

# Vom Einfluss der Sorgfalt

Sind uns die Vielfalt der Qualitäten und die Geschmacksunterschiede sowie deren Wichtigkeit noch zu wenig bewusst? Beim Wein haben die gleichen Faktoren Einfluss auf das Endprodukt. Diese Erkenntnis würde der Kaffeequalität in der Tasse – mittel- und langfristig gesehen auch dem gesamten Kaffeemarkt – gut tun.

Einer der vier Hauptfaktoren für die Rohkaffeequalität ist die Pflanzenauswahl. Von den verschiedenen Coffea-Arten sind zwei weltweit von Bedeutung:

1. Die Coffea (Gattungsname) arabica (Artnamen) hat einen sinkenden Produktionsanteil (70 Prozent, 40 US-Cents pro Pfund).
2. Die Coffea canephora mit der Sorte Robusta mit steigendem Produktionsanteil (zirka 30 Prozent, 20 US-Cents pro Pfund).

Von der Arabica haben sich im Laufe der Verbreitung hunderte von Varietäten entwickelt. Zum Beispiel C. Arabica Mocca, Maragogype, Bourbon, Tipica usw. Teils natürlich entstanden durch Zufall, meistens aber Neuzüchtungen. Die Gründe hierfür sind vor allem: höhere Ertragsmengen, geringere Anfälligkeit gegen Krankheiten, bessere Anpassungsfähigkeit ans Klima, im besten Fall Geschmacksverbesserungen.

In den Plantagen findet man oft traditionelle Sorten neben Neuzüchtungen, was die genaue Sortendefinition erschwert. Die Hauptbewertungskriterien bei den Arabica sind Aroma, Fülle und Säure. Die Arabica wird von den meisten Nordeuropäern als die Pflanze mit dem typischen Kaffeearoma und -geschmack assoziiert. Aber halt – 100 Prozent Arabica heisst noch lange nicht, dass der Kaffee Topqualität hat. Das wäre dasselbe, wie wenn man sagen würde: Jeder Rotwein ist gut.

Die anderen drei Kriterien (Anbauort, Ernte und Verarbeitung) entscheiden, ob ein Gourmet-Arabica entsteht oder nur Füllmaterial für preiswerte Mischungen.

Nun ja, der Mensch gewöhnt sich an alles. Beim Robusta wird nach Intensität dieses Robustageschmacks entschieden, wieviel eine Espresso- oder Kaffeemischung bekommen kann, bevor sie der Konsument als unangenehm und bitter empfindet. Gründe hierfür sind der bittere, holzige Geschmack, der eine starke Adstringenz auf der Zunge bewirkt. Die wichtigen Unterschiede zwischen Arabica und Robusta sind Koffein- und Fettgehalt (Robusta bis 4 Prozent Koffein, bis 7 Prozent Öl; Arabica bis 2 Prozent Koffein, bis 15 Prozent Öl). Des-

wegen hält die Crema bei Robustas länger. Wie beim Bier werden die Gas- oder Schaumbläschen durch einen höheren Fettanteil schneller zerstört.

Aber wir trinken ja nicht nur mit dem Auge. Ist uns nicht der Geschmack des Getränkes wichtiger? Espresso nur nach der Dauer der Crema zu beurteilen wäre wie Rotwein nur nach seiner Farbe zu werten. Einige Regionen bevorzugen diesen Geschmack, zum Beispiel Süditalien.

Im Spezialitätenkaffeebereich geben Röstereien kleine Mengen sorgfältig verarbeitete Robusta dazu, meist um die Dauer der Crema zu verbessern. Ein seltener Beweggrund; Hauptgrund sind gerade in Nordeuropa und USA die tiefen Robustapreise.

Auch mit der Möglichkeit, Robusta künstlich zu behandeln, um den strengen Geschmack durch Bedampfung zu neutralisieren, kann man ihn als Billigfüllmaterial verwenden. Ob man das als angenehm empfindet, ist eine Frage des persönlichen Geschmacks. Aber eben: Qualität durch Ernte und Aufbereitung sollte keine Frage des Geschmacks sein.



Foto: Tony Baggenstos

**Ingo Rogalla**