

Aufbereitung der Kaffeebohnen

- Lagermöglichkeit der Kaffeekirschen nur wenige Tage lang
- ➔ direkte Weiterverarbeitung notwendig
 - Trennen der Kaffeebohnen (Kerne der Kirschen) vom Fruchtfleisch

Trockene Aufbereitung

1. Trocknen der Kaffeekirschen in der Sonne oder in Trockentrommeln
2. maschinell geschält und poliert, um Schale Pergamentschicht und Silberhaut zu entfernen
3. zum Verkauf Sortieren der Kaffeebohnen
4. Verpackung in Säcke



Abbildung 2: Verteilen von Kaffeekirschen auf Trockenfläche
Foto: Deutscher Kaffeeverband

Nasse Aufbereitung

- viel Aufwendiger als trockene Aufbereitung
 - Wasserverbrauch für 1kg Rohkaffee: 130l-150l
 - wird bei allen Spitzensorten angewendet
1. Kaffeekirschen werden Wassertanks gefüllt oder in Kanäle geschwemmt, um sie von Verunreinigungen zu befreien.
 2. Im „Entpulper“ wird das Fruchtfleisch der Kirsche von den Kaffeebohnen abgequetscht
 3. Das restliche Fruchtfleisch löst sich im Fermentationsbecken ab.
Durch die lange Wässerung wird den Bohnen auch ein Teil ihrer Säure entzogen.
 4. Nochmaliges Waschen in langen Kanälen
 5. Trocknen auf Betonflächen oder in Trockenmaschinen
 6. Der getrocknete Pergamentkaffee wird in Schälmaschinen von seiner letzten Hülle (Pergamentschicht und Silberhaut) befreit.



Abbildung 3: Kaffeebohnen im Waschkanal
Foto: Deutscher Kaffeeverband



Abbildung 4: Entpulper
Foto: Deutscher Kaffeeverband

Kaffeessorten

Vergleich: Arabica und Robusta

Arabica	Robusta
mehr Aroma	weniger Aroma
weniger Koffein	mehr Koffein
60% der Weltproduktion	schmeckt etwas bitterer und erdiger
30-50% teurer	Pflanzen wachsen schneller
	Pflanzen sind ertragreicher
	Pflanzen sind schädlingsresistenter

Das vollständige Referat im Internet: <http://link.tillmenke.de/ek1028>