

► Aus der Kaffeegeschichte.

Im Hochland von Äthiopien liegt wohl der Ursprung des Kaffeebaumes. Eigentlich erreicht der Baum Höhen bis ca. 10 m. In den Bergwäldern des Königreiches "Kaffa" liegt die Urheimat des Kaffeebaumes. Von vorbeiziehenden Nomaden wurden die Früchte gekaut.

Im 9. Jahrhundert, vielleicht aber auch schon früher gewann man aus den Früchten der wildwachsenden Pflanze ein Getränk. Wahrscheinlich wurde der vergorene Saft der Kaffeekirschen mit Wasser verdünnt und dann getrunken. Erst später entdeckte man, dass die zerstoßenen Bohnen viel ergiebiger zubereitet werden konnten und ein weit besseres Aroma hervorbrachten.

Der berühmte persische Arzt und Philosoph Ibn Sina (Avicenna) erkannte die Wirkung des Koffeins als stimulierendes Mittel schon 1015 und verwendete die Kaffeepflanze als medizinisches Heilmittel.

Im 11. Jahrhundert pflanzten die Araber auf künstlich bewässerten Küstenhängen des roten Meeres erstmals Kaffee. Im Jemen wurde auf Steinplatten Kaffee zum ersten Mal geröstet.

Das Wort Kaffee leitet sich hingegen nicht von der Provinz Kaffa ab, sondern vom altarabischen Wort "qahwah". Gemeint war damit der Wein, der gläubigen Moslems verboten war. Wegen der anregenden und leicht berauschenden Wirkung wurde der Kaffee von nun an Stelle des vergorenen Traubensaftes "Wein des Islams" genannt.

► Einige Legenden

Nach der islamischen Legende soll der Erzengel Gabriel dem Propheten Mohammed mit dem Gebräu von einer schweren Schlafsucht geheilt haben. Schon nach einigen Schlucken erstarkte Mohammed derart, dass er sogleich 40 Reiter aus dem Sattel hob und in einer Nacht 40 Jungfrauen in die Liebe einweihte.

Weit weniger aufregend ist die Geschichte von der Ziegenherde und dem Hirten Kaldi. In der Nähe des Klosters Schehodet im Jemen wunderte sich dieser über seine Tiere, welche auch in der Nacht fröhlich herum sprangen, nachdem sie die Früchte des Kaffeestrauches gefressen hatten und ihn um seinen Schlaf brachten. Gemeinsam mit den Mönchen fand er die Ursache. Die Mönche trockneten die Beeren, zerstießen sie zu einem Pulver und schütteten es in heißes Wasser. Sie kosteten den Sud und kamen als erstes in den Genuss des belebenden und muntermachenden Getränkes.

► Die Kaffeepflanze

Diese zählen zur botanischen Klasse der Rubiaceen, welche in unseren Breiten durch Labkraut und Waldmeister vertreten sind. Es gibt zahlreiche Coffea Arten aber nur aus 4 Arten wird Kaffee gewonnen. Diese sind Arabica, Robusta, Excelsa und Liberica.

Die Pflanze gilt als sehr sensibel und stellt sehr hohe Anforderungen an die Umgebung. Sie braucht auf der einen Seite viel Sonne und Wärme, gleichzeitig aber auch einen Sonnenschutz. Auf vielen Plantagen werden die Pflanzen zwischen Bananensträucher gesetzt, welche durch ihre großen Blätter Schatten spenden. Ausreichende Feuchtigkeit ist eine Grundvoraussetzung für eine gute Ernte. Wichtig dabei ist die Beschaffenheit der Erde die eine gute Speichereigenschaft des Wassers haben sollte.

Klimatisch dürfen keine zu großen Temperaturschwankungen auftreten. Kritisch wird es für die Pflanze wenn Temperaturen unter 10 Grad absinken. Zwischen den Wendekreisen des Krebses (10 Grad oberhalb des Äquators) und dem Wendekreis des Steinbockes (10 Grad unterhalb) liegen die idealen Bedingungen für den Kaffeeanbau.

Der Ursprung des Coffea Pflanze liegt in Afrika. Im Hochland Äthiopiens wurde 1542 der erste wildwachsende Arabica entdeckt. Wilder Robusta erst nach 1860 in Uganda.

Im 15. Jahrhundert begannen Bauern im Jemen mit dem Anbau von Arabicas in terrassenähnlichen Gärten.

Die Hauptanbaugebiete für Arabicas liegen zwischen dem 22. Grad nördlicher und dem 26. Grad südlicher Breite in den Staaten Zentralamerikas.

Der kälteempfindlichere Robusta bevorzugt den 10. Breitengrad nördlich und südlich des Äquators.

► Die Kaffeearten

■ Coffea arabica

In der internationale Kaffee-Hitparade ist er der absolute Spitzenreiter. Die länglich schlanke Arabica-Bohne ist sowohl optisch als auch geschmacklich das Edelste, was wir an Kaffeesorten kennen. Entsprechend hoch ist ihr Marktanteil: 70 bis 75% der Weltproduktion. Die Pflanze gedeiht am besten in tropischen Gebieten zwischen 600 und 1800 m Höhe, in Java, Sumatra, Arabien, Indien, Ostafrika und vor allem Zentral- und Südamerika. Coffea-arabica-Varietäten sind Maragogype, Bourbon, Typica, Mokka usw.

■ Coffea excelsa

Ist ein Kaffee mit kräftigem Wuchs, der auf trockenem Boden noch gut gedeiht und in regenarmen Jahren daher bessere Ernten verspricht. Seine Heimat ist der Tschadsee.

■ Coffea liberica

Der Liberica wird seit 1830 in Westafrika angebaut. Er ist ein typisches Tieflandgewächs und bevorzugt ein feuchtes Klima. Die Qualität ist nach unserem Geschmack unter dem Durchschnitt. Er wird daher auf dem Weltmarkt praktisch nicht mehr gehandelt.

■ Coffea robusta [canephora]

Dieser Kaffee ist schnellwüchsiger, ertragsreicher und widerstandsfähiger gegen Schädlinge als der Arabica. Der Robusta wurde erst Ende des vorherigen Jahrhunderts in Zentralafrika entdeckt. Er gewann schnell große wirtschaftliche Bedeutung, weil diese Kaffeesorte auch in den niederen tropischen Reginen - zwischen Meereshöhe und 600 Metern - angebaut werden kann. Sein Marktanteil beträgt ca. 25-30%. Robustabohnen haben einen erdigen, etwas rauhen Geschmack und eine rundliche, unregelmäßige Form. Abgesehen von einigen besonderen Sorten sind Robusta-Kaffees qualitativ eher mittelmäßig.

■ Coffea stenophylla

Aus Westafrika (Sierra Leone) stammt diese kleinblättrige Pflanze. Sie wird bis 700 Meter über dem Meer angepflanzt und verträgt sowohl lange Trockenzeiten wie auch die mehrmonatige Regenperiode außerordentlich gut. Allgemein gerühmt wird der so genannte high-land-coffee, der die großen, runden Bohnen liefert.

► Kaffeeländer

Jeder Kaffee schmeckt anders. Nur wenige Kaffeetrinker bestehen auf sortenreinen Produkten. Die meisten Kaffees sind Mischungen und jeder sollte Kaffee kaufen der im am besten zusagt. Voraussetzung ist aber das Wissen über verschiedene Anbaugebiete und über die Vielfalt der angebotenen Geschmacksrichtungen. Nachstehend eine kleine Auswahl von Anbaugebieten und Geschmacksrichtungen.

Brasilien

Aus den mittelmäßigen Arabica Sorten ragt der Bourbon Santos heraus. Aber auch diese geschmacklich abgerundete Sorte erfüllt nicht allerhöchste Ansprüche. Der Duft ist nicht besonders ausgeprägt und der Kaffee hat kaum Säure. Das Aroma ist weich, lieblich, ausgewogen. Brasilianischer Kaffee wird hauptsächlich für Mischungen verwendet.

Mexico

Der Kaffee zeigt viel Temperament. Schon der Duft ist würzig - forsch, der Körper hat Kraft und die Säure ist gut zu spüren. Der Geschmack ist rassig, leicht herb und eine Spur sandig. Nicht sehr nachhaltig aber harmonisch ausgewogen. Die besten Sorten sind Chiapas, Coatepec, Oaxaca und Pluma. Sehr mild leicht und harmonisch sind die Riesenbohnen Maragogype.

Ecuador

Eine Bohne mit wenig Körper, die für Mischungen verwendet wird. Der Duft ist intensiv, die Säure mittelmäßig, der Geschmack mild und ausgewogen mit feiner Bitternote.

Honduras

Der sehr kräftige Duft verspricht oft mehr als der Geschmack hält. Schwache Säure aber harmonisch milder Gesamteindruck.

Guatemala

Ein reiches Aroma und viel Körper zeichnen diesen oft exquisiten Kaffee aus. Die harmonische Milde mit leichten Säurespitzen macht in sehr angenehm und bekömmlich. Ein herausragendes Anbaugebiet ist Antigua und die Anbaugebiete um den Attitlansee. Hier besticht neben dem vollmundigen Geschmack noch eine elegante Bitternote. Auch Kaffees aus dem Distrikt Cobán sind hervorragend.

Costa Rica

Viele halten in für einen der besten Kaffees der Welt. Schon der intensive Duft kündigt ein rassiges Aroma und viel Körper an. Die Säure ist ausgeprägt aber nicht dominant, der feine reine Geschmack harmonisch. Neben besten Qualitäten aus dem Landesinneren kommen auch viele minderwertige Sorten auf den Markt.

Kolumbien

Dieser weltberühmte Andenkaffee vereint in sich alle Eigenschaften die ein exzellenter Hochländer haben sollte, reiches, rundes, ausgewogenes Aroma mit leicht süßlichen Nussanklängen, ein kräftiger Körper, die Säure spürbar und doch fein.

Jamaika

Der König unter den besten Kaffees der Welt - und auch der teuerste von allen. Er wächst in Höhenlagen zwischen 500 und 1600 Metern. Die handverlesenen Bohnen sind gleichmäßig voll und kräftig. Unvergleichlich das Aroma, leicht süßlich mit zarter Säure. Seine komplexe Fülle verträgt eine höhere Dosierung. Er bleibt lange im Gaumen und befriedigt höchst Ansprüche.

El Salvador

Ein ausgewogenes mildes Gewächs. Der Körper dieses Kaffees ist nicht sehr voll und seine Säure ist gering. Eine exzellente und mildwürzige Ausnahme bildet die Pacamara Bohne, eine Kreuzung zwischen Maras und Maragogype.

Kenia

Dieser Kaffee hat in den letzten Jahren an Qualität eingebüßt, gehört in Afrika aber immer noch zur Spitze. Viel Körpervolumen und Kraft, fruchtig etwas her, mit erdigen Untertönen. Die Säure ist stark, trotzdem bleibt die Balance gewahrt.

Ruanda

In Äquatornähe wachsen die Kaffeebäume sehr schnell. Daher zeigt die Bohne einen vollen fast fetten Körper, aber nur wenig Säure, das ergibt einen runden, weichen Geschmack. Ein bekömmlicher aber kein aufregender Kaffee.

Tansania

Ein mittelmäßig bis guter Kaffee, der viel zum mischen benutzt wird. Er hat weniger Säure als der kenianische Nachbar, schmeckt fruchtig, süßlich. Die besten Bohnen kommen aus der Gegend von Moshi am Kilimandscharo. Sie haben einen verführerischen Duft.

Äthiopien

Im Geburtsland der Kaffeepflanze wird auch heute noch ein besonderes Gewächs gezüchtet. Die Hochlandbohne hat zwar nur wenig Körper, überzeugt jedoch mit feinem Duft und einem dezenten Aroma, mit elegant austarierter Säure, die mitunter auch scharf wird. Die berühmteste Sorte heißt Harrar und wirkt manchmal spritzig und wild auf der Zunge.

Jemen – Mokka

Das zartduftige feine Aroma des Jemen Mokkas ist sehr vielfältig. Es setzt sich zusammen aus einem gehaltvollen Körper, edler Säure und leichten Bitternoten, die auch an dunkle Schokolade erinnern.

Sumatra

Betörender Duft. Der Körper ist nicht ganz so voll und üppig wie beim Java. Das ausgeprägte feinsäuerliche Aroma erhält ein elegantes Profil durch die leichten Bitternoten. Manchmal etwas unausgeglichen. Vielseitig verwendbar, als Espressoröstung oder in der Mischung.

Java

Fast einem Rubenskörper gleicht die im tropischen Idealklima gereifte Javabohne, voll, rund, reich und schön. Der Geschmack geht leicht ins süßliche, weswegen man die Bohne gern mit dem herben Jemen Mokka mischt. Kann einer der besten Kaffees der Welt sein, aber unter der Flagge Java segeln auch viele andere zweitklassige Sorten und Blends.

Hawai

Der exzellente Südseekaffee hat seinen gehaltvollen, schönen, fruchtigen Körper, aber nicht viel Säure. Leichte süße Nussnoten heben den lieblichen Geschmack. Die beste Sorte heißt Kona und ist pur kaum zu bekommen. Man sagt das die Kaffeepflanze nirgends so ideale Wachstumsbedingungen hat wie auf Hawai.

► Inhaltsstoffe der Bohne

Die Menge der Inhaltsstoffe ist von Sorte zu Sorte verschieden und variiert nach Anbauland, Zubereitung und Alter des Kaffees. Während die Bohnen der Sorte Arabica zum Beispiel nur 0,9 - 1,4 Prozent Koffein enthalten bringt es die Sorte Robusta auf mindestens das doppelte.

Kohlenhydrate 30 - 40%

Fettstoffe 10 - 13%

Wasser 10 - 13%

Eiweißstoffe 11%

Säuren 4 - 5%

Mineralstoffe 4%

Alkaloide 0,8 - 2,5%

Aromastoffe 0,1%

Durch die Zubereitung ändert sich der Koffeingehalt. Im Milchkaffee oder Cappuccino ist etwas weniger Koffein als im schwarzen gefilterten Kaffee, weil sich das Koffein nur in Wasser und nicht in Milch vollständig auflöst. Das Filtern wirkt sich ebenfalls auf die Inhaltsstoffe aus. Während im gefilterten Kaffee die Lipide Cafestol und Kawheol so gut wie nicht vorkommen, bleiben sie in ungefilterten Kaffee erhalten und können dann im Körper zu einem kurzzeitigen Anstieg des Cholesterinwertes führen.

► Wirkungen des Koffeins

Das Koffein regt das zentrale Nervensystem an und setzt im Körper eine Reihe von verschiedenen Reaktionen in Gang. Es kommt zur Verlängerung der Aktivitätsphase in den Nervenzellen. Dieser Effekt bewirkt eine größere Wachheit und erhöht zeitweise die Konzentration und Aufmerksamkeit. Darüber hinaus beschleunigt das Koffein den Stoffwechsel und sogar die Verbrennung von Kalorien. Kaffee kurbelt ganz allgemein die Verdauung an und erweitert daneben die Bronchial und Blutgefäße. Durch seine ausdehnende Wirkung auf die Atemwege wird Kaffee sogar hin und wieder bei Asthma empfohlen.

■ Warum macht Koffein munter

In den Nervenzellen vollzieht sich ein Wechsel zwischen Aktivitäts und Ruhephasen. Für die Entspannung in der Zelle ist eine Substanz namens Adenosin verantwortlich. Wer müde ist, produziert mehr von diesem Stoff. Koffein vermindert die Wirksamkeit des Adenosins in der

Zelle. Dadurch geht die Aktionsphase weiter - der natürliche Impuls nach Ruhe bleibt zunächst aus. Da sich der Körper mit der Zeit an das Koffein gewöhnt, schwächt sich der anregende Effekt jedoch ab. Dennoch sollte man mit Kaffee nicht zu oft den Schlaf hinauszögern, da Ruhe und Entspannung für ein produktives Leben wichtig sind.

Wirkungsdauer

Seine anregende Wirkung entfaltet Kaffee ungefähr 30 - 45 Minuten, nachdem man ihn getrunken hat. Entsprechend der Reaktionsweise des einzelnen Menschen hält dieser kleine Aufputscheffekt zwischen eineinhalb und fünf Stunden an. Normalerweise wird Kaffee schnell vom Körper aufgenommen und langsam abgebaut. Die Halbwertszeit liegt bei fünf bis zwölf Stunden. So lange dauert es bis die Hälfte des Koffeins im Körper abgebaut ist.

► Die Verarbeitung

■ *Verarbeitung im Ursprungsland*

Waschen der Kaffeekirschen

Trennen von Kirschen und Bohnen. Im Pulper wird das Fruchtfleisch von der Bohne entfernt
Fermentierung. Die Fruchtschleimrückstände lösen sich in einem 12 - 36 Stunden dauernden Gärprozeß von der Bohne.

Waschen. Nach dem Bad im Fermentationsbecken werden die Fruchtreste von den Bohnen gewaschen

Trocknen. Die Bohnen müssen nach den vielen Wasserbädern zwischen ein bis zwei Wochen trocknen. In vielen Ländern breitet man sie dazu auf Rosten oder Plattformen aus und lässt sie an der Sonne trocknen

Entfernen von Silber und Pergaminohaut. Die Bohnen sind von zwei dünnen Hautschichten umgeben die in speziellen Maschinen von den Bohnen geschliffen werden.

Auslese und Sortieren. Bruchbohnen, Stinkerbohnen und unreife Bohnen werden meist von Hand oder auch maschinell ausgelesen. Die guten Bohnen sortiert die Maschine anschließend nach Größe.

► Röstung

Es gibt 2 Arten der industriellen Röstung.

■ *Die Trommelröstung.*

Geröstet wird mit 230 - 270° Celsius Temperatur in einer rotierenden Trommel welche mit Gas oder elektrisch beheizt wird. Der Röstvorgang dauert etwa 15 Minuten. Diese Zeit ist abhängig von der zu röstenden Bohne und der gewünschten Röstung.

Helle Röstung = kürzere Röstzeit. Produkt hat höheren Säureanteil, milderer leicht fruchtiger Geschmack.

Dunkle Röstung = längere Röstzeit. Produkt hat statt hohen Säureanteil mehr Bitterstoffe und daher einen intensiveren nachhaltigen Geschmack.

■ *Die Heißlufttröstung.*

Die Bohnen werden in einem Heißluftstrom bei 200 - 280° Celsius durch die Luft gewirbelt und frei schwebend geröstet. Bei diesem sogenannten Wirbelschichtverfahren muss äußerst exakt gearbeitet werden. Diese Art der Röstung ist für die Bohne schonender und wirtschaftlicher. Die Bohne verfärbt sich von grün zum dunklen braun. Der Kaffee verliert etwa 15 - 20% seines Gewichtes, vergrößert aber das Volumen fast auf die doppelte Größe. Achtung! - eine verbrannte Bohne macht die ganze Röstung kaputt.

Im Kaffee enthaltene Koffeine bleiben bei beiden Röstungen gleich. Bei beiden Arten werden die Bohnen nach der Röstung mit kalter Luft abgekühlt. Im letzten Arbeitsgang werden eventuell verbrannte Kaffebohnen dann mittels Elektronik oder per Hand (handverlesen) aussortiert.

Nach ca. 12 Stunden ist der Kaffee dann genussfertig. Das Produkt ist in dieser Form 2 Monate haltbar, bevor es dann langsam Aromastoffe verliert.

Gemahlener und Vakuum verpackter Kaffee hat, wenn er richtig gelagert ist, eine Haltbarkeit von über 6 Monaten.

Um die Qualität lange zu erhalten, empfehlen wir den Kauf ungerösteter Bohnen und eigene Röstung, oder den Kauf von Kaffee in gerösteter und ungemahlener Form, der dadurch länger haltbar ist und bei frischer Mahlung der benötigten Menge, die Aromastoffe im Kaffee erhalten bleiben.

Wenn Sie Gäste haben, ist es für diese eine sinnliche Erfahrung zu sehen, wie aus der ungerösteten Bohne Kaffee entsteht.

Die Zeremonie beginnt mit der Mischung (Blend) der verschiedenen zur Verfügung stehenden rohen Kaffeesorten aus den diversen Ursprungsländern.

Danach die Röstung, wobei man zusehen kann wie sich die Kaffeebohnen in dem Glaszylinder verändern. Auf dem Markt gibt es schon verschiedene Kleinröster von ATS 2.000,- aufwärts, mit denen Sie Ihren Gästen den Röstvorgang vorführen können. Röstmenge in diesen Kleinröstern: 100 - 250 Gramm, je nach Art des Rösters.

Und wenn sich dann nach der Mahlung köstlicher Kaffeeduft im Raum verbreitet und sich Ihre Gäste nach eigenem Wunsch den Kaffee zubereiten (Espresso, Filter oder Türkischer) wird man Sie sicher als großen Kenner (Barista) bezeichnen und gerne wieder auf einen Kaffee zu Ihnen kommen.

► **Zubereitung**

■ *Aufbewahrung und Zubereitung*

Die größten Feinde des Kaffeearomas sind Luft und Feuchtigkeit. Bewahren Sie Kaffee immer dicht verschlossen, kühl und lichtgeschützt auf. Am besten ungemahlen im Kühlschrank. Den Kaffee frisch mahlen und sofort zubereiten. Kaffee soll heiß genossen werden.

■ *Mahlgrad*

Zu fein gemahlenes Kaffeemehl neigt zum Aufschwemmen im Filter. Es kann sich zusammenballen und wird deshalb nicht immer vollständig vom Wasser durchfeuchtet. Grob gemahlener Kaffee hat zu wenig Oberfläche, um alle löslichen Stoffe in normaler Brühzeit herauszulösen.

■ *Dosierung*

Unterdosiert wird der Kaffee zu dünn, überdosiert wird das Kaffeemehl nicht richtig genutzt, weil im Kaffeesatz mehr Flüssigkeit zurückgehalten wird - der Kaffee wird auch zu dünn! Eine typische Tasse wird mit 125ml Wasser und 6,5g Mahlgut zubereitet.

■ *Brühtemperatur*

Unter 80°C vermindern sich die Aromastoffe stark, über 96°C verflüchtigen sich die Aromastoffe zu schnell.

■ *Bitterstoffe und Kaffeesäuren*

Jede Beeinträchtigung von Geschmack und Aroma entsteht durch Veränderung der flüchtigen Inhaltsstoffe. Veränderungen des geschmacklichen Eindrucks entstehen entweder durch das Zusammentreffen von Sauerstoff und Aromastoffen und einer damit verbundenen Änderung des Fettanteils und der ätherischen Öle. Dieses manifestiert sich in unangenehmen (ranzigen) Geruch. Diese Umstände beeinträchtigen das natürliche Aroma des Kaffees.