




Luxus-Kaffee aus Thailand: Kaffeebohnen reifen im Elefantenmagen

Luxus-Kaffee aus Thailand: Kaffeebohnen reifen im Elefantenmagen - Aus Thailand kommt einer der teuersten Kaffees der Welt. Die Kaffeebohnen für den "Black Ivory Coffee" werden natürlicherweise im Magen von Elefanten veredelt. Das Luxusgetränk ist in ausgewählten Fünf-Sterne-Hotels erhältlich - etwa in Thailand, auf den Malediven und in Abu Dhabi in den Vereinigten Arabischen Emiraten. Eine Portion von 35 Gramm kostet knapp 34 Euro. Mehr als 700 Kilometer nördlich von Bangkok liegt die Provinz Chiang Rai, in der eine Herde von 25 Elefanten mit Arabica-Kaffeebohnen gefüttert wird. Nach etwa 24 Stunden werden die Bohnen nahezu unverdaut wieder ausgeschieden. Die Magenenzyme schließen bestimmte Eiweiße auf, wodurch sich der Gehalt an Bitterstoffen verringert. Der langsame Gärprozess sorgt für ein einzigartiges blumiges Aroma, während der Geruch an Schokolade erinnert. Der Verzehr der Kaffeebohnen schadet den Tieren nicht, da das Koffein erst beim Kochen der Bohnen freigesetzt wird. Der Preis ist auf die hohen Herstellungskosten zurückzuführen. Für ein Kilogramm des exotischen Kaffees werden 33 Kilogramm Kaffeebohnen benötigt, erklärt Blake Dinkin, der kanadische Gründer der Firma, auf seiner Internetseite. Viele gehen im Produktionsprozess verloren, etwa wenn die Elefanten schwimmen gehen und dabei ihr Geschäft verrichten. Die Elefantentreiber und ihre Frauen lesen die Bohnen per Hand aus dem Dung. Anschließend werden sie in der Sonne getrocknet und geröstet. Im Jahr 2012 hat die Firma 50 Kilogramm des milden, aromatischen Kaffees produziert. Diese Menge soll in den kommenden Jahren auf bis zu 300 Kilogramm jährlich anwachsen. Die Kaffeespezialität "Kopi Luwak" ist schon länger auf dem Markt und wird in Indonesien und Vietnam auf ähnliche Weise produziert. Eine Schleichkatze frisst die Bohnen und scheidet sie unversehrt wieder aus, da sie nur das Fruchtfleisch verdauen kann. Der "Katzenkaffee" hat weniger Säure, eine holzige Würze und einen leichten Kakaogeschmack. Heike Kreutz, www.aid.de Friedrich-Ebert-Straße 3 53177 Bonn Deutschland Telefon: 02 28/ 84 99-0 Telefax: 02 28/ 84 99-177 Mail: aid@aid.de URL: <http://www.aid.de> 

Pressekontakt

aid

53177 Bonn

aid.de
aid@aid.de

Firmenkontakt

aid

53177 Bonn

aid.de
aid@aid.de

aid ? drei Buchstaben stehen für: Wissenschaftlich abgesicherte Informationen Fach- und Medienkompetenz Und ein kreatives Informationsangebot in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" sowie "Landwirtschaft und Umwelt". Wer informieren will, muss besser informiert sein. Die Vielzahl von Informationen, die täglich auf jeden von uns einströmt, ist kaum noch zu überblicken. Oft widersprechen sich die Aussagen und verwirren mehr als sie nützen. Gefragt sind Ratschläge, die wissenschaftlich abgesichert sind und sachlich informieren. Der aid hat sich genau das zur Aufgabe gemacht und bietet wissenschaftlich abgesicherte Informationen in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" und "Landwirtschaft und Umwelt". Unsere Aussagen sind unabhängig und orientieren sich an den gesicherten Erkenntnissen der Wissenschaft. In Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern und Praktikern sammeln wir Fakten und Hintergrundinformationen, werten sie aus und bereiten sie zielgruppengerecht auf. Unsere Publikationen wenden sich an Verbraucher, Landwirte und Multiplikatoren wie Lehrer, Berater und Journalisten. Der aid ist ein gemeinnütziger Verein und wird aus Mitteln des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft finanziert. Sein Auftrag, sachlich und interessenunabhängig zu informieren, ist in der Satzung festgelegt. Beim aid arbeiten namhafte Experten, Praktiker und Medienfachleute zusammen. Informationsmedien, die der aid herausgibt, entsprechen dem aktuellen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse und vermitteln Wissen zielgruppengerecht und praxisorientiert.