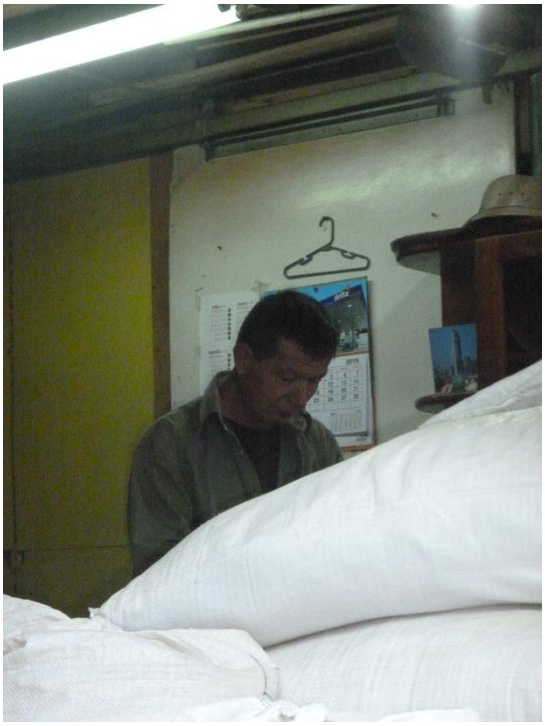
Kaffee herstellen

Wir haben die Kaffeefarm **Finca Agroturistica la Milagrosa** besucht. **Senor Tito** ist der Besitzer (Bild).



Geschichte des Kaffees

Die Kaffeepflanze kommt ursprünglich aus Afrika. In der ganzen Pflanze hat es Koffein als Schutz gegen Feinde.

In Ländern wie USA oder der Schweiz trinken 80% der Leute Kaffee. Sie sagen, sie können ohne Kaffee nicht arbeiten gehen.

In Asien haben sie Kaffee erst gerade kennen gelernt. Kaffee ist bei ihnen noch etwas ganz Spezielles.

Es gibt Kaffeeauktionen. Bei denen ersteigern Asiaten ganz viel Kaffee und bezahlen für einen Sack von 100 kg bis zu 800 Dollar.

Die Kaffeepflanze

Die Kaffeepflanze ist sehr, sehr empfindlich. Nach sieben Jahren kann man das allererste Mal Kaffee von den Sträuchern holen.

Zuerst hat es an der Kaffeepflanze eine weiss-rosa Blüte.

Anschliessend wachsen Früchte. Die sind zuerst grün. Wenn sie gelb oder rot sind, können sie geerntet werden. Das ist normalerweise in den Monaten Januar – April.

Das Ernten ist nicht einfach. Man muss die Früchte vorsichtig rausdrehen. Das machen Familien von Indigenen. Sie pflücken etwa 15 Kilo pro Tag und bekommen 20-25 Dollar dafür.

In jeder Frucht hat es einen weiblichen und einen männlichen Kern. Das können wir von blossem Auge nicht unterscheiden.

Der Feind der Kaffeepflanze ist der Wind. Und ein weiterer Feind ist das Hahnenauge, ein Parasit auf dem Blatt.

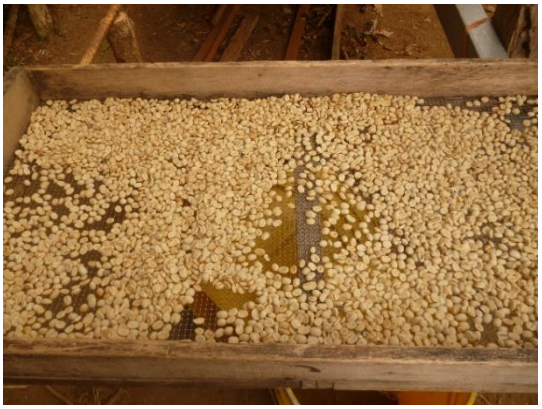
Als Dünger benützt man Bananenschalen und die Schalen der Kaffeefrüchte.

Die Herstellung von Kaffee

1. Kaffeefrüchte pflücken
2. 30 Stunden im Wasserbad

3. Früchte in einer Maschine schälen

4. Kerne 3 Tage offen trocknen lassen



5. Anschliessend 3 Monate in geschlossener Holzkiste trocknen lassen
6. Kaffeekerne maschinell häuten

7. Kaffee je nach Sorte bei 130 Grad Celsius rösten

a) Amerikanischer Kaffee: 8 Minuten rösten
b) Französischer Kaffee: 9 Minuten rösten
c) Italienischer Kaffee: ca. 9 ½ Minuten rösten

Schon gewusst?

Beim Rösten verliert der Kaffee Koffein. Der Amerikanische Kaffee hat bloss noch 40-50% Koffein, der Französische Kaffee 30% Koffein und der Italienische Kaffee hat noch 10-15% Koffein.