

FID Biodiversitätsforschung

Der Palmengarten

Der Kaffee (*Coffea arabica* L.)

Pieper-Bekierz, Renate

1984

Digitalisiert durch die *Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg, Frankfurt am Main* im Rahmen des DFG-geförderten Projekts *FID Biodiversitätsforschung (BIOfid)*

Weitere Informationen

Nähere Informationen zu diesem Werk finden Sie im:

Suchportal der Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg, Frankfurt am Main.

Bitte benutzen Sie beim Zitieren des vorliegenden Digitalisats den folgenden persistenten Identifikator:

[urn:nbn:de:hebis:30:4-258609](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hebis:30:4-258609)

RENATE PIEPER-BEKIERZ

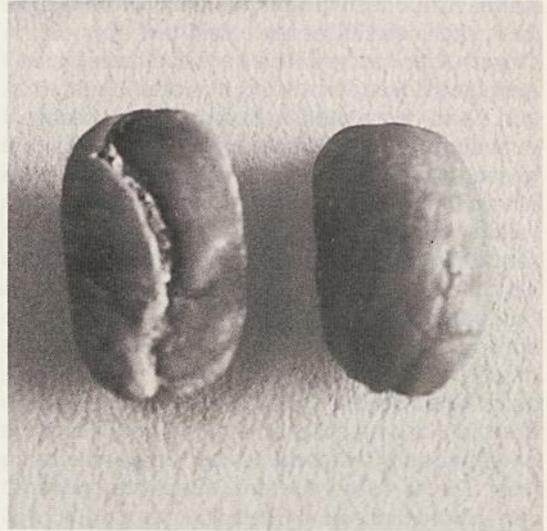
Der Kaffee (*Coffea arabica* L.)

Der tropische Kaffeestrauch gehört der Familie der Rubiaceae an. In unserer heimischen Flora ist diese Familie vor allem durch einen Vertreter, den Waldmeister, bekannt.

In seiner Heimat wird der Kaffeestrauch zwei bis zehn Meter hoch, kann jedoch auch, je nach Sorte, 18 Meter erreichen. In den Kaffeepflanzen werden die Sträucher durch Beschneiden der langen schlanken Äste niedrig gehalten (weniger als 3 m). Die Stämme und Zweige sind glatt, gerade und sehr regelmäßig. Der Kaffeestrauch ist eine immergrüne Pflanze, deren Blätter gegenständig an den Zweigen angeordnet sind. Charakteristisch ist ihr glänzendes, länglich-ovales Aussehen, ähnlich Lorbeerblättern.

Blüten und Früchte erscheinen gleichzeitig an den Zweigen. In Büscheln von 8 bis 30 Stück zeigen sich die weißen, nach Jasmin duftenden Blüten an den Blattansatzstellen. Die Früchte reifen abhängig vom Klima in 8–12 Monaten. Sie sind im Reifezustand rot. Aus diesem Grund und weil es sich botanisch gesehen um Steinfrüchte handelt, werden sie als »Kaffeekirschen« bezeichnet. Die Kaffeebohnen, d.h. die Samen des Kaffeestrauches, sind im Innern der Kaffeekirschen, paarweise mit ihren Flachseiten aneinandergelegt, zu finden. Sie sind eng von dem sogenannten »Silberhäutchen« umzogen, dessen Reste sich bei genauer Betrachtung noch in der Furche auf der Bauchseite der Kaffeebohnen nachweisen lassen. Es folgt nach außen eine fleischige Fruchthülle, die beide Kaffeebohnen gemeinsam umschließt (»das Fruchtfleisch« der »Kaffeekirsche«!). Die vollreifen Früchte haben in der Regel einen Durchmesser von 10 bis 15 mm und weisen Längen von ca. 17 mm auf (Abb. S. 175).

Als Hauptanbauggebiet für Kaffee gilt der Gürtel zwischen dem 30. Breitengrad nördlich und südlich des Äquators. Der Kaffeestrauch braucht zum Gedeihen viel Wärme und eine dauernde Feuchtigkeit. Gleichmäßige Temperaturen von 17 bis 23°C sind Voraussetzung für seinen Anbau. Am besten wächst der Strauch zwischen 600 und 1200 Meter über Meereshöhe; Kaffee aus sehr hoch gelegenen Anbaugebieten nennt man Hochlandkaffee. Er wird wegen seiner ausgezeichneten Qualität besonders geschätzt.



Aus der Geschichte des Kaffees

Als Heimat des Kaffees gilt Äthiopien. Naheliegender Grund ist aus diesem Grund die Ansicht einiger Kaffeeforscher, das Wort Kaffee leite sich von der Provinz Kaffa in Südabessinien her. Andere dagegen weisen auf den arabischen Begriff »Qahwa« oder »Kahwe« hin. Dieses Wort wurde für Wein verwendet und bedeutet wörtlich übersetzt »Wein aus Beeren«. Nachdem durch Mohammed das Weintrinken verboten wurde, übertrug sich der Begriff auf ein neu eingeführtes Getränk, eben den heutigen Kaffee. Der Kaffee, seit dem siebten Jahrhundert in Arabien als Getränk bekannt, hielt seinen Einzug über Ägypten und die Türkei in Europa. In Venedig wurde das erste Kaffeehaus im Jahre 1645 errichtet. Nicht nur als Genußmittel, sondern auch als Arznei war der Kaffee bald in ganz Europa verbreitet.

Inhaltsstoffe und Wirkungen

Die Kaffeebohnen enthalten vor allem Coffein, Gerbsäure, ätherisches Öl, Kalium und Wachs. Ein Aufguß aus Kaffeebohnen wirkt anregend und belebend bei Müdigkeit und geistiger Erschöpfung. Das Coffein wird als Bestandteil von Herz-, Kreislauf- und Schmerzmitteln angewendet. Als Folge übermäßigen Kaffeegenusses sind nervöse Erregung und Schlaflosigkeit möglich.

Aufbereitung des Kaffees

In zahlreichen Tropenländern, vor allem aber in Lateinamerika, wird Kaffee heute für den Export angebaut. Etwa 7 kg Kaffeekirschen ergeben 1 kg Rohkaffee. Der volle Ertrag eines Kaffeestrauches wird mit ca. 2000 Gramm pro Jahr nach etwa 6 Jahren erreicht.

Obwohl das ganze Jahr über Früchte reif werden, ist die Haupterntezeit Mai bis August. Die von Hand geernteten Kaffeekirschen werden entweder naß oder trocken verarbeitet. Bei der nassen Aufbereitung werden die Kirschen in einem Fließwasserbad mit Quetschwalzen gereinigt, das gequollene Fruchtfleisch wird entfernt und die Bohnen getrocknet. Zum Schluß wird die noch verbliebene Pergamentschale («Silberhäutchen») abgeschält. Bei der ursprünglicheren trockenen Aufbereitung werden die Kaffeekirschen so lange in der Sonne getrocknet bis das Fruchtfleisch völlig ausgedörnt ist. Dann werden alle die Kaffeebohnen umgebenden Bestandteile der Kirschen entfernt. Die so vorbereiteten Kaffeebohnen werden in Jutesäcke von 45 bis 90 kg abgefüllt und in ihr Bestimmungsland verschifft.

Erst dort wird der Kaffee geröstet. Dazu werden zunächst Mischungen aus verschiedenen Kaffeearten hergestellt und diese dann jeweils verschiedenen Rösttemperaturen (150–220°C) und Röstzeiten unterzogen, die so das spezielle Aroma hervorrufen.

Kaffeearten

Neben *Coffea arabica* sind vor allem *Coffea robusta* und *Coffea canephora* im Anbau (vgl. Abb.). Die größten Bohnen und die beste Qualität liefert *C. arabica*. Wegen seiner geringen Ansprüche an die Bodengüte ist dagegen *C. robusta* geschätzt.

Die Kenntnis über die Herkunft und Eigenarten der heute weltweit gebräuchlichen Nahrungs- und Genußmittel ist umso wichtiger, als die übliche Darreichungs- und Nutzungsform (z.B. Kaffeemehl) nicht mehr erkennen läßt, welchen Reichtum die Natur für die Ernährung des Menschen bereithält.

Das Pflanzenmaterial für die Abbildungen wurde freundlicherweise vom Botanischen Garten zur Verfügung gestellt.

BUCHBESPRECHUNG

PETER CHAPMAN
MARGARET MARTIN

Kakteen und andere Sukkulente von A – Z

Haltung – Pflege –
Vermehrung
150 Arten in Farbe
Aus dem Englischen über-
setzt von Dr. Helmuth
Demuth
1984, 160 Seiten,
136 Farbfotos und
156 Schwarzweißzeich-
nungen, kart., DM 19,80
Best.-Nr.:
ISBN 3-440-05288-5
Reihe: Kosmos-Florarium
in Farbe
Franckh/Kosmos Verlags-
gruppe Stuttgart



wegen ihrer bizarren Formen, der Mannigfaltigkeit ihrer Bestachelung, der Farbenpracht ihrer Blüten oder einfach wegen ihrer Fähigkeit, Wasser zu speichern und längere Trockenzeiten meist unbeschadet zu überstehen – ein Phänomen, das vor allem von vielbeschäftigten Pflanzenfreunden sehr geschätzt wird, die oft auf Reisen sind und sich nicht täglich um ihre Pflänzchen kümmern können. Ein weiterer Anreiz, sich mit der Haltung von Kakteen und anderen Sukkulente zu beschäftigen und diese Pflanzen als »Zimmerschmuck« zu verwenden, liegt darin, daß sie fast alle die trockene Luft der Zentralheizungen vertragen.

Dieses Buch stellt über 150 Kakteen und andere Sukkulente vor. Die beschriebenen Arten sind in der alphabetischen Reihenfolge ihrer wissenschaftlichen Namen angeordnet und fast alle in Farbe abgebildet. Eine klare Strichzeichnung charakterisiert jede besprochene Pflanze. Die zur Pflege wichtigen Daten sind besonders hervorgehoben: Temperaturansprüche, Standort, Bewässerung. Durch die Angabe ihres natürlichen Verbreitungsgebietes wird dem Liebhaber ein wichtiger Hinweis zur Haltung gegeben.

Kakteen und andere wasserspeichernde (sukkulente) Pflanzen gewinnen immer mehr Freunde, sei es