

Wie wird Kaffee entkoffeiniert?

Der Gesetzgeber hat in der **Kaffeeverordnung** festgelegt, dass ein als entkoffeiniert deklariertes Kaffee **maximal 0,1 % Restkoffein** enthalten darf.

Unsere Kaffeelieferanten teilten auf Anfrage mit, wie ihr entkoffeiniertes Kaffee hergestellt wird:

1. Gepa

Alle koffeinfreien Kaffees werden mit natürlicher **Quellkohlenensäure** und reinem Wasser langsam und schonend entkoffeiniert. Die natürliche Quellkohlenensäure ist unter bestimmten Temperatur- und Druckbedingungen ein ideales Extraktionsmittel für Koffein. Mit diesem natürlichen Verfahren, **ohne chemische Mittel**, bleiben auch die entkoffeinierten GEPA-Kaffees besonders mild und bekömmlich. Sie behalten ihr volles Aroma.

Verfahren: Die natürliche Quellenkohlenensäure ist unter bestimmten Temperatur- und Druckbedingungen ein ideales Extraktionsmittel für Koffein. Dies ermöglicht es, Kaffee mit einem natürlichen, d.h. nicht chemischen Mittel selektiv zu entkoffeinieren. Der besonders schonende und aromabewahrende Entkoffeinierungsprozess mit natürlicher Quellenkohlenensäure wird wie folgt beschrieben:

Der Rohkaffee, d.h. der nicht geröstete Kaffee, wird zunächst mit Wasser auf einen höheren Feuchtegehalt gebracht. In einem Extraktionsbehälter wird dem Kaffee dann durch zirkulierendes flüssiges Kohlendioxid (Kohlenensäure) bei niedriger Temperatur, nahezu Zimmertemperatur, das Koffein entzogen. Das CO₂ belädt sich mit dem Koffein und wird in einem Abscheidebehälter wieder getrennt, um erneut in den Kaffee gepumpt zu werden. Dieser Vorgang wiederholt sich solange, bis der Kaffee weitgehend vom Koffein befreit ist und in einem Trockner auf schonende Art auf die Ursprungsfeuchte getrocknet werden kann. **Erst nach dieser Trocknung des entkoffeinierten Rohkaffees erfolgt in der Rösterei das Rösten des entkoffeinierten Kaffees.** Dieses besonders schonende Verfahren wurde von NATURLAND für die Entkoffeinierung unseres „Cafe Organico entkoffeiniert“ zugelassen!

Der entkoffeinierte Kaffee weist einen **Restkoffeingehalt von 0,08 %** auf.

2. El Puente und dwp

Die El Puente Kaffees werden mit **natürlicher Quellkohlenensäure** besonders schonend entkoffeiniert. Diese hat sich unter bestimmten Druckbedingungen als ideales Extraktionsmittel für Koffein erwiesen. Der Kaffee hat lediglich einen Koffein-Anteil von max. 0,1%.

Der konventionelle Handel arbeitet häufig mit chemischen Verfahren, in denen Lösungsmittel zum Einsatz kommen.

3. dwp

Das Koffein wird auf natürliche Weise durch **Quellkohlenensäure** entzogen.