Arbeitsauftrag:

1. Finden Sie mithilfe des Atlasses typische Länder für den Kaffeeanbau.
2. Erklären Sie die verschiedenen Geschmäcker der Kaffeesorten in den verschiedenen Ländern.

10 Minuten

Die beiden wichtigsten Arten des Kaffeegewächses heißen Coffea arabica und Coffea canephora, auch Robusta genannt. Der Marktanteil von Arabica-Kaffee beträgt 60 %, von Robusta ca. 40 %.

	Arabica	**Robusta**
Jahresdurchschnittstemperatur	18 – 25 °C (T_{min} > 0 °C)	18 – 25 °C (T_{min} > 0 °C)
Jahresniederschlagswerte	1.000 – 2.000 mm	1.000 – 2.000 mm
Luftfeuchtigkeit	hoch	hoch
Höhenlage	400 – 2.100 m ü. NN	400 – 2.100 m ü. NN

nach: Deutscher Kaffeeverband e.V. (www.kaffeeverband.de)

➔ Folgende Länder können Kaffee produzieren:

_____

_____

Arabica-Bohnen sind in der Form etwas ovaler und enthalten mehr Fett, was zu ihrem besseren Geschmack beiträgt. Die Robusta-Bohnen sind rundlicher und haben doppelt so viel Koffein wie die Arabicas.

Für die handelsüblichen Röstkaffees verwendet man meist eine Mischung aus beiden Arten.
Woher aber stammt die Vielzahl unterschiedlicher Kaffeesorten, die in Spezialitätengeschäften angeboten werden, wenn doch nur zwei Arten eine Rolle spielen? Tatsächlich haben Robusta und Arabica unzählige Unterarten, die Sorten. Praktisch jede Anbauregion züchtet eine für sie typische Kaffeesorte.

Abbildung einfügen
Vergleich der Inhaltsstoffe von
Arabica- und Robusta-Kaffeebohnen

➔ Gründe für die unterschiedlichen Geschmäcker der Kaffeesorten in den verschiedenen Ländern:

_____

_____

_____

_____

Quelle: www.fairtrade-deutschland.de/fileadmin/user_upload/materialien/download/unterrichtseinheit_kaffee.pdf (abgerufen am 03.11.2014) / www1.wdr.de/fernsehen/wissen/quarks/index.html