

FROM PLANT TO BEAN TO COFFEE:

SCHRITT 1: Anbau und Ernte

Anbaugelände für Kaffeepflanzen finden sich rund um den Äquator und in tropischen Höhenlagen. Kaffeebohnen wachsen als Kerne in den roten Kaffeekirschen heran. Einmal im Jahr werden die Früchte abgeerntet – je nach Exklusivität der Sorte per Erntemaschine, durch händisches Abstreifen oder durch das Pflücken von Hand.

FAKT 1:
Jährlich werden
158 Mio. Säcke
Rohkaffee
geerntet*

FAKT 2:
2017 wurden
1,1 Mio. Tonnen
Kaffee nach
Deutschland
importiert*

SCHRITT 2: Weiterverarbeitung & Export

Die Kaffeekirschen werden direkt nach der Ernte vor Ort weiterverarbeitet, um die Bohnen im Inneren herauszulösen und sie so transportfähig zu machen. Frei von Häuten und Fruchtfleisch wird der hellgrüne Rohkaffee dann verschifft.

FAKT 3:
Bei der Röstung
werden über
800 Aroma-Stoffe
freigesetzt*

SCHRITT 3: Die perfekte Röstung

Erst im Bestimmungsland bekommt der Kaffee durch die Röstung sein unverwechselbares Aroma und die dunkle Farbe. Das Geschmacksprofil der gerösteten Bohnen variiert je nach Dauer und Hitze im Röstprozess von mild bis bitter.

FAKT 4:

Ein Espresso (50 ml)
enthält 50-150 mg
Koffein – eine Tasse
Kaffee (150 ml)
dagegen nur
50-100 mg*

SCHRITT 4: Die Kunst des Brauens

Kaffeebohnen werden am besten erst kurz vor der Verwendung gemahlen, um die in der Röstung gewonnenen Aromastoffe freizusetzen. Dabei gilt: Je feiner, desto besser. Heute gibt es eine Vielzahl von Zubereitungsarten für Kaffegetränke, doch bei den meisten gelten 92°-96°C Wassertemperatur als Idealtemperatur.