

Wir trinken, was wir ernten



Ingo Rogalla

Die Sorgfalt bei der Ernte ist der nächste wichtige Schritt auf dem Weg zu einer guten Tasse Kaffee. Der Geschmack, der in der Tasse zu schmecken ist, hängt direkt mit dem Reifestadium der Kaffeefrucht (Kirsche), die ja die Kaffeebohnen in Form von zwei Samenkörnern bildet, zusammen.

Wird die Kaffeekirsche unreif geerntet, gibt sie genau das an die Bohnen ab, was sie bis dahin entwickelt hat, nämlich viel unausgereifte Säuren und wenig Kaffeegeschmack. Das ist ganz ähnlich wie beim Wein mit den unreifen Trauben. Wird sie reif geerntet, hat die Kaffeekirsche einen fruchtigen, aromatischen, leicht süsslichen Geschmack, der auf die Bohnen übertragen wird.

Wird die Kirsche hingegen überreif geerntet, hat sich teilweise schon Schimmel gebildet, die Kirsche beginnt zu faulen und die Wahrscheinlichkeit, dass Insekten sich bis zur Bohne durchgefressen haben, ist hoch. Diese Fäulniserscheinungen übertragen sich natürlich auf die Bohnen und zuletzt auf den Geschmack in der Tasse.

Die Reifezeit der Kirschen, gerade bei Hochlandkaffees, erstreckt sich über eine lange Periode, teilweise liegen zwischen der ersten und letzten reifen Bohne in der gleichen Plantage drei Monate. Die Erntemethoden für Topqualitäten sind entsprechend aufwendig, arbeitsintensiv und teuer. Kommt dazu, dass diese Kaffees häufig an steilen Berghängen wachsen, was die Ernte zusätzlich erschwert. Soll Kaffee nach dem Kriterium «nur reife Kirschen» geerntet werden, bleibt nur eine Mög-

lichkeit: von Hand pflücken. Die aufwendigste, aber beste Methode für Qualitätskaffee; die Selektion findet schon am Baum statt.

Einfachere Erntemethoden sind weit verbreitet bei der Ernte von Robustakaffees und Massenproduktionen von niederpreisigen Arabikakaffees. Vielfach werden diese Kaffees durch Abstreifen des ganzen Astes geerntet (Stripping nennt man das, und das hat nix mit den Chippendales zu tun). Das heisst, dass auch unreife und überreife Kirschen in die Bohnenproduktion gehen.

Noch einfacher ist die maschinelle Ernte: Monumentale Erntemaschinen fahren durch künstliche Baumstrassen und ernten mit vibrierenden Fiberglasgabeln. Auch hier wird bei der Ernte nicht selektioniert. Und wenn auch in den späteren Arbeitsschritten nicht aussortiert wird ... C'est le grain qui fait le goût.

Anzeige

8286
Kägifrettli
Inserat 1/4 quer