

Rohstoffe

Einblicke in die Wertschöpfungskette Kaffee

Kreative Kaffeehäuser ganz neuen Stils, die Kunst der Baristas, neue Zubereitungsarten, kleine Röstereien und viele neue, interessante Geschichten um den Kaffee machen die Konsumenten neugierig. Auch ganz am Beginn der Wertschöpfungskette tut sich sehr viel: die Aufbereitungsarten trocken und nass von Arabica und Robusta-Sorten und immer mehr Speciality Coffees aus aller Welt. Im folgenden Beitrag aus der Serie Rohstoffe sollen einige Umwälzungen und Entwicklungen in der Wertschöpfungskette Kaffee genauer beleuchtet werden.

– von DI Helmut Reiner* –

Zum Einstieg in die Wertschöpfungskette empfiehlt es sich, die Kaffeepflanze einmal näher anzusehen. Es ist ein immergrüner Strauch mit großen dunkelgrünen Blättern, der nur im tropischen Klima wächst, aber auch als Zimmerpflanze gedeiht. Die Blüte ist weiß und ist ähnlich, nur größer als die Blüte des uns bekannten Waldmeisters (*Galium odoratum*), der auch zur selben Pflanzen-Familie (*Rubiaceae*) gehört. Nach der Befruchtung entwickelt sich aus der Blüte eine zunächst

grüne Frucht, die reifend langsam gelb wird und in der Reife rot ist, sodass sich der Ausdruck Kaffeekirsche dafür durchgesetzt hat. Für guten Kaffee dürfen nur die roten Kirschen handgepflückt werden. Und hierin liegt der erste wesentliche kritische Punkt für einen guten Kaffee: die Sorgfalt beim Kaffeepflücken.

Trocken und nass aufbereitet

Zur trockenen Aufbereitung werden die Kaffeekirschen nach dem Pflücken an der Sonne getrocknet und dabei immer wieder gewendet. In Lateinamerika geschieht dies meist auf betonierten Flächen, in Afrika auf Planen oder ausgebreitet auf Gestellen. Nachdem die Kirschen getrocknet sind, werden in einer Schälmaschine (Huller) die trockenen Fruchtschalen entfernt, sodass die beiden Samen frei werden; sie sehen aus wie Bohnen. Die Schälmaschinen finden sich direkt in den Anbaugebieten, wo die Bauern die getrockneten Kirschen abliefern. Von dort werden die Bohnen weiter an große Reinigungs- und Sortier-Mühlen und Exporteure verkauft.

Die nasse Aufbereitung geschieht nur dort, wo ausreichend Wasser vorhanden ist, also meist an Berghängen und im Hochland. Zunächst werden die ganzen Kirschen in offenen Wasserbecken gereinigt, Verunreinigungen und schlechte Kirschen schwim- ➔



*DI Helmut Reiner ist gemeinsam mit Mag. Rita Kichler Autor des Buches Roggen und Schwarzbrot, erschienen im Pustet Verlag, Salzburg 2014. DI Reiner arbeitet als Berater auf dem Gebiet der Lebensmittel- und Biotechnologie, Mobil 0699 1 3105962, E-Mail: helmut.reiner@teleweb.at.



⇒ men oben auf und werden entfernt. Die Fruchtschale wird mit einer eigenen Maschine (einem Pulper) im feuchten Zustand entfernt. Danach folgt der entscheidende Schritt: die Samen sind bedeckt von einem feuchten zuckerreichen Schleim und man lässt dem Samen nun 1 bis 2 Tage Zeit zum Fermentieren, worauf die enzymatische Tätigkeit im Samen und eine Milchsäure-

gärung auf dem zuckerreichen Schleim in Gang kommen. Dabei fällt der pH-Wert von 6,8 bis hinunter auf 4,5 und es wird eine charakteristische milde, aromatische Säure gebildet, die die Qualität von gewaschenem Arabica Kaffee ausmacht (Washed Arabica). Danach wird auch der gewaschene Kaffee sorgfältig getrocknet.

Für den Export werden die Bohnen in grö- ⇒

Lecker-softige Donuts

Jetzt mit neuer Rezeptur

Probieren Sie unsere neuen Donuts!

Durch den extra feinporigen Teig, gesiedet in Pflanzenöl, sowie eine größere Auswahl sind sie die richtige Wahl für Ihr Siedegebäck-Sortiment.

natur

mit Vanillecreme-füllung

gefüllt mit Nuss-Nougatcreme

dunkel glasiert

... und als Trio-Mix

Pink

wolf ButterBack

weil Qualität verbindet

Tiefgekühlte Premium-Backwaren

Ihr Ansprechpartner: Martin Tobok
Verkaufsleiter Österreich, Mobil 0699-19207698
m.tobok@butterback.de

Wolf ButterBack KG, Magazinstr. 77
90763 Fürth, Deutschland

Tiefgekühlte Premium-Backwaren

- ⇒ Beren Mühlen mit Leichtkornauslesern und Steinauslesern gereinigt, mit Sieben nach Größe sortiert (Screen 15 oder Screen 18) und in Säcken oder direkt in Containern als grüner Kaffee auf den Weltmarkt gebracht.

Arabica und Robusta

Auf vielen Kaffeepackungen findet sich die Angabe: 100 % Arabica, was als besondere Qualitätsauszeichnung verstanden werden soll. Bei der Angabe 60 % Arabica sind dann die restlichen 40 % Robusta. Was bedeuten nun diese Bezeichnungen genau?

Der Kaffee stammt ursprünglich aus dem Hochland von Äthiopien und wurde über den Jemen und die Arabische Halbinsel in Europa bekannt. Bekannt wurde aber natürlich nur die Kaffeebohne – nicht die tropische Pflanze, die in unseren Breiten nicht gedeihen kann. Die Kaffeepflanze gelangte erst etwa um 1600 auf die Niederländische Kolonie Java, wurde dort in Plantagen angebaut und wurde durch die Niederländer auch schon um 1720 nach Surinam in Südamerika gebracht. Dies war jene Kaffee-Art, die im Jemen bekannt und verbreitet war und die von Carl von Linné 1753 mit dem Namen ‚Coffea arabica‘ benannt wurde. Der Arabica-Kaffee verbreitete sich nun in vielen Kolonialgebieten der Engländer und Franzosen, vor allem auch in Mittel- und Südamerika.

Durch eine gefährliche Blattkrankheit, den Kaffeerost, aufmerksam geworden, entdeckte man Ende des 19. Jahrhunderts im Urwald im Osten Afrikas, im heutigen Uganda eine resistente Kaffee-Art, die von den Botanikern ‚Coffea canephora‘

genannt wurde und verkürzt als Robusta bezeichnet wird. An den Ufern des Lake Victoria wuchs dieser Kaffee ausgezeichnet und er wurde daraufhin besonders in den englischen Kolonien Indien und weiter östlich in Indonesien und Vietnam sehr geschätzt. Da dieser Kaffee lange Zeit als zweite Wahl galt, wurde für seine Aufbereitung weniger Sorgfalt verwendet. Es handelt sich aber um eine eigene Art der Gattung Coffea und gut gereinigt und sorgfältig verarbeitet, wird daraus ein sehr guter Kaffee. Dieser ist über den Hafen von Venedig nach Europa gekommen und spielt daher in Italien eine große Rolle, so halten die Italiener den Robusta für ihre Espressi als unverzichtbar. Dieser wird aber meist nicht groß ausgelobt, denn am Weltmarkt ist er günstiger zu kaufen. Bei der sensorischen Beurteilung machen sich zahlreiche Wechselwirkungen mit den verschiedenen Herstellungsverfahren und dem Grad der Röstung der Kaffeebohnen bemerkbar, sodass nur gut geschulte und geübte Verkoster mit der Beurteilung beauftragt werden.

Erst spät hat die Wissenschaft eine sehr interessante Entdeckung gemacht: Coffea canephora ist der ‚Urkaffee‘ und er ist diploid ($2n = 22$) und fremdbefruchtend, während Coffea arabica ein Hybrid mit einer weiteren Kaffee-Art (tetraploid $4n = 44$) und selbstbefruchtend ist. Robusta enthält auch mehr des Alkaloids Coffein und der sensorische Eindruck wird oft als ‚erdig‘ und ‚wild‘ beschrieben. Inhaltsstoffe und Eindrücke, die vielleicht für unsere Frühstücks- sowie Kaffee- und Kuchenkultur und in den Bäckereien weniger geeig-



⇒ net sind, dem Kaffeefreak aber oft sehr gefallen.

Der globale Handel mit grünem Kaffee

Nach einer Reise nach Uganda hat sich der Autor sehr bemüht, Robusta-Kaffee hier in Österreich etwas bekannter zu machen und dabei einen kleinen Einblick in die Welt des Kaffeehandels bekommen. Die Exportländer bemühen sich sehr, dass vor dem Export eine perfekte Qualitätskontrolle stattfindet. Zunächst werden die Reinheit und die Gesundheit eines Musters geprüft, dann wird ein sensorischer Test durchgeführt. Eine kleine Menge wird geröstet, gemahlen und aufgebriht, dann wird der Geruch beurteilt und verkostet. Dieser Vorgang wird im Kaffee-Jargon ‚Cupping‘ genannt.

Der globale Handel erfolgt heute mit Containerschiffen. 60 kg-Säcke werden in Container verladen oder es wird der gesamte Container mit einem sogenannten Liner-Bag abgedichtet und ganz mit Kaffeebohnen gefüllt. In den Häfen wird der Container geleert, aufgeschüttet und die Annahmeprobe gemacht, anschließend werden fast ausschließlich große Röstereien beliefert. Die Konzentration im Weltkaffeehandel hat heutzutage gigantische Ausmaße erreicht: Der Konzern Jacobs-Douwe-Egberts ist inzwischen der größte Kaffeekonzern Europas (gehalten von Holdings mit Sitz in Wien im Besitz der Familie Reimann – www.jacobsdouweegberts.com)

Die Versorgung des Speciality Bereichs wird meist von kleineren Abspaltungen oder Tochterfirmen der Großen besorgt.

Sie beliefern kleinere Röster mit grünem Kaffee. Die Preisgestaltung ist für Konsumenten eine Geheimwissenschaft. Als Commodity mit Futures an den Warenbörsen von New York und London gehandelt, ist dies ein Gebiet jenseits der Welt von Kaffeebauern, Lebensmitteltechnologien und Bäckern.

Kleinere Händler bemühen sich dennoch, besonders in Lateinamerika direkt Kontakt mit den Bauern und Kaffeehazien aufzunehmen und Kaffeespezialitäten in kleineren Mengen zu importieren, die Preise dieser Kaffeebohnen sind dann aber dementsprechend hoch.

Von kleinen und großen Röstern

Die Geschichte des Kaffees beginnt mit der Kaffeezeremonie, wie sie in Äthiopien, dem Jemen und auf der arabischen Halbinsel gepflegt wurde. Dabei wird der Kaffee in kleinen Pfannen auf Holzkohle geröstet, dann aufgebriht und den Gästen gereicht – eine freundliche und schöne Geste. In dem Film Gari-Gari des Reisenden Hugo Bernatzik in den Sudan 1927 ist eine solche Zeremonie in voller Länge zu sehen. Kaffee ⇒



➔ wurde also immer nur roh als ‚grüner‘ Kaffee gehandelt und verkauft. In der Auslage der Vienna School of Coffee in der Hahngasse ist eine kleine Röstpfanne aus der Zeit um 1900 zu bewundern. Das Ergebnis der Röstung auf einer Herdplatte oder auf einem Gasherd war aber vom Geschick der jeweiligen Köchin abhängig, allzu leicht konnte der Kaffee anbrennen. Julius Meinl hatte die Geschäftsidee den Kaffee professionell zu rösten und begann 1877 mit einer gewerblichen Rösterei im 1. Bezirk in Wien. Margareta Lehrbaum beschreibt den riesigen Erfolg dieser zentralen Röstung und den Aufstieg des Meinlkonzerns im 20. Jahrhundert. Nach dem 2. Weltkrieg versorgten große zentrale Röstereien von Meinl, Jacobs, Eduscho und Alvorada und einige mittlere Röster das Bürgertum mit seinem wachsenden Wohlstand ausreichend mit bestem Kaffee. Heute beobachtet man mit großem Erstaunen, dass alle diese großen Firmen um die Jahrtausendwende ihre Röstereien in Österreich geschlossen haben und die Röstung nur mehr in den Import-Hafenstädten stattfindet und von dort aus der Lebensmittel-Einzelhandel versorgt wird. In einem Fachartikel gab es dazu den treffenden Kommentar zur gegenwärtigen Situation in Österreich: ‚Wer nicht röstet, der rostet‘ und so ist inzwischen das ‚geröstet in Österreich‘ der Marke Regio-Kaffee ein wertvolles Alleinstellungsmerkmal geworden! In diese Lücke steigen aber nun kleine, innovative Röster, die Rohkaffee-Spezialitäten kaufen und im Kleinen rösten und damit wieder großen Erfolg haben. Wer die Coffee Pirates oder Cafe á Casa im 9. Bezirk in Wien

besucht oder den Röstraum gesehen hat, der kommt jetzt wiederum ins Staunen, wie gut und aufregend die Stimmung dort ist durch das neue dezentrale Rösten!

Das Kaffeehaus des Bäckers

Die Grundlage der Sensorik ist der Aufbau eines Panels, das ist eine Gruppe von Personen, die beim Verkosten von Lebensmitteln zu einem gemeinsamen Urteil kommt und eine gemeinsame Sprache findet. Bei Julius Meinl im 1. Bezirk wurde schon vor über 100 Jahren professionell verkostet. Für Kaffee gab es das Aromarad, lange bevor es für die Bäcker entwickelt wurde. Die Sensorik bei Kaffee ist heute hoch entwickelt und wird zusammen mit der Kunst der Zubereitung durch die Baristas gepflegt. Wer hätte vor hundert Jahren gedacht, dass der Bäcker zum Cafetier wird und sich das Wissen über den Kaffee aneignen muss. Viele Bäckereien haben heute ein Kaffeehaus oder zumindest eine Kaffee-Ecke angeschlossen und laden die Kunden zum kurzen Besuch, wie er in Italien üblich ist oder zum längeren Verweilen mit Kaffee, Gebäck und Mehlspeise ein, wie es in der alten Wiener Kaffeehauskultur immer üblich war.

Was hat der Kaffee mit Roggenbrot gemeinsam: Bei der nassen Aufbereitung gibt es ebenfalls eine Milchsäuregärung, sodass der pH-Wert deutlich fällt und eine angenehme Säure entsteht und zweitens sind die Röstaromen beim Kaffee und beim Roggenbrot das, was den Appetit auf diese Lebensmittel besonders anregt! ☺



Bildquelle: AdobeStock