



Der Kaffeeparcours



Einleitung

Skript Teil 1

Vorstellung >

☉ kleine Vorstellungsrunde

Einleitung >

📖 **Kaffee oder Tee?** In Deutschland entscheiden sich 90% für eine Tasse Kaffee: Insgesamt 360 Millionen Tassen täglich - zum Frühstück, im Büro oder beim Kaffeeklatsch. Kaffee ist damit hierzulande - noch vor Bier - das **Volksgetränk Nummer eins** (pro Kopf jährlich 160 Liter Kaffee trinkt der Deutsche). Die gute Nachricht: Kaffee ist gesund. Kaffeetrinker erkranken weniger an Parkinson. Vor allem die Substanz **Chlorogensäure** soll vor Krebs schützen. Aber auch hier gilt: Die Dosis macht die Wirkung. Die schlechte Nachricht: In den meisten Küchen wird der Kaffee falsch zubereitet. Und außerdem: Warum macht Kaffee munter, und gilt er zu recht als "Think Drink", als Getränk, das die Gedanken sprudeln lässt? Begeben wir uns also auf eine **spannende Reise durch die Welt des Kaffees**.

Historisches >

📖 **Legenden** über die **Entdeckung des Kaffees** > Äthiopien waren Ziegen eines Klosters abends nach der Weide sehr aufgeweckt. Die Mönche gingen dem nach und sahen, dass die Ziegen rote und gelbe Beeren von Sträuchern mit dunkelgrünen Blättern fraßen. Die brauten im Selbstversuch ein Getränk und konnten so mehrerer Nächte ohne Schlaf überstehen. So oder ähnlich könnte die Kaffeepflanze entdeckt worden sein.

Info >

📖 **Geschichtliche Daten** > Anlagen 1 und 2 zur Kaffeegeschichte sowie sehr detaillierte Beilage zur Kaffeegeschichte

Motivation >

📖 **Der teuerste Kaffee der Welt** > Anlage 5 zu Kopi Luwak
☉ **Möglicher Projekteinstieg** > Kostbarkeit Kaffee?

Zielorientierung >

- ☉ **Frage** > nach deutschen Kaffeemarken
- * **Demonstration** > Zeigen von **Kaffeepaketen** aus konventionellem sowie fairem Handel
- ☉ **Frage** > Wie viel Lohn bekommt Kaffeebauer für je 1 Pfund [500 g] konventionellen sowie fair gehandelten Kaffee? [Schätzen lassen.]
- 📎 **Info** > **70% des Kaffees** werden **kleinbäuerlich** produziert
- ☉ **Gespräch** > Lohn für den Kaffeebauern ...
 - **konventioneller** [herkömmlicher] Handel: Von 1 Pfund Melitta oder Jacobs, Ladenpreis etwa 4 €, erhält der Kaffeebauer ca. 0,25-0,30 €
 - **fairer** Handel: Für 1 Pfund GEPA Bio Organico, Ladenpreis etwa 8 €, erhält die Kooperative 2,50 € [der Bauer erhält im fairen Handel etwa 1,10 – 1,50 € je 500 g]

Info >

📖 **Zahlen und Fakten** > Anlage 3 Kaffeepreise



- Eine Welt Läden > ☙ **Gespräch** > Gründe für die Existenz von Weltläden
- ☙ **Frage** > Wer von den Projektteilnehmern war schon einmal dort?
- 📖 **Info** > **Kurzvorstellung** des Eine Welt Ladens Weißwasser und der Initiative Eine Welt Für Alle e.V., einige **Tätigkeitsfelder** (Bildungsarbeit, Projekte, Aktionen, Arbeit mit Kindern und Jugendlichen, Bibliothek etc.)
- 📖 **Info** > **Ehrenamt**
- 📖 **Info** > **Kontaktdaten** Adresse, Lagebeschreibung, Öffnungszeiten; Internetadresse: www.eineweltladen.info; Mailadresse: post@eineweltladen.info
- * **Material** > **Visitenkarten** austeilen
- 📖 **Info** > **Warensortiment** im Weltladen, Überblick
- * **Material** > **Fairtrade-Kaffees** präsentieren
- 📖 **Info** > Überblick **Kaffeesortiment** in Weltläden

- Fairer Handel > ☙ **Frage** > nach der Andersartigkeit von Weltläden im Vergleich zu Supermärkten etc.
- ☙ **Gespräch** > wichtige **Prinzipien des fairen Handels**

- Info > 📖 **Material** > Anlage 4 wichtige Fairhandelskriterien

- Parcours > 📖 **Zielstellung** > Verfolgen des schweißreichen und mühevollen Weges von der Kaffeepflanze bis zum Genuss am heimischen Frühstückstisch
- 📖 **Zielstellung** > Kennen lernen, wie Kaffee geerntet und verarbeitet wird, unter welchen Bedingungen die Kaffeebauern leben und wie einige große Nahrungsmittelkonzerne arme Bauern übers Ohr hauen
- 📖 **Stationen** > kurzer Überblick der Stationen ...
1. Kaffeepflanze, Sortieren
 2. Schleppen, Leben der Kaffeebauern
 3. Kaffeebörse, Kaffeehandel
 4. Rösten
 5. Mahlen und Genießen
 6. Video

- Gruppen > ggf. **Einteilung der Projektgruppen** [je Gruppe maximal 15 Personen; bei 2 Gruppen beginnt eine Gruppe mit dem Video, damit zeitversetzter Stationsbetrieb möglich ist, die andere Gruppe sieht die DVD am Ende]

Aus der **Geschichte des Kaffees**

Einleitung Kaffeeparcours

Anlage 1

<i>Zeit</i>	<i>Ereignisse</i>
Ursprung	Hochland von Äthiopien als Ursprung des Kaffeebaumes mit bis 10 m Höhe; Bergwäldern des Königreiches „Kaffa“ als Urheimat des Kaffeebaumes, dessen Früchte z.B. von vorbeiziehenden Nomaden und Tieren gekaut wurden.
Kaffee	Das Wort Kaffee leitet sich eventuell nicht von der Provinz Kaffa ab, sondern vom altarabischen Wort "qahwah". Gemeint war damit der Wein, der gläubigen Moslems verboten war. Wegen der anregenden und leicht berauschenden Wirkung wurde der Kaffee von nun an Stelle des vergorenen Traubensaftes "Wein des Islams" genannt.
6. Jh.	Erster Kaffeeanbau in Äthiopien [Die Kultivierung der Pflanze fand jedoch eventuell eher im <u>Jemen</u> , dem früheren Arabien statt. Die jemenitische Hafenstadt Mocha(Mokka) war schon damals ein florierendes Handelszentrum.]
9. Jh.	Früchte der wild wachsenden Pflanze als Getränk zur Anregung benutzt (wahrscheinlich kalt und vergoren); erst später entdeckte man, dass zerstoßene Bohnen ergiebiger zubereitet werden konnten
11. Jh.	Von arabischen Heilkundigen und Philosophen wird in vielen Schriften Kaffee („Bunchum“) erwähnt. Araber bepflanzten erste bewässerte Kaffeeplantagen am Roten Meer. Im Jemen wurde Kaffee erstmals auf Steinplatten geröstet . Der berühmte persische Arzt und Philosoph Ibn Sina (Avicenna) erkannte die Wirkung des Koffeins als stimulierendes Mittel schon 1015 und verwendete die Kaffeepflanze als medizinisches Heilmittel.
15. Jh.	Kaffee wird in Arabien überall genossen; Kaffeeverbreitung bis Mekka sowie Ägypten; Anfänge des Kaffeehandels
16. Jh.	Weitere Kaffeeverbreitung über Osmanienreich, Syrien, Jemen etc.; überall entstehen Kaffeehäuser (1530/32 die ersten Kaffeehäuser in Damaskus und Aleppo in Syrien, 1554 in Konstantinopel) Ende des 16. Jahrhunderts gelangt Kaffee auch nach Europa (1582 Augsburger Medicus Leonhart Rauwolf aus Reisen in den vorderen Orient erwähnt; 1592 vom italienischen Arzt und Botaniker Alpinus detaillierte Pflanzenbeschreibungen; 1595 erste Kaffeesamen erreichen Holland)
17. Jh.	Erste große Kaffeetransporte nach Europa (z.B. 1624 nach Venedig, Bremen, Marseille, London, Amsterdam); erste Kaffeehäuser in Europa (1645 in Venedig, 1652 London, 1673 Bremen, 1677 Hamburg etc.) 1683 vernichtende Schlagung der Türken vor Wien; reichlicher Ausschank der zurück gelassenen Kaffeebestände und Beginn der Wiener Kaffeehauskultur
18. Jh.	Kaffee wird zum Produkt mit weltwirtschaftlichem Rang ; weltweite Popularisierung des Kaffeegenusses; Zölle und Steuern werden eingeführt; Staatsmonopol auf Kaffeeimport und -röstung Etwa um 1700 erste Kaffeepplantagen auf Java, später auf Sumatra; 1723 wird Kaffeepflanze durch französischen Marineoffizier de Clieu nach Martinique gebracht, kurz darauf (1730) Verbreitung in Lateinamerika; 1732 stellt Johann S. Bach KAFFEEKANTATE im Leipziger Kaffeehaus vor; erste Cafés (1720 Café Florian Venedig, 1723 Café Aurora Venedig, 1760 Café Greco Rom)
19. Jh.	Kaffee als Volksgetränk ; häufig Streckung des Kaffees mit Zichorie etc. 1898 Kaffeesorte Robusta entdeckt (Kongobogen) Revolutionierung des Kaffeetransportes (Dampfschiffe etc.); Spezialisierung des Kaffeehandels
20. Jh.	Brasilien wird am Anfang des 20. Jh. zum größten Kaffeeproduzenten der Welt [Brasilien stellt etwa ¼ des Weltkaffees her; weltweite Gesamtproduktion etwa 120 Millionen Säcke Rohkaffee jährlich á 60 kg]



Legenden über die Entdeckung des Kaffees



Einleitung Kaffeeparcours Anlage 2

-
- Info > Da die Geschichte des Kaffees vor 1500 sehr vage ist, keimen darum immer noch viele Legenden. Hier eine Auswahl ...
-
- 1 > War es Allah selbst der uns diese Droge bescherte? Orientalische Märchenerzähler berichten, dass dem todkrank und ermattet daniederliegenden Propheten der Erzengel Gabriel erschien mit einer Schale dampfender, dunkler Flüssigkeit. Nach dem Genuss des Getränks gesundete Mohammed unvermittelt, gewann seine Lebensgeister wieder und konnte mit dieser himmlischen Stärkung ein riesiges islamisches Reich zusammenführen, wie es die Welt bis dahin noch nicht gesehen hatte. Er wurde von einer schweren Schlafsucht geheilt. Schon nach einigen Schlucken erstarkte Mohammed derart, dass er sogleich 40 Reiter aus dem Sattel hob und in einer Nacht 40 Jungfrauen in die Liebe einweihte.
-
- 2 > In der Legende, die der Maronitenmönch Faustus Naironus Banesus, ein gebürtiger Syrer, 1671 aufzeichnet, wird der Kaffee durch das **auffällige Verhalten von Vieh** entdeckt. Weit weniger aufregend ist diese Geschichte von der Ziegenherde und dem Hirten Kaldi aus Kaffa im Land Abessinien. In der Nähe des Klosters Schehodet im Jemen wunderte sich dieser über seine Tiere, welche auch in der Nacht fröhlich herum sprangen, nachdem sie die gelben und roten Früchte eines Strauches mit dunkelgrünen Blättern gefressen hatten und ihn um seinen Schlaf brachten. Gemeinsam mit den Mönchen fand er die Ursache. Die Mönche trockneten die Beeren, zerstießen sie zu einem Pulver und schütteten es in heißes Wasser. Sie kosteten den Sud und kamen als erstes in den Genuss des belebenden Getränkes, so dass sie viel leistungsfähiger waren. Und siehe, ohne das geringste Bedürfnis nach Schlaf konnten sie nun nachts wachen, beten oder angeregte Unterhaltungen führen.
-
- 3 > Eine weitere Sage rankt sich um einen jungen Derwisch namens Omar. Verleumdet und unschuldig verurteilt wurde er mit seinen Gefährten in eine abgelegene Steinwüste verbannt. Halb verhungert und am Ende seiner Kräfte probierte er von den Früchten eines ihm unbekannten Strauches. Wie durch ein Wunder genesen kehrte er in die Stadt zurück und brachte Kunde von der magischen Frucht. Alle wollten nun von dieser Frucht kosten und Omar wurde mit Ehren überhäuft und der Kalif schenkte ihm sogar einen Palast.
-



Hintergründe >

Der **Rohkaffeepreis** für **500 g Rohkaffee** bei konventionellem Kaffee betrug 2001 durchschnittlich 0,85 Euro, bei fair gehandeltem Kaffee 1,93 Euro (darin enthalten 1,75 garantierter Mindestpreis an die Kleinbauernkooperative sowie 17 Cents für Entwicklungsprojekte).

Dabei **schwanken die Weltmarktpreise für Kaffee**, fallen aber auch oft (1977 2,30\$; 1985 1,33\$; 1992 0,46\$; 1998 0,30\$; 2002 0,60\$ je Pfund). Das ist der Ruin für manchen Bauern (oder ein Grund für den Anbau von Kokapflanzen). 1,10 Euro je Pfund kassiert der Staat generell **Kaffeesteuer** (ca. 1,2 Mrd. jährlich fürs Staatssäckel). Außerdem kommen noch 7% **Mehrwertsteuer** dazu, so dass der Kaffeegenuss der Deutschen eine tolle Einnahmequelle für den Finanzminister dazu.

Die Kaffeeindustrie in Deutschland ist hoch konzentriert - 6 große Kaffeeanbieter teilen sich 85% des Gesamtumsatzes. In Deutschland sitzt auch der weltweit größte (!) Kaffeeimporteur, die Bernhard Rothfos GmbH in Hamburg (beliefert z.B. Aldi). Kurz nach dem Krieg galt "echter Bohnenkaffee" als Luxus. Seit dem Wirtschaftswunder der fünfziger Jahre hat der Kaffeekonsum in Deutschland stark zugenommen, was sich an dem Verbrauch von Rohkaffee pro Kopf ersehen lässt: Waren es 1953 lediglich 1,5 Kilogramm, so lag der Spitzenwert Ende der achtziger Jahre bei 7,9 Kilogramm, der derzeit nur geringfügig rückläufig ist.

Rohkaffeeernte >

Die **weltweite Rohkaffeeernte** steigt im Durchschnitt jährlich. 1999: Welt 6,47 Mio. t, 2008: Welt 7,74 Mio. t, 2010: Welt 7,98 Mio. t

<i>Lohn für Produzenten bei ...</i>	<i>beträgt je 500 g (1 Pfund) ...</i>	<i>Ladenpreis je Pfund etwa ...</i>
Konventionellem Kaffee	0,25 – 0,30 €	3,50 – 4,50 € (Supermarkt)
Konventionellem Bio-Kaffee	0,30 – 0,50 €	5,50 – 6,50 € (Biomarkt)
Fair gehandeltem Bio-Kaffee	1,10 – 1,25 € (je nach Sorte)	6,50 – 8,00 € (Weltladen)



Fairer Handel



Einleitung Kaffeeparcours

Anlage 4

Gerechte
Spielregeln,
einige **Prinzipien**
des **fairen**
Handels >

- **Erzeugerpreise** für fair gehandelte Produkte sind deutlich höher als der Weltmarktpreis (kein Börsenhandel)
- **Direktkontakt zum Produzenten** (Genossenschaften bzw. Kooperativen, Selbsthilfeinitiativen) und damit **keine Anonymität** wie beim konventionellen Handel (der Kontakt besteht über die **Fairhandelsgesellschaften**)
- **Kein Börsenhandel** (es entfallen korrupte Zwischenhändler oder Abhängigkeiten von Börsen- oder Weltmarktentwicklungen)
- Preisgelder sind so kalkuliert, dass die Erzeuger ihre **Lebenshaltungskosten decken** und darüber hinaus **Sozial- und Entwicklungsprojekte** (LKWs, Maschinen, Schulen, Wasserleitungen, Gesundheitseinrichtungen u.a.) fördern können
- **Langfristige Abnahmeverträge** (und so gesichertes Einkommen) und auf Wunsch Vorfinanzierung (für Saatgut, Maschinen etc.)
- **Mindeststandards** für Leben und Arbeit der Kooperativenmitglieder und Produzenten werden **garantiert**
- **Bioaufschläge** für ökologisch erzeugte Produkte; Förderung nachhaltiger Produktion im fairen Handel üblich
- Weiterverarbeitung der Produkte im Erzeugerland (nach Möglichkeit) zur Einkommenssteigerung und Arbeitsplatzschaffung
- **Beispiel Kaffee:** durchschnittlicher Weltmarktpreis pro 100 amerikanische Pfund Arabica-Kaffee (45,36 kg) derzeit bei 50–70 \$ (stetig schwankend), für fair gehandelten Kaffee seit vielen Jahren mindestens bei 126 \$ (Mindesteinkaufspreis)



Das **Fairtrade-Siegel**. TransFair e.V., Remigiusstraße 21, 50937 Köln, www.fairtrade-deutschland.de

Waren mit Fairtrade-Siegel in Weltläden und manchen Supermärkten kennzeichnen Produkte aus fairem Handel (Fairtrade ist ein Siegel unter ständiger Kontrolle von Produkt und Produzent, produziert keine Waren)

Einige
Fairhandels-
organisationen

GEPA®



GEPA. Das ist die Gesellschaft zur Förderung der Partnerschaft mit der Dritten Welt mbH [GEPA GmbH], 42327 Wuppertal, GEPA-Weg 1, www.gepa.de

EL PUENTE. Das bedeutet „die Brücke“. Import und Vertrieb von Gebrauchsgegenständen und Kunstgewerbeartikeln zur Förderung von Kleinbetrieben und Genossenschaften in Entwicklungsländern GmbH [El Puente GmbH], 31171 Nordstemmen, Liese-Meitner-Straße 9, www.el-puente.de

DWP eG. Dritte Welt Partner [Warenlabel **WELTPARTNER**]. Import, Groß- und Einzelhandel mit Produkten aus Afrika, Asien und Süd- und Mittelamerika eG. 88212 Ravensburg, Hinzistobler Straße 10, www.dwpeg.de



Unser
Fairhandels-
kontor



Der Eine Welt Laden Weißwasser bezieht (Selbstabholung oder Bestellung) viele Waren aus dem Fairhandelskontor in Dresden:

F.A.I.R.E. Warenhandels e.G., 01109 Dresden, Radeburger Straße 172, Telefon (0351) 8892380, Fax (0351) 8892389, Mail: info@faire.de, www.faire.de

[wir sind Mitglied der Genossenschaft FAIRE]



Kopi Luwak Der teuerste Kaffee der Welt



Einleitung Kaffeeparcours Anlage 4

Quelle: www.chemie-im-alltag.de, Text von Oliver Reiser [bearbeitet]

Das Geschmacks-
geheimnis von Kopi
Luwak: **Zibetkatzen
verspeisen die
Kaffeebohnen und
scheiden sie
unverdaut wieder
aus.** >

Guter Kaffee ist für viele ein unverzichtbarer Hochgenuss, schon sein Aroma weckt bei uns die Lebensgeister. Kein Wunder also, dass für eine besonders gute Kaffeesorte, etwa für die aus Südamerika stammenden Sorten Blue de Brazil oder Peruvian Gold, hohe Preise erzielt werden. Doch eine Kaffeesorte hebt sich ab aufgrund ihres Geschmacks, ihrer Herstellungsweise und den damit verbundenen geringen Produktionsmengen, sowie ihres Preises: Von den zu Indonesien gehörenden Inseln Sumatra, Java und Sulawesi kommt die Kaffeesorte Kopi Luwak, von der nur 230 Kilogramm pro Jahr hergestellt werden, wodurch sich der Preis von etwa 300 Euro pro Pfund oder fünf Euro pro Tasse erklärt (in Japan werden bis zu 500 Euro pro Pfund bezahlt).

**Zibetkatzen als
Biofermenter.** >



Die Zibetkatze (Paradoxurus) lebt auf den Inseln Indonesiens. Da sie mit Vorliebe in die Kaffeebäume klettert und dort nur die besonders reifen Kaffeebohnen verspeist, galt sie zunächst als Ernteschädling und so als Plage für die vom Kaffee lebenden Bewohner.

Doch die Zibetkatze kann die Kaffeebohnen nicht verdauen und scheidet sie weitestgehend unzerstört wieder aus. Die so „bearbeiteten“ Bohnen konnten bequem vom Boden aufgelesen und gewaschen werden. Nachdem man die Außenhaut abschälte und den inneren Kern röstete, stellte man fest, dass die Enzyme im Verdauungstrakt der Zibetkatzen durch Fermentation den Geschmack der Bohnen in einzigartiger Weise verändern. Offenbar werden den Bohnen gewisse Bitterstoffe entzogen und auch der Abbau von Proteinen durch die im Verdauungstrakt vorhandenen Proteasen wäre denkbar.

**Der Geschmack von
Kopi Luwak.** >

Der teuerste Kaffee der Welt geht vom Kaffeebaum zunächst durch den Verdauungstrakt der Zibetkatze und erst dann in die Rösterei. Doch Kenner von Kopi Luwak sind begeistert: Der Kaffee hat ein unvergleichlich volles Aroma, mit einem sirupartigen Schoko-Karamell-Geschmack.

Da man bei der Gewinnung von Kopi Luwak auf die aufwändige Mitarbeit der Zibetkatzen angewiesen ist, und die Herstellungsweise auch nicht jedermanns Geschmack trifft, bemühen sich Forscher, den Fermentationsprozess nun im Labor nachzuahmen.

Man glaubt, dass man hierfür Milchsäurebakterien verwenden kann – ein Verfahren, das als so genannter wet process für einige Kaffeesorten bereits bekannt und angewendet wird. Wenn dies gelänge, würde sicherlich Kopi Luwak sehr viel weitläufigere und kostengünstigere Verbreitung finden, andererseits würde man einen einmaligen Herstellungsprozess eines Kaffees verlieren.

Mehr Informationen zu Kopi Luwak, wunderschöne Kunstgrafiken rund um Kaffee, sowie eine große Auswahl an Spitzenkaffees findet man bei Raven's Brew Coffee Inc. aus Alaska.