



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI



AUFBEREITUNGSART - BLACK HONEY

Bei ihrer Kaffeereise nach Costa Rica erhielten Beatrice und Evelyne spannende Einblicke in den Kaffeeanbau und verschiedene Aufbereitungsarten des Landes. Besonders spannend ist dabei die Aufbereitung nach der Honey-Methode.

Viele mögen dabei an Honig denken, damit hat die Aufbereitung aber wenig zu tun. Die Honey-processed-Methode wurde zuerst in Costa Rica im Jahr 2003 angewandt. Ein japanischer Kaffeeimporteur regte diese Methode an. Seine Idee war, durch ein teilweises Waschen der Kirsche neue Geschmacksvarianten zu erhalten.

Bei der Aufbereitungsart wird die Haut und das Fruchtfleisch von der Bohne getrennt. Nur die Mucilage bleibt an der Bohne haften. Mucilage, das ist eine dünne Schicht vom Fruchtschleim, welcher sich im inneren der Kaffeekirsche befindet. Weil diese Schicht sich wie Honig anfühlt, entstand der Begriff "Honey-processed". Zusammen mit dieser dünnen Schicht gelangen die Kaffeebohnen nun zum Trocknen.

Je nach Dicke dieser Mucilageschicht und der Trocknungsdauer, wird die Aufbereitung unterschieden nach Yellow Honey, Red Honey oder Black Honey. Yellow Honey hat die dünnste Schicht. Hier wird der Kaffee direkt an der Sonne für rund 8 Tage getrocknet. Beim Red Honey dauert es etwas länger, nämlich rund 12 Tage, da die Bohnen nicht direkt an die Sonne gelegt werden zum Trocknen. Der Black Honey hat die dickste Schicht an Mucilage. Die Bohnen werden für diese Stufe auf ein Gestell gelegt, das an traditionelle afrikanische Betten erinnert und zusätzlich mit einer schwarzen Folie bedeckt. Im Aroma ist der Black Honey am komplexesten und sehr körperreich.

Die Aufbereitungsart ermöglicht einen relativ grossen Einfluss auf das endgültige Aroma des Kaffees. Je nach Dicke der Mucilageschicht, der Dauer der Trocknung und der Häufigkeit des Wendes kann der Produzent das Aroma beeinflussen. Ein weiterer Vorteil zeigt sich im geringen Wasserverbrauch der Methode. Das ist besonders in eher trockenen Anbaugebieten von Vorteil.

Wer wissen möchte, wie genau Kaffee schmeckt, der nach der Black Honey Methode aufbereitet wurde, der meldet sich am besten für die KaffeeZeit No. 3 an, die am 1. März stattfindet (17.00 bis 18.00 Uhr in

Ebikon). Eine Anmeldung per E-Mail an info@rast.ch genügt.



BLACK HONEY-AUFBEREITUNG

Die Honey-Aufbereitung ist eine Methode, bei der ein gewisser Anteil der Mucilage, das ist eine dünne Schicht von Fruchtschleim (Pektinschicht) aus dem Inneren der Kaffeekirsche, an der Bohne haften bleibt, während diese getrocknet wird. Geschmacklich entwickelt sich der Kaffee süsser, fruchtiger und intensiver, da die Säuren etwas reduziert werden und der Körper dadurch voller wird.

WWW.RAST.CH/KAFFEEGESCHICHTEN