



Die **Geschichte des Kaffees** ist bewegt und bewegend. Die braunen Bohnen stammen ursprünglich aus Afrika. Um sie ranken sich viele Legenden, von ihnen hing und hängt das Schicksal von Millionen Menschen ab, z.B. wenn sie vom Kaffeeanbau leben.

Aus der Geschichte des Kaffees ○ Legenden

Die Kaffeepflanze stammt vermutlich aus **Äthiopien**. Man erzählt sich, dass Bäuerinnen und Bauern in den Bergwäldern des Königreiches **Kaffa** [heute eine Provinz in Äthiopien] ihr Vieh auf die Weide trieben und abends, als man es in den Stall brachte, nicht mehr zu beruhigen war. Die Landwirt:innen gingen der Sache auf den Grund und merkten, dass die Tiere kleine **rote Beeren** von Sträuchern fraßen. Sie erzählten es ihrem Priester, der sofort ein Gebräu aus Wasser sowie den zerquetschten Beeren trank und plötzlich sehr fit war sowie kaum noch Schlaf brauchte. So oder ähnlich ist der Kaffee möglicherweise entdeckt worden.

Das Wort Kaffee leitet sich nicht von der Provinz Kaffa ab, sondern vom altarabischen Wort „qahwah“. Gemeint war damit der Wein, der gläubigen Musliminnen und Muslime verboten war. Wegen der anregenden und leicht berauschenden Wirkung wurde der Kaffee von nun an Stelle des vergorenen Traubensaftes „Wein des Islams“ genannt.

Aus der Geschichte des Kaffees ○ So fing alles an

Schon im 6. Jahrhundert begann man besonders im **Jemen**, Kaffeepflanzen künstlich anzubauen; die Handelsstadt Mocha [**Mokka**] war dabei ein florierendes Handelszentrum. Noch lange trank man Kaffee als vergorenen, kalten Aufguss der Rohkaffeebohnen bzw. Früchte mit Wasser.

Der berühmte persische Arzt und Philosoph Ibn Sina (Avicenna) erkannte die Wirkung des Koffeins als stimulierendem Mittel schon 1015 und verwendete die Kaffeepflanze als medizinisches **Heilmittel**.

Im **11. Jahrhundert** dann fand man heraus, dass geröstete Kaffeebohnen als Getränkegrundlage viel besser schmecken. Man röstete ihn z.B. im Jemen auf Steinplatten. In ganz **Arabien** blühten im **15. Jahrhundert** Kaffeehandel und –genuss. Die Kaffeebohne eroberte über Mekka und Medina das arabische Großreich und gelangte beispielsweise im Jahr 1510 nach Kairo.

Die Expansion des **Ottomanischen Reiches** trug den Kaffee in alle beherrschten Gebiete. So spielte Kaffee sowohl in Arabien, Kleinasiens, Syrien, Ägypten und im südöstlichen Europa eine zunehmend wichtige Rolle. Überall entstanden **Kaffeehäuser**, in denen man sich dem öffentlichen Genuss des Getränks hingeben konnte, z.B. um 1530 in Damaskus und Aleppo.

Aus der Geschichte des Kaffees ○ Europa, Amerika und Asien

Nach **Europa** kam der Kaffee durch Forscher:innen und Reisende erst im **16. Jahrhundert** und nach **Mittel- und Südamerika** gar erst im **18. Jahrhundert**, wo man heute in vielen Ländern Kaffee anbaut. Um 1616 waren die **Holländer:innen** in den Besitz keimfähiger Kaffeesamen gekommen und brachten den Kaffeeanbau 1648 auch nach **Ceylon**, später auch auf die indonesischen Inseln. Hier in **Europa** entstanden erste **Kaffeehäuser**, z.B. 1645 in Venedig, 1673 in Bremen, 1677 in Hamburg oder 1683 in Wien.

1732 stellte **Johann Sebastian Bach** seine „**Kaffee Kantate**“ im Leipziger Kaffeehaus vor.

Kaffee durfte in Deutschland unter Friedrich II. ab 1780 nur noch in den königlichen Röstereien gebrannt werden [Kaffeebrennzwang]. Zur Kontrolle setzte Friedrich der Große im ganzen Land „Kaffeeschnüffler“ ein, die auf Grund des Kaffeeduftes jede Gesetzesübertretung riechen und ahnden sollten. Willkür dieser Zöllner:innen, Kaffeeschmuggler:innen und zunehmender Zorn bei den Bürger:innen waren die Folge. Mit dem Tode Friedrichs war der Brennzwang wieder vom Tisch.



Aus der Geschichte des Kaffees ○ Kaffee erobert die Welt

Das **18. Jahrhundert** stand im Zeichen der Revolutionierung der Kaffeeverarbeitung. Die Kolonialmächte brachten die Kaffeepflanze nach und nach in alle Gebiete der Erde, die für den Kaffeeanbau geeignet waren. Mit der beginnenden Industrialisierung wurde Kaffee zum beliebten Heißgetränk in allen Schichten. Man führte **Steuern** und Zölle ein, um die Staatskassen zu füllen. Die ersten Kaffeplantagen eroberten Anfang des 18. Jahrhunderts Lateinamerika, z.B. Guayana, Jamaika, Guatemala, Costa Rica und Brasilien. Kaffee war **um 1850** endgültig zum Volksgetränk geworden.

Bislang wurde nur **Arabica**-Kaffee [Coffee arabica] angebaut. Die Kaffeesorte **Robusta** [Coffea canephora] entdeckte man erst 1898 in **Afrika**.

Zu Beginn des **20. Jahrhunderts** entwickelte sich **Brasilien** zum **größten Kaffeeproduzenten** der Welt. Rekordernten drückten den Weltmarktpreis.

Das **Kaffeerösten** im Haushalt wurde im 20. Jahrhundert vom **industriellen Fertigprodukt** abgelöst. Das Kaffee-Angebot gestaltete sich immer vielfältiger. Um **1900** erfolgten die ersten Versuche zur **Entkoffeinierung** des Kaffees. Aber erst Ludwig Roselius verhalf 1905 dem entkoffeinierten Produkt als „Kaffee HAG“ zum weltweiten Erfolg. **1901** präsentierte der Japaner Dr. Sartori Kato auf einer Ausstellung das **erste lösliche Kaffeepulver**. **1938** legte die Schweizer Firma **Nestlé** den Grundstein für die kommerzielle Vermarktung des löslichen Kaffees, [auch Instantkaffee genannt] und ist heute der weltweit größte Nahrungsmittelkonzern. In Deutschland avancierte Kaffee nach **Ende des II. Weltkrieges** zu einem Symbol des Wiederaufbaus und Wirtschaftswunders.

Aus der Geschichte des Kaffees ○ Entwicklung des Kaffeemarktes

Die Dimension der Entwicklung des Kaffeeanbaus verdeutlichen auch die Zahlen des **Rohkaffeeverbrauchs** in der **Welt** in verschiedenen Jahrhunderten ...

Jahr	1750	1850	1950	1995	2000	2012
Säcke Rohkaffee á 60 kg	600.000	4 Millionen	36 Millionen	94 Millionen	104 Millionen	120 Millionen

2019 wurden bereits **167 Millionen Säcke Rohkaffee** weltweit produziert.

Historisches ○ Die Geschichte fair gehandelten Kaffees

Bereits **1969** öffnete in den **Niederlanden** der **erste Eine Welt Laden** überhaupt und **1975** in **Frankfurt am Main** in unserem Land.

Im Jahr **1980** entschied sich die **GEPA** [The Fairtrade Company] [*Gesellschaft zur Förderung der Partnerschaft mit der Dritten Welt mbH*], eine der großen deutschen Fairhandelsorganisationen, Kaffee aus Nicaragua zu importieren, um die Bäuerinnen und Bauern zu unterstützen. Die Aktion war ein Erfolg und viele unterdrückte Tagelöhner:innen wurden mit Hilfe des Fairen Handels selbstständige Bäuerinnen/Bauern, die von ihrer Arbeit auch leben konnten. **1986** bot die **GEPA** als Erste **fair gehandelten Bio-Kaffee** auf dem deutschen Markt an. Dieser kam von der **UCIRI-Kooperative** aus **Mexiko**. Heute umfasst das Kaffee-Angebot der GEPA über 40 fair gehandelte Kaffeespezialitäten. Andere Fairhandelsorganisationen [z.B. **El Puente** oder **WeltPartner**] bei uns und in anderen Ländern folgten diesem Beispiel.

Alles über Kaffee ☕ Kaffeeanbau

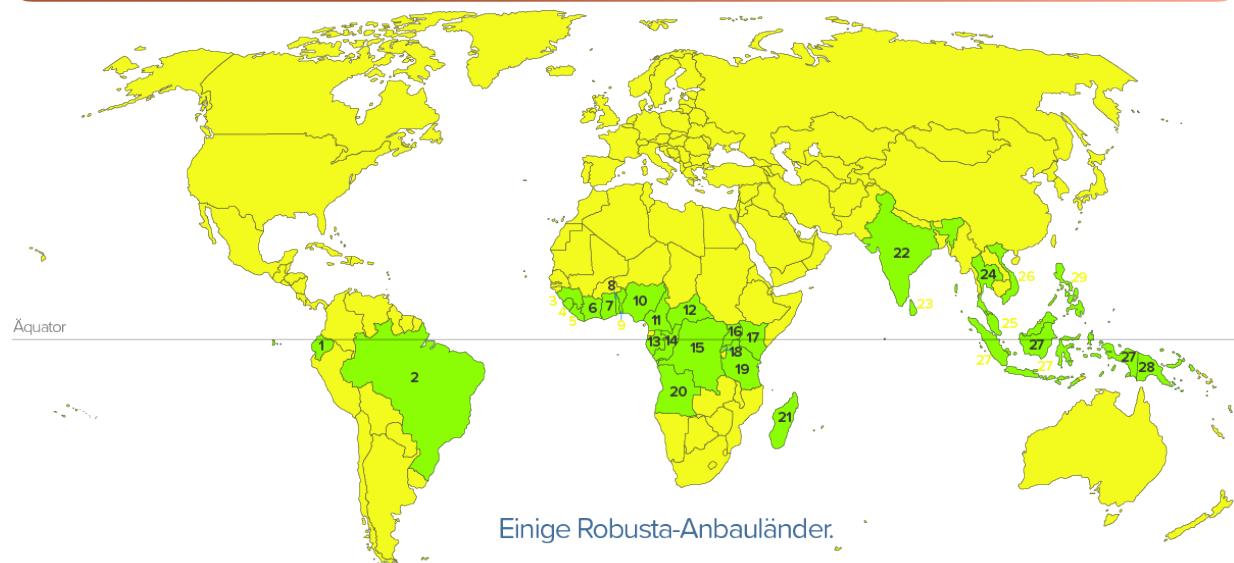
Kaffee wird in **über 50 Ländern** angebaut. Es gibt mehrere Kaffeearten, vor allem ...

Kaffeeanbauländer Arabica ☕ Coffee arabica



- 1 Mexico, 2 Guatemala, 3 El Salvador, 4 Honduras, 5 Nicaragua, 6 Costa Rica, 7 Panama,
 8 Kuba, 9 Haiti, 10 Dominikanische Republik, 11 Kolumbien, 12 Venezuela, 13 Guayana,
 14 Surinam, 15 Französisch Guayana, 16 Ecuador, 17 Peru, 18 Brasilien, 19 Bolivien,
 20 Paraguay, 21 Kamerun, 22 Äthiopien, 23 Demokratische Republik Kongo, 24 Uganda,
 25 Kenia, 26 Tansania, 27 Sambia, 28 Angola, 29 Malawi, 30 Ruanda, 31 Madagaskar,
 32 Indien, 33 Malaysia, 34 Indonesien, 35 Papua Neu Guinea

Kaffeeanbauländer Robusta ☕ Coffee canephora



- 1 Ecuador, 2 Brasilien, 3 Guinea, 4 Sierra Leone, 5 Liberia, 6 Elfenbeinküste, 7 Ghana, 8 Togo,
 9 Benin, 10 Nigeria, 11 Kamerun, 12 Zentralafrikanische Republik, 13 Gabun, 14 Kongo,
 15 Demokratische Republik Kongo, 16 Uganda, 17 Kenia, 18 Ruanda, 19 Tansania, 20 Angola,
 21 Madagaskar, 22 Indien, 23 Sri Lanka, 24 Thailand, 25 Malaysia, 26 Vietnam, 27 Indonesien,
 28 Papua Neu Guinea, 29 Philippinen



Alles über Kaffee ☺ Kaffeeanbau – Fakten und Zahlen, Teil 1

Kaffee ist das in **Deutschland** am meisten verbrauchte Getränk [mit **168 Litern pro Kopf im Jahr** 2020 bzw. 475 Tassen] – also ca. 350 Mio. Tassen in ganz Deutschland bzw. 3,6 Tassen pro Kopf am Tag [und ist damit beliebter als Bier und Mineralwasser]. Die Frage "Kaffee oder Tee?" entscheidet **Kaffee bei uns zu 90%** für sich. Dafür braucht die Deutsche 7 kg Kaffee pro Jahr, wofür sie:er etwa 50 € bezahlt. 50% der Kaffeekonsument:innen kaufen **gemahlenen Röstkaffee**, 37% **ganze Bohnen**, der Rest sind **Kaffeekapseln** und **-pads**. Über 72% der Deutschen trinken täglich Kaffee. Quellen: Statistisches Bundesamt; <https://www.die-kaffeeseite.de/kaffeeverbrauch.php>; <https://www.kaffeeverband.de/presse>; <https://www.rundschau.de/artikel/zahlen-zum-kaffeegenuss-in-deutschland>; <https://www.kaffeetechnik-shop.de/kaffeejournal/wo-wird-in-deutschland-der-meiste-kaffee-getrunken>

Die **Welt-Kaffee-Ernte** betrug **2019** über **10 Millionen Tonnen** [167 Mio. Säcke á 60 kg]. Die **10 größten Anbauländer** produzierten über 84% des weltweiten Rohkaffees...

Land	Kaffeernte 2019	Land	Kaffeernte 2019
Brasilien	3.009.402 t	Honduras	476.345 t
Vietnam	1.683.971 t	Peru	363.291 t
Kolumbien	885.120 t	Indien	319.500 t
Indonesien	760.963 t	Uganda	254.088 t
Äthiopien	482.561 t	Guatemala	225.335 t

Die 10 größten Kaffeeproduzenten. Quelle: <https://de.wikipedia.org/wiki/Kaffee>, 2021

2020 betrug die **Welt-Rohkaffee-Ernte** pro Jahr im Zeitraum 2020/21 über **175 Mio. Säcke** á 60 kg, Arabica und Robusta zusammen]. Hier die **10 größten Anbauländer**; Angaben in 60-kg-Säcken...

Land	Kaffeernte 2020	Land	Kaffeernte 2020
Brasilien	67,9 Mio. Säcke	Honduras	6,125 Mio. Säcke
Vietnam	29 Mio. Säcke	Indien	5,25 Mio. Säcke
Kolumbien	14,1 Mio. Säcke	Uganda	4,8 Mio. Säcke
Indonesien	10,7 Mio. Säcke	Peru	4,45 Mio. Säcke
Äthiopien	7,5 Mio. Säcke	Mexiko	3,9 Mio. Säcke

Quelle: <https://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/coffee.pdf>, 2021

Ge

Die größten Arabica -Anbauländer	Die größten Robusta -Anbauländer
Brasilien, Kolumbien, Äthiopien, Honduras, Peru, Guatemala, Mexiko, Nicaragua, China, Costa Rica	Vietnam, Brasilien, Indonesien, Uganda, Indien, Malaysia, Elfenbeinküste, Tansania, Mexiko, Thailand

Länder geordnet nach der Produktionsmenge; Quelle: <https://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/coffee.pdf>, 2021

Südamerika liefert durchschnittlich 48%, Mittelamerika 17%, Afrika 20% und Asien 14% der Welternte. Auf einer Gesamtfläche von weltweit mehr als 10 Millionen Hektar werden so pro Jahr mehr als 175 Millionen Säcke Rohkaffee á 60 kg [Geschäftsjahr 2020/21] produziert. Zu über **98%** handelt es sich dabei um **Arabica und Robusta** [etwa zu **60% Arabica**].

Quelle: <https://de.wikipedia.org/wiki/Kaffee>, <https://de.statista.com>





Alles über Kaffee ○ Kaffeeanbau – Fakten und Zahlen, Teil 2

Durchschnittlich **kostet eine Tasse Filterkaffee** in der Schweiz 3,25 €, in Deutschland nur 1,91€ und in Bulgarien nur 0,56 €. Quelle: <https://kaffee.brandeins.de>

Pro Hektar Anbaufläche erntet man im **Weltdurchschnitt 550 kg Kaffee** [100 kg Angola, 500 kg Brasilien, 900 kg Kolumbien, 1600 kg Costa Rica]. Etwa 25 Millionen Menschen sind weltweit mit dem Anbau, Ernten und Verarbeiten von Kaffee beschäftigt.

Quelle: <https://www.kaffeeverband.de/de/kaffewissen/handel>

Extrem **abhängig vom Kaffeeexport** sind u.a. Uganda [95%], Burundi [80%], Ruanda [77%] oder El Salvador [57% Kaffeeexportanteil]. Für solche Länder bringen Ernteausfälle riesige wirtschaftliche und soziale Probleme. Kaffee ist die **Lebensgrundlage** für viele Millionen Menschen in Entwicklungsländern.

Alles über Kaffee ○ Die Kaffeearten

Es gibt mehrere genutzte Arten. Es gibt über 100 Kaffeearten. Nur einige werden kultiviert; so **Coffea arabica**, **Coffea canephora** [**Coffea robusta**], **Coffea liberica** [z.B. in einigen Gebieten Afrikas und Asiens], **Excelsa**-Kaffee [Varietät von **Coffea liberica**, z.B. im Tschad] und **Coffea stenophylla** [in Westafrika] mit insgesamt mehr als 60 Unterarten. Weltweit wirtschaftlich bedeutsam sind fast nur Arabica und Robusta ...

Coffea arabica	Coffea canephora [Coffea robusta]
ca. 65% der Weltproduktion [oft teuer]	ca. 30% der Weltproduktion [meist billiger]
wächst im Hochland [je höher, umso hochwertiger] (Lateinamerika, Ostafrika, Indien)	wächst in tieferen Lagen (kälteempfindlicher) (Westafrika, Brasilien, Asien)
mildes Aroma, 0,8 – 1,3% Coffein	bitterliches Aroma, 2 – 2,5% Coffein
krankheitsanfällig, anspruchsvoll hinsichtlich Boden und Wasserfaktor	widerstandsfähig, anspruchslos; wegen Aroma nur als Mischsorte geeignet
Bohneneinschnitt eher geschwungen	Bohneneinschnitt eher gerade
geringe Erträge mit hoher Qualität	ertragreich

Kaffeekirschen sind keine Kirschen und Kaffee ist kein Rosengewächs, sondern ein **Rötegewächs**. Zu den genannten Arten gibt es insgesamt ca. 60 Unterarten.

Alles über Kaffee ○ Andere Kaffeearten

Es existieren über 100 Kaffeeartena, von denen nur einige kultiviert werden. Dazu gehören auch **Coffee liberica** [in einigen Gebieten Afrikas und Asiens] sowie **Coffee stenophylla** [in Westafrika].

Stenophylla ist wesentlich hitzebeständige und verträgt viele Niederschläge [eine Hoffnung in Zeiten des Klimawandels]. Das Aroma ähnelt dem von Arabica.

Liberia hat größere Bohnen, mehr Koffein und weniger Zucker in den Früchten. Seine Verarbeitung ist durch die härteren Kaffeekirschen aufwändiger. Meist trinken ihn nur Einheimische.

Alles über Kaffee ○ Genetischer Code

Robusta-Samen sind rundlicher und kleiner als die **Arabica**-Kaffeebohnen. Das Erbmaterial verteilt sich bei **Robusta** sowie **Stenophylla** auf **22 Chromosomen**, bei **Arabica** auf das Doppelte [**44 Chromosomen**]. Das macht Arabica z.B. komplexer, züchtbarer und feiner im Aroma.





Alles über Kaffee ○ Die Kaffeepflanze [Steckbrief]

Weltweit gibt es etwa 15 Milliarden Kaffeebäume [bzw. –sträucher]. Das ist die **Kaffeepflanze** ...

- **Kaffeebaum** [bis zu 18 m hoch; gerader, glatter Stamm; wird beschnitten auf 1–3 m; dadurch eher Strauch]; Lebensdauer 35 Jahre
- **Rötegewächs** [Familie Rubiaceae wie auch Waldmeister oder Labkraut; das sind 500 Gattungen und 6000 Arten; kein Rosengewächs wie Kirschen und auch nicht zu Bohnen zählend]
- lederartige, **immergrüne Blätter** [10–30 cm lang]
- **weiße Blüten** [Dolden] mit **jasminartigem Duft** [je Strauch bis zu 40.000 Blüten; Hauptblütezeit April/Mai nach der Regenzeit sowie mehrere Nebenblütezeiten, wodurch Kaffeebäume stets verschiedene reife Früchte tragen – daher Abpflücken der reifen „Kirschen“ alle 4 Wochen und meist nur von Hand möglich]
- **Früchte wachsen sehr langsam** [8–12 Monate]
- **Früchte** erst dunkelgrün, später über gelb nach rot [= reife „Kirschen“]; jede **Frucht enthält zwei Samen** in der Mitte [mit der flachen Seite aneinander]; Fruchtfleisch klebrig und zuckerhaltig [als Viehfutter etc.]
- Triebe schießen aus dem „Riss“ in der „Bohne“
- Pflanze sehr **frostempfindlich** und sensibel gegenüber Wasserangebot

Alles über Kaffee ○ Kaffee und Klima

Kaffee gedeiht besonders gut in **tropischen** oder **subtropischen** Gebieten [u.a. Regenwald, Feuchtsavanne], z.B. in den Äquatorialregionen Südamerikas, Afrikas und Asiens. Das sind die **günstigsten Anbaubedingungen** ...

- **Durchschnittstemperatur** 15–25 °C bei Arabica und 24–29°C bei Robusta [unterhalb 10 °C bereits irreparable Schäden z.B. durch Nachtfrost möglich; Temperaturschwankungen sind nicht gut]; **Idealgebiet** 10° ober-/unterhalb des Äquators
- **Schäden** durch Hagel, Sturm, Trockenheit, übermäßig Regen, zu viel Sonne oder einige Fröste schädigen schnell Millionen von Pflanzen
- Pflanze verträgt **keine direkte Sonne** [Schattenbäume nötig, z.B. Mangobäume]
- **Mindestregenmenge** 2000 mm pro Jahr; **Grundwasserspiegel** unter 3,5 m
- Anbau in **Höhenlagen** 400–2000 m Höhe [oben Arabica, tiefere Lagen meist Robusta]
- **mineralhaltiger**, lockerer [durchlässiger], leicht saurer und **humusreicher Boden**
- sehr **intensive Pflege** der Kulturen erforderlich [in Handarbeit]

Alles über Kaffee ○ Entwicklung der Kaffeepflanze

1. **Samen** [geschlechtliche Vermehrung] oder **Stecklinge** [ungeschlechtliche Fortpflanzung] genutzt; Kaffeesamen sind nur **2 Monate keimfähig**
2. Anzucht der **Setzlinge** 10 Monate in Baumschule
3. mit 30 cm Höhe **Verpfanzung** unter **Schattenbäume** [verträgt keine direkte Sonneneinstrahlung] oder in Mischkultur mit höheren Bäumen
regelmäßiges Verschneiden, Jäten, Düngen und Bewässern notwendig
4. erst **nach 3–4 Jahren erste Blüten**
5. nach weiteren 8–12 Monaten **Ernte** [d.h. 4–5 Jahre kein Geld aus Verkauf]
6. ab 8. Jahr Maximalerträge; 40 Jahre Nutzungsdauer des Baumes mit hohem Arbeitsaufwand [Jäten etc.]; *ein Baum liefert maximal pro Jahr durchschnittlich 2 kg Kaffeekirschen*
7. anschließend **Transport** und **Weiterverarbeitung**



Alles über Kaffee ○ Einige Bilder

Kaffeepflanze mit Früchten



Kaffeekirsche mit Samen





Alles über Kaffee ○ Kaffeeanbaumethoden

herkömmlicher [konventioneller] Anbau	ökologischer Anbau
Um viel Kaffee zu ernten wird leider oft auch viel künstlich gedüngt und chemische Insektenbekämpfungsmittel versprüht [oft per Flugzeug] sowie Mittel gegen Pflanzenkrankheiten. Das ist schlecht für die Umwelt und auch nicht gut für die Gesundheit der Kaffeebauern.	Im Bio-Anbau sind chemische Mittel [Dünger, Insekten- oder Krankheitsbekämpfungsmittel] nicht erlaubt. Das ist gut für die Umwelt und auch für die Gesundheit der Bauern. Bio-Kaffee kostet etwas mehr, weil der Produzent mehr Aufwand damit hat und geringere Erträge.
Anbau in Monokulturen	Anbau meist in Mischkulturen
Einsatz der Gentechnik möglich	keine Gentechnik erlaubt
chemische Düngemittel	Naturdünger [z.B. Tier-Dung, Fruchtfleisch]

Alles über Kaffee ○ Kaffeeanbau und Ertrag

1 Kilogramm Kaffeekirschen ergeben nach der Verarbeitung **250 g Rohkaffeebohnen**. Eine Kaffeepflanze liefert pro Jahr etwa 4–8 kg Kaffeefrüchte. Daraus kann man 1–2 kg Röstkaffee herstellen.

Alles über Kaffee ○ Kaffeeanbau und Schädlinge

Vor allem in Monokulturen besteht eine **hohe Schädlingsanfälligkeit**, die übermäßigen Chemikalieneinsatz [inklusive gesundheitlicher Schäden bei den Plantagenarbeiter:innen] bedingt. Typische Schädlinge der Kaffeepflanze sind Fadenwürmer [Wurzelschäden], Käfer [fressen Kirschen], Borkenkäfer [Stamm und Äste geschädigt], Heuschrecken und Ameisen [Blattschäden] sowie Pilzkrankheiten [z.B. **Kafferost**, der ganze Plantagen für immer vernichtet]. Daher achtet man heute zunehmend auf die gezielte Auswahl widerstandsfähiger Sorten.

Alles über Kaffeefruchtfleisch ○ Cascara

Auch das **Fruchtfleisch der Kaffeekirsche** ist **essbar** [die Schale eher ungenießbar]. Es schmeckt süß und enthält aber etwa **das Achtfache an Koffein** wie die Kaffeesamen. Eigentlich verwendet man es sonst nach dem Entfernen der Samen nur als **Viehfutter** oder **Dünger**. Doch immer mehr kommt in Mode, aus dem getrockneten Fruchtfleisch einen Aufguss [heiß oder kalt, teilweise auch mit Kohlensäure versetzt] herzustellen – das nennt man Cascara [Cáscara, spanisch, Hülle]. Durch den extrem hohen Koffeingehalt ist es aber gesundheitlich nicht so günstig. Bei uns dürfen Kaffeekirschen pur aber nicht verkauft werden, nur Verarbeitungen [z.B. Caté, ein kalt gebrautes Erfrischungsgetränk aus Hamburg].



Alles über Kaffee ○ Der Kaffeekonsum

Jeder **Deutsche** trinkt durchschnittlich **3,6 Tassen Kaffee täglich** [und benötigt dafür etwa **7,9 kg Röstkaffee** im Jahr – das ergibt **168 Liter pro Kopf und Jahr** (2020)]. Da muss man eine Menge Kaffee anbauen. Doch Kaffeeanbau ist schwere Arbeit, mühselig und langwierig.

So viel Kaffee konsumiert man in den Industriestaaten...

Land	Kaffeekonsum pro Kopf im Jahr 2017	Land	Kaffeekonsum pro Kopf im Jahr 2017
Finnland	10,35 kg	Österreich	7,33 kg
Niederlande	9,58 kg	Italien	6,69 kg
Schweden	9,4 kg	Deutschland	6,65 kg
Dänemark	8,16 kg	Estland	6,48 kg
Norwegen	7,67 kg	Schweiz	6,31 kg

Quelle: <https://www.coffee-perfect.de/kaffeewissen/weltweiter-kaffeekonsum.html>, 2017

Alles über Kaffee ○ Kaffeeimporte

Deutschland führt pro Jahr etwa 1,2 Millionen Tonnen Rohkaffee [2019] ein. Folgende Länder importieren den meisten **Rohkaffee** [Angaben in Millionen Säcke Rohkaffee á 60 kg pro Jahr im Geschäftsjahr 2020/21*] ...

Land/Gemeinschaft	Kaffeeimport	Land/Gemeinschaft	Kaffeeimport
Europäische Union	49 Mio. Sack	Schweiz	3,1 Mio. Sack
USA	26 Mio. Sack	Canada	3 Mio. Sack
Deutschland	20 Mio. Sack (2019)	Südkorea	2,7 Mio. Sack
Japan	7 Mio. Sack	Algerien	2,2 Mio. Sack
Russland	3,2 Mio. Sack	Malaysia	1,8 Mio. Sack

* **Hinweis:** Das Kaffee-Geschäftsjahr beginnt je nach Land unterschiedlich [infolge verschiedener Erntezeiten], z.B. in Kolumbien im Oktober, im April in Indonesien oder im Juli in Brasilien. Für nichtproduzierende Länder beginnt das Kaffeejahr im Oktober.

Quelle: <https://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/coffee.pdf>, 2021

In Entwicklungsländern [in denen ja oft Kaffee auch angebaut wird], wird wesentlich weniger Kaffee verbraucht, da sich ihn viele Menschen nicht leisten können. Die Kaffeebauern nutzen oft nur die aussortierten Bohnen. Quelle: <https://www.coffee-perfect.de/kaffeewissen/leben-einer-kaffeebohne/import.html>

Weltgrößter Kaffeeimporteur ist die **Bernhardt Rothfos GmbH Hamburg** [wickelt ein Zehntel des weltweiten Kaffeehandels ab; ein Drittel des deutschen Röstkaffeemarktes ist von Rothfos kontrolliert mit wichtigen Kunden wie Aldi, Rewe und Edeka].

Alles über Kaffee ○ Ernte und Verarbeitung



- Pflücken** der dunkelroten Kaffeekirschen per Hand [da ganzjährig unterschiedlich reife Früchte und Blüten an den Zweigen; nur in Brasilien punktuell maschinelle Ernte] in der 4-monatigen Hauptsaison [je nach Land Mitte November – Mitte Januar] bzw. Abstreifen der Zweige in den Korb oder auf Tücher am Boden
- Transport** aus dem Hochland zur Weiterverarbeitung im Tal
- Abtrennen des Fruchtfleisches** [Pulpa], maschinell mittels Pulper, einer Quetschmaschine [Pulpa als Viehfutter, Bidünger]
- nasse Aufbereitung** [Fermentierung] [alternativ 30 Tage Sonnentrocknung, trockene Aufbereitung]
- Trocknen** [Sonne oder Maschine], Ablösung der Hornschale und von Fruchtfleischresten
- Sortieren** und **Auslesen** nach Handelsklassen sowie guten bzw. schlechten Bohnen
- Abfüllen** in Säcke und **Transport** zum Hafen oder Zwischenhändler sowie Lagerung
- Rösten**
- Abkühlen** und Mischen
- teilweise Mahlen** [ggf. weiteres Mischen]
- Verpacken**, Transport und Verkauf

Trockene Aufbereitung	Nasse Aufbereitung
hoher Zeitaufwand	geringerer Zeitaufwand, aber viel Wasser nötig [150 Liter je kg Rohkaffee]
Ernte erst, wenn viele Kirschen reif sind	Ernte auch zwischendurch
spezielle Qualität	niedrigere bis hohe Qualität
<ul style="list-style-type: none"> Sonnentrocknung unter Wenden dauert <u>30 Tage</u> aufwändiges Herausschälen der Kaffeebohnen Auslesen, Sortieren [Handarbeit] 	<ul style="list-style-type: none"> Vorsortieren in Wasser Abquetschen des Fruchtfleisches [Maschine] Ablösen Fleischreste durch Gärung [Fermentierung] im Tank [36 h] Waschen, Trocknen [Sonne oder Maschine; 5 Tage] Schälmaschine [Silberhäutchen wird entfernt] Auslesen, Sortieren [Handarbeit]
z.B. in trockenen Gebieten Angolas und Ugandas	z.B. in Papua-Neuguinea

Den **Rohkaffee** exportiert man in **Säcken á 60 kg**. Per Schiff gelangt er z.B. in den Hamburger Hafen oder nach Bremen. So eine Schiffsreise aus Lateinamerika dauert 3-6 Wochen.



Alles über Kaffee ☀ Kaffeeangebot

Mischkaffees	Länderkaffees
aus mindestens 7 Sorten gemischt, um bestimmten Geschmack zu erhalten	Kaffees aus einem Land bzw. gar nur einem oder wenigen Anbaugebiet(en)
Supermarkt-„Einheitsgeschmack“	charakteristischer Geschmack

Alles über Kaffee ☀ Kaffeeröster und Kaffearoma

Kaffee erhält erst durch das **Rösten** seinen typischen Geschmack. Das geschieht im Verbraucherland. Dabei bräunen Zucker sowie Eiweiße der Bohnen und der Gehalt an Wasser bzw. Gerbstoffen sinkt erheblich. Je nach Röstung entsteht z.B. ein naturmilder Kaffee oder ein kräftiger Espresso. Nun wird der Kaffee manchmal noch gemischt und gemahlen, danach verpackt.

Das **Rösten** wird in sich drehenden Trommeln mit heißer Luft bei 200–300°C vorgenommen und dauert bis zu 20 Minuten. Dabei verlieren die Kaffeebohnen etwa 1/5 ihres Gewichts [z.B. treten Wasser und Kaffeeöle aus]; dafür wird das Volumen vergrößert.

Je schonender die Röstung, umso besser fürs Aroma. Daher wird fair gehandelter Kaffee einer Langzeiröstung [ca. 16 min] unterzogen. Billiger Kaffee aus dem Supermarkt hingegen wird oft turbo-geröstet, was nur wenige Minuten dauert.

Alles über Kaffee ☀ Industrielle Kaffeeröstung

Die **Trommelröstung** erfolgt in verschlossenen, sich drehenden Trommeln bei 200–300°C relativ langsam. **langsam** Anderseits nutzt man oft die schnelle sowie schonendere **Heißlufröstung** [200–280°C], wo die Bohnen in heißer Luft schwebend gleichmäßig geröstet werden. Die Bohnen müssen außen und innen gleichmäßig durchgeröstet sein.

Das **Gewicht** der Kaffeebohne nimmt beim Rösten **um 12 bis 20% ab** [Einbrand-Verlust], das **Volumen** aber **um rund 50 bis 100% zu**; mit Temperaturen zwischen 200 und 260°C kommt es neben der Bräunung zu tiefgreifenden Vorgängen innerhalb der Kaffeebohne [Substanzen nehmen ab oder zu, und neue Stoffe entstehen]. Der Wassergehalt sinkt dabei von 10–13% auf 1–3%.

Es gibt etwa **150 Kaffeeröster in Deutschland**, wobei sich **7 Firmen 90% des Marktes teilen** [Jacobs u.a. mit Hag und Onko, Tchibo und Eduscho, Aldi, Nestlé mit Dallmayr, Idee-Kaffee]. Damit entfallen auf viele Kleine nur 10–11%.

Alles über Kaffee ☺ Inhaltsstoffe

Der fertige **Röstkaffee** [im Vergleich zum Rohkaffee] hat insbesondere folgende **Inhaltsstoffe** ...

Stoffgruppe	Erläuterungen
Kohlenhydrate [30–40%]	Vielfachzucker [wasserunlösliche und lösliche Reserve, z.B. für die Keimung], die durch Rösten [siehe Bräunung] verändert werden [<i>unlösliche Polysaccharide sind Zellwandbestandteile und bleiben z.T. als Kaffeesatz zurück</i>]
Wasser [10–13%]	reduziert sich beim Rösten auf 1–3, maximal 5%
Fette [10–13%]	Kaffeeöle und Kaffeewachs [feine Außenschicht der Bohne]; als Fettsäure oft Linolsäure und Palmitinsäure mit Glycerin verestert
Säuren [5%]	meist Chlorogensäuren [Arabica 6,5%, Robusta 10%; beim Rösten bis 70% abgebaut]
Eiweiße [11%]	durch Rösten abgebaut , tragen zur Bräunung bei
Alkaloide	stickstoffhaltige Natursubstanzen; wichtigste: Coffein [Arabica: 0,8–2,5%; Robusta 1,8–4,0%] sowie Nicotinsäure [Niacin; als Vitamin wirksam; eine Tasse enthält ein Zehntel des Tagesbedarfs]
Mineralstoffe	u.a. viel Kalium, außerdem Calcium, Magnesium, Phosphor
Aromastoffe [0,1%]	700 flüchtige Stoffe, von denen nur 100 entschlüsselt sind [daher künstliches Kaffearoma eine Utopie]

Alles über Kaffee ☺ Wirkung von Koffein

Koffein regt zentrales Nervensystem **an** und **verlängert** die **Aktivitätsphase** der Nervenzellen; zeitweise höhere Konzentration und Aufmerksamkeit. Es beschleunigt Stoffwechsel, Verdauung und Kalorienverbrennung [bringt das Magen-Darm-System auf Trab z.B. durch Anregung der Magensaure- und Gallensaftausschüttung]. Zudem erweitert Koffein Bronchial- und Blutgefäße. Kaffee macht nicht nur munter, sondern hebt die Stimmung und gute Laune, verbessert das Wohlbefinden sowie die sportliche Leistung. Der Stoff wirkt etwa 45 Minuten bis 1 Stunde.

Koffeingehalt einiger Getränke im Vergleich ...

Getränk, Menge	Koffeingehalt	Getränk, Menge	Koffeingehalt
Espresso 50 mL	50–60 mg	Kaffee entkoffeiniert 125	1–4 mg
Tasse Filterkaffee 125 mL	80–120 mg	Tasse Instantkaffee 125 mL	60–120 mg
Tasse Schwarztee 125 mL	60–120 mg	Glas Cola 200 mL	20–50 mg
Tasse Kakao 125 mL	2–5 mg	Dose Energy-Drink 250 mL	80 mg
Schmerzmittel je Einheit	bis zu 100 mg	Zartbitterschokolade 150 g	20–120 mg

Alles über Kaffee ☺ Kaffee und Eisenaufnahme

Kaffee verschlechtern die Eisenaufnahme aus der Nahrung ins Blut. Daher sollte man nicht unmittelbar nach der Mahlzeit einen Kaffee oder Espresso genießen, sondern eine Weile warten.

(Übrigens verbessert Orangensaft die Eisenaufnahme.)



Alles über Kaffee ☺ Kaffee und Gesundheit

Allgemein → Kaffee macht nicht nur munter, sondern hebt die Stimmung und die gute Laune, verbessert das Wohlbefinden sowie die sportliche Leistung und bringt das Magen-Darm-System auf Trab [Anregung der Magensaftausschüttung].

Muntermacher → Kaffee macht munter. Koffein macht wach, regt den Kreislauf an, beschleunigt Stoffwechsel und Verdauung und führt zeitweise zu höherer Konzentration und Aufmerksamkeit.

Die Dosis macht's! → Übermäßig viel Koffein ist jedoch wirklich gesundheitsschädigend. Für Herz-Kreislauf-Patienten können 2-6 Tassen natürlich zu viel sein. Es hängt vom Organismus jedes Einzelnen ab, wie und wie viel Kaffee vertragen wird. Übrigens können Embryos Koffein nicht abbauen. In der Schwangerschaft sollte man also größere Mengen vermeiden. Außerdem hüte man sich davor, Übermüdung mit Koffein zu überbrücken. Schlaf ist gesünder.

Fettverdauung → Kaffee steigert durch Fettverbrennung auch den Kalorienverbrauch, ohne selbst Kalorien zu besitzen. Die Versorgung mit Mineralstoffen wird verbessert.

Cholesterin → Kaffee hat keinen Einfluss auf die Blutfettwerte [Cholesterin]. Und dass Kaffee dem Herz-Kreislauf-System schaden soll, ist ebenso ein Vorurteil.

Radikalfänger → Kaffee enthält Antioxidantien, die freie Radikale im Körper binden. Das ist gut für uns.

Kaffee ist gesund! → Nachweislich erkranken Kaffeetrinker:innen weniger an Parkinson und die Chlorogensäure im Kaffee schützt vor Krebs [Risiko von Brustkrebs wird durch Kaffee um 10%, von Darmkrebs [u.a. durch braune Röststoffe] um 24%, von Leberkrebs um 70% und von Diabetes um 40% gesenkt]. Der Chlorogensäuregehalt ist fast so hoch wie bei Mate-Tee.

Tagesdosis → 2 bis 6 normale Tassen Kaffee je Tag sind akzeptabel und dürfen auch auf die Flüssigkeitszufuhr angerechnet werden. Koffein in dieser Menge ist bei gesunden Menschen noch relativ unbedenklich.

Suchtpotential? → Eine Abhängigkeit von Kaffee [Sucht] ist nicht bekannt.

Hyperaktiv? → Die These, dass Koffein die Hyperaktivität von Kindern fördert, ist widerlegt.

Die Zubereitung macht's! → Je kürzer die Verweilzeit des Wassers, umso weniger Reizstoffe sind im Kaffee. Damit ist also ein Espresso mit Dampfdrucktechnik bekömmlicher als Filterkaffee.

Wichtig: Für Menschen, die kein gesundes Herz-Kreislauf-System haben, ist Koffein jedoch nicht günstig. Sie sollten daher Kaffee meiden bzw. mit ihrer Ärztin/ihrem Arzt besprechen, wie viel davon gut für sie ist. [Schwarz- oder Grüntee sind keine Alternative, da auch sie Koffein enthalten – nur weniger]. Bei Übermüdung sollte man sich Koffein meiden und besser schlafen gehen.

Alles über Kaffee ☺ Der teuerste Kaffee

Der [eventuell] teuerste Kaffee der Welt [**Kopi Luwak**] kommt aus Indonesien [Inseln Sumatra, Java und Sulawesi]. Davon werden nur etwa 230 kg im Jahr erzeugt. Man bekommt ihn bei uns je nach Qualität und Anbieter:in für 150–300 € je Pfund, d.h. für ca. 2,50–5,00 € je Tasse. Das Besondere: Die Kaffeekirschen werden von einer Schleichkatzenart [**Zibetkatze**] gefressen. Die Kaffeesamen werden im Prinzip nicht verdaut [jedoch oberflächlich im Verdauungssystem leicht fermentiert und offenbar Bitterstoffe entzogen] und so wieder ausgeschieden. Die Bäuerinnen und Bauern lesen die Bohnen vom Boden auf. Der danach gereinigte und geröstete Kaffee soll eine wahre Delikatesse sein.

Was bei Schleichkatzen funktioniert, hat man inzwischen auch mit Arbeitselefanten probiert, denen Kaffeekirschen in die Nahrung gemischt werden. Dieser **Black Ivory** Kaffee ist etwas billiger als der Schleichkatzenkaffee.

Der wohl absolut teuerste Kaffee der Welt kommt aber aus Japan mit einem Tassenpreis, der um die 100.000 Yen [ca. 760 €] liegt. Dieser Kaffee reift ähnlich wie Wein in Fässern, teilweise 20 Jahre lang. Quelle: <https://www.docklands-coffee.de/kopi-luwak-teuerster-kaffee>





Alles über Kaffee ○ Kaffee richtig zubereiten

Espresso → Das ist reiner Arabica und wesentlich magenfreundlicher als Filterkaffee, da er bei höheren Temperaturen geröstet wurde und das Wassers beim Zubereiten kürzer am Kaffee verweilt. Das heiße Wasser wird sehr schnell durch Kaffeemehl hindurchgepresst [daher auch weniger Koffein als Filterkaffee].

Cappuccino → Dies ist Espresso mit durch Wasserdampf aufgeschäumter Milch [je ein Drittel Espresso, Milch und Schaum]. Am Schluss bestäubt man diesen mit Kakao.

Filterkaffee → Man bereitet ihn mit nicht kochendem, sondern mit leicht siedendem Wasser [also so wie eine Kaffeemaschine 90–96°C]. Dadurch kommen weniger Reiz- und Bitterstoffe in den Kaffee. Man nimmt 6–8 g Kaffee pro Tasse [in Kaffeemaschinen 10 g]. Den Kaffee bei Handfilterung erst ein wenig durchfeuchten, 1 min warten und dann den Rest des Wassers portionsweise in den Filter gießen. Kaffee sollte bei Handaufguss insgesamt 7–8 min ziehen.

Kaffeepads → Sie enthalten auch nur Filterkaffee. Sie sind zwar praktisch, aber man kann den Kaffee nicht dosieren. Zudem sind sie vergleichsweise teuer.

Kaffeekapseln → ... sind infolge des ressourcen- und energieaufwändigen Aluminiums ökologischer Wahnsinn. Jede:r Anbieter:in einer Pad-Maschine hat eigene, inkompatible Kapseltypen, so dass die Kundin bzw. der Kunde oft an einen Konzern gebunden wird. Rechnet man nach, entdeckt man die wahre Mogelpackung: Der Kapselkaffee ist gegenüber der vergleichbaren Menge Filterkaffee etwa 30-mal so teuer. Auch aluminiumfreie Kapseln ändern dies nicht. Alternativ sind selbst befüllbare bzw. nachfüllbare [also Mehrweg-] Kapseln aus Edelstahl oder Kunststoff [letztere sind aber umstritten]. Zum Nachfüllen erhält man auch spezielle Maschinen, was das Ganze auch wieder zusätzlich verteuert.

türkischer Kaffee → Aufkochen oder Aufguss des Kaffeemehls mit heißem Wasser [Genuss stets unfiltriert, 7–8 min ziehen lassen]

Kaffeemenge für 1 Tasse → Man benötigt etwa 8 g [40–45 Kaffeebohnen]. **1 Tasse fair gehandelter Kaffee ist übrigens nur ca. 2–4 Eurocents teurer.**

Schonkaffees → Kaffee kann entkoffeiniert werden. Dies geschieht mit Wasser, künstlichen Extraktionsmitteln oder Kohlensäure. Die Bearbeitung mit Druck, Temperatur oder/und Wasserdampf sorgt für weniger Reizstoffe [z.B. magenfreundlicher Kaffee mit wenig Säuren].

Alles über Kaffee ○ Instantkaffee

Instantkaffee ist lange haltbar und leicht verarbeitbar. Folgende Verfahren sind gebräuchlich ...

Sprühtrocknung → herkömmlich; konzentrierter Kaffee wird in einem Sprühturm fein zerstäubt [Heißluft verwirbelt Kaffeetröpfchen, wobei Wasser verdampft und kleine Hohlkugelchen zurückbleiben]

Gefriertrocknung → aufgeschäumtes Kaffeekonzentrat wird bei –40°C tiefgefroren, zerkleinert und im Kälte-Vakuum wird Eis dampfförmig – zurück bleibt löslicher Kaffee





Alles über Kaffee ○ Verbrauchertipps

Wasserqualität → Etwa 98% des Kaffegetränks sind Wasser. Daher ist die Wasserqualität sehr bedeutsam [je mineral- und sauerstoffreicher, umso besserer Kaffeegeschmack]. Ein Geheimtipp unter Kennern: Kaffee mit stillem Mineralwasser kochen [wobei Leitungswasser nicht unbedingt schlechter ist als Mineralwasser, jedoch meist härter]. Dies kann je nach Mineralwasser u.U. einen leicht salzigen Geschmack mit sich bringen.

Kaffeeaufbewahrung → Die geöffnete Packung bewahrt man in einer Dose [Kaffeepackung aber nicht ausschütten] kühl und trocken auf [möglichst nicht im Kühlschrank, da er dort schnell Fremdaromen/-gerüche annimmt. Eine vakuumierte oder mit Schutzgas Stickstoff versehene, geschlossene Packung hält sich viele Monate. Röstkaffee sollte stets geschützt vor Licht, Luftsauerstoff und Feuchtigkeit sein.]

Kühlen → Das Aroma geöffneter Pakete hält bei Raumtemperatur 1 Woche, im Kühlschrank 4 Wochen und im Tiefkühlfach 3 Monate [Kaffee aus dem Gefrierfach zu benutzen ist übrigens kein Problem].

Kaffeewärmer → Kaffee nicht lange warmhalten [das gilt auch für Stövchen] oder auf der Kaffeemaschine stehen lassen. Dann schmeckt er furchtbar.

Kaffee mahlen → Frisch gemahlene Bohnen haben natürlich mehr Aroma als bereit gemahlen erworbener Kaffee. Fein gemahlener Kaffee ist ergiebiger, wird aber auch leichter bitter; grob gemahlener Kaffee ist weniger ergiebig, muss höher dosiert werden und hat aber auch ein feineres sowie edleres Aroma. Kaffee muss vor dem Mahlen kalt sein [Öle verkleben sonst die Mühle].

Wasserhärte → Bei hartem Wasser eine Prise Kakao, bei weichem eine Prise Salz hinzufügen [optimal ist Wasserhärte 8–14°dH deutscher Härte].

perfekter Kaffeegenuss → Der Geschmack hängt u.a. ab von Sortenauswahl und -mischung, Wasserqualität, Röstung [z.B. Dauer und Intensität], Herkunftsgebiet [Klima, Boden ...], Kochmethode etc. Einen volleren Genuss gibt es mit Druckgeräten, wo Wasserdampf mit Druck durch Kaffee- bzw. Espressopulver gepresst wird [Kaffeevollautomaten, Espressomaschinen].

Kaffeeduft → Beim Rösten entweichen die Bohnenöle an die Bohnoberfläche; es riecht angenehm nach „Kaffeeöl“.

Alles über Kaffee ○ Kaffeeverpackungen

Der geröstete Kaffee wird in ganzen Bohnen oder auch als Mahlkaffee verpackt. Luftsauerstoff und Feuchtigkeit müssen ferngehalten werden. Die Verpackung muss so beschaffen sein, dass der Kaffee geschmacklich, biologisch und physiologisch einwandfrei bleibt. Gebräuchlich sind ...

- **Vakuumverpackung** → Luft wird entzogen [besonders bei gemahlenem Kaffee]
- **Schutzgasverpackung** → mit Stickstoff o.a. Schutzgas [für gemahlenen oder Bohnenkaffee geeignet]



Alles über Kaffee ○ Kaffeespezialitäten

So kannst du Kaffee auch zubereiten...

Caffe Mokka → Ein Espresso wird im Glas zu gleichen Teilen mit Milch und Kakao verlängert.

Caffe Latte → Doppelten Espresso in einer Tasse oder im Glas mit gekochter Milch aufgießen und ein wenig Schaum darüber geben [häufig als **Espresso Latte** bezeichnet, wenn **Espresso** benutzt wurde und in Espressotasse serviert wird sowie als **Caffe Latte** mit **Kaffee** zubereitet]

Latte Macchiato → bedeutet einen Espresso auf ein Glas heiße Milch zu träufeln

Café au lait → heißt Filterkaffee und heiße Milch zu gleichen Teilen gleichzeitig in eine große henkellose Tasse zu geben

Cappuccino → Ein Drittel Espresso, ein Drittel gekochte Milch und ein Drittel Milchschaum. Oftmals erhält man Cappuccino in verfälschter Form, nämlich mit Schlagsahne anstelle von Milchschaum serviert.

Kaffee im Glas → Im Orient [und auch in Österreich; "Einspänner" Kaffee mit Schlagobers und Staubzucker] genießt man traditionell Kaffee im Glas.

Einspänner → Aus Österreich. Schwarzer Kaffee im Glas [Henkelglas] mit viel Schlagsahne und mit Staubzucker serviert.

Fiaker → Auch aus Österreich. Schwarzer Kaffee in Wasserglas oder Schale, mit Kirschwasser oder Rum und mit einer Kirsche verfeinert.

Kleiner Mokka → 1 Kaffee-Einheit, kleine Wassermenge [1/16 L], serviert in der Mokkaschale.

aromatisierter Kaffee → Kaffeegenuss [z.B. zur Weihnachtszeit] ist ein besonderes Erlebnis mit zugesetzten Gewürzen wie Zimt, Vanille, Mandelaroma, Kardamom oder auch mit Kakao [oder auch in Form von Sirup zu Kaffee oder Espresso zugesetzt, z.B. Vanille oder Karamell]

orientalisches Kaffeegewürz → besteht aus 1 Teil Zimt, 1 Teil Kardamom und 1 Teil Puderzucker [Kaffee ist so gewürzt besser für die Leber]

Bitterer Kaffee ○ Kulturelle Folgen des Kaffeeanbaus

Kaffee und Indiokulturen. Kaffee gedeiht am besten im Hochland, also dort, wo früher die indianische Bevölkerung vom Mais- und Bohnenanbau lebte [was aber dem Staat nichts einbrachte]. In vielen Entwicklungsländern erließ man so Gesetze, dass die Indios vertrieben werden konnten, um Geld einbringenden Kaffee anzubauen [die Kultur der indianischen Dorfgemeinschaften z.B. in Mittelamerika wurde fast gänzlich zerstört].

Koloniales Erbe. Die Kolonialmacht England führte den Kaffeeanbau in Ceylon [Sri Lanka] ein [wegen der Sklavenaufstände in der Karibik]. Einheimische Singhales:innen verweigerten die Sklavenarbeit auf den Plantagen. Daraufhin wurden indische Tamil:innen eingeschifft. Noch heute gibt es ethnische Konflikte und Kriege zwischen Singhalesen (Buddhisten) und Tamilen (Hindus).

Ausbeutung pur. Das Geschäft mit der braunen Bohne ist eine Geschichte von Ausbeutung und Sklaverei, Kinderarbeit, Profit auf der einen, Armut und Not auf der anderen Seite.

Bitterer Kaffee ○ Harte Arbeit

Kaffeeanbau ist **schwere körperliche Arbeit**, die sich zudem auch sehr mühselig und langwierig gestaltet [siehe lange Wachstumsphase von Pflanze und Früchten]. Die Kaffeebäuerinnen und Kaffeebauern schuften hart [im Hochland und damit keine Fahrzeuge oder Maultiere, starke Sonnenstrahlung, häufige Niederschläge weichen den Boden auf]. Ein:e gute:r **Kaffeepflücker:in** schafft bis zu **130 Pfund Kaffeekirschen täglich** [Erwachsene], obwohl manche Pflanze oft ja nur etwa 4 Pfund Kaffeekirschen hergibt [das würde für 1 Pfund Rohkaffee reichen].



Bitterer Kaffee ○ Das Leben der Kaffeebäuerinnen und Kaffeebauern

Viele Kaffeebauern schuften als **Tagelöhner:innen** auf großen Plantagen reicher Großgrundbesitzer unter erbärmlichen Verhältnissen und gegen einen Hungerlohn. Nur wenige besitzen selbst ein Stück Land. Einige aber haben sich zu **Genossenschaften** [Kooperativen] von Kleinbäuerinnen und -bauern zusammengeschlossen und können durch **fairen Handel** wesentlich besser leben. Weltweit sind etwa 100 Mio. Menschen von den Erlösen aus dem Kaffeeanbau abhängig und leben so vom Kaffee, den man natürlich nicht essen kann. Etwa die Hälfte des Rohkaffees stammt von Kleinbäuerinnen und -bauern, die andere wurde durch Tagelöhner:innen auf Großplantagen geerntet.

Viele Kinder müssen mitarbeiten und können nicht zur Schule gehen. Daher werden sie auch keinen Beruf erlernen können. Weltweit sind etwa 100 Millionen Menschen von den Erlösen aus dem Kaffeeanbau abhängig.

Kaffee kann man nicht essen. Es dauert viele Jahre, bis die Pflanzen Früchte tragen. Dennoch müssen die Bäuerinnen und Bauern sowie ihre Familien von irgendetwas leben. Als Tagelöhner:innen verdienen sie viel zu wenig. Sie aber sind es, die mit dem Kaffee die meiste Arbeit haben. Auf den großen Plantagen schuften im **konventionellen Handel** herrschen Unterernährung, mangelnde hygienische Bedingungen, frühe Sterblichkeit und die Familien ziehen von Plantage zu Plantage.

Anstrengender ist auch das **Schleppen der Kaffeesäcke**. Kaffee wächst ja meist im Hochland, wo kaum ein Maultier hinkommt, geschweige denn LKW's. So schleppen die Kaffeebauern die Säcke mit bis zu 60-70 kg auf schlammigen Wegen auf dem eigenen Rücken ins Tal. Auch viele Jungen im Alter von 12 oder 14 müssen da schon mit ran. Doch das ist viel zu schwer und Schäden am noch wachsenden Stütz- und Bewegungssystem sind vorprogrammiert.

Die einzige wahre Alternative ist der **Faire Kaffeehandel**.

Bitterer Kaffee ○ Das Leben der Kaffeebäuerinnen und Kaffeebauern

Tagelöhnerinnen und Tagelöhner auf Plantagen	Kleinbäuerinnen und -bauern in Kooperativen Fairer Kaffeehandel
erhält vom Pfund Kaffee ca. 0,15 – 0,35 €	erhält vom Pfund Kaffee 1,10 – 1,50 €
Kinderarbeit → keine Berufschancen, keine Schulbildung, gesundheitliche Schäden	keine Kinderarbeit → Schule im Dorf, Lesen und Schreiben, gute Berufschancen
kaum Hygiene → Infektionen, kein sauberes Trinkwasser	Gesundheitsfürsorge → Krankenstationen in der Kooperative, weniger Kindersterblichkeit, weniger Infektionskrankheiten
häufige Krankheiten → hohe Kindersterblichkeit, Fieber, Kopfschmerzen, Malaria etc., keine Gesundheitsversorgung	bessere Wasserversorgung → in der Kooperative z.B. durch Wasserleitung aus Fairhandels-Erlösen
Akkordarbeit → mindestens 12 Stunden schwere körperliche Arbeit täglich [Männer, Frauen, Kinder und Jugendliche] bei extremen klimatischen Bedingungen	Maschinen, LKW → Genossenschaften können sich Maschinen leisten, weniger körperlich schwere Arbeit
schlechter Lohn → kein Geld für Ernährung, Schule, Medikamente etc.	gerechter Lohn → bessere finanzielle Situation der Bauernfamilien
Wanderarbeiter:innen → Leben ohne festen Wohnsitz	fester Wohnsitz → kein Leben als Wanderarbeiter:in und Tagelöhner:in mehr
kein Kredit → keine Mittel für menschenwürdiges Leben	Kredite möglich → Kleinstkredite für Kleinbäuerinnen und -bauern möglich [z.B. um das Dach neu zu decken]





Besserer Kaffee ○ Fair gehandelten Kaffee produzieren

Die Lebensbedingungen der Kaffeebäuerinnen und -bauern sowie ihrer Familien, die **fair gehandelten Kaffee** produzieren, sind erheblich besser. Auch Südmexiko wurde durch fairen Handel verändert. So schlossen sich 1500 Kleinbauernfamilien zu einer Kooperative in Chiapas zusammen. Gemeinsam vermarkten sie ihren Kaffee zu besseren Preisen. Ihrer indianischen Tradition entsprechend produzieren sie feinaromatischen Arabica-Kaffee nach den strengen ökologischen Anbaurichtlinien von Naturland.

Fairtrade-Kaffee gibt es bei uns inzwischen in 33.000 Supermärkten, Bio- und Weltläden. 18.000 Gastronomiebetriebe schenken fair gehandelten Kaffee aus.

Alles über Kaffee ○ Konventioneller Kaffeehandel

Rohkaffee ist nach Erdöl der zweitwichtigste **Rohstoff** auf der Welt. Damit ist der Welthandel mit Kaffee sehr entscheidend für viele Entwicklungsländer. Die Gewinne stauben nicht die Erzeuger:innen ab, sondern Spekulant:innen, Zwischenhändler:innen und internationale Großkonzerne. Doch viele Kleinbäuerinnen und Kleinbauern bleiben bei den harten Handelsbedingungen auf der Strecke. Durch eine tiefe **Kaffeekrise** vor einigen Jahren mussten in Honduras schon über 40% der Kleinbäuerinnen bzw. -bauern aufgeben und in Nicaragua wurden 90% der Landarbeiter:innen entlassen.

Rohkaffee landet in Säcken vor allem im Hafen **Hamburg** und in **Bremen** an [das meiste für Deutschland, ein kleinerer Teil ist auch für Österreich und die Schweiz bestimmt].

Konventioneller Kaffee wird an **Kaffeebörsen** [New York, London] gehandelt, und zwar als **Wertpapier** [Aktie]. Daran verdienen viele **Zwischenhändler:innen**, Spekulant:innen und besonders die großen **Lebensmittel-Konzerne** wie Mondelēz International [ehemals Kraft Jacobs Suchard], Jacobs Douwe Egberts [auch hier ist Mondelēz beteiligt], Tchibo, Aldi oder Nestlé. Die Wertpapiere werden, noch bevor der Rohkaffee bei uns angekommen ist, mehrfach verkauft. Viel Profit, ohne den Kaffee überhaupt einmal anzufassen. Ein Riesengeschäft auf Kosten der Kaffeebäuerinnen und Kaffeebauern. Schwankungen der Weltmarktpreise für Kaffee treffen in der Regel immer das letzte Glied in der Kette: Die Kaffeebäuerinnen und -bauern. Besonders katastrophale Folgen hat das bei niedrigen Weltmarktpreisen. Die Entwicklung der **Weltmarktpreise für konventionellen Rohkaffee** ...

1977 2,30 \$; 1985 1,33 \$; 1992 0,46 \$; 1998 0,30 \$; 2000 0,85 \$; 2002 0,60 \$; 2005 1,30 \$,
2006: 1,20 \$; Anfang 2011: 3,00 \$, Herbst 2011: 2,00 \$, 2015 1,39 \$, 2021 1,49 US-Dollar je Pfund

Steigende Marktpreise werden z.B. durch Ernteausfälle oder gestiegene Erdölprixse begründet, während der Verfall des Kaffeepreises z.B. durch Überangebote zustande kommt.

Alles über Kaffee ○ Der Staat trinkt mit

Egal ob konventionell oder Fairtrade: Der Staat trinkt immer mit, ohne etwas dafür tun zu müssen. Er kassiert pro Pfund Röstkaffee knapp **1,10 € Kaffeesteuer** und zusätzlich auch noch **Mehrwertsteuer**. Ist das gerecht?





Alles über Kaffee ○ Fairer Kaffeehandel

Fair gehandelter Kaffee wird **nicht an der Börse gehandelt** und bietet für die Kaffeebäuerinnen und Kaffeebauern eine Alternative. Die Fairhandelsorganisationen haben **Direktkontakt** zu den Produzentinnen und Produzenten. Die Kaffeebäuerin oder der Kaffeebauer ist nicht mehr anonym, sondern bekannt. Daher gibt es auch **keine Zwischenhändler:innen** oder Großkonzerne, die Profit machen. Dafür erhält die Kaffeebäuerin bzw. der Kaffeebauer einen **gerechteren Lohn** und Entwicklungsprojekte werden gefördert [z.B. Kauf von Maschinen, Bau von Schulen, Wasserleitungen oder Gesundheitseinrichtungen, Schulung der Kaffeebäuerinnen und Kaffeebauern]. Gute Arbeits- und Lebensbedingungen sind so garantiert. **Gesicherte Abnahmepreise** und **Vorfinanzierung** sichern das Einkommen der Familien ganzjährig. In der Regel erfolgt der Anbau meist in kleinen Mischkulturen und Bio-Qualität. Von Schwankungen auf dem Weltmarkt ist Fairtradekaffee nicht direkt abhängig. In 30 Ländern gab es 2019 etwa 537 Fairtrade-Kaffeekooperativen mit 795.000 Kaffeebäuerinnen und -bauern. Diese erhielten bei einem Arabica-Mindestpreis von 1,40 US-Dollar [1,70 \$ bei Bio-Ware] zusätzlich 20 Cents Fairtrade-Prämie [Fairtrade-Siegel] pro Pfund für Entwicklungsprojekte. Quelle: <https://www.fairtrade-deutschland.de/produkte/kaffee/hintergrund-fairtrade-kaffee>



Hinzu kommen weitere Fairhandelsorganisationen, die nicht mehr das Fairtrade-Siegel nutzen [z.B. GEPA, El Puente], sondern die Siegelung durch das Logo der Weltfairhandelsorganisation **WFTO**.

Fairer Handel macht den Unterschied – beispielsweise ...

- Zusammenschluss von Kleinbäuerinnen und Kleinbauern in Kooperativen
- kein Börsenhandel, keine direkte Abhängigkeit von Weltmarktschwankungen
- Direktkontakt zu den Produzent:innen [keine Zwischenhändler:innen]
- gerechter Lohn [stabiles Einkommen] und gerechte Erzeugerpreise
- gesicherte Abnahmepreise, Vorfinanzierung und langfristige Abnahmeverträge
- Mitspracherecht, Zugang zu Beratung und Schulung
- Unterstützung bei Anpassung an Klimawandel sowie bei Umstellung auf Bio-Anbau
- Zugang zu Krediten
- Finanzierung von sozialen Entwicklungsprojekten
- qualitativ hochwertige Produkte für uns Konsument:innen [keine Massenware]

Alles über Kaffee ○ Kaffeehandel im Vergleich

Vergleicht man konventionellen und fairen Handel, so kann man feststellen ...

je 500 g Kaffee	fairer Kaffeehandel	konventioneller Kaffeehandel
Erzeugerlohn ca.	1,10 – 1,60 €	0,15 – 0,35 €
Mindestpreisregelung	1,50 – 2,50 € an Kooperative	Keine
Ladenpreis ca.	6 – 8 €	4 – 5 €
Kaffeesteuер	1,10 €	1,10 €
Mehrwertsteuer	7%	7%
Fairtrade-Prämie	ca. 20 Ct.	keine
Bio – Aufschlag	meist 30 Ct.	Nein
Börsenspekulation	nein	Ja





Alles über Kaffeehandel ○ Fairer Kaffeehandel

In Deutschland gibt es über 350 **Fairtrade-Kaffeeprodukte** in Supermärkten, Welt- und Bioläden, Discountern und anderswo. Auch viele Restaurants und Cafés verzichten immer mehr auf konventionell gehandelten Kaffee.

Der **Fairtrade-Mindestpreis** [also Fairtrade-Siegel des Fairtrade Deutschland e.V.] lag 2019 bei 1,40 US-\$ pro Pfund Kaffee. Damit liegt der Preis deutlich über dem Weltmarktpreis [eine gewisse, langfristig vorhersehbare Orientierung und Anpassung gibt es aber auch; steigende Weltmarktpreise z.B. wirken auch steigernd auf den Fairtrade-Mindestpreis]. Und dabei kostet eine Tasse fair gehandelter Kaffee gerade einmal 2–4 Cent mehr. In der Regel liegt der Kaffeepreis der großen Fairhandelsimporteure wie **GEPA**, **El Puente** und **Weltpartner** noch darüber. Die Fairtradekriterien sind hier noch strenger als beim Fairtrade-Siegel.

Preise in US-\$ für 1 Pfund Rohkaffee 2019			
	WeltPartner-Preis	Fairtrade-Preis	Weltmarkt-Preis
Basispreis	1,60	1,40	0,94
Fairtrade-Prämie	0,20	0,20	–
Struktur-Prämie	0,05	–	–
Bio-Aufschlag	0,30	0,30	–
Qualitätsdifferenzial	0,15	–	–
Einkaufspreis	2,30	1,90	0,94

Quelle: <https://www.weltpartner.de/de/blog/145-kaffee-preiskalkulation-wie-setzt-sich-der-faire-preis-zusammen>, 2021

Alles über Kaffeehandel ○ Der Röstkaffee-Preis der GEPA

250 g **GEPA Café Organico** naturmild [½ Pfund] und fair gehandelt kosten **4,79 €** [das ist 1 oder 2 € mehr als anderer Bio-Premium-Kaffee und ca. 2 Cent mehr pro Tasse] – Zusammensetzung des Endpreises [2020] ...

24%	8%	18%	25%	25%
1,15 €	0,36 €	0,87 €	1,19 €	1,22 €
Handelspartner [Kooperativen aus Mexiko, Peru Bolivien; Kaffeebauern/-bauern]	Verarbeitung und Import [Rösten, Verpacken, Fracht ...]	Steuern und Lizenzen [MwSt, Kaffeesteuer, Grüner Punkt ...]	GEPA [Import, Vertrieb, Personal ...]	Einzelhandel [Weltladen, Großhandel o.ä.]

Quelle: https://www.gepa.de/fileadmin/user_upload/Info/Produktinfo/Musterkalkulation/Musterkalkulation-Kaffee_2020-02_4c.pdf, 2021

Und **was kommt** davon **bei der Bäuerin bzw. beim Bauern an?**

190 € für 100 amerikanische Pfund Bio-Arabica Rohkaffee [= 45,36 kg]		
66%	10%	24%
125 US-\$	20 US-\$	45 US-\$
Auszahlung an die Bäuerin bzw. an den Bauern	für soziale Gemeinschaftsprojekte aus der Fairtrade-Prämie [z.B. für Schulen]	für weitere Ausgaben der Kooperative [z.B. Lagerhalle, Computer, Möbel ...]





Alles über Kaffeehandel ○ Der Röstkaffeepreis von El Puente

Bei **El Puente** ist das ähnlich wie bei Weltpartner und GEPA. Hier die Musterkalkulation bei El Puente. Beispielsweise kosten 250g **El Puente Nuovo Futuro 4,90 €.**

Preisan teil	Zweck
25,4%	1,24 € Kaffeepreis an Kooperative [Kaffeebäuerinnen und -bauern]
14,2%	0,70 € Röstung und Verpackung
3,1%	0,15 € Import
17,6%	0,87 € Kostendeckung El Puente
21,0%	1,03 € Kostendeckung Wiederverkäufer
11,3%	0,55 € Kaffeesteuer
6,6%	0,32 € Mehrwertsteuer



Quelle: <https://www.el-puente.de/fairer-handel/fair-trade-preiskalkulation/>, 2021

Alles über Kaffeehandel ○ Zeichen des fairen Handels

An diesen Zeichen erkennst du im Regal **fair gehandelte Produkte.**



Produkte mit WFTO-Siegel sollen langfristig zu **100% Komponenten aus Fairem Handel** enthalten. **Bei El Puente ist das jetzt schon so.** Mischprodukte mit dem Fairtrade-Siegel müssen mindestens 20% Zutaten aus Fairem Handel enthalten [Einzelwaren wie Bananen oder Kaffee sind natürlich auch hier 100% Fairtrade].

Auch die Logos der **Fairhandelsorganisationen** selbst sind ein Erkennungsmerkmal. Hier nur einige ausgewählte Beispiele ...



Alles über Kaffeehandel ○ Fairer Kaffeehandel – Fazit

Kaffee ist eine klassische **Kolonialware**, deren Anbau durch die europäischen Kolonialmächte diktiert wurde. Heute sind ganze Völker mehr oder weniger von der **Kaffeewirtschaft abhängig**. Rohkaffeeexport ist für die Anbauländer oft eine der wichtigsten Devisenquellen. Sie müssen immer mehr Kaffee verkaufen, um dringend benötigte Maschinen etc. anzuschaffen. Das geht aber zu Lasten der Bevölkerung. Würden alle Kaffeeliebhaber **fair gehandelten** Kaffee trinken, hätten viele tausend Kleinbauernfamilien in Afrika, Lateinamerika oder Asien statt nacktem Überlebenskampf ein geregeltes Auskommen, soziale Fürsorge und sichere Existenz für sich und ihre Kinder. Viele Familien würden durch die Chancen des fairen Handels dann zudem auch in ihrem Heimatland bleiben als die Strapazen einer ökonomischen Flucht auf sich zu nehmen.



Alles über Kaffee Hinweise

Beachte auch unsere detaillierten Informationen in unserem **Material zum Kaffeeparcours** zum Downloaden auf eineweltladen.info.

Quellen: Internet → wikipedia.de, kaffeezentrale.de, coffeecircle.com, kaffee.org, kaffeespezialisten.com, kaffeeverband.de, fao.org, meister-kaffee.de, foto-graf.de, fairtrade-deutschland.de, gepa.de, el-puente.de, weltpartner.de, fairtrade.de, fair4you-online.de, cafe-cortadora.de, kaffeezentrale.ch, kaffeeverband.at; Literatur → Produktinformationen der GEPA Wuppertal und von El Puente Nordstemmen sowie DWP eG Ravensburg; Kaffeemappe von DWP eG Ravensburg 2005; GEPA Musterpreiskalkulation (PDF) Bio Café Organico 2021; El Puente Informationen zu Fairtradepreisen [el-puente.de, Nuevo Futuro Bio-Kaffee, 2021]; Informationsmaterialien von Fairtrade Deutschland e.V. Köln [2021], u.a. Factsheet Kaffee; Colonialwaren [Bananen, Tee, Kaffee, Honig, Kakao]. Misereor 1995. Materialien für die Schule Nr. 19, Aachen: MVG; Zeitschrift Naturwissenschaften im Unterricht CHEMIE, Friedrich-Verlag Seelze (verschiedene Beiträge zu Kaffeeexperimenten, Koffein, Getränkechemie etc. in mehreren Ausgaben)

