

Auf der Plantage

Kaffee wird nur in Ländern rund um den Äquator im sogenannten Kaffeegürtel angebaut.

Die kräftigschmeckende Robusta-Sorte wächst in tieferen Lagen bis zu 900 m, wogegen der hochwertige Arabica-Kaffee bis zu einer Höhe von 2100 m geerntet werden kann.

Arabica-Bohnen machen 61 Prozent der Welternte aus. Die Bohnen sind hochwertiger im Geschmack und haben nur ein Viertel des Koffein-Gehaltes der Robusta-Bohnen.

7 bis 11 Monate brauchen die Kirschen bis sie reif sind. Für den besten Kaffee werden die roten Kirschen einzeln von Hand gepflückt. 2,5 kg Kaffeekirschen müssen für 500 g Kaffeebohnen geerntet werden.

Weltweite Produktion von Rohkaffee der exportierenden Länder im Jahr 2010

