



WAS BEDEUTET EIGENTLICH... "KOFFEINFREI"?



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.

In dieser Ausgabe geht es um koffeinfreien Kaffee. Viele Kaffeeliebhaber vertragen Koffein nicht so gut, oder können nach dem Konsum davon schlecht einschlafen. Dennoch möchten sie nicht auf den Kaffeegenuss verzichten. Da bietet sich entkoffeinierter Kaffee natürlich an. Je nach verwendetem Rohkaffee, kann auch entkoffeinierter Kaffee, entgegen des eher bescheidenen Rufes, sehr hochwertig sein.

Es gibt verschiedene Verfahren, um das Koffein zu entziehen. Eines haben aber alle gemeinsam: Sie kommen immer beim rohen Kaffee zum Einsatz. Erst danach wird der Kaffee wie herkömmlicher Kaffee geröstet. Arabica-Bohnen eignen sich besser, da sie von Natur aus bereits über weniger Koffein verfügen als Robusta.

Heute wendet man vor allem drei Verfahren häufig an.

Eines davon ist der Schweizer-Wasser-Prozess. Dabei legt man die Kaffeebohnen in Wasser ein bis die Bestandteile der Bohne ins Wasser übergehen. Ein Aktivkohlefilter filtert anschliessend aus diesem Wasser das Koffein heraus. Das Wasser enthält nun also nur noch die übrigen Bestandteile aus der Kaffeebohne und kein Koffein mehr - das Wasser ist nun bis auf das Koffein gesättigt. Legt man nun neue Kaffeebohnen in dieses gesättigte Wasser ein, so kann die Kaffeebohne nur noch Koffein an dieses Wasser abgeben. Dieser Vorgang wiederholt sich solange, bis der gewünschte Koffeingehalt erreicht ist.

Der maximal erlaubte Koffeingehalt liegt in der Schweiz und der EU bei 0.1%. Vorteil der Methode ist, dass keine Chemie verwendet wird und nur mit Wasser gearbeitet wird. Nachteil hingegen ist, dass die Methode sehr aufwändig ist. Zudem müssen die Kaffeebohnen, die es braucht, um das Wasser zu sättigen, anschliessend entsorgt werden.

Das Koffein lässt sich auch mithilfe eines Lösungsmittels entziehen. Häufig kommt dafür Ethylacetat zum Einsatz. Das aus Rohrzucker gewonnene Mittel wird als natürliches Mittel bezeichnet.

Ein weiteres gängiges Lösungsmittel ist Dichlormethan. Dieses ist jedoch gesundheitlich umstritten.

Die Behandlung mit einem Lösungsmittel dauert mindestens 10 Stunden.

RAST KAFFEE setzt für seine beiden koffeinfreien Kaffees auf das Kohlendioxid-Verfahren.

Kohlendioxid ist ein elementarer Bestandteil unserer natürlichen Umwelt, es wird auch als Kohlensäure bezeichnet. Unter bestimmten Temperatur- und Druckbestimmungen ist es zudem ein ideales Extraktionsmittel für Koffein. Somit lässt sich der Kaffee mit einem natürlichen, nicht chemisch-synthetischen Mittel entkoffeinieren. Dabei kommt Co₂ (flüssiger Zustand) zum Einsatz.

Die Kaffeebohnen werden zu Beginn in Wasser eingelegt damit diese einen höheren Feuchtegehalt erreichen. Danach setzt man die Bohnen in einem Extraktionsbehälter unter hohem Druck. Durch zirkulierendes, flüssiges Kohlendioxid entzieht man nun das Koffein. Das Co₂ belädt sich immer wieder neu mit Koffein, welches dem Co₂ anschliessend durch einen Abscheider wieder entzogen wird bevor das Co₂ erneut durch den Extraktionsbehälter und durch den Kaffee gepumpt wird. Die Inhaltsstoffe, die für Geschmack und Aroma des Kaffees zuständig sind, bleiben bei dieser Variante weitgehendst erhalten. Mit Co₂ und Wasser werden nur natürliche Stoffe zur Extraktion verwendet. Das Co₂ lässt sich nach der Anwendung wieder aufbereiten und wiederverwenden.

Den Ursprung fand entkoffeinierter Kaffee übrigens bereits vor über 100 Jahren. Im Jahr 1903 hat der Bremer Ludwig Roselius die erste Methode erfunden, um Koffein aus der Kaffeebohne zu entziehen. Der Grund für seine Erfindung war jedoch eher traurig: Sein Vater verstarb und Ludwig war überzeugt, dass Koffein eine Mitschuld daran trug. Bei seiner Methode legte der Gründer der Marke "HAG Kaffee" die Kaffeebohnen zuerst in Salzwasser ein zum Quellen und entzog ihnen anschliessend mit dem Lösungsmittel Benzol das Koffein. Diese Methode wird heute jedoch nicht mehr angewandt, da Benzol heute als krebserregend gilt.

Nebst den beschriebenen Methoden, um das Koffein aus der Kaffeebohne zu entziehen, gibt es eine ganz andere Alternative. Und zwar Pflanzen, die koffeinfreien Kaffee hervorbringen. 2004 haben Wissenschaftler solche Pflanzen entdeckt.

Seither forschen sie daran, diese durch Kreuzung, zu Pflanzen mit einem rentablen Ertrag zu züchten. Das Ergebnis ist aber bisher noch nicht zufriedenstellend.



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI

WAS BEDEUTET EIGENTLICH... "KOFFEINFREI"?



Lust bekommen auf eine Dosis Kaffeegenuss ohne Koffein?
Dann probieren Sie doch unseren entkoffeinierten [Dornröschen](#) oder den den Fairtrade zertifizierten [Koffeinfrei MH](#).



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