Kopi Luwak

Kopi Luwak ist die Bezeichnung für eine spezielle Kaffeesorte, salopp “Katzenkaffee” genannt. Es werden damit ausschließlich die Kaffeebohnen bezeichnet, die von einer bestimmten Schleichkatzenart gefressen und wieder ausgeschieden werden.
Der Markenname Kopi Luwak stammt aus Indonesien. “Kopi” ist das indonesische Wort für Kaffee. “Musang luwak” ist die indonesische Bezeichnung für den wilden Fleckenmusang (Schleichkatze).

Neben den Früchten der Kaffeepflanze ernährt sich der Musang Luwak von anderen Früchten, von Kleinstsäugern und -reptilien, Eiern, frisch geschlüpften Küken und Insekten.
Von den Kaffeefrüchten kann er nur das Fruchtfleisch verdauen, die Bohnen werden wieder ausgeschieden. Das Exkret wird von den Einheimischen eingesammelt. Die Bohnen werden gewaschen und leicht geröstet.
Im Darm dieses Tieres sind die Kaffeekirschen einer Nassfermentation durch Enzyme ausgesetzt, welche die Geschmackseigenschaften ändert: es entsteht ein dunkles und volles, aber auch etwas “muffiges” Aroma.

Die Qualität dieses Kaffees ist nicht gleichbleibend, sondern hängt von der Art der gefressenen Kaffeebohne ab, sowie von der Zeit, die sie auf dem Waldboden gelegen hat und vom Niederschlag. Ebenso beeinflusst die Trocknung die Qualität erheblich.

In Europa werden die gerösteten Bohnen ab rund 220,- Euro / Kilogramm angeboten.

Quellenangabe:
Der unter http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Kopi_Luwak&oldid=102610879 verfügbare Wikipedia-Artikeltext zum "Kopi Luwak" hier in modifizierter Form.

© Yasemin Karaeli / TU Dortmund (2012)