

Von Anbauorten und Höhenlagen

Die Hauptgeschmackskriterien beim Arabica sind Aroma, Fülle und Säure. Wie entstehen diese Kriterien in ihrer Qualität und Quantität? Sec beantwortet: gleich wie beim Wein. Also kann ich aufhören zu schreiben, weil Sie über Wein ja schon alles wissen? Nein, ein paar Details möchte ich gerne loswerden.

Das erste Kriterium ist sicher die Qualität (Robusta oder Arabica und welche Arabicasorte). Den nächsten Einfluss hat die Anbauumgebung. Kaffee wird in einem Gürtel zwischen 25° nördlich und südlich des Äquators rund um den Erdball angebaut. Der Grund dafür: Die Kaffeepflanze gedeiht in den selben Temperaturbereichen, die auch der Mensch gerne mag. Warme, aber nicht zu heisse Tage, kühle, aber nicht zu kalte Nächte. Die Arabica verträgt am besten 15–24°C rund ums Jahr. Die Robusta kommt mit höheren Temperaturen bis zu 30°C zurecht.

Diese Temperaturen finden sich in den äquatornahen Ländern in höheren Bergregionen. Weil Frost die Arabica- und Robustapflanzen absterben lässt, wird die Höchstanbauhöhe durch die möglichen Gefrierpunkte in den Bergen bestimmt. In Guatemala liegt die Grenze beispielsweise bei zirka 2000 Metern. Warum liefern gerade die besonders hoch gewachsenen Kaffeesorten ausgezeichnete Qualitäten? Je höher der Kaffee wächst, desto kühler ist auch die Jahresdurchschnittstemperatur. Nachdem sich die ersten Früchte (Kirschen) nach der Blütezeit gebildet haben, reifen diese bei den kühleren Temperaturen langsamer. Folglich hat die langsamer reifende Frucht viel mehr Zeit, Geschmack, Aroma und die bei Gourmetkaffees so beliebten feinen Fruchtsäuren zu entwickeln.

Auch der spezifische Eigengeschmack der Plantage entwickelt sich spürbarer bei hoch gewachsenen Arabicas. Die flacher angebauten Arabicas (brasilianische Kaffees auf 800 Metern Höhe) entwickeln nicht so viel von all diesen Eigenschaften. Aber eben: Bei Wein wie auch beim Kaffee gibts Liebhaber von mildereren, kräftigeren und säureärmeren Gewächsen.

By the way: Gerade typisch italienische Espressomischungen enthalten sehr viel von diesen säurearmen Brasil-Arabicas, häufig auch Santos genannt. Santos ist eigentlich eine Hafenstadt in Brasilien... Im Espresso wird eine zu starke Säure unangenehm wahrgenommen. Die feinen Mahlgrade sowie die geringen Wassermengen im italienischen Espresso lassen sofort jede Überproportionierung eines säurehaltigen Kaffees in der Mischung stark heraustreten.

Anders bei etwas dünneren Extraktionen: Wird bei der Brühung mehr Wasser verwendet, werden die Säuren auf ein angenehmes, so ge-



Foto: Tony Baggenstos

Ingo Rogalla

wünschtes Mass verdünnt und geben einem Café crème oder einer Kaffeemischung für Filterkaffee einen fruchtigen, spritzigen Charakter. Die Luftfeuchtigkeit, Sonnenintensität, Schattierung der Pflanzen sowie die Regenmengen, über das Jahr verteilt, spielen eine zusätzliche Rolle, da sie alle Einfluss auf die über 1000 verschiedenen Inhaltsstoffe des Kaffees nehmen.

Ein wesentlicher Faktor ist der Boden und seine Beschaffenheit. Gerade Gebiete vulkanischen Ursprungs eignen sich besonders gut für den Anbau hochwertiger Kaffees. Die für jeden mit einem grünen Daumen bestückten Pflanzenfreund selbstverständlichen Arbeiten bei der Pflanzenpflege gelten auch für Kaffee. Düngen, Beschneiden (dass lässt der Pflanze mehr Energie für die Geschmacksausbildung der Bohne und erleichtert die Ernte), Unkrautjäten sowie die Schädlings- und Krankheitskontrolle gehören zur regelmässigen Plantagenarbeit.

Gedüngt wird oft mit dem kompostierten Fruchtfleisch, das später bei der Rohkaffeeaufbereitung als Abfall entsteht. Bedingt durch die in den Kaffeeregionen so unterschiedlichen angebauten Pflanzensorten, die unterschiedlichen Anbauhöhen und sonstigen Wachstumsbedingungen bekommt jeder Kaffee seinen typischen ursprungsspezifischen, einzigartigen Geschmack. Dieser ist – wenn man bewusst und interessiert hinschmeckt – so unverwechselbar wie der Unterschied zwischen einem Bordeaux und einer undefinierbaren Cuvée aus England.