



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI



LIBERICA, DIE VERGESSENE ART – “HATE IT OR LOVE IT“

Arabica und Canephora (Robusta) sind heute allen Kaffeeliebhabern geläufige Begriffe. Aber kennen Sie auch den Liberica?

Die neben Arabica und Canephora dritte grosse Art stammt aus Westafrika (Sierra Leone) und wurde im Jahre 1874 zum ersten Mal beschrieben. Zu den heutigen Anbaugebieten zählen Liberia, Sierra Leone, Zentralafrikanische Republik, Benin, Philippinen, Indonesien, Indien und Vietnam. Der Weltmarktanteil des Libericas, der etwas weniger Koffein als Arabica enthält, liegt bei nur noch knapp unter 1%. Dies ist umso erstaunlicher, da der Liberica über die komplexesten Aromen aller Kaffeearten verfügt und, entgegen der allgemein geläufigen Annahme, den höchsten Zuckergehalt aller Kaffees aufweist. Nicht umsonst zieht der Liberica mehr kaffeekirschiebende Parasiten an als jede andere Kaffeearart, insbesondere den Brocakäfer. Der Kaffee dient deshalb bei Bauern aus Lateinamerika auch als natürliche Schädlingsfalle. In Indien wird der Liberica-Baum, der bis zu 15 Meter hoch werden kann, oft an den Aussengrenzen als Schattenbaum gesetzt und wegen der mühsamen Ernte den Pflückern überlassen, und ist somit ein natürliches Vergütungsmittel an die Pflücker.

Liberica ist immun gegenüber Kaffeerost und geschmacklich mit keiner anderen Kaffeearart vergleichbar; bereits der Rohkaffee weist eine vergleichbare Süsse auf, die sich später über die Röstung in die Tasse fortsetzt. Die Aromen reichen von fruchtigen und floralen Noten (Erdbeere, Jackfruit, Mango, Banane) bis in den laktischen Bereich (Mascarpone, Crème Fraîche). Bei zu dunkler Röstung bietet der Kaffee Noten, die bis in den Bereich von reifem, süssem Blauschimmelkäse und Cheddar hinreichen. In sortenreinen Tassen wirkt der Kaffee ausgesprochen polarisierend und entspricht sehr dem “hate it or love it“-Prinzip. Wer zum ersten Mal Liberica verkostet, ist aufgrund der Süsse irritiert. Auch als Espresso erweckt der Liberica das Gefühl, einen bereits gesüssten Espresso vor sich zu haben.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Bestellen können Sie den Ponya in unserem [Webshop](#).

Weitere Informationen finden Sie auch unter diesem [Link](#).



LIEBERICA - DER ROBUSTE AUSSENSEITER

Liberica ist eine Varietät, die gerade im Vergleich zu Arabica sehr robust ist. So ist sie zum Beispiel immun gegenüber Kaffeerost. Geschmacklich entfaltet der Kaffee je nach Röststufe ganz unterschiedliche Aromen. Diese reichen von fruchtigen und floralen Noten bis in den laktischen Bereich.

WWW.RAST.CH/KAFFEEGESCHICHTEN