.091 t/Jahr:



## Kaffeesorten und -qualität



|               | 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, adstringierend | aromareich, mild, feine Säure, höherer Fett- und Zuckergehalt |
| Aufguss       | flach, es fehlen die Säure und Farbe, wenig ergiebig               | füllig, hochfeine Säure, kräftige Farbe                       |
| Koffeingehalt | höher                                                              | niedriger                                                     |
| Preis         | niedrig                                                            | hoch                                                          |

Je nach Anbau, Ernte und Aufarbeitung gibt es verschiedene, oft schlechte Qualitäten von Rohbohnen:



Schlechte Qualität der rohen Kaffeebohnen

Je nach **Erntemethode** können auch unreife oder überreife Kaffeekirschen in die Verarbeitung gelangen, die dann die Qualität vermindern können:

- unreife Kaffeekirschen enthalten Säuren und geringen Kaffeegeschmack
- überreife Kaffeekirschen können bereits verfault, verschimmelt oder mit Insekten versetzt sein.

Die beste Qualität liefert die **Handpflückung**, bei der nur optimal gereifte Kaffeekirschen verarbeitet werden. Nach der **Abstreifmethode** oder der **maschinellen Ernte** sollten die Kaffeekirschen nachbearbeitet, von Unerwünschtem getrennt werden.