

Sulawesi und Java angebaut. 75 Prozent des Kaffees des Inselstaates sind rustikaler Robusta. Der indonesische Kaffee zeichnet sich durch seine vollmundige Textur, intensive Aromen, würzige Noten und die sanfte Säure aus. Ein besonderes Merkmal in der indonesischen Kaffeeproduktion ist das indonesische Verfahren zur Nass- und Trockenreinigung, auch als Giling Basah bekannt. Das halbtrockene Verfahren hat einen erheblichen Einfluss auf den Geschmack und reduziert den Säuregehalt des Kaffees beträchtlich. Dadurch entstehen nicht gleichbleibende zusätzliche Aromen, zum Beispiel holzig, muffig oder krautig. Aus diesem Grund ist die Giling-Basah-Methode bei Kaffee-Experten umstritten. Die einen mögen die Intensität, die anderen finden es herausfordernd, die schwankenden Geschmacksunterschiede zu akzeptieren.

Abschließend noch der Hinweis, dass die Schleichkatze Fleckenmusang in Indonesien lebt, und daher hat auch der Luxuskaffee Kopi Luwak seinen Ursprung in Indonesien.³²

Äthiopien

Äthiopien gilt als Wiege des Kaffees. Der Kaffee aus dem Ursprungsland der Kaffeepflanze gehört auch zu den besten der Welt – sowohl qualitativ als auch geschmacklich. Äthiopien gilt darüber hinaus vielleicht auch als eines der faszinierendsten Kaffeeländer, weil ungewöhnliche Sorten und Produktionssysteme existieren.

Die wichtigsten Anbaugebiete sind Sidama, Limu, Yirgacheffe und Harrar, die allesamt einzigartige Geschmacksprofile aufweisen. Der Kaffeeanbau findet meist in traditionellen Produktionssystemen statt, die sich in drei Hauptkategorien, Waldkaffee, Gartenkaffee und Plantagenkaffee, unterscheiden lassen.

³² Vgl. Hoffmann (2023), S. 168–172.

- **Waldkaffee:** Die Bohnen wachsen auf wilden Bäumen, die vor allem im Südwesten Äthiopiens gedeihen. Die Kaffeebäume werden meistens von anderen Pflanzen in der Umgebung beschattet. Der Ertrag pro wilder Pflanze ist relativ gering im Vergleich zu den Erträgen von Kaffeeplantagen.
- **Gartenkaffee:** Bei den Gartenpflanzen handelt es sich ebenfalls um wild wachsende Bäume, die sich in der Nähe von Dörfern befinden und gepflegt werden. Auf diese Weise wird der Großteil des äthiopischen Kaffees kultiviert.
- **Plantagenkaffee:** Kaffeepflanzen werden auf großen Farmen angebaut. Die Zucht und Pflege erfolgen nach den typischen landwirtschaftlichen Verfahren wie Beschneiden, Düngen und Entfernung kranker Pflanzen.

Unabhängig von der Produktionsart dominiert in Äthiopien der Anbau von Arabica-Pflanzen, deren Kaffee durch florale Aromen und intensive Fruchtnoten besticht.³³

Die Kaffeeindustrie ist ein wichtiger Wirtschaftsfaktor in den Ländern um den Äquator und schafft Millionen von Arbeitsplätzen. In den vorgenannten Ländern Brasilien, Vietnam, Kolumbien, Indonesien und Äthiopien tragen die Kaffeeernten wesentlich zu den Exporteinnahmen des jeweiligen Landes bei. Herausforderungen bestehen in der Abhängigkeit von schwankenden Weltmarktpreisen, Umweltproblemen durch intensive Landwirtschaft und der Notwendigkeit nachhaltigerer Anbaumethoden in fast allen Ländern.

Weltweit werden viele Kaffees als Bohnenmischung (Blend) verkauft. Durch unterschiedliche Ernteerträge können Firmen, wie auch coffee perfect, das Endprodukt qualitativ und quantitativ aufwerten, indem sie andere Bohnen mit ähnlichen Merkmalen verwenden.

33 Vgl. Hoffmann (2023), S. 132–133.

Es sollte nicht vergessen werden, dass Kaffee ein Naturprodukt ist, welches Wettereinflüssen oder Insektenbefall unterliegt. Ernten können manchmal komplett zerstört werden.

Durch einen Blend können Unternehmen beispielsweise auf andere Regionen oder sogar Erzeugerländer zurückgreifen, um ihren Kunden die gewohnte Kaffeebohnenmischung anzubieten. Sortenreine Kaffees werden als »Single Origin« bezeichnet, was lediglich bedeutet, dass der Kaffee aus dem gleichen Land stammt. Eine Beschreibung der Kaffeesorte »100 Prozent Arabica« bedeutet, dass es sich um die gleiche Sorte Kaffeebohnen handelt. Die Bohnen müssen jedoch nicht von derselben Farm stammen, sondern werden auch aus Ernten unterschiedlicher Gebiete verwendet.³⁴

Die Beschaffenheit und Qualität der Bohne sind ebenfalls von großer Bedeutung für den Geschmack von Kaffee. Experten und Qualitätsprüfer bewerten die Rohware nach den folgenden Kriterien.³⁵

Qualitätskriterien der Kaffee-Rohbohnen

Farbe: Frische Bohnen sind von einem satten und grünen Farbton. Ältere Bohnen sind eher blass und gelblich bis leicht bräunlich.

Konsistenz: Wenn eine Rohbohne mit einem Messer geschnitten wird und dies mit einem klaren Schnitt möglich ist, spricht dies für eine frische Bohne. Ältere Bohnen sind schlechter zu schneiden und sind spröde.

³⁴ Vgl. Moldvaer (2014), S. 30–31.

³⁵ Vgl. Traxl (2025), S. 42–43.

Form der Bohne: Die Gleichmäßigkeit der Bohnen wird bei dieser Sichtprobe bewertet. Außerdem, ob die Bohnen löchrig sind.

Beschaffenheit des Schlitzes: In der Mitte der Rohbohne sollte der Schlitz eher geschlossen sein. Wenn der Schlitz zu weit offen ist, dringt die Hitze beim Röstvorgang schneller ein und die Bohne wird früher geröstet als die Bohne mit geschlossenem Schlitz. Dadurch entsteht ein anderes Geschmacksprofil.

Verunreinigung: In einem 60-Kilogramm-Sack Bohnen werden oft kleine Steine, Äste, Maiskörner oder andere Materialien gefunden. Bei coffee perfect müssen Service-Techniker häufig feststellen, dass Kunden Fremdprodukte – also minderwertige Kaffeebohnen – in der coffee-perfect-Qualitätsmaschine verarbeiten und dadurch Maschinendefekte, wie zum Beispiel beim Mahlwerk, entstehen. Der reduzierte Preis von günstigen Kaffeebohnen führt zu Einsparungen, aber auch zu negativen Auswirkungen. Die niedrigere Bohnenqualität ist neben Schäden an den Maschinen durch Äste und Steine auch für ein schlechteres Geschmackserlebnis von Mitarbeitenden, Kunden oder anderen Kaffeetrinkern verantwortlich.

In den letzten Jahren hat sich der Fokus auf Qualität und Kauf von Kaffee in Deutschland und anderen Ländern deutlich verändert, denn inzwischen wird die Hälfte des Kaffees als ganze Bohne und die andere Hälfte als gemahlener Kaffee erworben.³⁶

Bevor der Kaffee als Endprodukt in die Verpackung kommt, muss zunächst die Kaffeekirsche geerntet und weiterverarbeitet werden. Im folgenden Kapitel wird der Verarbeitungsprozess beschrieben.

³⁶ Internetquelle Tagesschau (2025).

