



Mensch andere Präferenzen. Auf die Endqualität hat eine ganze Kette von Faktoren Einfluss: Klima, Höhenlage, Bodenqualität, Anbaumethode und natürlich der Bauer selbst – ob er alle Schritte des Reifeprozesses des Kaffees beachtet, damit die Qualität gut ist. Schließlich spielt die Industrialisierungsmethode eine wichtige Rolle. Beim Robusta-Kaffee ist der gesamte Prozess etwas einfacher als bei Arabica – schon deswegen, weil er nur im Tiefland wächst. All diese Produktionsfaktoren, die letztendlich den Kaffeegenuss prägen, entscheiden über die Rohkaffeequalität und somit über den Rohkaffeepreis.

Arabica

Die Untersorten von Arabica haben nicht alle die gleiche Qualität: als die beste im Genuss könnte Typica gelten, weiter die anderen: Bourbon, Maragogipe, Moca, Caturra, Pache, Mundo Novo und so weiter. Jedoch können andere Faktoren gegenüber der Sorte Überhand gewinnen, wie z. B. Anbauhöhe, Bodenart oder Anbaumethode (ökologisch oder industriell).

Die Bohnen der Sorte Arabica können zwar unterschiedlich groß sein, sie sind aber immer flach und nicht so rundlich wie die der Sorte Robusta. Arabica Typica hat beispielsweise längliche, fast zugespitzte Bohnen, Arabica Bourbon und Caturra haben ovale oder leicht runde. Die Längskerbe der Arabica-Bohne ist immer etwas kurvig, im Gegensatz zu der stets geraden Längskerbe der Robusta-Bohne.

Ein hundertprozentiger Arabica-Kaffee ist noch nicht alles, auch andere Faktoren bestimmen den Geschmack:

Erstens ist die Menge der Inhaltsstoffe Säure und Bitterkeit von Bedeutung. Für die Säure im Kaffee ist die Chlorogensäure verantwortlich: Bei Arabica beträgt sie etwa 6,8% und macht diese Sorte milder als Robusta. Für die Bitterkeit ist zum großen Teil das Koffein verantwortlich, dessen Höchstgehalt bei Arabica etwa 1,8% beträgt. Somit ist diese Sorte weniger bitter als Robusta. Geringere Mengen an Säure und Bitterkeit in Kaffees der Sorte Arabica machen sie im Endeffekt bekömmlicher als Robusta-Kaffees.

Zweitens entscheidet die Anbauhöhe über den Geschmack: Tiefland-Arabicas wachsen und reifen schneller, daher sind sie wenig vollmundig, wenig aromatisch und wässrig im Geschmack – außerdem merkt man die Säure und die Bitterkeit intensiver. Sie sind aber nicht so holzig wie Robustas (die ebenfalls im Tiefland wachsen) und haben einen einfachen runden Geschmack. Trotzdem sind Hochland-Arabicas