



Starbucks Coffee Company

Fact Sheet: Der Weg einer Kaffeebohne

Mai 2011

Kaffee wächst auf Bäumen

Ein Kaffeebaum ist eigentlich ein Obstbaum. Er ist ein Verwandter der Gardenie und ein immergrünes Gewächs, das häufig auch in Gärten zu finden ist. Nach dem Säen verbringen die Pflanzen ihr erstes Lebensjahr in einer Baumschule. Anschließend werden sie in einer Kaffeefarm ausgepflanzt. Danach braucht es vier bis fünf Jahre, ehe die erste Ernte eingebracht werden kann.



Der Kaffeebaum

Kaffeebäume blühen üblicherweise einmal pro Jahr, und die Knospen, die meist durch Regen geöffnet werden, verwandeln sich in Blüten, die Jasminduft versprühen. Wenn die Blüten vom Baum fallen, bilden sich kleine kirschkirmige Kapseln, die sich dann in grüne Kirschen verwandeln. Es dauert rund 9 Monate, bis die grünen Kaffeekirschen rot und reif werden. In jeder Kirsche befinden sich als Samen 2 Kaffeebohnen. Der durchschnittliche Kaffeebaum bringt je Ernte so viele Kirschen hervor, dass daraus etwa 450 - 680 Gramm gerösteter Kaffee gewonnen werden kann.

Ernten, aufbereiten und sortieren

Hochwertiger Kaffee wird aufgrund des steilen Terrains und der Sorgfalt, die beim Pflücken der reifen Kirschen erforderlich ist, üblicherweise von Hand geerntet. Bevor der Kaffee geröstet werden kann, müssen die Bohnen aus den Kirschen herausgelöst werden. Dieser Vorgang wird „Aufbereitung“ genannt. Es gibt drei gängige Arten der Aufbereitung:

- Bei der **nassen Aufbereitung** werden die Bohnen mit Hilfe von Wasser aus den Kirschen gelöst.
- Die **halbtrockene Aufbereitung** wird dort angewandt, wo keine großen Waschanlagen zur Verfügung stehen.
- Bei der **natürlichen (trockenen) Aufbereitung** ist kein Wasser erforderlich – die Kirschen trocknen auf natürlichem Weg unter freiem Himmel.



Nach der Aufbereitung wird der Kaffee sortiert und bewertet. Jedes Kaffeeanbauggebiet hat seine eigenen Bewertungskriterien. Manche Kaffees werden nach der Bohngengröße bewertet, andere nach ihrem Gewicht.



Bis zur Tasse

Nach dem abschließenden Sortieren wird der Kaffee in Chargen nach Gewicht eingeteilt und dann in Leinensäcke verpackt, die zugenäht werden. Das Gewicht der Säcke ist unterschiedlich - je nach Ursprungsland wiegen sie etwa zwischen 60 und 70 Kilo. Nun ist der Kaffee bereit, seine zwei- bis sechswöchige Seereise in eine der vier Röstereien von Starbucks anzutreten.

###

Weiterführende Informationen

Wenn Sie Fragen haben oder weitere Informationen wünschen, besuchen Sie uns doch einfach auf www.starbucks.de. Presseanfragen richten Sie bitte an yvonne.daschek@edelman.com.

© 2011 Starbucks Coffee Company. Alle Rechte vorbehalten.