

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 41 (1968)

Heft: 12

Artikel: Lebensweg einer Kaffeebohne

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-517957>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Betrachtet man den Ausstattungsgrad der Haushaltungen mit Gefriergeräten, so stellt man fest, dass auch hier die Länder, die im Pro-Kopf-Verbrauch führend sind, im Vergleich zu den Ländern mit geringerem Tiefkühlkostkonsum führen. An der Spitze liegen Schweden und Norwegen, gefolgt von Dänemark und der Schweiz, wogegen die geringe Zahl der Haushalte in England und Finnland, die ein Gefriergerät aufweisen, erstaunt. In Finnland hängt dies sicher mit den klimatischen Bedingungen zusammen, während in England die Aufstellung von Kühlschränken mit echten Tiefkühlabteilen sehr gebräuchlich ist.

Erfreulich ist das immer abwechslungsreichere Angebot an Tiefkühlprodukten, wobei der Konsum der einzelnen Produkte sich von Land zu Land unterscheidet, je nach Essgewohnheiten. Doch werden sich diese, mit steigendem Angebot, selbstverständlich im Laufe der Zeit aneinander angleichen.

Als kleines pikantes Beispiel für die verschiedenartigsten Bedürfnisse: In Finnland stellen einige Hotels ihren Gästen tiefgefrorene Birkenruten für die Sauna zur Verfügung, damit man sich auch in der Weihnachtszeit mit einer frischen Birkenrute schlagen kann.

Schweizerisches Tiefkühl-Institut

Lebensweg einer Kaffeebohne

Der «Vater» der Kaffeebohne ist der Kaffeebaum. Er gehört zur Pflanzenfamilie der Rubiaceen (Labkrautgewächse) und ist in fast allen tropischen Ländern zu Hause. Er kann 20 bis 50 Jahre alt werden, wenn die Klimaverhältnisse günstig sind und wird bis zu 15 m hoch. In den Plantagen hält man ihn aber durch Beschneiden auf einer Höhe von 2,5 bis 3 m; das dadurch entstehende buschartige Wachstum fördert die Fruchtbildung und erleichtert das Pflücken der Kaffeefrüchte.

Die weisse, nach Jasmin duftende Blüte lebt nur wenige Stunden, die Blütezeit des ganzen Baumes beträgt 2 bis 3 Tage. Wenn die Blüte abgefallen ist, setzt die 7 bis 9 Monate dauernde Fruchtbildung ein.

Kaffeefrüchte kann man mit Kirschen vergleichen. Zuerst sind sie grün, werden aber mit zunehmender Reife kräftig rot. Kaffeebohnen = Kirschkerne. Die Kaffeeseamen (Bohnen) liegen wie Halbkugeln mit den Flachseiten zueinander im Fruchtfleisch = *Flachbohnen*. Meistens sind die Kaffeebohnen paarig, es kann aber auch vorkommen, dass sich ein Same entwickelt, der dann Kugelform annimmt = *Perlbohne*.

Bei der Ernte werden die Kaffeekirschen von den Zweigen abgestreift. Die reifen Früchte werden von Hand oder mit einem kammähnlichen Hilfsinstrument vom Baum geholt; dann folgt die «Aufbereitung», eine Folge verschiedener Arbeitsgänge, unter denen das Entfernen des Fruchtfleisches und der Fruchthülle die wichtigsten sind. In gewissen Plantagen stehen elektronische Anlagen mit Photozellen, welche die Kaffeebohnen unter die Lupe nehmen: sie sondern mit «automatischer Sicherheit» die hellbraunen, schwarzen oder scheckigen Fehlbohnen aus, so dass nur erstklassige Bohnen übrigbleiben!

Jetzt ist die Kaffeebohne bereit über Länder und Meere verschickt zu werden. Am Bestimmungsort angekommen, gelangen die Bohnen in die Rösterei. Bei diesem Vorgang bilden sich die im Rohkaffee schlummernden differenzierten Geschmacks- und Aromastoffe, was das Rösten zur eigentlichen Kunst stempelt! Die Röstdauer beträgt je nach Methode lediglich Minuten bis gegen eine Viertelstunde. Entscheidend ist dann aber auch die anschliessende Kühlung, denn der Kaffee, der aus der Rösttrommel kommt, hat noch eine Temperatur von ca. 200 Grad!

Nun werden verschiedene Kaffeearten miteinander gemischt (in der Schweiz wird zwar das Kaffeemischen in der Regel vor dem Rösten vorgenommen). Zweck der Mischung — dem bestgehüteten Geheimnis einer Kaffeerösterei — ist das Erreichen von ganz speziellen, differenzierten Aromas und Qualitäten!

Als letztes bleibt nun noch das Verpacken übrig, damit der Kaffee — endlich — seinen Weg zum Kaffeegeniesser antreten kann!