

1 Kaffee – mehr als ein traditionelles Heißgetränk

Täglich konsumieren Millionen von Menschen Kaffee, wozu auch der Autor dieses Buches gehört. In Deutschland ist nach dem Leitungswasser der Kaffee das beliebteste Getränk, gefolgt von Bier und Mineralwasser.¹

Die Zubereitungsart des beliebten Getränkes unterscheidet sich jedoch deutlich bei vielen Personen. Darüber hinaus ist es auch immer wieder interessant zu beobachten, dass nahezu jeder Mensch etwas über Kaffee sagen kann und eine gefestigte Meinung zu Kaffee vertritt.

Es gibt verschiedene Kaffeepflanzen, Methoden der Ernte, Kaffeebohnen-Aufbereitung und moderne sowie traditionelle Ansätze zur Zubereitung von Kaffee.

Kaffee ist nicht nur ein wichtiger Bestandteil des Geschäftsmodells von coffee perfect, sondern Kaffee ist ein beliebtes Handelsgut in Deutschland im Allgemeinen. Im internationalen Vergleich zählt Deutschland zu den wichtigsten Importeuren für Rohkaffee und ist der größte Exporteur von Kaffeeprodukten auf der Welt.² coffee perfect hat einen kleinen Anteil daran und daher ist es naheliegend, sich zunächst mit der Welt des Kaffees vertraut zu machen.

Die Geschichte des Kaffees

Es gibt eine Vielzahl von Geschichten und Mythen über die Entdeckung des Kaffees. Eine der häufigsten Überlieferungen ist die

¹ Vgl. Internetquelle Tagesschau (2025).

² Vgl. Internetquelle Handelsblatt (2025).

Geschichte eines Hirten aus dem damaligen Abessinien, dem heutigen Äthiopien. Der Hirte bemerkte, dass einige seiner Ziegen sich ungewöhnlich verhielten, nachdem sie rote Früchte eines Baumes gefressen hatten. Sie waren außergewöhnlich munter, sprangen herum und waren sehr ausdauernd.³ Der Hirte fragte ansässige Mönche, ob die zusätzliche Energie der Ziegen durch die rote Frucht entstanden sein könnte.

Ab diesem Punkt gibt es verschiedene Abwandlungen der Überlieferung. Eine Geschichte erzählt, dass die Mönche selbst die rote Frucht probierten und eine belebende Wirkung feststellten. Anschließend gossen sie die Blätter des Baums und die rote Frucht, also die Kaffeekirsche, mit heißem Wasser auf und entwickelten so das erste Kaffegetränk.⁴

Eine andere Variante ist, dass die Mönche die rote Frucht probierten. Der Geschmack war jedoch so bitter, dass die Frucht in das Feuer geworfen wurde. Nach kurzer Zeit entwickelte sich ein angenehmer Geruch und die Überreste der Frucht, die Kaffeebohnen, wurden aus dem Feuer genommen. Die Bohnen wurden in ein Gefäß gelegt und mit heißem Wasser übergossen. So entstand der erste Röst-Kaffee.⁵

Es wird angenommen, dass die Kaffeepflanzen durch den Sklavenhandel von Äthiopien in den Jemen und nach Arabien gelangt sind.⁶ Die Araber waren die Ersten, die mit Kaffee handelten, und halfen so der weltweiten Verbreitung des Kaffees.⁷

³ Vgl. Wechselberger / Hierl (2016), S. 48.; vgl. Traxl (2025), S. 96.; Vgl. Wiedemann (2022), S. 4.

⁴ Vgl. Wiedemann (2022), S. 4.

⁵ Vgl. Traxl (2025), S. 96.; Vgl. Wiedemann (2022), S. 5.

⁶ Vgl. Traxl (2025), S. 96. Vgl. Moldvaer (2014), S. 10.

⁷ Vgl. Moldvaer (2014), S. 11.

Kaffee wurde schnell für seine stimulierende Wirkung bekannt und im Arabischen als »qahwa« bezeichnet. Dieser Begriff wurde ursprünglich auch für Wein verwendet, was dazu führte, dass das etwas berauschende Getränk Kaffee als »arabischer Wein« bezeichnet wurde.⁸

Die Entdeckung des Kaffees im 9. Jahrhundert nach Christus und die Verbreitung nach Arabien im 14. Jahrhundert führten dazu, dass Kaffeebohnen und Kaffeepflanzen innerhalb weniger Hundert Jahre zu einer globalen Handelsware wurden.

Heute ist Kaffee wertmäßig nach Rohöl der wichtigste Rohstoff und nach Wasser das am häufigsten konsumierte Getränk der Welt.⁹

Die Kaffeepflanze und ihre Früchte

Ähnlich wie bei Weinpflanzen gibt es auch bei der Kaffeepflanze unterschiedliche Arten und Sorten. Die Kaffeepflanze gilt als Baum und wird der Gattung der Rötegewächse (lateinisch: Rubiaceae) zugeordnet. Sie wächst zunächst als Strauch und kann mehr als zehn Meter hoch werden. Auf Kaffeeplantagen werden die Bäume jedoch durch ständigen Rückschnitt als hoher Strauch mit einer Höhe zwischen zwei und drei Metern kultiviert, um die Ernte zu erleichtern.¹⁰

Die Kaffeepflanze hat große, grüne und glänzende Blätter, die bis zu 15 Zentimeter lang werden können.

⁸ Vgl. Traxl (2025), S. 97. Vgl. Moldvaer (2014), S. 10. Vgl. Kluge (2011), S. 463.

⁹ Internetquelle Rohstoffwelt (2025).

¹⁰ Vgl. Traxl (2025), S. 14. Vgl. Moldvaer (2014), S. 12. Vgl. Wechselberger / Hierl (2016), S. 3.



Glänzend grüne Blätter einer Kaffeepflanze

Die Blüten von der Kaffeepflanze sind klein und weiß. Der Duft erinnert an Jasmin. Die Blütezeit ist abhängig von Anbaugesicht und Kaffeearte und liegt in der Regel zwischen zwei und vier Tagen. Die Bestäubung übernehmen Insekten während der Blütezeit. Durch die kurze Blüte ist die Bestäubung schwierig, jedoch ist die Anzahl der möglichen Blüten auf einer Pflanze mit 40.000 Blüten sehr hoch. Nach der Bestäubung bildet sich die Kaffeekirsche innerhalb von neun Monaten.

Von den verschiedenen Kaffeepflanzen ist die bekannteste Art die Arabica-Pflanze. Diese Pflanze hat sich von der Bestäubung durch Insekten unabhängig gemacht und eine Eigenbestäubung entwickelt. Dies bedeutet, dass die Blüten sich immer zu Früchten entwickeln, es sei denn, sie werden durch Extremwetter von der Pflanze getrennt.¹¹

¹¹ Vgl. Hoffmann (2023), S. 17. Vgl. Traxl (2025), S. 15.



Duftende Kaffeeblüte

Bis ein Kaffeebaum erstmals seine weißen und duftenden Blüten trägt, vergehen drei bis fünf Jahre. Von der Blüte bis zur Frucht der Kirsche dauert es ungefähr sieben bis elf Monate.¹²

Der Ertrag eines Kaffeebaums beträgt pro Saison etwa ein bis fünf Kilogramm Kirschen. Folglich sind für einen Sack Kaffee im Rohstoff-Handel, also circa 60 Kilogramm Rohkaffee, zwischen zwölf und 60 Kaffeebäume erforderlich. Es ist möglich, dass die Bäume bis zu 50 Jahre alt werden, jedoch nimmt der Ertrag nach ungefähr 20 Jahren kontinuierlich ab. An jeder Kaffeepflanze hängen unterschiedliche Kaffeefrüchte – unreife grüne, gelbe, orange und rote – bis hin zu schwarzen überreifen.¹³

¹² Vgl. Internetquelle Deutscher Kaffeeverband (2025).

¹³ Vgl. Moldvaer (2014), S. 18. Vgl. Wechselberger / Hierl (2016) S. 4–5.



Reifegrad der Kaffeekirsche

Kaffeekirschen sind ähnlich aufgebaut wie Süß- oder Sauerkirschen, mit einem Unterschied: Der Kern der Kaffeekirsche ist das Wertvolle. Der Kern, also der Samen, ist die Kaffeebohne und wird als Kaffee weiterverarbeitet und nicht das Fruchtfleisch.¹⁴

¹⁴ Vgl. Traxl (2025), S. 16–17.



Halbierte Kaffee Frucht mit zwei Bohnen

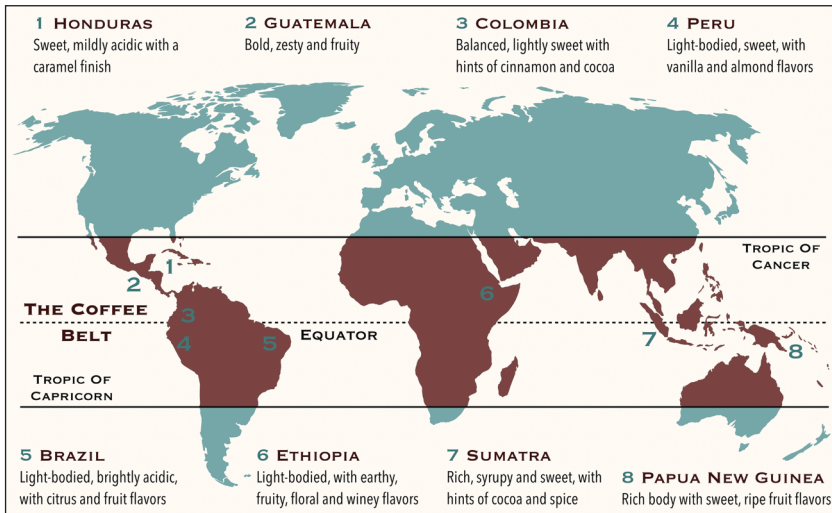
Der Samen besteht aus zwei schützenden Schichten: der äußeren Pergamenthaut und der letzten Schicht als dünne Silberhaut. In der Kaffee Frucht wachsen zwei Bohnen, wodurch die typische Form der Kaffeebohne entsteht: jeweils eine gewölbte außenliegende und eine flache innenliegende Seite. Gelegentlich wächst nur ein Samen in der Kirsche; diese Bohne wird aufgrund ihres Aussehens auch Perlbohne genannt.¹⁵

Die Kaffeepflanze ist sehr empfindlich gegenüber Wetterextremen und wächst nur unter bestimmten klimatischen Bedingungen. Die Pflanze benötigt sowohl Sonne als auch Halbschatten und sollte vor Wind geschützt sein. Eine gute Bewässerung und Bodenbeschaffenheit sowie ein Anbau in hohen Lagen sind wichtige Voraussetzungen für schnelles Wachstum.¹⁶

Aufgrund der klimatischen Bedingungen der Kaffeepflanze haben sich Kaffeeproduzenten geografisch am Äquator niedergelassen, um erstklassige Ernten zu erzielen. Aus diesem Grund wird auch vom »Kaffee Gürtel« gesprochen.

¹⁵ Vgl. Hoffmann (2023), S. 21.

¹⁶ Vgl. Traxl (2025), S. 15–18.



Geografischer Kaffeegürtel entlang des Äquators

Arabica, Robusta und Luxuscaffeesorten

Der botanische Name für die Kaffeepflanze ist *Coffea*. Es gibt mittlerweile mehr als 120 *Coffea*-Arten, davon haben sich im weltweiten Anbau und Handel zwei Sorten etabliert: die *Coffea arabica* (Arabica) und die *Coffea canephora* (Robusta). Beide Sorten stellen mehr als 98 Prozent der weltweiten Kaffeeproduktion dar, davon circa 60 Prozent Arabica und 40 Prozent Robusta.¹⁷

Folglich spielt die Arabica-Pflanze eine zentrale Rolle im weltweiten Handel mit Kaffee. Von der Arabica-Sorte gibt es ungefähr 80 Unterarten, die in verschiedenen Anbaugebieten eigene Charakteristiken entwickelt haben.¹⁸ Die Bohne unterscheidet sich optisch und geschmacklich stark von der Robusta-Bohne.

¹⁷ Vgl. Internetquelle Deutscher Kaffeeverband (2025).

¹⁸ Vgl. Wechselberger / Hierl (2016), S. 6–7.



ARABICA



ROBUSTA

Gegenüberstellung einer gerösteten Arabica- und Robusta Kaffeebohne

Die normale Arabica-Bohne ist größer und flacher als eine Robusta-Bohne. Sie hat einen geschwungenen Schnitt in der Mitte. Sie ist eher länglich und besitzt eine ovale Form. Die verarbeitete Bohne zeichnet sich durch einen fruchtigen und milden Geschmack aus. Die Rohbohne duftet stark nach Getreide. Der Arabica-Kaffee wird auch als Hochland-Kaffee bezeichnet, da die Pflanze auf einer Höhe von 900 bis 2.000 Metern über dem Meeresspiegel ergiebig ist. Einmal im Jahr findet die Ernte statt. Die Bohnen enthalten wenig Koffein und Chlorogensäure und sind daher gut verträglich. Personen, die häufig Magenschmerzen oder Sodbrennen bekommen, sollten darauf achten, dass ein großer Anteil Arabica-Bohnen in der Mischung enthalten ist.¹⁹

¹⁹ Vgl. Traxl (2025), S. 28–29.



Geröstete Robusta-Kaffeebohnen

Eine Robusta-Bohne ist in der Regel kleiner als eine Arabica und hat eine rundliche Form. Der Schnitt in der Mitte sieht eher gerade aus. Robusta ist ein Tieflandgewächs, das in Gebieten mit 300 bis 600 Höhenmetern gute Erträge liefert. Die Bohne entwickelt sich schneller als Arabica und lässt sich zweimal pro Jahr ernten. Die Pflanze ist außerdem sehr robust und widerstandsfähig bei Wetterextremen oder Schädlingsbefall. Der Geschmack der verarbeiteten Bohne ist erdig und holzig. Je nach Sorte kann die Robusta-Bohne doppelt so viel Koffein enthalten wie die Arabica-Bohne. Die Bohne hat einen hohen Säuregehalt, deshalb sollten Menschen mit empfindlichem Magen einen 100-prozentigen Robusta-Kaffee meiden.²⁰ Espressoliebhaber freuen sich wiederum über den hohen Koffeingehalt und den erdigen Geschmack der Bohnen. Die Robusta-Bohne verleiht dem Kaffee einen vollen Geschmack und eine schöne Crema.

²⁰ Vgl. Traxl (2025), S. 29–30; vgl. Wechselberger / Hierl (2016), S. 6–7.



Kaffee mit Arabica- und Robusta-Mischung

Der Kaffeehandel wird an großen internationalen Börsen abgewickelt. Arabica-Kaffee wird an der Börse in New York gehandelt, Robusta-Kaffee dagegen in London. Der Weltmarktpreis unterliegt erheblichen Schwankungen aufgrund von Angebot und Nachfrage, Wettereinflüssen, Ernteaussfällen, politischen Situationen oder Währungsturbulenzen.

Die Vereinigten Staaten von Amerika bilden den größten Kaffeemarkt weltweit. Die Bundesrepublik Deutschland ist innerhalb der Europäischen Union die Nummer eins im Kaffeemarkt, obwohl unterschiedliche Rahmenbedingungen innerhalb der EU vorliegen. Weltweit bildet Deutschland den zweitgrößten Kaffeemarkt. Wer sich in diesem Zusammenhang fragt, warum viele Deutsche in die europäischen Nachbarländer reisen, um dort Kaffee zu kaufen, wird feststellen, dass die Antwort zur Frage über den Preis gelöst werden kann. In Deutschland existiert eine Kaffeesteuer bereits seit 1781 und sie diente dem König von Preußen, Friedrich dem Großen, als Luxussteuer. Heute ist sie eine reine Verbrauchssteuer, deren Einnahmen direkt in den

Bundeshaushalt fließen.²¹ Die Steuer beträgt für Röstkaffee 2,19 Euro je Kilogramm und für löslichen Kaffee 4,78 Euro je Kilogramm. Kaffeehaltige Waren werden ebenfalls besteuert, wenn eine Ware mehr als zehn Gramm Kaffee pro Kilogramm enthält.²² Dies gilt beispielsweise für kaffeehaltige Süßwaren. Die Kaffeesteuer stellt eine nationale deutsche Verbrauchssteuer dar, die von der Harmonisierung in der Europäischen Union ausgenommen ist. Es gibt nur wenige andere Länder in Europa, die eine Kaffeesteuer erheben, allerdings mit niedrigeren Sätzen.²³

Bei coffee perfect werden ausschließlich qualitativ hochwertige Bohnen verwendet. Bohnen von guter Qualität werden zu höheren Preisen als Bohnen von minderwertiger Qualität gehandelt. Der Geschmacksunterschied ist deutlich erkennbar.

Ein Kilogramm Kaffee kostet bei coffee perfect zwischen 20 und 30 Euro. Die verwendeten Blends, also die verschiedenen Kaffeemischungen, bestehen meist aus 70 bis 80 Prozent Arabica und 20 bis 30 Prozent Robusta. Der Lieblingskaffee der coffee-perfect-Kunden ist der Premium Line Coffee No 5, eine ausgewogene Mischung aus 70 Prozent Arabica – intensiv, aber dennoch magenschonend – und 30 Prozent Robusta, die für eine samtige Crema sorgt.

Kaffeebohnen, die coffee perfect nicht anbietet, sind Spezialkaffees wie zum Beispiel »Panama Geisha«. Ein Kilogramm Kaffee wird ab 250 Euro angeboten, es sind auch Käufe von mehr als 700 Euro pro Kilo beobachtet worden.²⁴

Die Kaffeesorte Geisha wurde ursprünglich in der Stadt Geisha im Südwesten von Äthiopien hergestellt. Sie kam über Costa Rica nach Panama, wo sie anschließend angebaut wurde. Die Kaffeesorte

²¹ Vgl. Internetquelle Focus (2025).

²² Vgl. Internetquelle Gesetze im Internet (2025).

²³ Vgl. Internetquelle Focus (2025).

²⁴ Vgl. Wechselberger / Hierl (2016), S. 10.; vgl. Internetquelle Welt (2025); vgl. Traxl (2025), S. 154.

zeichnet sich durch ein komplexes und intensives Geschmacksprofil aus. Sie hat einen süßen Geschmack, der von Zitrusfrüchten über Beeren bis Pfirsich reichen kann.²⁵

Eine weitere exklusive Kaffeesorte sollte ebenfalls erwähnt werden, der »Kopi Luwak« aus Indonesien gehört ebenfalls zu den Luxuskaffees weltweit. Abhängig von der Bezugsquelle kann ein Kilogramm Kaffee mehr als 350 Euro kosten, teilweise wurden auch Preise von mehr als 1.000 Euro pro Kilogramm bezahlt.²⁶ Er hat auch den Namen »Katzenkaffee«, weil das marderartige Tier namens Fleckenmusang aus der Gattung der Schleichkatzen die Kaffeekirschen frisst und die Bohnen wieder ausscheidet. Durch den Verdauungstrakt der Schleichkatze wird den Kaffeebohnen der bittere und saure Geschmack genommen. Dadurch entfaltet die verarbeitete Bohne ein volles Aroma und schmeckt eher mild, süßlich mit leichten Schokolade- und Karamellnoten.²⁷



Fleckenmusang als Produzent der Kopi-Luwak-Bohne

²⁵ Vgl. Wechselberger / Hierl (2016), S. 10.

²⁶ Vgl. Internetquelle Prowildlife (2025); vgl. Traxl (2025), S. 154–155.

²⁷ Vgl. Internetquelle Tchibo (2025). Vgl. Wechselberger / Hierl (2016), S. 11–12.

Kaffee als globales Handelsgut

In ungefähr 80 Ländern der Erde wird Kaffee kultiviert. Die Hauptanbauggebiete befinden sich in Südamerika, gefolgt von Afrika und Asien. Die bedeutendsten Produzenten von Kaffee sind Brasilien, Vietnam, Kolumbien, Indonesien und Äthiopien.²⁸

Brasilien

Brasilien ist das weltweit größte Kaffeeanbauland und dominiert seit dem 19. Jahrhundert den globalen Kaffeemarkt. In den Anfängen der Kaffeeherstellung produzierte das größte Land Südamerikas ausschließlich für die europäischen Kolonialherren. Heutzutage wird etwa ein Drittel des weltweiten Kaffees in Brasilien hergestellt, davon sind circa 80 Prozent der Erzeugnisse Arabica- und 20 Prozent Robusta-Kaffee. Die wichtigsten Anbauggebiete befinden sich in den Bundesstaaten Minas Gerais, São Paulo, Espírito Santo und Bahia, wo das Klima und die Bodenverhältnisse ideale Bedingungen für den Kaffeeanbau bieten.

Die brasilianische Kaffeindustrie ist hoch automatisiert und effizient, was zu einer kostengünstigen Produktion führt. Brasilien ist für seine milden, ausgewogenen Kaffees mit schokoladigen und nussigen Aromen bekannt. Aus diesem Grund ist Kaffee aus Brasilien beliebt als Basiskaffee für Mischungen aus verschiedenen Bohnensorten und Herkunftsländern. Neben der Massenproduktion werden zunehmend nachhaltige und hochwertige Spezialitätenkaffees hergestellt.²⁹

Vietnam

Französische Missionare brachten Mitte des 19. Jahrhunderts Kaffeepflanzen in dieses Land mit seiner vielfältigen Kultur. Kaffee wurde seitdem nach Reis zum wichtigsten Exportprodukt

²⁸ Vgl. Wechselberger / Hierl (2016), S. 13.

²⁹ Vgl. Hoffmann (2023), S. 198–200.

Vietnams. Vietnam ist heute der zweitgrößte Kaffeexporteur der Welt und der größte Exporteur von Robusta-Kaffee. Die wichtigsten Anbaugelände befinden sich im zentralen Hochland, insbesondere in den Provinzen Lam Dong, Gia Lai, Dak Lak und Kon Tum. Die beiden letztgenannten Provinzen produzieren circa 70 Prozent der Robusta-Ernten des Landes. Die vorwiegend tropischen Bedingungen und die fruchtbaren Böden begünstigen den Kaffeeanbau.

In Vietnam dominiert bis zu 95 Prozent die Massenproduktion von Robusta-Kaffee, der für seine kräftige, erdige Note bekannt ist und häufig für Instantkaffee und Mischungen verwendet wird. In den letzten Jahren hat sich aber auch ein Markt für hochwertige Arabica- und Spezialitätenkaffees entwickelt.³⁰

Kolumbien

Kolumbien zählt ebenfalls zu den bedeutendsten Kaffeeproduzenten der Welt und ist bekannt für seine hochwertigen Bohnen. Es zählt zu den größten Exporteuren von Arabica-Bohnen, die für milden, ausgewogenen Geschmack mit fruchtigen und nussigen Aromen bekannt sind.

Die wichtigsten Anbaugelände liegen im sogenannten Kaffeedreieck, das sind die Regionen Caldas, Quindio und Riseralda sowie in den Regionen wie Huila und Antioquia. Das kolumbianische Klima mit hohen Gebirgslagen, reichlich Niederschlag und fruchtbaren Vulkanböden stellt ideale Bedingungen für den Kaffeeanbau dar.³¹

Indonesien

Ein Kaffeeland mit einer langen Geschichte, die bis ins 17. Jahrhundert reicht, ist Indonesien. Drei Viertel der Kaffeeanbauplantagen befinden sich auf Sumatra. Arabica wird vor allem auf

³⁰ Vgl. Moldvaer (2014), S. 87; vgl. Hoffmann (2023), S. 186–187.

³¹ Vgl. Hoffmann (2023), S. 204–209.

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 Anbauggebiete 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 Kaffeesorste »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).

