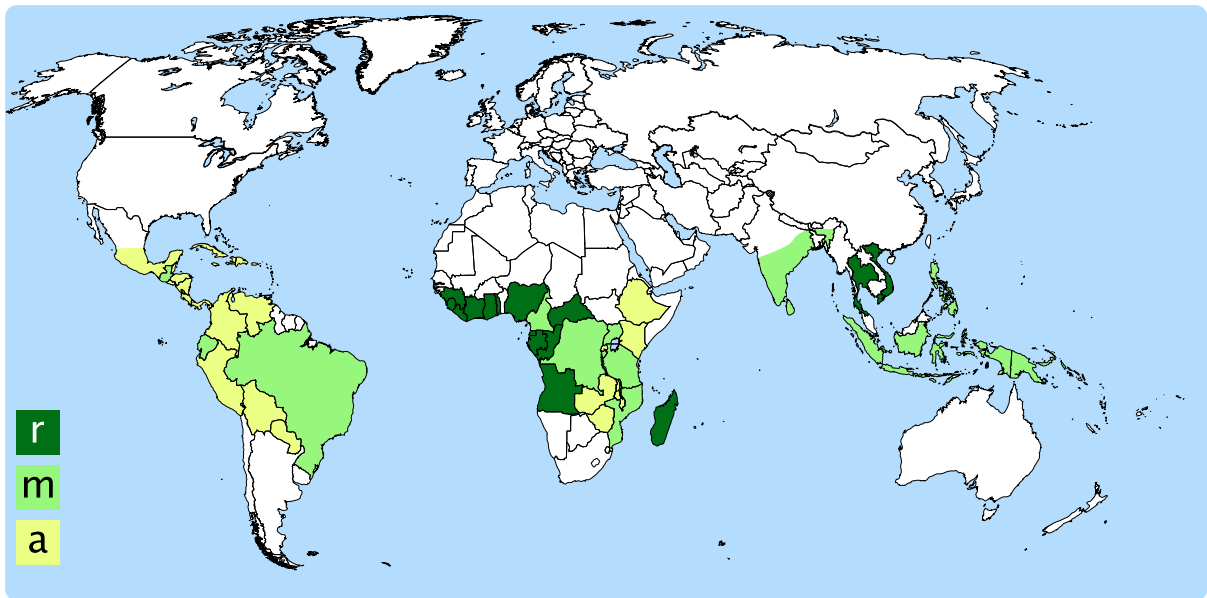


Kaffee

**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.