**Ontdekking en cultivering**

Oorsprong en verspreiding

Koffie werd waarschijnlijk het eerst door de mens opgemerkt in het [Koninkrijk Kaffa](https://nl.wikipedia.org/w/index.php?title=Koninkrijk_Kaffa&action=edit&redlink=1) (c. 1390-1897), dat nu in [Ethiopië](https://nl.wikipedia.org/wiki/Ethiopi%C3%AB) ligt. Hier werd het buna, bunn of bunchum genoemd, wat 'boon' betekent.

Over de ontdekking van koffie als drank bestaan verschillende [legenden](https://nl.wikipedia.org/wiki/Legende_(volksverhaal)). Een hiervan gaat over een herder genaamd Kaldi. Hij zag dat zijn geiten na het eten van bepaalde [bessen](https://nl.wikipedia.org/wiki/Bes_(botanisch)) erg opgewonden werden. De herder plukte er een aantal van, kookte ze en verkreeg hierdoor een aftreksel met een tot dan toe onbekende geur. Die drank was bitter, maar gaf ook een gevoel van voldoening en helderheid van geest. Een ander verhaal gaat over een [Soefigeleerde](https://nl.wikipedia.org/wiki/Soefisme) uit [Jemen](https://nl.wikipedia.org/wiki/Jemen) die naar Kaffa reisde en van de bessen een drankje maakte. Koffie zou hierna [wijn](https://nl.wikipedia.org/wiki/Wijn) hebben vervangen als religieuze drank. Ook is er nog een verhaal van een naar de woestijn verbannen geestelijke uit de Jemenitische havenstad [Mokka](https://nl.wikipedia.org/wiki/Mokka_(Jemen)) die vanwege de honger besloot de bessen van een koffieplant te koken.

De drank werd zowel opgemerkt door [Arabische](https://nl.wikipedia.org/wiki/Arabische_wereld) handelaren als door de beroemde Perzische arts [Avicenna](https://nl.wikipedia.org/wiki/Avicenna). Naar alle waarschijnlijkheid hebben Arabieren de teelt van koffieplanten in gang gezet. Ondanks pogingen tot geheimhouding en het handhaven van een uitvoerverbod, werd koffie spoedig populair in de meeste islamitische landen. De havenstad Mokka werd de belangrijkste distributeur vanwaar de koffie naar [Egypte](https://nl.wikipedia.org/wiki/Ottomaans_Egypte) en [Syrië](https://nl.wikipedia.org/wiki/Syri%C3%AB) werd getransporteerd. De koffiesoort [mokka](https://nl.wikipedia.org/wiki/Mokka_(koffiesoort)) is naar deze stad vernoemd. Zowel islamitische geestelijken als Ethiopische christelijke geestelijken hebben de drank verboden vanwege het stimulerende en [verslavende](https://nl.wikipedia.org/wiki/Verslaving) effect. Deze verboden zijn altijd weer na verloop van tijd ongedaan gemaakt.

Het eerste [Europese](https://nl.wikipedia.org/wiki/Europa_(werelddeel)) [koffiehuis](https://nl.wikipedia.org/wiki/Koffiehuis) zou in het [16e-eeuwse](https://nl.wikipedia.org/wiki/16e_eeuw) [Venetië](https://nl.wikipedia.org/wiki/Veneti%C3%AB_(stad)) zijn geopend, maar het is niet duidelijk wie daarvoor gezorgd heeft.

Teelt in Nederlandse en Franse koloniën

Op instigatie van de Amsterdamse burgemeester [Nicolaas Witsen](https://nl.wikipedia.org/wiki/Nicolaas_Witsen), stuurde de commandeur van [Malabar](https://nl.wikipedia.org/wiki/Malabar_(India)), Adriaan van Ommen, enkele koffieplantjes naar zijn collega van de VOC-vestiging in [Batavia](https://nl.wikipedia.org/wiki/Batavia_(Nederlands-Indi%C3%AB)) op. Deze werden geplant op de Kedawoeng-plantage in Batavia, maar deze oogst mislukte, waarna de door [Henricus Zwaaydecroon](https://nl.wikipedia.org/wiki/Hendrick_Zwaardecroon) in 1699 vanuit Malabar meegebrachte stekjes wel een goede oogst opleverden. De eerste koffiemonsters en een koffieplant werden in 1706 naar Amsterdam verscheept. In de [botanische tuin van Amsterdam](https://nl.wikipedia.org/wiki/Hortus_Botanicus_Amsterdam) werden de zaden van de plant verder opgekweekt en van daaruit verstuurd naar andere Europese landen.

De Nederlanders teelden voor de export koffie op plantages op [Celebes](https://nl.wikipedia.org/wiki/Celebes) en [Sumatra](https://nl.wikipedia.org/wiki/Sumatra), waardoor Nederland het eerste commerciële koffie-exporterende land werd. Op het einde van de [17e eeuw](https://nl.wikipedia.org/wiki/17e_eeuw) smokkelden Nederlandse zeevaarders Coffea arabica van Mokka naar [Java](https://nl.wikipedia.org/wiki/Java_(eiland)), waar de plant goed bleek te groeien. De slechte levensomstandigheden van de Javanen die werkten op de koloniale koffie- en suikerplantages in Nederlands-Indië werden beschreven door Eduard Douwes Dekker (Multatuli) in zijn boek [Max Havelaar](https://nl.wikipedia.org/wiki/Max_Havelaar_(boek)) (1859). De Nederlanders brachten ook koffie naar [Sri Lanka](https://nl.wikipedia.org/wiki/Sri_Lanka) en Zuid-Amerika, waar de koffiecultuur van start ging in de [18e eeuw](https://nl.wikipedia.org/wiki/18e_eeuw). Aldus verspreidde de productie zich snel over de meeste tropische gebieden. De [Nederlanders](https://nl.wikipedia.org/wiki/Nederland) waren naar verluidt de eerste handelaars die koffie op grote schaal naar Europa brachten. [Amsterdam](https://nl.wikipedia.org/wiki/Amsterdam) zou zo het eerste belangrijke internationale koffiehandelscentrum zijn geworden. Volgens sommigen gaat deze eer echter naar de grote concurrent in die tijd, [Londen](https://nl.wikipedia.org/wiki/Londen).

In 1709 gaf het Amsterdamse stadsbestuur een koffieplantje cadeau aan [Lodewijk XIV](https://nl.wikipedia.org/wiki/Lodewijk_XIV_van_Frankrijk), dat werd opgekweekt in de [Jardin des Plantes](https://nl.wikipedia.org/wiki/Jardin_des_Plantes_(Parijs)) in [Parijs](https://nl.wikipedia.org/wiki/Parijs). Stekken vonden hun weg naar de Franse overzeese gebiedsdelen en naar [Zuid-](https://nl.wikipedia.org/wiki/Zuid-Amerika) en [Midden-Amerika](https://nl.wikipedia.org/wiki/Midden-Amerika) en het [Caribisch gebied](https://nl.wikipedia.org/wiki/Cara%C3%AFben). In het begin van de 18e eeuw wist de Franse marineofficier [Gabriel de Clieu](https://nl.wikipedia.org/w/index.php?title=Gabriel_de_Clieu&action=edit&redlink=1), die in dienst was op [Martinique](https://nl.wikipedia.org/wiki/Martinique), stekjes van een koffieplant naar de Franse [Caraïbische](https://nl.wikipedia.org/wiki/Cara%C3%AFbische) eilanden [Martinique](https://nl.wikipedia.org/wiki/Martinique), [Haïti](https://nl.wikipedia.org/wiki/Ha%C3%AFti), [Santo Domingo](https://nl.wikipedia.org/wiki/Hispaniola) en [Guadeloupe](https://nl.wikipedia.org/wiki/Guadeloupe) te smokkelen waarna de koffieproductie ook daar op gang kwam. Rond 1727 wist men ook koffiezaden vanuit [Frans-Guyana](https://nl.wikipedia.org/wiki/Frans-Guyana) naar Brazilië te smokkelen.

Teelt in Zuid-Amerika, Afrika en andere landen

Nadat de Nederlanders in 1718 koffieplanten naar Nederlands Guyana ([Suriname](https://nl.wikipedia.org/wiki/Suriname)) brachten en daar koffieplantages inrichtten, verspreidde zich de teelt snel over heel Zuid-Amerika. Portugezen wisten rond 1727 in Franse koloniën zoals Martinique en Frans-Guyana koffiezaden of -stekjes te bemachtigen en zetten in [Brazilië](https://nl.wikipedia.org/wiki/Brazili%C3%AB) koffieplantages op. In 1760 werden koffieplanten of zaaigoed uit [Goa](https://nl.wikipedia.org/wiki/Goa_(India)) in het huidige India geïmporteerd. (Goa en Brazilië waren toen beide Portugese kolonies.) Door de almaar grotere productie daalde de prijs van koffie verder. Brazilië ontwikkelde zich tot de grootste koffieproducent ter wereld, een positie die het nog steeds heeft.

Vanaf eind 19e, begin 20e eeuw werd in de verschillende Afrikaanse koloniën van [België](https://nl.wikipedia.org/wiki/Belgi%C3%AB), [Duitsland](https://nl.wikipedia.org/wiki/Duitsland) en Frankrijk de teelt van koffie ter hand genomen. In 1857 ging de teelt in de Franse protectoraten in [Vietnam](https://nl.wikipedia.org/wiki/Vietnam) van start.

In de laatste decennia van de twintigste eeuw groeide de koffieproductie sterk in enkele landen die eerder slechts een bescheiden positie op de koffiemarkt innamen, waaronder [Ethiopië](https://nl.wikipedia.org/wiki/Ethiopi%C3%AB) en Vietnam, dat rond de eeuwwisseling het op een na grootste koffieproducerende land ter wereld werd.

Meest geteelde soorten

*Arabica-koffie*

Van oorsprong komt arabica-koffie (C. arabica [L.](https://nl.wikipedia.org/wiki/Carl_Linnaeus)) uit het [Ethiopisch Massief](https://nl.wikipedia.org/wiki/Ethiopisch_Massief). Van daaruit werd de soort naar de Arabische landen verspreid. In 1690 werd de plant, waarschijnlijk afkomstig uit Jemen, door de Nederlanders ingevoerd op Java en in 1699 opnieuw. In 1708 werd vanuit Java een plant die bloeide en bessen gaf, overgebracht naar de [Hortus Botanicus](https://nl.wikipedia.org/wiki/Hortus_Botanicus_Amsterdam) van [Amsterdam](https://nl.wikipedia.org/wiki/Amsterdam). In 1715 stuurde de toenmalige burgemeester van Amsterdam nazaten van deze plant naar koning [Lodewijk XIV](https://nl.wikipedia.org/wiki/Lodewijk_XIV) in Parijs, waar ze verder werden verzorgd door [Antoine de Jussieu](https://nl.wikipedia.org/wiki/Antoine_de_Jussieu). Ook werden er in 1718 planten vanuit Amsterdam verstuurd naar [Suriname](https://nl.wikipedia.org/wiki/Suriname) van waaruit ze in 1725 door de Fransen werden verspreid over [Frans-Guyana](https://nl.wikipedia.org/wiki/Frans-Guyana).[[10]](https://nl.wikipedia.org/wiki/Koffie_(drank)#cite_note-10) Vanuit Frans-Guyana vond in 1727 verdere verspreiding plaats naar Brazilië. Nakomelingen van de Parijse plant kwamen rond 1720 in [Martinique](https://nl.wikipedia.org/wiki/Martinique) terecht en van daaruit in 1730 op [Jamaica](https://nl.wikipedia.org/wiki/Jamaica). De arabica-koffie is vanuit deze introducties verder verspreid naar het [Caraïbische gebied](https://nl.wikipedia.org/wiki/Cara%C3%AFben), [Centraal-Amerika](https://nl.wikipedia.org/wiki/Centraal-Amerika) en [Zuid-Amerika](https://nl.wikipedia.org/wiki/Zuid-Amerika).

Aan het eind van de zeventiende eeuw werd de arabica-koffie ook ingevoerd in [India](https://nl.wikipedia.org/wiki/India) en [Ceylon](https://nl.wikipedia.org/wiki/Sri_Lanka). In 1740 kwamen Amsterdamse nakomelingen op de [Filipijnen](https://nl.wikipedia.org/wiki/Filipijnen) en in 1825 op [Hawaï](https://nl.wikipedia.org/wiki/Hawa%C3%AF) terecht. De Fransen namen de plant mee naar hun Afrikaanse kolonies. Ook is via de [Edinburgse](https://nl.wikipedia.org/wiki/Edinburgh) [Botanische Tuin](https://nl.wikipedia.org/wiki/Royal_Botanic_Garden_Edinburgh) in 1878 een nakomeling van de Amsterdamse plant in [Nyasaland](https://nl.wikipedia.org/wiki/Nyasaland) terechtgekomen, van waaruit zij omstreeks 1900 verder naar [Oeganda](https://nl.wikipedia.org/wiki/Oeganda) werd verspreid.

[Brazilië](https://nl.wikipedia.org/wiki/Brazili%C3%AB) en [Colombia](https://nl.wikipedia.org/wiki/Colombia) zijn de belangrijkste producenten van arabica-koffie. Daarnaast zijn [Mexico](https://nl.wikipedia.org/wiki/Mexico_(land)), [El Salvador](https://nl.wikipedia.org/wiki/El_Salvador), [Guatemala](https://nl.wikipedia.org/wiki/Guatemala) en [Costa Rica](https://nl.wikipedia.org/wiki/Costa_Rica) belangrijke koffieproducenten.

*Robusta-koffie*

Robusta-koffie (C. canephora A. Froehner, C. robusta L.Linden) komt van oorsprong uit het middelgebergte van [Afrika](https://nl.wikipedia.org/wiki/Afrika) rondom de evenaar, tussen 10° Noorder- en Zuiderbreedte, van de Westkust tot Oeganda.

Robusta-koffie is minder vatbaar voor plantenziekten dan arabica-koffie. De soort is daardoor met minder bestrijdingsmiddelen te telen. Bovendien levert ze een grotere oogst dan arabica-koffie. Robusta-koffie is daardoor goedkoper te produceren dan arabica. Deze koffie wordt veel gebruikt voor het maken van koffiepoeder. De bonen bevatten ongeveer 2 - 2,5 % [cafeïne](https://nl.wikipedia.org/wiki/Cafe%C3%AFne), zo'n 70 % meer dan arabica. De [Baganda](https://nl.wikipedia.org/wiki/Baganda) en andere Oegandese stammen teelden deze koffie lang voor de ontdekking door Europese ontdekkingsreizigers en gebruikten de koffiebonen om op te kauwen. Ook werden de bessen gekookt en gedroogd. Daarnaast werden de twee zaden uit een bes gebruikt voor de ceremonie van [bloedbroederschap](https://nl.wikipedia.org/wiki/Bloedbroederschap).

In 1900 stuurde Lucien Linden (1851-1940) vanuit [Brussel](https://nl.wikipedia.org/wiki/Brussel_(stad)) 150 planten naar [Java](https://nl.wikipedia.org/wiki/Java_(eiland)). De planten bleken daar zeer goed te groeien en resistent te zijn tegen koffieroest (Hemileia vastatrix) en al snel breidde de koffieteelt met robusta-aanplant zich sterk uit op Java. Sinds 1900 is de robusta-koffie over de hele wereld verspreid; belangrijke teeltgebieden liggen nu in tropisch Afrika, Azië en Zuid-Amerika. Belangrijke productiegebieden zijn [Vietnam](https://nl.wikipedia.org/wiki/Vietnam), [Brazilië](https://nl.wikipedia.org/wiki/Brazili%C3%AB), [Ivoorkust](https://nl.wikipedia.org/wiki/Ivoorkust), [Angola](https://nl.wikipedia.org/wiki/Angola), [Oeganda](https://nl.wikipedia.org/wiki/Oeganda), [Congo](https://nl.wikipedia.org/wiki/Congo-Kinshasa), [Madagaskar](https://nl.wikipedia.org/wiki/Madagaskar) en [Indonesië](https://nl.wikipedia.org/wiki/Indonesi%C3%AB).

*Liberica-koffie*

Liberica-koffie (C. liberica W.Bull) is afkomstig uit [Liberia](https://nl.wikipedia.org/wiki/Liberia) en [Congo-Kinshasa](https://nl.wikipedia.org/wiki/Congo-Kinshasa) en wordt vooral geteeld in [Maleisië](https://nl.wikipedia.org/wiki/Maleisi%C3%AB), [West-Afrika](https://nl.wikipedia.org/wiki/West-Afrika) en de [Guyana’s](https://nl.wikipedia.org/wiki/Guyana%E2%80%99s). De productie van Liberica is ongeveer één procent van de wereldproductie aan koffie.

Deze koffie is een laaglandsoort die goed aangepast is aan warme equatoriale bossen.

Deze koffiesoort werd, door zijn resistentie tegen ziekten, aan het einde van de 19e eeuw in [Indonesië](https://nl.wikipedia.org/wiki/Indonesi%C3%AB) aangeplant als vervanger van de door de koffieroestziekte aangetaste Arabica-koffiebomen.

De plant produceert bessen die twee keer zo groot zijn als die van de C. arabica. De bonen zijn echter van veel mindere kwaliteit. Daarom wordt liberica-koffie meestal geteeld voor lokale consumptie en zelden voor de export. Alleen in Scandinavische landen werd veel liberica-koffie gedronken. [Noorwegen](https://nl.wikipedia.org/wiki/Noorwegen) was rond de [Tweede Wereldoorlog](https://nl.wikipedia.org/wiki/Tweede_Wereldoorlog) de belangrijkste afnemer van [Surinaamse](https://nl.wikipedia.org/wiki/Suriname) liberica-koffie.

Plantenziekten

Aan het einde van de 19e eeuw werd men door plantenziekten genoodzaakt om de gevoelige Coffea arabica te vervangen door de minder gevoelige Coffea canephora (de robusta-koffie), die in [Belgisch-Congo](https://nl.wikipedia.org/wiki/Belgisch-Congo) werd ontdekt.

Kwaliteit

Arabica-koffiebonen geven een mildere en aromatischer koffiesmaak en worden vooral gebruikt in de duurdere melanges, zoals goudmerk, dat voor 100% uit arabica-koffie bestaat. Roodmerk is een melange van 30% robusta en 70% arabica. Bij zilvermerk is het aandeel robusta 20% en arabica 80%. Robusta-koffie heeft een bittere smaak. Binnen de soorten komen weer verschillende [rassen](https://nl.wikipedia.org/wiki/Ras_(plant)) voor met verschillende eigenschappen zoals verschillen in resistentie tegen schimmelziekten.

De hoogste kwaliteit koffiebonen wordt verkregen als uitsluitend de rijpe [vruchten](https://nl.wikipedia.org/wiki/Vrucht_(plant)) geplukt worden. Dit is dan ook grotendeels afhankelijk van de manier waarop men ze plukt: met de hand of mechanisch. Ook achteraf wordt er meestal nog eens een extra selectie gedaan. Een nog exclusievere kwaliteit is de [Kopi Luwak](https://nl.wikipedia.org/wiki/Kopi_Luwak). Dit is een zeer bijzondere specialiteit, die verkregen wordt door de bonen te verzamelen uit de uitwerpselen van de [Loewak](https://nl.wikipedia.org/wiki/Loewak) (Paradoxurus hermaphroditus), ook wel palmroller of koffierat genoemd.

Branden

De koffiebonen moeten geroosterd en gemalen worden, voordat er koffie van kan worden gezet. Het branden gebeurt in [koffiebranderijen](https://nl.wikipedia.org/wiki/Koffiebranderij). Sommige mensen roosteren ook thuis en worden dan ook "thuisbrander" genoemd. Tegenwoordig wordt de koffie voornamelijk als gemalen koffie, los of in pads, verkocht, terwijl men vroeger de bonen veelal zelf maalde in een handkoffiemolen of later in elektrische koffiemolens. Door het vacuüm verpakken is nu ook de kwaliteit van gemalen bonen goed te behouden. Als gemalen koffie aan de lucht wordt blootgesteld worden de nog aanwezige [vetten](https://nl.wikipedia.org/wiki/Vet) geoxideerd waardoor de kwaliteit snel achteruitgaat. Daarom wordt gemalen koffie bij de consument in afgesloten voorraadbussen, glazen potten of in de vriezer bewaard.

**Koffie als drank**

In Nederland werd de exotische, en toen nog exclusieve, drank aan het einde van de 17e eeuw slechts door een handjevol mensen uit de gegoede [burgerij](https://nl.wikipedia.org/wiki/Burgerij) gedronken. Omdat koffie als een mysterieuze drank werd beschouwd, kenden sommige mensen er [magische](https://nl.wikipedia.org/wiki/Magie) krachten aan toe. Zo ontstond het [koffiedikkijken](https://nl.wikipedia.org/wiki/Tasseografie). Vanaf begin 18e eeuw werd de drank door de dalende prijs populairder en kwamen overal koffiehuizen op. Het werd van een drank voor de elite steeds meer een drank voor de hele bevolking. Vanaf 1750 werd het volksdrank nummer één; het verstootte [bier](https://nl.wikipedia.org/wiki/Bier) van de eerste plaats.

**Naamgeving**

De exacte herkomst van het woord koffie is niet zeker. De woorden koffie en café zijn via het [Turkse](https://nl.wikipedia.org/wiki/Turks) kahve te herleiden tot het [Arabische](https://nl.wikipedia.org/wiki/Arabisch) woord qahwa.[[12]](https://nl.wikipedia.org/wiki/Koffie_(drank)#cite_note-12) De woorden voor koffie lijken in de meeste talen op elkaar en gaan dus allemaal terug tot dezelfde wortel. Of het Arabisch er ook helemaal aan ten grondslag ligt, is niet met zekerheid achterhaald. Het woord qahwa, dat oorspronkelijk "wijn" of "kracht" betekende, kan zelf afgeleid zijn van de naam van het Ethiopische Koninkrijk Kaffa, waar de koffie oorspronkelijk vandaan kwam.

| Taal | Woord |
| --- | --- |
| Arabisch | Qahwa |
| Bulgaars | Кафе |
| Cantonees | Khá Fè |
| Kroatisch | Kava |
| Deens | Kaffe |
| Duits | Kaffee |
| Engels | Coffee |
| Esperanto | Kafo |
| Fins | Kahvi |
| Frans | Café |
| Grieks | Καφές (Kafès) |
| Hebreeuws | קפה (Kafè) |
| Hongaars | Kávé |
| Indonesisch | Kopi |
| Italiaans | Caffè |
| Japans | kōhī (コーヒー, 珈琲) |
| Khmer | Gafe |
| Latijn | Coffea, Coffeae vr. |
| Maleis | Kawa |
| Mandarijn | 咖啡 (kā fēi) |
| Noors | Kaffe |
| Pools | Kawa |
| Portugees | Café |
| Roemeens | Cafea |
| Russisch | Кофе |
| Spaans | Café |
| Swahili | Kahawa |
| Thais | กาแฟ (kafae) |
| Turks | Kahve |
| Vietnamees | Cà phê |
| Zweeds | Kaffe |
| Fries | Kofje |

**Productie**

Van boon tot branden

Koffie wordt gemaakt van de ontvelde, gedroogde, geroosterde en gemalen [zaden](https://nl.wikipedia.org/wiki/Zaad_(plant)) van de [koffieplant](https://nl.wikipedia.org/wiki/Koffieplant). Deze zaden worden koffiebonen genoemd maar [botanisch](https://nl.wikipedia.org/wiki/Plantkunde) gezien is dit niet juist. De vrucht van de koffieplant is een [steenvrucht](https://nl.wikipedia.org/wiki/Steenvrucht). Dat is een vrucht met een dikke harde pit en een dun laagje vruchtvlees. Deze pit (oftewel zaad) lijkt echter sterk op een boon wordt daarom koffieboon genoemd.

De bessen hebben zo'n acht maanden nodig voordat ze rijp genoeg zijn om geplukt te worden. In die acht maanden verkleuren ze van groen naar rood. Voor de duurdere koffie worden de bessen nog weleens selectief geplukt, maar meestal worden alle bessen geplukt, zowel de rode als de groene. Hierna volgt eventueel nog een selectie waarbij de mindere bessen worden weggegooid.

Hierna volgt een stap die het natte proces wordt genoemd. De bessen worden in een bassin met water gedaan. De onrijpe bessen blijven drijven en de rijpe zinken. Wanneer de onrijpe bessen eruit geschept zijn, moet bij de rijpe bessen het vruchtvlees verwijderd worden. Dit wordt gedaan door de bessen onder water door een rooster te persen. Het overige vruchtvlees laat men vervolgens [fermenteren](https://nl.wikipedia.org/wiki/Fermentatie), wat een à twee dagen duurt. Hierna worden de pitten machinaal geborsteld tot ze schoon zijn van vruchtvlees.

Daarop volgt het droge proces. De vrijgekomen koffiebonen worden gedroogd in de zon, op een vloer of op een tafel. De bonen moeten om de paar uur omgeroerd worden. Dit is een delicaat proces, aangezien de bonen ook niet té droog mogen worden. Soms worden speciale ovens gebruikt om de bonen te drogen. Oorspronkelijk werd het natte proces overgeslagen en werden de bonen met vruchtvlees en al gedroogd; dit gebeurt ook nu soms nog wel.

Als de bonen gedroogd zijn, worden ze nogmaals geborsteld om de laatste ongewenste laagjes eraf te krijgen. Daarna worden ze gesorteerd op verschillende kwaliteitscriteria en vervolgens "gemelangeerd" (gemengd). Door het mengen van verschillende selecties tracht men een smaak te krijgen die door de jaren heen constant is, voor een bepaalde aankoopprijs.

Hierna volgt het koffiebranden. De bonen worden in een speciale oven geroosterd totdat ze de juiste geur krijgen. Tijdens het roosteren ontstaan zo'n zevenhonderd verschillende chemische stoffen. Een deel van de gebrande bonen wordt gemalen, vacuüm verpakt, en geleverd aan winkels. Een ander deel wordt ongemalen verkocht.

Een speciale manier om koffie te bewerken is het aan zeelucht blootstellen van de nog ongebrande bonen; dit wordt de zogenaamde monsooned coffee. Door de tropische zeelucht worden de bonen minder zuur. Toen de koffie in Europa geïntroduceerd werd, was dit een vast onderdeel van het proces. De koffie moest immers vanuit Jemen helemaal om Afrika heen vervoerd worden. Toen het [Suezkanaal](https://nl.wikipedia.org/wiki/Suezkanaal) geopend werd, viel dit proces weg. Bepaalde koffiesoorten worden echter nog steeds in open pakhuizen aan de kust blootgesteld aan zeelucht.

Om cafeïnevrije koffie te maken bestaan verschillende chemische processen. Deze [cafeïne-extractie](https://nl.wikipedia.org/wiki/Cafe%C3%AFne-extractie) wordt uitgevoerd op de nog ongebrande bonen.

Van gebrande boon tot koffiepoeder

Na het oogsten en drogen van de koffieboon wordt deze gebrand en gemalen. Afhankelijk van de maalgraad kan er op verschillende manieren koffie mee worden gezet. Wordt deze koffie vervolgens [gevriesdroogd](https://nl.wikipedia.org/wiki/Vriesdrogen_(conservering)), dan kan door een speciaal procedé [oploskoffie](https://nl.wikipedia.org/wiki/Oploskoffie) (ook wel instantkoffie genoemd) worden gemaakt.