

Kaffee aus der Europäischen Union: eine neue Rarität auf dem Kaffeemarkt

Karlheinz Rieser - Photos: Jan Brück, Karlheinz Rieser

Kaffee aus der Europäischen Union - gibt es nicht, war unsere erste Reaktion. Dann war klar, dass die Europäische Union und unsere Währungsunion nicht auf den Kontinent Europa beschränkt ist, sondern formal auch die französischen Überseedepartements dazugehören. Und damit ist Kaffee aus der Ile de la Reunion Kaffee aus der EU.

Das würde ja ausreichen, um aus diesem Produkt eine Rarität vergleichbar dem Jamaica Blue Mountain zu machen, aber dieser Kaffee hat seine eigene Historie, die bis vor etwa einem Jahrzehnt in Vergessenheit geriet. Dann haben sich japanische Kaffeekenner für den Lieblingskaffee Ludwig XV interessiert. Mit Erfolg haben 54 Pflanzler im Jahre 2003 in Trois Bassin ( $21^{\circ}6'18,8''S$  /  $55^{\circ}17'42,0''O$ ) den Anbau wiederbelebt. Der Erfolg war ein Ertrag von 2.000 kg im Jahre 2008<sup>1</sup>. Wobei nur etwa 20 bis 30 % der Ernte die Qualität eines „Grand Cru“ erreichen. Am 26. August 2011 hat uns Air France endlich ein kleines Paket dieses seltenen Kaffees nach Berlin gebracht. Es handelt sich noch um Kaffee aus der Ernte 2010/2011, da die neue Ernte gerade begonnen hat (Erntezeitraum: Ende Juni bis Ende Jan.).



<sup>1</sup> <http://www.linfor.re/Le-Bourbon-Pointu-un-cafe-de-legende> am 27. Aug 2011

Die Frage ist nun, wie konnte dieser Kaffee in Vergessenheit geraten. Dies ist tatsächlich erstaunlich, wenn man sich erinnert, dass der Name der Insel früher „Bourbon“ lautete und diese ihren Namen nicht nur auf Vanille sondern auch auf eine geschätzte Arabica Varietät übertrug. Zwei Ursachen werden für den Niedergang des Kaffeeanbaus verantwortlich gemacht. Einerseits wurde im Jahre 1767 das Monopol gestrichen, das der Insel erlaubte alleine Kaffee in das französische Königreich zu liefern. Zwischenzeitlich gab es eine florierende Kaffeewirtschaft auch auf den französischen Antillen. Die Produktion und der Transport nach Frankreich war von dort erheblich günstiger. So lieferte Bourbon im Jahre 1786 nur noch 600 t Kaffee nach Frankreich, im Vergleich zu etwa 30.000 t, die aus der Karibik kamen. Und zu allem Unglück zerstörten im Jahre 1806 zwei Wirbelstürme die Plantagen, den Rest erledigte eine Dürre im folgenden Jahr. Zwar erholte sich der Kaffeeanbau, bis er nahezu endgültig durch gestiegenen Zuckerbedarf überrollt wurde. Gegen Ende der 1. Hälfte des 19. Jahrhunderts wurden dann die Kaffeebäume und Edelhölzer herausgerissen und durch Zuckerrohr ersetzt. Erst 150 Jahre später hat man sich des Kaffees aus Bourbon (jetzt Ile de La Reunion) wieder besonnen<sup>2</sup>.



Diese Geschichte allein wäre schon Stoff genug um dem Kaffee aus La Reunion Kultcharakter zu verleihen, aber dieses Produkt birgt noch eine bisher bei Kaffee weitgehend unbekannte Eigenschaft. Es handelt sich um eine spezielle Varietät des *Coffea Arabica*. Erst im Jahre 1711 entdeckte Hardancourt in den Wäldern über St. Paul eine spezielle Mutation der Arabica Varietät Bourbon, die heute *Coffea Arabica* var. Laurina oder auch Bourbon Pointu genannt wird<sup>3</sup>. Der Hauptunterschied dieser Varietät im Vergleich zu ihren Schwestern (Typica, Mokka, Bourbon, Caturra, Maragogype usw.) liegt im Coffeingehalt. Bourbon Pointu enthält nur etwa 0,6 % Coffein, im Gegensatz zu sonst „üblichen“ im Durchschnitt 1,3 % bei *Coffea Arabica* Varietäten<sup>4</sup>.

<sup>2</sup> <http://www.cafe-reunion.com/Les-causes-du-declin-de-la> am 27. Aug 2011

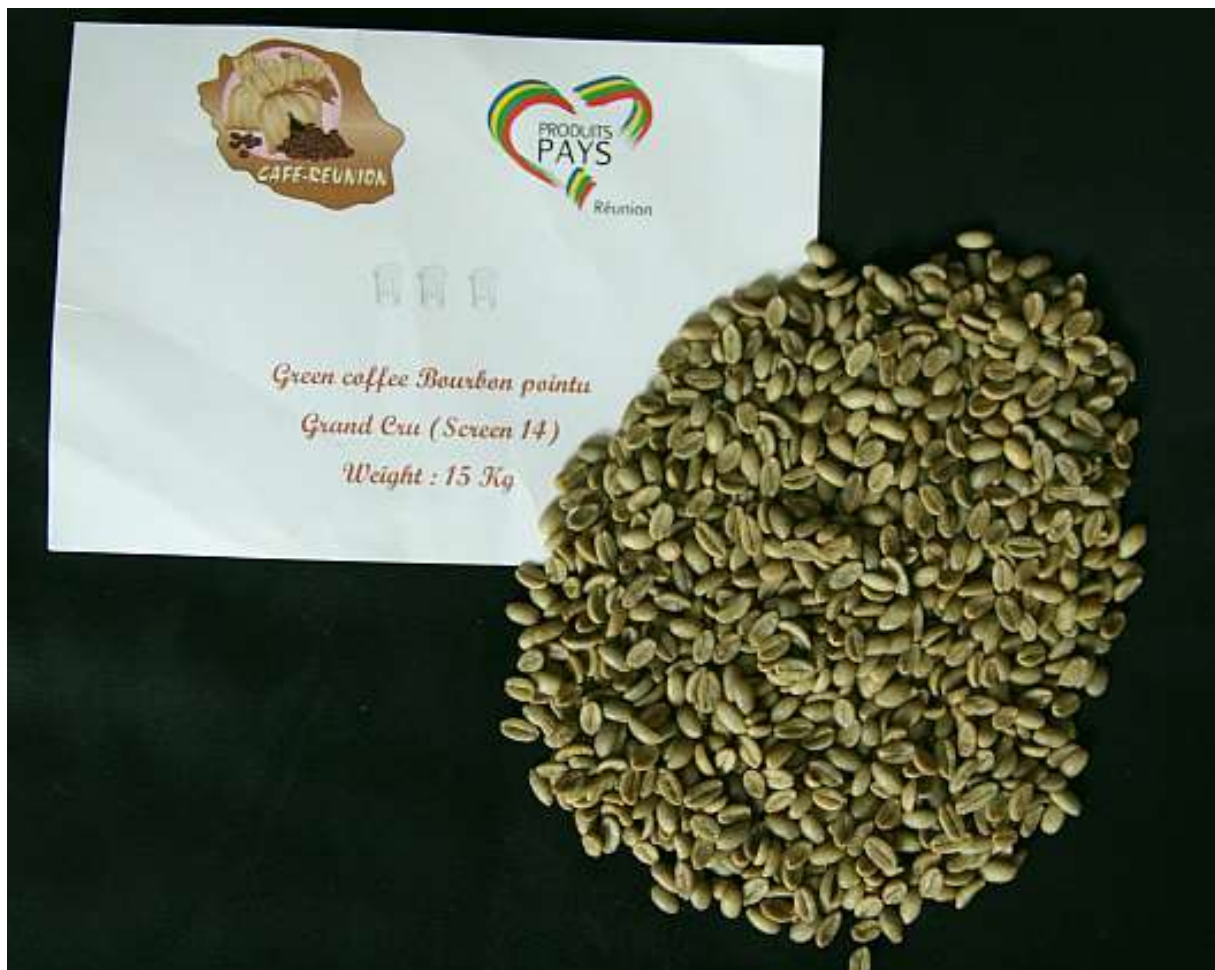
<sup>3</sup> <http://www.cafe-reunion.com/Le-cafeier-a-l-ile-Bourbon> am 27. Aug 2011

<sup>4</sup> Bourbon pointu "Grand cru" coffee producers, St. Pierre, o.J., S. 5

Die Klimabedingungen sind für das Wachstum des Bourbon Pointu eher moderat, auf Ile de La Reunion wachsen die hochwertigsten Kaffees „Grand Cru“ in Höhen von 800 bis 1.000 m. Die Niederschlagsmenge liegt zwischen 750 und 1.750 mm p.a., wobei der Kaffee eine Trockenzeit von drei aufeinanderfolgenden Monaten benötigt mit Niederschlagsmengen von jeweils unter 25 mm. Die jährliche Sonneneinstrahlung muss bei 16.000 bis 21.000 MJ liegen, zum Vergleich in Deutschland durchschnittlich 4.350 MJ jährlich. Aber neben diesen Klimabedingungen ist natürlich der Boden von herausragender Bedeutung. Wie häufig erleben wir, dass Vulkanboden (dunkler Boden aus Vulkanasche teilweise mit schwarzer mullartiger Bedeckung) oder auch entsprechend verwitterte Böden optimal für den Anbau von Kaffee sind. Auch auf Ile de La Reunion finden wir diese Böden, die Grundlage für den Grand Cru sind.

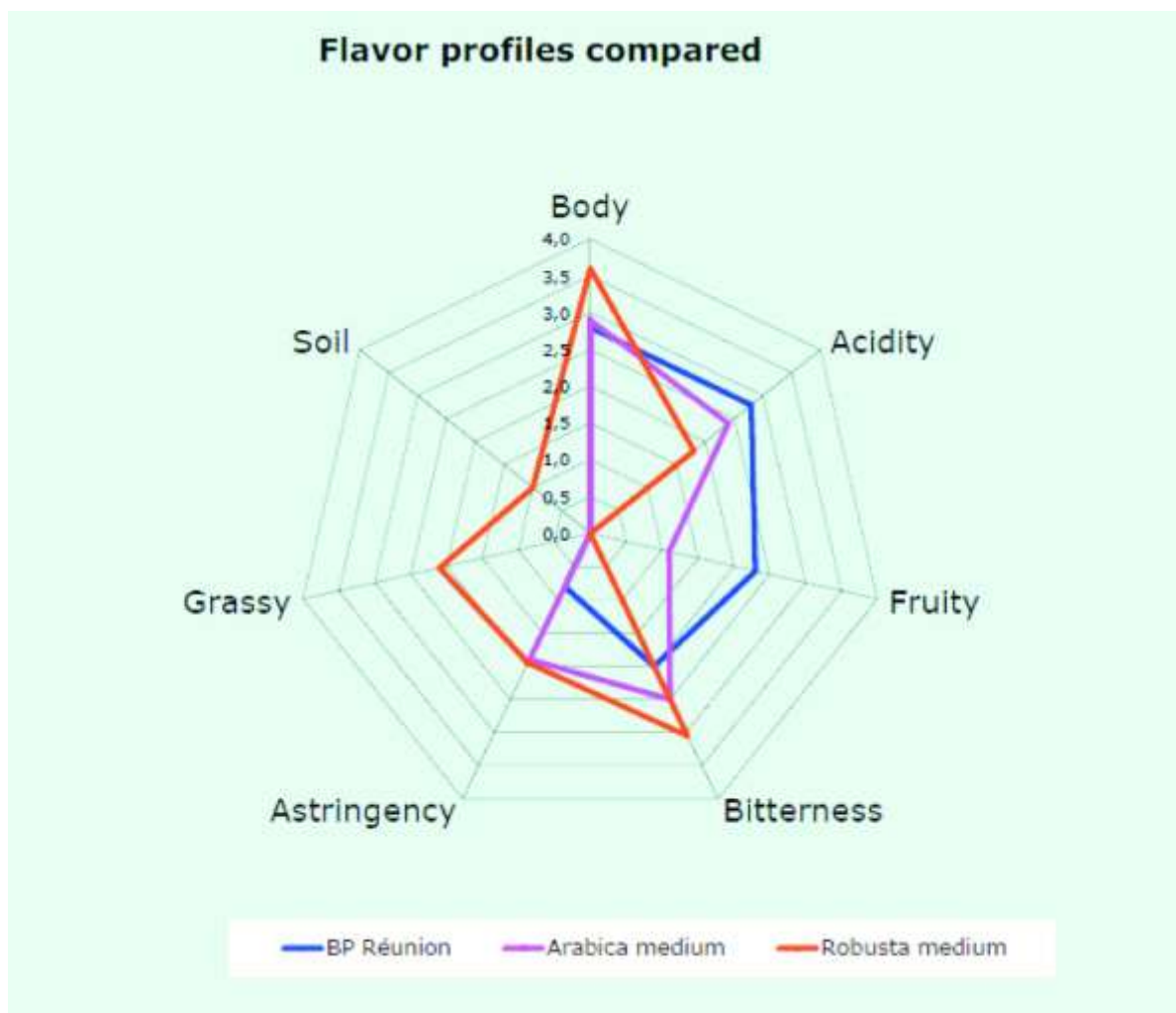
Für die Pflanze hat natürlich die Wiedererntezeit des Bourbon Pointu einen großen wirtschaftlichen Vorteil. Durch seine große Nachfrage insbesondere in Japan und das geringe Angebot lassen sich Preise wie beim Jamaica Blue Mountain erzielen, die durch die Schaffung einer Cooperative und dem damit verbundenen Direktvertrieb auch bei den Pflanzern ankommen. Der Ertrag beträgt im Durchschnitt etwa 20.000 €/ha jährlich, im Vergleich zu etwa 2.000 USD/ha,

Im Gegensatz zu anderen Arabica Pflanzen erinnert die Form des Bourbon Pointu etwas an einen Tannenbaum, er ist kegelförmig nach oben verzweigt. Auch die Form der Bohnen ist ungewöhnlich, eher lang und spitz als oval. Darauf ist möglicherweise auch die geringe Siebgröße (14) zurückzuführen, da beim Absieben tendenziell der geringste „Durchmesser“ ausschlaggebend ist.



Bereits am Samstag den 27. August 2011 haben wir diesen neuen Kaffee in drei Varianten geröstet und mit unseren Gästen als French Press verkostet. Es stellte sich heraus, dass eine sehr helle Röstung kein optimales Ergebnis zeigte, bevorzugt wurde eine mittlere bis dunkle Röstung. Hier werden wir noch an den optimalen Parametern arbeiten.

Im Vergleich zu Arabicas oder Robustas weniger Bitternoten und weniger astringente Gerbsäuren, die ein trockenes Mundgefühl erzeugen (z.B. Tannin) , jedoch verstärkt feine Säuren und fruchtige Aromen. Die unangenehmen, grasigen und erdigen Komponenten, wie sie insbesondere bei Robusta anzutreffen sind, fehlen völlig. Körper ist kräftig ausgebaut, wie wir jedoch an unseren Vergleichsröstungen gesehen haben, stark vom Röstgrad abhängig. Hier ein Vergleich der Aromaprofile:



5

Wir denken, dass wir auch diesen interessanten Kaffee unseren Gästen am Tag des Kaffees servieren können.

<sup>5</sup> Bourbon pointu "Grand cru" coffee producers, St. Pierre, o..J., S. 5



