

Wie wird Kaffee koffeinfrei gemacht?

Mo, 22.11.2021 - 10:08

Kaffee macht bekanntlich wach – dank seines Gehalts an Koffein, welches anregend auf das zentrale Nervensystem und das Herz-Kreislaufsystem wirkt und Aufmerksamkeit und Konzentrationsvermögen steigert. Doch kann Koffein bei empfindlichen Personen Sodbrennen, innere Unruhe oder Schlafstörungen hervorrufen. Im Handel ist neben herkömmlichem Kaffee auch „koffeinfreier“, also entkoffeinierter Kaffee erhältlich. In der EU darf dieser höchstens 0,1 Prozent Restkoffein enthalten. „Für die Entkoffeinierung werden unterschiedliche Verfahren angewendet“, weiß Silke Raffener, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. „Allen gemeinsam ist, dass bereits der Rohkaffee behandelt und Wasser oder heißer Wasserdampf benötigt wird, um die Bohnen aufzuweichen.“

Am schnellsten und somit kostengünstigsten wird das Koffein durch ein Bad in einem chemischen Lösungsmittel aus den Kaffeebohnen herausgelöst. Das Lösungsmittel wird danach möglichst vollständig entfernt, die nassen Kaffeebohnen werden getrocknet. Am häufigsten wird Dichlormethan für die Extraktion eingesetzt, es ist jedoch möglicherweise krebserregend. Als unbedenklich gilt Ethylacetat, denn es kommt von Natur aus in einigen Obst- und Gemüsearten vor. Beim Zuckerrohr-Verfahren wird aus Zuckerrohr zunächst Ethanol gewonnen, welches dann mit Essigsäure zu Ethylacetat reagiert.

Beim so genannten Kohlenstoffdioxidverfahren werden die nassen Kaffeebohnen unter hohem Druck mit flüssigem Kohlendioxid umspült. Das CO₂ bindet das Koffein. Der Vorgang wird solange wiederholt, bis nahezu das gesamte Koffein entfernt ist. Dieses Verfahren ist zeit- und energieaufwändig, schont jedoch das Kaffeearoma.

Welches Entkoffeinierungsverfahren angewendet wurde, ist für Verbraucher und Verbraucherinnen oft nicht ersichtlich, denn die Methode muss nicht auf dem Produkt angegeben werden.