

# Was Sie über die Aufbereitung von Kaffee wissen müssen

TEXT Evelyne Rast

Wir orientieren uns beim Kaffee meist an den Herkunftsländern – doch müssten wir genau genommen von den unterschiedlichen Regionen und von den unterschiedlichen Aufbereitungsarten sprechen. Denn grundlegende Unterschiede im Kaffeeprofil, in Körper und Aroma von Kaffee entstehen in den unterschiedlichen Anbauregionen mit unterschiedlichen Boden- und Klimaeigenschaften und durch die unterschiedliche Aufbereitung, also durch die Verarbeitungsstufen direkt nach dem Ernten.



## Die Autorin

**Evelyne Rast** ist zusammen mit ihrer Schwester Beatrice Rast Inhaberin der Gourmetrösterei Rast Kaffee mit Sitz in Ebikon bei Luzern.

[rast.ch](http://rast.ch)

Um an die Rohkaffeebohnen zu gelangen, müssen diese erst aus ihrem Fruchtfleisch herausgelöst und getrocknet werden. Hierfür gibt es mehrere Verfahren. Die Aufbereitung ist eine diffizile und gleichsam bedeutende Arbeit. Mit zunehmender Nachfrage nach Spezialitätenkaffees experimentieren die Kaffeebauern vermehrt und variieren ihre Aufbereitung.

Bei der Aufbereitung wird grundsätzlich zwischen Washed Coffee (nasse Aufbereitung), Natural Coffee (trockene Aufbereitung) und immer neuen, innovativen, kreativen Mischverfahren unterschieden. Welche Methode gewählt wird, hängt historisch insbesondere auch davon ab, wie viel Platz und Wasser in der jeweiligen Anbauregion vorhanden sind.

### Unterschiedliche Aufbereitung, unterschiedliche Kaffeeprofile

Bei der Washed-Methode werden die Kaffeekirschen in Wassertanks oder Schwemmkänten vorsortiert. Um das verbleibende Fruchtfleisch von der Bohne zu lösen, werden die Bohnen in Tanks mit Wasser bis zu 72 Stunden fermentiert. Danach werden sie an der Sonne getrocknet. In der Tasse unterscheidet sich der gewaschene Kaffee insbesondere durch seine ausgeprägten Fruchtaromen und seiner klaren Säure. Hingegen hat er tendenziell weniger Süsse



und weniger Körper als natural aufbereiteter Kaffee.

Bei der Natural-Aufbereitung werden die Kirschen mitsamt dem Fruchtfleisch an der Sonne getrocknet. Nach rund vier bis fünf Tagen sind die Kirschen trocken. Das getrocknete Fruchtfleisch wird von der Bohne abgelöst. Ein natural aufbereiteter Kaffee schmeckt man aufgrund eines vollen Körpers, einer ausgeprägten Süsse und eher weniger Säure.

Zu den Mischverfahren gehören die pulped-natural Aufbereitung, die halb-trockene oder semi-washed Aufbereitung, das Honey-Processed-Verfahren oder die Anaerobic-Fermentation-Natural-Methode. Das Honey-Processed-Verfahren wurde zuerst in Costa Rica angewandt – ein japanischer Kaffeimporteur regte diese Methode an. Dabei bleibt die Mucilage (das Fruchtfleisch) an der Bohne haften, eine dünne Schicht von Fruchtschleim, die sich wie Honig anfühlt. Bei der Anaerobic-Fermentation-Natural-Methode werden die ganzen Kirschen ohne Wasser in einen vollständig versiegelten und sauerstoffarmen Gärtank gegeben. Dabei gehen die saftigen Aromen der Kirschen in die Bohnen über.

### Kaffeeneugier und Experimentierfreude

Je nach Aufbereitung können dem Kaffee gänzlich neue, unerwartete, komplexe Aromen entlockt werden. Stillen Sie als Gastronomin und Gastronom Ihre Kaffeeneugier nicht mit der Information über das Herkunftsland. Fragen Sie bei Ihrem Kaffeeröster nach, lassen Sie sich die exakte Anbauregion und die Aufbereitungsmethoden erklären. Und lassen Sie sich zu einer neuen Experimentierfreude verführen. ■