



... im März ist der

Arabica-Kaffee
(*Coffea arabica*)

aus der Familie der
Rötegewächse
(Rubiaceae)

Coffea arabica stammt, anders als der Name vermuten lässt, aus dem Hochland von Äthiopien. Die koffeinreichen Samen wurden dort schon lange als anregendes Mittel genutzt, allerdings meist zermahlen und mit Fett vermischt als Paste. Wann und wo genau der Kaffee als heißes Getränk, also der Aufguss aus den gerösteten und gemahlenden Samen, erfunden wurde, lässt sich heute nicht mehr genau sagen.

Vom Jemen über die arabischen Länder und die Türkei nach Mitteleuropa und von dort schließlich in die USA: das ist die ungefähre Route des Siegeszuges des Kaffees. Hier war er spätestens im 18. Jahrhundert weit verbreitet und bei allen Bevölkerungsschichten beliebt.

Derzeit reifen die Früchte des Arabica-Kaffees, die so genannten Kaffeekirschen. Die geernteten Kirschen werden getrocknet, und anschließend kann man mechanisch die trockene Fruchtwand entfernen. Was bleibt, ist der Steinkern („Hornschaalen-Kaffee“). Auch diese Hornschale muss noch entfernt werden, um an die Samen, die eigentlichen Kaffeebohnen zu kommen. Diese sind im rohen Zustand grünlich. Bei der Röstung werden sie braun, größer und leichter, hier entwickelt sich auch das typische Kaffee-Aroma.



Geöffnete Kaffeekirsche.



Rohkaffee und geröstete Bohne.



Blüte von *Coffea arabica*.