

KAFFEE

Die Kaffeepflanze (*Coffea* sp.) ist ein Strauch der Rubiaceae und der Gattung *Coffea*, von denen 103 Arten bekannt sind. Von diesen werden die Samen geerntet, mit denen bereitet die anregende Getränke wie Kaffee bekannt. Der Kaffee ist weit verbreitet in tropischen Ländern angebaut, sowohl für den Eigenverbrauch und für den Export in Ländern mit gemäßigttem Klima. Brasilien ist der größte Produzent und Exporteur von Kaffee, gefolgt von Vietnam und Kolumbien.

Es wird angenommen, dass der Kaffee aus Äthiopien stammt, die noch in der Natur vorkommt. Ab dem sechsten Jahrhundert wurde die Kaffeepflanze erst in Jemen, wo die Früchte roh verzehrt wurden angebaut. Vom sechzehnten Jahrhundert, die Region des heutigen Iran, begann die Bohnen geröstet werden, was zu den aktuellen Kaffee trinken. Im siebzehnten Jahrhundert, begannen die niederländischen Kaffeesezlinge in Amsterdam und Java zu pflanzen. Somit kann durch europäischen Kolonien in der ganzen Welt Kaffeeanbau zu verbreiten.

Brasilien produziert zwei Arten von Kaffeepflanzen: Kaffee Arabica (*Coffea arabica*) und Robusta (*Coffea canephora*) besser bekannt als Conilon. Die wichtigsten Produzentenländer von Conilon Kaffee sind die Bundesländer Espírito Santo, Bahia und Rondônia. Der Arabica-Kaffee wird vor allem in den Bundesstaaten Minas Gerais, Paraná, São Paulo, Espírito Santo und Bahia produziert.

Blends werden aus den Früchten dieser beiden Arten produziert, die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und Aromen produzieren können. Eine traditionelle Kaffee ist mit Bohnen Sorte Conilon gemacht und hat einer erschwingliche Preis; Superior-Kaffee, wo 70% der Körner muss der Sorte Arabica; oder Gourmet, wenn die Körner notwendigerweise, aus denen die Blend 100% Arabica sein muss, ideal für Express-Kaffee. Die so genannten Sonder Gourmet Kaffees sind freundlich, aber mit spezifischen Eigenschaften, die einen höheren Wert, z.B. Ursprungsbezeichnung, Rückverfolgbarkeit bewährte, Kleinserien und bessere Pflege des Bodens und der Umwelt zu übertragen.

Die Zubereitung des Getränks beinhaltet zunächst das Kochen, Rösten und Mahlen von Kaffeebohnen, die verarbeitet neben der Qualität und Gesundheit der Pflanzen und Früchte, die Bedingungen von Boden und Klima und kulturelle Praktiken, die Ernte, Trocknen, Auswahl von Grad und Strumpf verleihen den Finishing-Attribute Aroma, Geschmack, Intensität und Persistenz von Geschmack, Herbheit, Säuregehalt des Endprodukts verbraucht.

Die Menschheit angenommen Kaffee als Getränk am Morgen, weil es das Gehirn stimuliert. Der Kaffee hat neben Koffein, einem Lacton, die vorteilhaft auf das Gehirn wirkt. Ihr tägliches Verbrauch wird immer aufmerksam und der Lage für ihre intellektuellen Beschäftigungen Gehirn. Kaffee reduziert auch das Auftreten von Apathie und Depression, stärkt Gedächtnis, Aufmerksamkeit und Konzentration. Es kann den Konsum von Drogen und Alkohol helfen zu verhindern und Verringerung der Inzidenz von Leberzirrhose bei Alkoholikern.