



1 Die wilden Kaffeepflanzen stammen ursprünglich aus dem Kongobecken und aus Äthiopien. Der Kaffee kam ab dem 16. Jahrhundert von Arabien nach Europa.



2 Der Kaffeebaum trägt sowohl Blüten als auch reife und unreife Früchte – aber jedes Land hat eine Haupterntezeit.



3 Die zwei wichtigsten Kaffeebaum-Arten: Arabica und Canephora (Robusta).

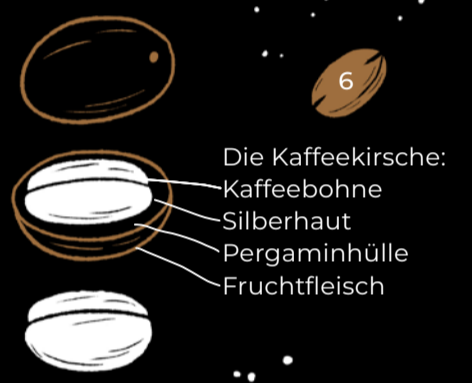


4 Kaffee wird in rund 90 Ländern angebaut. Die Hauptanbaugebiete liegen im Kaffeegürtel rund 23 Grad nördlich und 25 Grad südlich des Äquators.



DIE Welt DES Kaffees

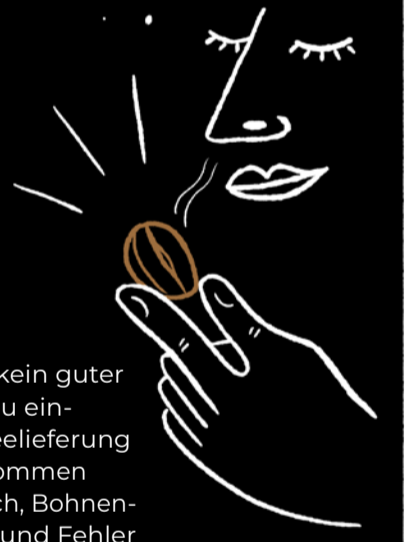
5 Vom Samen zur Ernte. Erst zwischen dem 5. und 7. Jahr kann mit einer normalen Ernte gerechnet werden.



7 Nach der Ernte wird der Kaffee hauptsächlich durch folgende zwei Methoden weiter aufbereitet: Gewaschene und ungewaschene Aufbereitung.



8 Kaffee kann man nicht nur trinken, Kaffee ist auch ein kostbares Handelsgut und gibt vielen Menschen Arbeit. Er wird auf der ganzen Welt gehandelt. Die heutigen Kaffeebörsen werden elektronisch geführt.



10 Ohne Qualitätstest kein guter Kaffee. Von jeder neu eintreffenden Rohkaffeelieferung werden Proben genommen und auf Farbe, Geruch, Bohnengröße, Geschmack und Fehler getestet.



9 Der Rohkaffee wird entweder in Säcken (Sackverschiffung) oder in Containern (Bulkverschiffung) transportiert.

11 Die Mischung und der gleichmässige Röstgrad machen es aus.

13 Kaffee kann auf viele Arten zubereitet und genossen werden: Espresso, Latte Macchiato, Wiener Kaffee, Ristretto und viele mehr.



12 Der Kaffee soll sein Aroma möglichst lange behalten und wird vor allem in diesen zwei Verpackungen verkauft: hartvakuumiert oder vakuumiert unter Schutzatmosphäre.



14 Das Empfinden von Kaffee wird durch Geruch (Aromen), Geschmack (Taste), Haptik und Optik bestimmt.

