

Waschen, legen, trocknen

Objektiv gesehen: Es ist nicht der Anteil von Arabica und Robusta in einer Kaffeemischung, der einen guten Kaffee ausmacht. Diese Proportion ist Geschmackssache. Was aber sind die objektiven Kriterien für hochwertige Qualitäten?

Genau; es ist die Reinheit des Rohproduktes. Die sollte einmal kritisch angeschaut werden. So wie ein unreifer Apfel sauer und unaromatisch schmeckt und eine zu spät geerntete Erdnuss faulig ist, transportieren auch fehlerhafte Bohnen diese Eigenschaften in die Tasse. Die Qualität eines Kaffees wird vor allem bei der Sortierung und Verarbeitung bestimmt. Mit der Rohkaffeeverarbeitung ist die Lösung der Bohnen aus den Kaffeekirschen gemeint.

Die erste, einfachste und älteste Methode ist die «trockene Aufbereitung».

Man breitet die Kirschen auf ebenen Flächen (teils Betonflächen, auf Tischen oder einfach auf der Erde) aus und trocknet sie so lange, bis man die Bohnen mit speziellen Maschinen herauschälen kann. Verarbeitungsrisiken: Das Fruchtfleisch, das während der Trocknung um die Bohne verbleibt, kann überfermentieren, die Bohnen werden nicht gleichmässig gewendet, trocknen unregelmässig und können ebenfalls faulen. Diese Verarbeitungsmethode ist einfach, preiswert und wird oft bei billigen Rohkaffees angewendet.

Eine Selektion fehlerhafter Bohnen geschieht nicht oder nur ungenügend. Somit ist die Wahrscheinlichkeit von Verarbeitungsfehlern in diesen Kaffees recht hoch. Wurden Arabica-Kaffees sorgfältig trocken aufbereitet, sind sie milder und zeichnen sich durch weniger Säure als gewaschene Kaffees aus. Fast alle Robustas brasilianische und viele indonesische Arabicas werden so behandelt.

Die zweite, aufwendigere Methode, die äusseren Schichten der Kaffeebohne zu entfernen, nennt sich sowie «nasse Aufbereitung». Das Ergebnis ist ein Kaffee, der sich gewaschen hat, besser formuliert heisst es gewaschene Kaffees. Die Kaffeekirschen werden in Waschkanälen von grobem Schmutz befreit; hierbei findet noch eine zusätzliche Sortierung statt, da unreife (grüne) Kirschen schwerer als Wasser sind und absinken. Im sogenannten Entpulper werden die nassen Kirschen ausgequetscht. Die Bohnen mit zwei sie umgebenden Häuten und dem verbliebenen Fruchtfleisch werden nun in Behältern zum Fermentieren gebracht. Dieser Veredelungsprozess wird durch natürliche Bakterien und Enzyme ausgelöst. Ein Gärprozess, der, sobald sich das Fruchtfleisch vom Pergamino löst, gestoppt werden muss.

Das dauert etwa 24–48 Stunden. Das Fruchtfleisch wird nun in Waschkanälen gewaschen. Gestoppt wird der Prozess der Fermentation durch Trocknung an der Sonne oder maschinell. Die beiden verbliebenen Häute werden durch Schälmaschinen entfernt. Spezialitäten- und Gourmetkaffees werden dann aufwendig von Hand nachsortiert, d.h. Arbeiter durchsuchen die Bohnen durch visuelle



Ingo Rogalla

Kontrolle auf Insektenfrass, andersfarbige Bohnen, Steine, Holzteile und andere Fremdkörper.

Geschmacklich unterscheiden sich sorgfältig gewaschene Kaffees in erster Linie durch ihren höheren Anteil an Fruchtsäuren, ihren stärker ausgeprägten Eigencharakter der Aromen sowie einer gleichmässigeren Qualität. Klar können auch hier durch unsorgfältige Arbeit enorme Qualitätseinbussen entstehen.

Eine dritte, noch weniger bekannte Methode der Aufbereitung ergibt die «halbgewaschenen Kaffees». Es ist eine Mischmethode zwischen den beiden anderen. Die Kirschen werden gewaschen und vorsortiert – wie bei der nassen Aufbereitung –, dann werden sie entpulpt – wie bei der nassen Aufbereitung – und sofort getrocknet. Die geschmackliche Veränderung durch Fermentation bleibt aus. Semi-washed Coffees haben weniger Säure als gewaschene Kaffees, sind daher milder, aber die Wahrscheinlichkeit, dass Kaffees unkontrolliert weiterfermentieren, ist geringer als bei trockenem Aufbereiteten. Für den Endverbraucher sind Verarbeitungsfehler teilweise gut erkennbar.

Zusammengefasst sind die Hauptqualitätskriterien bei der Kaffeeernte und -Verarbeitung für Gourmet- oder Spezialitätenkaffees (Speciality Coffees) vor allem die sorgfältige Trennung der reifen von unreifen oder überreifen Kirschen und die sorgfältige Weiterverarbeitung. Erfüllt ein Rohkaffeemuster diese Kriterien, gilt es bereits als Speciality Coffee, und diese machen leider immer noch wenige Prozente der Weltproduktion aus.