



WAS BEDEUTET EIGENTLICH... "WASHED"?



In einer neuen Reihe bringen wir Ihnen in jeder Newsletter-Ausgabe ein Thema aus der Kaffeewelt näher. Sei dies aus dem Bereich der Aufbereitung, vom Rösten oder der Zubereitung.

In dieser Ausgabe widmen wir uns der Aufbereitungsart "washed". Ganz generell: Die Aufbereitungsart bezieht sich auf die Aufbereitung des Rohkaffees im Ursprungsland. Sie bezeichnet das Verfahren, welches angewendet wird, um die Rohkaffee-Bohne von der Kaffeekirsche und dem Fruchtfleisch zu trennen und die Bohne zu trocknen. Die zwei gängigsten Aufbereitungsmethoden sind washed und natural. Welche Methode gewählt wird, hängt insbesondere auch davon ab, wie viel Regen und Luftfeuchtigkeit im jeweiligen Land vorherrscht und wie die Begebenheiten vor Ort sind. Bei zuviel Luftfeuchtigkeit besteht die Gefahr von Schimmel, wenn der Kaffee trocken aufbereitet wird. Ist Wasser jedoch knapp oder teuer, so wird die Natural-Aufbereitung bevorzugt. Für 1 Kg gewaschen aufbereiteten Rohkaffee benötigt es über 100 Liter Wasser.

Was passiert nun also wenn der Kaffee nass, also washed, aufbereitet wird? Zuerst lesen die Pflücker die roten (je nach Varietät auch gelb oder pink), reifen Kirschen vom Kaffeebaum. Für eine hohe Kaffequalität werden die Kirschen in der Regel von Hand gepflückt. Dies ist aufwändiger als eine maschinelle Ernte, aber in Anbetracht der Qualität lohnt sich dieser auf jeden Fall.

Danach werden die Kirschen gesäubert und in Wassertanks oder Schwemmkanälen vorsortiert. Während diesem Schritt werden verbleibende unreife Bohnen aussortiert, sie schwimmen oben, reife sinken zu Boden. Der sogenannte Entpulper trennt nun das Fruchtfleisch von den Bohnen.

Um das verbleibende Fruchtfleisch von der Bohne zu lösen, fermentiert man die Bohnen in Fermentationstanks mit Wasser bis zu 72 Stunden. Dadurch löst sich das verbleibende Fruchtfleisch ab. Wenn die Bohne nicht mehr "schleimig" ist, ist der Prozess beendet. Bleiben die Bohnen jedoch zu lange im Wasser, kann es zu einer Überfermentation kommen.

Anschliessend werden die Bohnen an der Sonne oder maschinell getrocknet. Der Feuchtigkeitsgehalt wird von rund 60% auf etwa 10 bis 12% gesenkt. Nach der Aufbereitung reifen die Bohnen während einer 30 bis 60 tägigen Lagerung weiter.

Die Bohnen sind noch von der schützenden Pergamenthaut umgeben. Diese wird vor dem Export mechanisch von der Bohne getrennt. Nach dem Schälen werden die Bohnen nach Grösse, Qualität und teilweise auch nach Farbe sortiert (Grading). Danach ist der Rohkaffee bereit für den Export oder für die Weiterverarbeitung im Land.

Je nach Ursprungsland kann die Aufbereitung leicht abweichen. Zudem gibt es verschiedene Unterarten. Zum Beispiel Semi Washed: Im Anschluss an den Pulper werden die Kaffeebohnen mitsamt der Pergamenthaut und der Mucilage (Fruchtfleisch) zum Trocknen ausgelegt. Das Fruchtfleisch darf dabei nicht fermentieren.

In der Tasse unterscheidet sich der gewaschene Kaffee insbesondere durch seine ausgeprägteren Fruchtaromen. Hingegen hat er weniger Süsse und weniger Körper als natural aufbereiteter Kaffee.

Möchten Sie einen "washed"-aufbereiteten Kaffee probieren? Dann empfehlen wir Ihnen den [La Pastora Tarrazu](#) aus Costa Rica.



WAS BEDEUTET EIGENTLICH... ?

In dieser Serie tauchen wir gemeinsam in die vielseitige Welt des Kaffees ein. Wir betrachten verschiedene Aufbereitungsarten in den Ursprungsländern, unterschiedliche Varietäten, Zubereitungsarten von geröstetem Kaffee, und vieles mehr.

Möchten Sie ein bestimmtes Verfahren, eine bestimmte Varietät oder einfach einen bestimmten Begriff genauer erklärt haben? Schreiben Sie uns, wir freuen uns über Ihre Inputs.

WWW.RAST.CH/KAFFEEGESCHICHTEN