



Rösten

Das Rösten ist einer der letzten Veredelungsprozesse und erfordert große Sorgfalt und genaue Kontrolle. Die relativ kleinen, grünen Bohnen werden bei variierenden Temperaturen (nach speziell entwickelten Röstkurven) geröstet. Dabei finden vier wesentliche Veränderungen mit den Bohnen statt: Die Farbe ändert sich

von grün zu braun und das Volumen der Bohnen nimmt um etwa 30% zu. Zudem entwickeln sich sowohl das Aroma als auch der spezifischer Geruch. Letztendlich fangen die Zellen der Kaffeebohnen an CO₂ freizusetzen. Aus letzterem Grund wird der Kaffee dann in spezielle Verpackungen abgefüllt.

Während des Röstverfahrens entwickelt der Kaffee seinen besonderen Geschmack und sein Aroma. Somit steigt während dieses Schrittes in der Produktionskette wesentlich der Wert des Endprodukts Kaffee. Gerösteter Kaffee ist jedoch nicht sehr lang haltbar (nur etwa 3-4 Monate) und verliert schnell an Qualität. Der Transport z.B. nach Europa per Schiff würde dafür zu viel Zeit in Anspruch nehmen. Aus diesem Grund werden die Kaffeebohnen vornehmlich ungeröstet exportiert und erst in den Konsumländern geröstet.

*Quelle: Akuété/Höhne (2012): Wirtschaftliche Risiken und handlungsorientierte Entwicklungsmöglichkeiten kolumbianischer Kaffeebauern in der Zona Cafetera
Foto: ro18ger, pixelio.de*





RÖSTEN