



Der Kaffeebohrer ist die schlimmste
Insektenplage im Kaffeeanbau

1.3 BOTANIK

Kaffee (*Coffea*) ist eine Pflanzengattung aus der Familie der Rötengewächse (*Rubiaceae*) mit etwa 90 Arten. Die berühmtesten unter ihnen sind der als Plantagenpflanzen bevorzugte Arabica-Kaffee (*Coffea arabica*) und der Robusta-Kaffee (*Coffea canephora*). Arabica (Selbstbefruchtung) wächst bevorzugt in Höhenlagen von 900-2300 Metern. Aufgrund der niedrigeren Temperaturen in den Bergregionen sorgt das dadurch bedingte langsamere Wachstum in diesen Höhen für eine Konzentration der Aromatik. Arabica ist deutlich anfälliger gegenüber Witterungsbedingungen, Schädlingen und Krankheiten als Robusta und verfügt über einen deutlich geringeren Koffeingehalt. Robusta (Fremdbefruchtung) hingegen wächst eher im Flachland in Höhenlagen unter 900 Metern. Die Robusta-Pflanze trägt mehr Früchte und wächst schneller als die Arabica-Pflanze. Sie wird überwiegend in Westafrika und Südostasien kultiviert. Der Geschmack wird als erdig, muffig und bitter beschrieben.

Innerhalb der Gattung *Coffea* unterscheiden wir eine große Vielfalt an Varietäten oder umgangssprachlich Sorten. So verfügt die *Coffea arabica* über Dutzende Varietäten, welche als Mutationen (spontane Veränderung von Eigenschaften) oder als Hybride (natürliche oder künstliche Kreuzungen) entstanden sind. Die Varietät gibt Hinweise auf die Widerstandsfähigkeit, den Ernteertrag und das Aromapotentiale der Pflanze. Zum Beispiel ist die Maragogype eine Mutation der ursprünglichen Typica Varietät und bekannt für ihre große Bohne. SL28 ist eine Varietät aus dem Norden Tansanias und bekannt für sehr präsenten Aroma von Johannisbeeren und Heirloom ist eine äthiopische Wildsorte. Für die Sorte Geisha aus Panama werden, aufgrund ihrer geschmacklichen Qualitäten und der geringen Anbaumenge, Toppreise bezahlt.

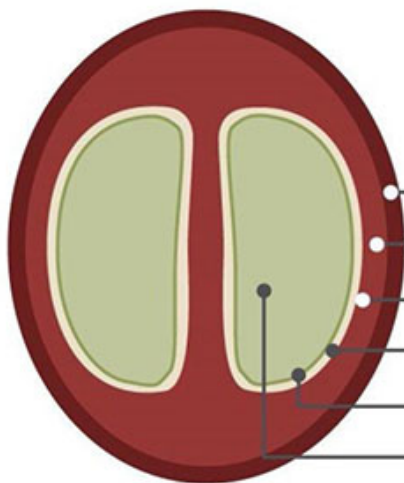
Die Kaffeepflanze verfügt über immergrüne Blätter. Ihre Blüten sind weiß und erinnern optisch stark an die Jasminblüte und auch ihr Duft ähnelt sich sehr. Ein Spaziergang über eine Kaffeepflanzung während der Blütezeit ist ein Fest für unseren Geruchssinn. Diesem süßlich, blumigen Duft der Kaffeepflanze kann man sich nicht entziehen.

Perlbohne (eine Kaffeebohne je Kirsche)

Typische Kaffeekirsche mit zwei innenliegenden Kaffeebohnen



Das vierblättrige Kleeblatt unter den Kaffeekirschen (drei Kaffeebohnen in einer Frucht)



Aufbau der Kaffeekirsche

Kirschhaut	Fruchthaut = Exocarp
Pulpe	Fruchtfleisch = Mesocarp
Mucilage (Zuckerschleim)	
Hornschale (Pergamenthaut)	Pergamenthülle = Endocarp
Silberhaut	Kern = Endosperm
Kaffeebohne	

Mit den ersten Regenfällen zu Beginn der Regenzeit beginnt die Blütezeit der Kaffeepflanze. 7-9 Monate nach der Bestäubung entwickelt sich als oval geformte Steinfrucht die sogenannte Kaffeekirsche. Während des Reifeprozesses wechselt die Kirsche ihre Farbe von grün zu dunkelrot (bestimmte Sorten können auch gelb oder pink im Reifezustand werden). In jeder Kaffeekirsche befinden sich zwei Kaffeebohnen, welche jeweils von einer dünnen, hornartigen Schale, dem Pergamino, umgeben sind. Die rote Haut der Kirsche umschließt und schützt das zuckerhaltige Fruchtfleisch, welches in seiner Konsistenz an eine Süßkirsche erinnert und im richtigen Reifezustand einen süßen, honigartigen und fruchtigen Geschmack hat.

Eine Handvoll Kirschen muss ich bei jedem Besuch einer Plantage verzehren, der Kaffeefarmer wird mir seinen Ernteverlust verzeihen.

