

James Hoffmann



**DER  
KAFFEE  
ATLAS**

**DIE GANZE WELT DES  
SPITZENKAFFEES**

Hallwag

Die Originalausgabe ist 2014 unter dem Titel »The World Atlas of Coffee. From Beans to Brewing – Coffees Explored, Explained and Enjoyed« bei Mitchell Beazley erschienen, einem Imprint der Octopus Publishing Group Ltd., Carmelite House, 50 Victoria Embankment, London EC4Y 0DZ.  
[www.mitchell-beazley.co.uk](http://www.mitchell-beazley.co.uk)

Copyright © Octopus Publishing Group Ltd. 2014  
Text copyright © James Hoffmann 2014

Copyright © 2015 GRÄFE UND UNZER  
VERLAG GmbH  
Grillparzerstr. 12, 81675 München  
HALLWAG ist ein Unternehmen der  
GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München,  
GANSKE VERLAGSGRUPPE.  
[www.hallwag.de](http://www.hallwag.de)

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Verbreitung durch Film, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeglicher Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Projektleitung: Anne-Sophie Zähringer  
Übersetzung: Reinhard Ferstl  
Lektorat: Eva Meyer  
Korrektur: Ulrike Wagner  
Satz: L42 Media Solutions Ltd., Berlin  
Herstellung: Markus Plötz  
Umschlaggestaltung: independent  
Medien-Design, Horst Moser, München  
Druck: 1010 Printing Ltd., China

1. Auflage 2015  
ISBN 978-3-8338-4532-1

Liebe Leserin und lieber Leser,  
wir freuen uns, dass Sie sich für ein HALLWAG-Buch entschieden haben. Mit Ihrem Kauf setzen Sie auf die Qualität, Kompetenz und Aktualität unserer Bücher. Dafür sagen wir Danke! Ihre Meinung ist uns wichtig, daher senden Sie uns bitte Ihre Anregungen, Kritik oder Lob zu unseren Büchern. Haben Sie Fragen oder benötigen Sie weiteren Rat zum Thema? Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!

GRÄFE UND UNZER Verlag  
Leserservice  
Postfach 860313, 81630 München

Wir sind für Sie da!  
Montag-Donnerstag: 8.00 – 18.00 Uhr  
Freitag: 8.00 – 16.00 Uhr  
Tel.: 00800/72373333  
(gebührenfrei in D, A, CH)  
Fax: 00800/50120544  
(gebührenfrei in D, A, CH)

E-Mail: [leserservice@graefe-und-unzer.de](mailto:leserservice@graefe-und-unzer.de)

Entdecken Sie kulinarische Genussmomente  
auf [www.messerspitzen.de](http://www.messerspitzen.de)

GRÄFE  
UND  
UNZER

Ein Unternehmen der  
GANSKE VERLAGSGRUPPE

 Hallwag



# INHALT

7 Einführung

## 10 TEIL 1 VON DER FRUCHT ZUR BOHNE

- 12 Arabica und Robusta
- 15 Der Kaffeebaum
- 21 Die Kaffee Frucht
- 22 Kaffeesorten
- 27 Kaffeeernte
- 31 Aufbereitung
- 42 Der Kaffeehandel

## 48 TEIL 2 VON DER BOHNE IN DIE TASSE

- 50 Das Kaffeerösten
- 60 Kauf und Lagerung  
von Kaffee
- 64 Kaffee verkosten und  
beschreiben
- 68 Kaffee mahlen
- 70 Wasser zum Aufbrühen
- 73 Brüh-Basics
- 94 Espresso
- 116 Kaffee selbst rösten

## 118 TEIL 3 HERKUNFT DES KAFFEEES

### 120 AFRIKA

- 122 Burundi
- 126 Äthiopien
- 132 Kenia
- 138 Malawi
- 142 Ruanda
- 146 Tansania
- 150 Sambia

### 152 ASIEN

- 154 Indien
- 160 Indonesien
- 167 Papua-Neuguinea
- 170 Vietnam
- 174 Jemen

### 178 AMERIKA

- 180 Bolivien
- 182 Brasilien
- 188 Kolumbien
- 194 Costa Rica
- 200 Kuba
- 202 Dominikanische Republik
- 206 Ecuador
- 208 El Salvador
- 217 Guatemala
- 222 USA: Hawaii
- 227 Honduras
- 230 Jamaika
- 232 Mexiko
- 236 Nicaragua
- 238 Panama
- 242 Peru
- 246 Venezuela

248 Glossar

250 Register

256 Bildnachweis und Dank



# KAFFEESORTEN

Die ersten kultivierten Kaffeebäume gab es vermutlich in Äthiopien. Sie gehörten zur Sorte Typica, die noch heute verbreitet ist. Inzwischen gibt es zahlreiche weitere Varianten; manche sind natürliche Mutationen, andere das Ergebnis von Züchtungen. Sie haben zum Teil einen sortentypischen Geschmack, werden zum Teil aber auch vom Terroir, der Art des Anbaus und der Verarbeitung nach der Ernte geprägt.

**N**ur wenige Kaffeetrinker wissen, dass es verschiedene Sorten des Arabica-Baums gibt. Das liegt in erster Linie daran, dass bei einem Großteil des weltweit in den Handel gebrachten Kaffees wie eh und je die Herkunft im Vordergrund steht. Ein bestimmter Posten kann von vielen Plantagen stammen. Gelangt er einmal in den Export, weiß niemand mehr, welche Sorte der Kaffeebauer kultiviert hat – verifizierbar ist nur noch der Teil der Welt, in dem er herangereift ist. Das ändert sich zwar allmählich, doch wissen wir nach wie vor relativ wenig über den Einfluss der Sorte auf den Geschmack des Kaffees in der Tasse. Die nachfolgende Beschreibung der gängigsten Sorten enthält denn auch keine Hinweise auf den Geschmack, sofern sich nicht ganz bestimmte, klar abgrenzbare Charakteristiken ausmachen lassen. Solange es keine Untersuchungen über den Einfluss der Sorte auf die Qualität von Kaffee gibt, sind Behauptungen darüber nur irreführend.

## KAFFEESORTEN

In der Kaffeewelt werden die Begriffe »Arten« und »Sorten« oft wild durcheinander verwendet. Sorten sind genetisch klar abgrenzbare Spielarten bzw. Variationen einer bestimmten Art, von der sie sich durch ein oder mehrere Merkmale unterscheiden. Eine Sorte der Art *Coffea arabica* unterscheidet sich von ebendieser Art durch einen anderen Wuchs, anderes Laub oder andere Früchte. Gelegentlich findet man auch den Begriff »Kultivar« anstelle von »Sorte«. Kaffee, der von einer einzigen Sorte wie zum Beispiel Bourbon stammt, wird als »Sortenkaffee« bezeichnet und ist sortenrein.

## TYPICA

Sie gilt als Ursorte, aus der alle anderen Sorten durch Mutation oder genetische Selektion entstanden sind. Die Niederländer waren die Ersten, die Kaffee aus wirtschaftlichen Gründen über den Globus verbreiteten – und die Sorte, die sie in die Welt hinausbrachten, war Typica. Sie hat meist rote Früchte und erbringt Kaffee von vorzüglicher Qualität, doch ist der Ertrag im Vergleich zu anderen Sorten relativ gering. Typica nimmt bis heute in vielen Anbaugebieten der Welt einen hohen Stellenwert ein und ist unter mehreren Handelsnamen wie Criollo, Sumatra und Arabigo bekannt.

## BOURBON

Dies ist eine natürliche Mutation der Ursorte Typica. Entstanden ist sie auf der Insel Réunion, die damals noch den Namen Bourbon trug. Sie liefert höhere Erträge als Typica und hat nach Ansicht vieler im Spezialitätenkaffeesektor eine ausgeprägte Süße, weshalb sie sehr geschätzt wird. Die Früchte sind gelb, rot und gelegentlich orange. Einst wurde Bourbon häufig kultiviert, dann aber in etlichen Erzeugerländern durch ertragreichere Sorten ersetzt, weil der Markt noch nicht reif war für Kaffee, dessen geringen Ertrag man durch höhere Preise kompensieren musste.

## MUNDO NOVO

Die Naturhybride aus Typica und Bourbon wurde nach dem Ort in Brasilien benannt, an dem man sie in den 1940er-Jahren entdeckte. Sie wird wegen ihres relativ hohen Ertrags, ihrer Stärke und Krankheitsresistenz

kultiviert, zeichnet sich aber auch dadurch aus, dass sie gut mit Höhenlagen zwischen 1000 und 1200 Meter zurechtkommt, die in Brasilien sehr häufig sind.

## CATURRA

Eine 1937 in Brasilien entdeckte Bourbon-Mutation. Sie liefert relativ hohe Erträge, neigt aber dazu, zu stark zu tragen, sodass der Baum mehr Früchte bildet, als er verkraften kann, und daraufhin abstirbt. Durch gute Kultur lässt sich diese Gefahr jedoch vermeiden. Die Sorte ist besonders in Kolumbien und Mittelamerika beliebt, doch auch in Brasilien noch recht verbreitet. Die Kaffeequalität gilt als gut – je höher die Anbaufläche liegt, desto besser wird sie, gleichzeitig sinkt aber der Ertrag. Die Früchte können rot oder gelb sein. Die Sorte bleibt niedrig und wird oft als schwachwüchsig oder mittelstark wachsend bezeichnet. Sie ist beliebt, weil sie sich leicht abernten lässt.

## CATUAI

Eine Hybride aus Caturra und Mundo Novo, in den 1950er- und 1960er-Jahren vom brasilianischen Instituto Agronomico do Campinas gezüchtet. Sie vereint die niedrige Caturra mit Ertrag und Stärke von Mundo Novo. Wie bei Caturra sind die Früchte rot oder gelb.

## MARAGOGYPE

Die leicht zu bestimmende Mutation von Typica wurde in Brasilien entdeckt. Bekannt und begehrt ist die Sorte wegen ihrer ungewöhnlich großen Bohnen. Die reifen Früchte sind meist rot.

## SL-28

Eine teure Sorte, die in den 1930er-Jahren von Scott Laboratories aus einer trockenheitsverträglichen

Bourbon



größer als bei grober Korngröße; zudem fließt Wasser durch feineres Pulver langsamer und ist deshalb länger in Kontakt mit dem gemahlene Kaffee.

- 2 **Kontaktzeit** Hier geht es nicht nur darum, wie schnell Wasser durch den Kaffee hindurchfließt, wichtig ist auch, wie lange man braucht, um das Wasser hinzuzufügen. Wir verlängern die Aufgusszeit, wenn wir das Wasser nur sehr langsam hinzufügen, um die Extraktion zu erhöhen.
- 3 **Kaffeemenge** Je höher die Menge an gemahlene Kaffee, desto länger braucht das Wasser, um ihn zu durchdringen, und desto höher ist die Kontaktzeit.

Um eine gute Aufgussqualität zu erreichen, müssen die drei genannten Variablen so konstant wie möglich bleiben. Wenn beispielsweise jemand die Kaffeemenge versehentlich verringert, könnte er fälschlicherweise annehmen, dass der Kaffee deshalb zu kurz gebrüht wurde, weil der Mahlgrad zu grob war. Wenn wir also nicht genau aufpassen, verlieren wir den Überblick und beginnen schlechten Kaffee aufzugießen.



Beim Brühen von Pour-Over-Kaffee ist es üblich, das Kaffeemehl mit Wasser zu tränken, damit es anschwillt.

#### »BLOOMING«

Es hat sich in der Pour-Over-Szene eingebürgert, zu Beginn des Aufbrühens das Kaffeemehl einmal zu durchfeuchten. Der gemahlene Kaffee beginnt sogleich das Kohlendioxid freizugeben und schwillt dabei an wie ein Teig. Normalerweise wartet man anschließend noch 30 Sekunden, bis man den Rest des Wassers dazugibt.

So verbreitet diese Praxis auch sein mag, wissenschaftlich lässt sie sich nicht groß rechtfertigen. Möglicherweise erleichtert die Freisetzung des Kohlendioxids die Extraktion – einige Untersuchungen deuten zumindest darauf hin. Einen Vorteil aber hat sie mit Sicherheit: Sie bereichert das morgendliche Kaffeeritual um ein angenehmes Element. Denn zuzusehen, wie das Pulver »aufblüht«, hat durchaus seinen Reiz.



Die Stärke von Pour-Over-Kaffee hängt vom Mahlgrad sowie dem Timing und der Geschwindigkeit des Aufgießens ab.

## BRÜHEN MIT POUR-OVER-FILTERN

**Menge:** 60 Gramm pro Liter. Dieses Verhältnis empfehle ich als Ausgangspunkt für alle Pour-Over- und anderen Filterverfahren. Es spricht jedoch nichts dagegen, wenn Sie ein bisschen herumprobieren, bis Sie das für Sie optimale Maß herausgefunden haben.

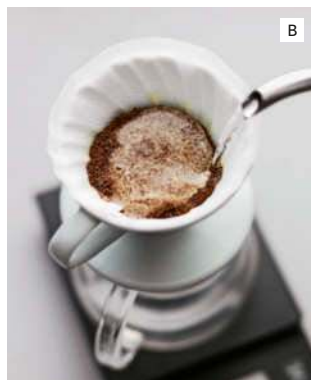


A

**1** Mahlen Sie den Kaffee kurz vor dem Brühen. Davor muss er aber noch abgewogen werden.

**2** Bringen Sie in einem Kessel mineralienarmes Wasser zum Kochen.

**3** In der Zwischenzeit geben Sie den Papierfilter in den Aufsatz und feuchten ihn kurz mit heißem Wasser an. Das beseitigt eventuelle Geschmacksstoffe im Papier und wärmt den Filter für das Brühen auf.



B

**4** Geben Sie das Kaffeemehl in den Papierfilter, stellen Sie den Aufsatz auf die Tasse oder Kanne und wiegen Sie alles (A).

**5** Wenn Sie das Wasser direkt aus dem Kessel in den Filter gießen, warten Sie nach dem Aufkochen 10 Sekunden. Falls Sie das Wasser aber vorher in einen speziellen Aufgusskessel umgießen, tun Sie das gleich nach dem Aufkochen und brühen Sie den Kaffee sofort danach.



C

**6** Gießen Sie in etwa doppelt so viel Wasser auf den Kaffee, wie das Pulver wiegt (Waage im Blick behalten!). Es reicht, wenn der Kaffee gut durchfeuchtet ist. Ich hebe den Filter hoch und schwenke ihn etwas, doch kann man das feuchte Pulver auch vorsichtig mit einem Löffel umrühren. Warten Sie nun 30 Sekunden, bis Sie das

**Mahlgrad:** Ein mittlerer Mahlgrad (siehe Seite 69) eignet sich für 30 Gramm Kaffee auf 500 ml Wasser. Wenn Sie für eine einzige Tasse mahlen, sollten sie den Kaffee etwas feiner mahlen, wenn Sie eine größere Menge aufbrühen, reicht auch ein gröberer Mahlgrad.

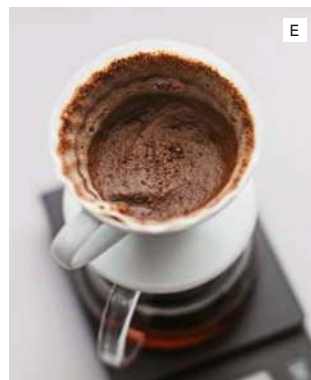


D

restliche Wasser auf den Kaffee gießen (B).

**7** Gießen Sie mit Blick auf die Waage das restliche Wasser auf den Kaffee, um die exakte Menge hinzuzufügen. Gießen Sie direkt auf den Kaffee und nicht auf die Filterwände, da dadurch Wasser am Pulver vorbeigelangt, ohne Kaffee zu extrahieren (C).

**8** Ist das gesamte Wasser im Filter und die Oberfläche der Kaffee-Wasser-Lösung 2–3 Zentimeter unterhalb des Rands, rühren Sie erneut leicht um. Das verhindert, dass Kaffee am Rand kleben bleibt (D).



E

**9** Lassen Sie das Wasser durchlaufen, bis der verbliebene Kaffeesatz trocken aussieht. Seine Oberfläche sollte relativ flach sein (E).

**10** Werfen Sie den Papierfilter mit dem Satz weg, nehmen Sie den Filteraufsatz ab und genießen Sie Ihren Kaffee.

Wenn Sie mit dem Ergebnis nicht zufrieden sind, überlegen Sie sich, was verbessert werden kann. Ich empfehle, zunächst etwas am Mahlgrad zu verändern. Schmeckt der Kaffee bitter, ist er womöglich überextrahiert, sodass man beim nächsten Mal etwas gröber mahlen sollte. Ist er schwach, sauer oder adstringierend, versuchen Sie ihn feiner zu mahlen. Sie werden sehen: Sie bekommen sehr schnell ein Gefühl dafür, welcher Mahlgrad für Ihren Kaffee ideal ist.



# KENIA

Obwohl Nachbar Äthiopien als Wiege des Kaffees gilt, stieg Kenia erst spät in die Produktion ein. Die frühesten Hinweise auf einen Import stammen aus dem Jahr 1893, als französische Missionare Kaffeebäume von der Insel Réunion mitbrachten. Nach Ansicht der meisten Fachleute handelte es sich dabei um die Sorte Bourbon. Die erste Ernte fiel ins Jahr 1896.

**A**nfangs wurde Kaffee unter britischer Kolonialherrschaft angebaut, weshalb die ersten Posten auf dem Londoner Markt feilgeboten wurden. Mit dem Erlass eines Kaffeegesetzes 1933 bekam Kenia eine Kaffeebehörde und verkaufte fortan im eigenen Land. 1934 führte man das noch heute gültige Auktionssystem ein. Schon ein Jahr später wurde ein offizielles Grading-System mit dem Ziel einer Qualitätsverbesserung erarbeitet.

Kurz nach dem Aufstand der Mau Mau in den frühen 1950er-Jahren wurde ein Landwirtschaftsgesetz verabschiedet, um Familienbetriebe zu schaffen, die traditionelle Subsistenzwirtschaft mit gewerblichem Landbau verbanden. Mit diesem nach einem Beamten im Landwirtschaftsministerium Swynnerton Plan benannten Gesetz begann die Verlagerung der Kaffeeerzeugung von britischer in kenianische Hand. Daraufhin ging die Produktion der Kleinbetriebe stark in die Höhe: Die Gesamt-





einnahmen stiegen von 5,2 Millionen britische Pfund im Jahr 1955 auf 14 Millionen im Jahr 1964. 55 Prozent davon wurden durch den Kaffeeanbau erzielt.

1963 erlangte Kenia die Unabhängigkeit. Heute produziert das Land außergewöhnlich hochwertigen Kaffee aus verschiedensten Quellen. Die Forschungs- und Entwicklungsbemühungen im Land gelten als vorbildlich; viele Kaffeebauern sind hoch qualifiziert. Das kenianische Auktions-system sollte eigentlich qualitätsbewusste Erzeuger durch bessere Einnahmen fördern, doch obwohl Käufer hohe Preise für Spitzenkaffees zahlen, verhindert Korruption, dass dieser Mehrwert zu den Bauern kommt.

## GRADING

Kenia hat für seinen gesamten Exportkaffee, ob rückverfolgbar oder nicht, ein Grading-System eingeführt. Wie in vielen anderen Ländern basiert es auf einer Kombination aus Bohnengröße und -qualität. Als Bewertungsfaktor dient die Größe, die man bis zu einem gewissen Grad als Qualitätsindikator sieht. Das trifft zwar oft zu – die AA-Erträge erweisen sich tatsächlich in vielen Fällen als die besten –, doch sind mir in letzter Zeit AB-Posten untergekommen, die mir komplexer und hochwertiger erschienen als viele der AA-Chargen.

**E** – Als Elefantenbohnen werden nur die allergrößten Bohnen deklariert; entsprechend gering sind die Erträge.

**AA** – Unter diese Kategorie fallen Bohnen mit einer Korngröße von 18 (siehe Seite 40), was 7,22 Millimeter Durchmesser entspricht. Sie erzielen die höchsten Preise.

**AB** – Dieses Grading ist eine Kombination aus A (Korngröße 16 bzw. 6,8 Millimeter) und B (Korngröße 15 bzw. 6,2 Millimeter). 30 Prozent der kenianischen Produktion fallen in diese Kategorie.

**PB** – Perlbohnen sind Bohnen aus Kirschen, die statt der üblichen zwei nur einen Samen enthalten haben.

**C** – Ein Grading unterhalb der AB-Kategorie. C-Posten dienen nur selten als Rohstoff für hochwertigen Kaffee.

Kenianerinnen tragen Eimer mit frisch geernteten, reifen Kaffeebohnen zu den Sortier- und Verarbeitungsstationen.



**TT** – Ein noch kleineres Grading. Meist handelt es sich um Bohnen, die aus den AA-, AB- und E-Posten entfernt wurden. Bei der Sortierung nach Dichte werden die leichtesten Bohnen in der Regel als TT eingestuft.

**T** – Dies ist das kleinste Grading. T-Posten setzen sich oft aus Bruch zusammen.

**MH/ML** – Diese Abkürzungen stehen für Mbuni Heavy und Mbuni Light. »Mbuni« bedeutet trockene Aufbereitung. Solche Posten gelten als minderwertig und enthalten oft über- und unreife Bohnen, weshalb sie nur sehr geringe Preise erzielen. Sieben Prozent der Jahresproduktion werden als MH/ML klassifiziert.

## RÜCKVERFOLGBARKEIT

Kaffee wird in Kenia sowohl von großen Plantagen als auch von Kleinbauern angebaut, die ihre Ernte zu den örtlichen Waschstationen bringen. Man kann also bis ins Detail rückverfolgbare Kaffees einzelner Güter



## **DIE GANZE WELT DES SPITZENKAFFEEES**

**Kaffee war nie besser, nie interessanter als heute! Die Auswahl ist größer denn je und immer mehr Kaffee-Afficionados auf der ganzen Welt schätzen Qualität und Geschmack edler Bohnen. Aber was unterscheidet Spitzen- von Allerweltskaffee?**

**Wie Kaffee angebaut, wie er geerntet und geröstet und welches Wasser am besten zum Aufbrühen verwendet wird – das sind nur einige der vielen Faktoren, die den Geschmack des Braunen Goldes beeinflussen.**

**Barista-Weltmeister und Kaffeeröster James Hoffmann geht diesen Faktoren nach und nimmt Sie dabei mit auf eine Reise in die Welt des Spitzenkaffees. Er liefert faszinierende Porträts aller Kaffeeländer und ihrer Erzeugnisse und gibt zahlreiche Praxistipps, wie auch Sie zum Barista werden!**

**DER KAFFEEATLAS – EIN MUSS FÜR ALLE KAFFEELIEBHABER!**