



## WAS BEDEUTET EIGENTLICH... "NATURAL"?



In dieser Reihe bringen wir Ihnen in jeder Newsletter-Ausgabe ein Thema aus der Kaffeewelt näher. Sei dies aus dem Bereich der Aufbereitung, vom Rösten oder der Zubereitung.

Nachdem wir uns in der letzten Ausgabe die Aufbereitungsart "[washed](#)" genauer angeschaut haben, geht es heute um die natural-Aufbereitung. Diese wird häufig dann angewandt, wenn Wasser knapp oder teuer ist. Ideal ist es, wenn die Luftfeuchtigkeit relativ tief ist, da ansonsten die Gefahr von Schimmel besteht. Die Aufbereitungsmethode ist kostengünstiger und weniger aufwändig als die Methode washed. Zudem wird weniger Wasser benötigt.

Zuerst lesen die Pflücker die roten (je nach Varietät auch gelben oder pinken), reifen Kirschen vom Kaffeebaum. Für eine hohe Kaffeequalität werden die Kirschen in der Regel von Hand gepflückt. Dies ist aufwändiger als eine maschinelle Ernte, aber in Anbetracht der Qualität lohnt sich der Aufwand auf jeden Fall. Vor dem Trocknen werden die Kirschen grob gereinigt und von Fremdkörpern wie Steinchen, Holzstücken oder Blättern befreit. Teilweise kommen die Kirschen vor dem Trocknen noch in einen Wasserkanal, wo die überreifen und unreifen Kirschen von den reifen Kirschen separiert werden. Leichtere, unreife, aber auch defekte Kirschen mit Hohlräumen schwimmen an der Oberfläche und sind daher leicht abzuschöpfen.

Die Kirschen werden mitsamt dem Fruchtfleisch an der Sonne oder maschinell getrocknet. Bei einer Trocknung durch die Sonne, werden sie am Boden ausgelegt. Nach rund vier bis fünf Tagen an der Sonne sind die Kirschen trocken. Je nach Sonnenscheindauer kann es aber bis zu fünf Wochen dauern. Teilweise wird auch durch Trockenöfen nachgeholfen, gerade dann, wenn der Platz für eine Sontentrocknung knapp ist. Während dem Trocknen werden die Bohnen regelmässig mit einem Rechen gewendet, um Fäulnis zu verhindern. Wenn die Kirsche komplett trocken ist, löst sich diese von den Bohnen. Wenn man die Kirsche nun schüttelt, hört man die Bohnen im Inneren klappern. Das ist ein Zeichen, dass der Wasseranteil der Frucht extrem gesunken ist und ein guter Trocknungsgrad erreicht wurde.

Das getrocknete Fruchtfleisch wird mechanisch von der Bohne abgelöst. Bei jeder Verarbeitungsmethode muss der Kaffee vor dem Verpacken auf einen Feuchtigkeitsgehalt von zehn bis zwölf Prozent trocknen um Schimmelbildung zu vermeiden. Danach wird die Pergamenthaut in einem grossen mechanischen Mörser

abgeschält. Vor dem Export oder der Weiterverarbeitung im Land werden die Bohnen nach Grösse, Qualität und teilweise auch nach Farbe sortiert (Grading).

Ein natural-aufbereiteter Kaffee erkennt man in der Tasse an einem vollen Körper, einer ausgeprägten Süsse und wenig Säure. Typische Merkmale in der Tasse sind Aromen von tropischen Früchten. Die Kaffees sind wegen ihrer Komplexität sehr beliebt und erleben gerade einen starken Trend.

Möchten Sie einen natural-aufbereiteten Kaffee probieren? Dann empfehlen wir Ihnen den [Kochere](#) aus Äthiopien.



### WAS BEDEUTET EIGENTLICH... ?

In dieser Serie tauchen wir gemeinsam in die vielseitige Welt des Kaffees ein. Wir betrachten verschiedene Aufbereitungsarten in den Ursprungsländern, unterschiedliche Varietäten, Zubereitungsarten von geröstetem Kaffee, und vieles mehr.

Möchten Sie ein bestimmtes Verfahren, eine bestimmte Varietät oder einfach einen bestimmten Begriff genauer erklärt haben? Schreiben Sie uns, wir freuen uns über Ihre Inputs.

[WWW.RAST.CH/KAFFEEGESCHICHTEN](http://WWW.RAST.CH/KAFFEEGESCHICHTEN)