

IN SERIE: Kaffee



Die Bohne macht's

Es kommt doch auf die Größe an: Nicht zu groß und nicht zu klein müssen die rohen Kaffeebohnen sein, damit sie eine Chance haben, in der Manufaktur von Heinrich Achatz veredelt zu werden. Er kauft am liebsten die Größen 16 bis 18 – etwa sieben Millimeter. „Dann sind sie in der Reifezeit ideal gewachsen und die Aromen sind ideal ausgebildet“, ist der Kaffee-Experte aus Hengersberg überzeugt. Seine Hand lässt er dabei fast liebevoll durch die hellen, grünlichen Bohnen im großen Jutesack gleiten, bevor er eine Handvoll herausnimmt und daran riecht. Noch haben sie nicht den typischen Kaffeegeruch, der kommt erst durchs Rösten. Sie riechen grün, frisch und erdig.

Natürlich ist auch die Qualität, die Klassifizierung der Bohnen, die aus den unterschiedlichsten Ländern kommen, ausschlaggebend. Ob sich Steine, Zweiglein oder Schalenstückchen darin finden, ob sie Bruch oder Käferbefall aufweisen. Unterschiedlich groß sind die Säcke, die von Kleinbauern, Verbänden oder Kooperationen aus Kuba und Honduras, Brasilien, Mexiko und Indien stammen, aus Ecuador oder Afrika – um nur einige der Herkunftsländer zu nennen. Entsprechend unterschiedlich sind die Bezeichnungen und Klassifizierungen. Ihren Ursprung haben die Kaffeesträucher in Afrika, entdeckt wurde die anregende Wirkung der Legende nach vor über 1000 Jahren von Ziegen: Es war dem Hirten aufgefallen, dass sie besonders aufgekratzt waren, nachdem sie die Früchte des Strauches gefressen hatten, was ihn dazu veranlasste, sie selbst zu kosten. Es sollte aber noch viel Zeit vergehen, bis daraus das Produkt wurde, das wir heute schätzen.

Zwei Arten, die wiederum unzählige Sorten hervorbringen, sind international für die Kaffeeproduktion wichtig: In erster Linie ist es die facettenreichere Art Arabica, die ab einer Höhe von 800 bis zu 2400 Metern wächst und etwas mehr Säure hat als Robusta. Heinrich Achatz, der guten Kaffee zu seiner Lebensaufgabe gemacht hat, verrät, dass Robusta einfacher ist, bis zu einer Höhe von 800 Metern angebaut werden kann und eher für Mischungen und Espresso verwendet wird.

– cat/Foto: Roland Binder