

Liberica – ein süsser Geheimtipp

TEXT **Beatrice Rast und Adrian Gisler**



Als Gastronomin und Gastronom sind Sie gut beraten, etablierte Kaffeetraditionen auf höchstem Qualitätsniveau kontinuierlich und konsequent zu pflegen. Gleichzeitig ist es jedoch auch wichtig, Trends zu beobachten, Neues zu entdecken und zu probieren.

Vielleicht schlägt in Ihrer Brust ein Entdeckerherz, das gerne von Zeit zu Zeit Neues aufspürt. Dann bringen wir Sie gerne auf die Fährte des Libericas.

Liberica ist neben Arabica und Canephora (Robusta) die dritte grosse – heute jedoch weitestgehend vergessene – Kaffeeart und stammt ursprünglich aus Sierra Leone in Westafrika. Er wurde 1874 erstmals beschrieben. Zu den Anbaugebieten des Liberica-Baumes zählen Liberia, Sierra Leone, Zentralafrikanische Republik, Benin, aber auch die Philippinen, Indonesien, Indien und Vietnam. Die Pflanze bevorzugt ein eher warmes Klima, darum befinden sich ihr Hauptanbaugebiete weitestgehend im Flachland.

Der Liberica wächst an einem dichten, baumartigen Strauch, der bis zu 15 Meter hoch werden kann – und entsprechend das Pflücken erschwert. Der Reifeprozess dauert über ein Jahr und benötigt damit viel Zeit bis zur Ernte und Weiterverarbeitung. Die Liberica-Pflanze ist dafür besonders widerstandsfähig gegenüber Schädlingen und Parasiten, sie ist trockenheitstolerant und immun gegen Kaffeeroost, sie hat eine relativ lange Lebensdauer und ist sehr ergiebig. Auch diese Resistenz ist es, die den Liberica für einen künftig verstärkten Anbau interessant macht vor dem Hintergrund des Klimawandels und damit verbunden steigender Temperaturen und abnehmendem Regen. Der Liberica kann einen zunehmenden Beitrag zur langfristigen Eindeckung von Kaffee gewährleisten.

Der Weltmarktanteil des Libericas liegt im Moment bei nur noch knapp unter 1 Prozent. Dies ist umso erstaunlicher, da der Liberica mit keiner anderen

Kaffeeart vergleichbar ist und über sehr komplexe Aromen verfügt. Die Aromen reichen vom fruchtigen und floralen bis in den laktischen Bereich hinein.

Bereits der Rohkaffee weist eine Süsse auf, die sich später über die Röstung in die Tasse fortsetzt. Verköstigen Sie bei nächster Gelegenheit einen Liberica, beispielsweise den Ponya, Palthope Estate und lassen Sie sich auf dessen Aromavielfalt, aber auch auf dessen ganz eigenwillige Süsse ein.

Bleiben Sie neugierig, probieren Sie Neues in der Kaffeewelt aus, lassen Sie sich auf bisher Ungewohntes ein. Sehr oft lassen sich Ihre ganz persönlichen Neuentdeckungen in den exklusiv für Ihren Betrieb gerösteten Blend integrieren und damit Ihr Angebot sinnvoll ergänzen – womit Sie mit Ihrer Leidenschaft Ihre Gäste begeistern können. ■

Die Autoren

Beatrice Rast und **Adrian Gisler** führen zusammen mit Evelyne Rast in 4. Generation die Gourmetrösterei Rast Kaffee mit Sitz in Ebikon bei Luzern. Beatrice Rast verantwortet den Einkauf und das Marketing und Adrian Gisler als ausgebildeter Röstmeister die Produktion.

rast.ch

