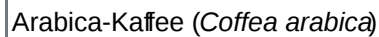


Inhaltsverzeichnis

Erscheinungsbild und Blatt
Blütenstand und Blüte
Frucht und Samen
Chromosomenzahl

Weblinks



Beschreibung

Coffea arabica wächst als Strauch oder Baum und erreicht maximale Wuchshöhen von knapp 5 Meter. Die gegenständig an den Zweigen angeordneten Laubblätter sind etwa 1 cm lang gestielt. Die dunkelgrüne, glänzende Blattspreite ist mit einer Länge von meist 5 bis 20 cm länglich-elliptisch oder verkehrt-lanzettlich-länglich mit zugespitztem bis spitzem oberen Ende und spitzzulaufender Spreitenbasis. Die auf beiden Blattseiten erhabene Mittelrippe besitzt beidseitig 7 bis 13 Seitennerven.^[1]

In den Blattachseln stehen einige kurze, zymöse Blütenstände, die jeweils etwa drei Blüten enthalten. Das Tragblatt ist bei einer Länge von etwa 3 mm deltoid. Der Blütenstiel ist etwa 4 mm lang. Die duftenden Blüten sind zwittrig und meist fünfzählig. Die fast immer fünf weißen Kronblätter sind 7 bis 10 mm lang. Die Staubbeutel sind 7 bis 8 mm lang.^[1]

Art: Arabica-Kaffee

L.

Frucht und Samen

Die sogenannte „Kaffeeekirsche“ ist eine ellipsoide oder längliche, in reifem Zustand rote Steinfrucht, die ein- bis fünfkammerig, jedoch überwiegend zwei- bis dreikammerig ist. Deren Samen sind die sogenannten Kaffeebohnen.^[1] In einer Frucht befinden sich meist zwei Samen, die an ihrer flachen Seite einen geschwungenen Spalt besitzen.

Chromosomenzahl

Die Chromosomenzahl beträgt $2n = 22$ oder 44 .^[2]

Anbau

Die Hauptanbaugebiete von Arabica-Kaffee liegen zwischen dem 23. Grad nördlicher und 25. Grad südlicher Breite des Äquators.

Arabica wird vorwiegend im Hochland angebaut, idealerweise über 1.000 Höhenmeter. Dadurch wachsen die Kaffeebohnen langsamer als beim Robusta-Kaffee. Die typische Reifezeit liegt bei ca. 9-1 Monaten.

Verbreitung und Ökologie

Coffea arabica entstammt ursprünglich dem südwestlichen Äthiopien.^[3] und entstand vor 10–15.000 Jahren als Hybride aus *Coffea eugenioides* und *Coffea canephora*. Aufgrund von Umweltveränderungen befürchten Wissenschaftler, dass der Bestand an Wildpflanzen in Äthiopien bis zum Jahr 2080 um 85 Prozent zurückgehen könnte. Viele Kultursorten werden heute in zahlreichen tropischen und subtropischen Ländern angebaut. Bei Anbau in geringer Höhe und unter hohen Temperaturen ist die Pflanze jedoch sehr anfällig gegen Kaffeerost.^[4]

Die Pflanze lebt in Symbiose mit Arbuskulären Mykorrhizapilzen.^[5]

Legende

Es wird berichtet, ein Hirte im Königreich Kaffa habe beobachtet, wie eine Ziege, sobald sie Blätter und Samen eines immergrünen Strauches gefressen hatte, von Unruhe und Schlaflosigkeit befallen wurde. Dies habe er Mönchen erzählt, welche sich seither dieser Pflanze bedienten, um die Vigilien verlängern zu können.^[3]

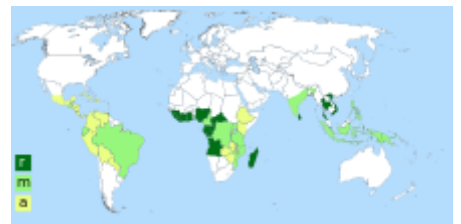
Geschichte

Vermutlich ist der Gebrauch der Pflanze als Genussmittel älter als das äthiopische Christentum. Zunächst wurde Tee aus den Blättern der Pflanze zubereitet, wie er in Teilen des südlichen Äthiopiens noch heute beliebt ist. Ungeröstete Kaffeebohnen sind sauer und wenig aromatisch, weshalb sie zuerst außer Acht gelassen wurden. Vermutlich im Jemen wurde wesentlich später das Rösten und Zermahlen der Bohnen als Getränkegrundlage entdeckt. Zuerst bei den Ägyptern, später den Türken wurde das Trinken des früher „Arabischer Kaffee“ genannten anregenden Getränkes zur Gewohnheit und Teil der Kultur. Da holländische Seefahrer Ende des 17. Jahrhunderts die Kaffeebohne in das heutige Indonesien brachten, wird Arabica-Kaffee auch Javakaffee genannt, obwohl unter der Bezeichnung „Kaffee aus Java“ teilweise edelste Sorten hundertprozentigen Robusta-Kaffees gehandelt werden.

Verwendung



Kaffeeepflanze mit den Steinfrüchten „Kaffeeekirsche“ unterschiedlicher Reifestadien



Kaffeeanbaugebiete der Welt:
gelblich (a) sind Länder
überwiegender, hellgrün (m)
teilweiser Produktion von Arabica,
dunkelgrün jene überwiegender
Produktion von Robusta

Kaffee ist eines der weltweit am meisten verbreiteten Getränke. Arabica gilt als die edelste Bohne und fast alle Spitzenkaffees bestehen aus reinem Arabica. Allerdings sind nur etwa 5 % der produzierten Bohnen hochwertig. So ist 100 % Arabica kein Garant für Qualität und man findet im Supermarkt auch als reinen Arabica beworbenen billigen Kaffee.^[6] Aufgrund des höheren Preises wird Arabica im Anbau bevorzugt und heute für Exportzwecke in den meisten tropischen Ländern in kleinen Plantagen angebaut. Im Gegensatz zur hitzebeständigeren und schneller wachsenden Pflanzenart Robusta-Kaffee zeichnet sich die Bohne des Arabica durch edleren Geschmack und deutlich geringeren Koffeingehalt aus. Hauptabnehmer sind die Länder gemäßigter Zonen. Kaffee ist weltweit ein Haupthandelsgut und bildet in manchen Erzeugerländern die Grundlage einheimischer Wirtschaft.



Geröstete Arabica-Bohnen

Brasilianische Biologen haben von Natur aus schwach koffeinhaltige äthiopische Kaffeepflanzen gefunden. Während die herkömmliche *Coffea arabica* 12 Milligramm Koffein pro Gramm Trockengewicht enthält, weist die koffeinarmer lediglich 0,82 Milligramm auf. Durch Verwendung dieser Pflanzenauslesen wäre das industrieeübliche Entkoffeinierungsverfahren vermeidbar.^[7]

Medizinische Verwendung findet die Kaffeekehl unter anderem bei Durchfallerkrankungen. Kaffeekehl entsteht, indem die Bohnen fast bis zur vollständigen Verkohlung weitergeröstet werden.

Systematik

Die Erstveröffentlichung von *Coffea arabica* erfolgte 1753 durch Carl von Linné in *Species Plantarum*, 1, S. 172.^[8] *Coffea arabica* gehört zur Untergattung *Coffea* in der Gattung *Coffea*.^[9]




Kaffee-Arabica-Plantage in São João del-Rei, Minas Gerais, Brasilien

Einzelnachweise

1. *Coffea arabica*. (http://www.hear.org/pier/species/coffee_arabica.htm) In: *PIER = Pacific Island Ecosystems at Risk* Abgerufen am 26. Oktober 2011(englisch).
2. *Coffea arabica* (<http://www.tropicos.org/Name/27900016?projectid=9>) bei Tropicos.org. In: *IPCN Chromosome Reports*. (<http://www.tropicos.org/projectwebportal.aspx?pagename=Home&projectid=9>) Missouri Botanical Garden, St. Louis
3. Till Stellmacher, *Governing the Ethiopian Coffee Forests - A Local Level Institutional Analysis in Kaffa and Bale Mountains*, Dissertation Universität Bonn 2007 (Online-Version (PDF; 3,7 MB) (<http://hss.ulb.uni-bonn.de/2007/1104/1104.pdf>)), S. 82
4. Julian Siddle, Mbeke Venema: Saving coffee from extinction (<http://www.bbc.com/news/magazine-32736366>), BBC World Service, 24. Mai 2015
5. E. Sieverding, J. Friedrichsen, W. Suden (1991) Vesicular-arbuscular mycorrhiza management in tropical agrosystems Sonderpublikation der GTZ (Germany).
6. *Was ist der Unterschied zwischen Arabica- und Robusta-Kaffee?* (<http://www.coffeeness.de/barista-blog/was-ist-der-unterschied-zwischen-arabica-und-robusta-kaffee/>) Abgerufen am 9. April 2015.
7. Maria B. Silvarolla, Paulo Mazzafera & Luiz C. Fazuoli: *A naturally decaffeinated arabica coffee* In: *Nature*, Volume 429, Juni 2004, S. 826. doi:10.1038/429826a (<https://doi.org/10.1038/429826a>)
8. Eintrag bei *tropicos.org* (<http://www.tropicos.org/Name/27900016>)
9. *Coffea arabica*. (<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxonomydetail.aspx?3001411>) In: *GRIN = Taxonomy for Plants*. Abgerufen am 26. Oktober 2011(englisch).

Weblinks

 **Commons: Arabica-Kaffee (*Coffea arabica*)** – Sammlung von Bildern, Videos und Audiodateien

- Der Kaffeestrauch *Coffea arabica*
- Wildstämme langfristig vom Aussterben bedroht

Abgerufen von <https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Arabica-Kaffee&oldid=178631393>

Diese Seite wurde zuletzt am 25. Juni 2018 um 21:53 Uhr bearbeitet.

Der Text ist unter der Lizenz „Creative Commons Attribution/Share Alike“ verfügbar; Informationen zu den Urhebern und zum Lizenzstatus eingebundener Mediendateien (etwa Bilder oder Videos) können im Regelfall durch Anklicken dieser abgerufen werden. Möglicherweise unterliegen die Inhalte jeweils zusätzlichen Bedingungen. Durch die Nutzung dieser Website erklären Sie sich mit den [Nutzungsbedingungen](#) und der [Datenschutzrichtlinie](#) einverstanden. Wikipedia® ist eine eingetragene Marke der Wikimedia Foundation Inc.