



## Alles über **Kaffee**. Historisches.

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.

### L E G E N D E N .

Die Kaffeepflanze stammt vermutlich aus **Äthiopien**. Man erzählt sich, dass 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 Bauern 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 wohl 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 Moslems verboten war. Wegen der anregenden und leicht berauschenden Wirkung wurde der Kaffee von nun an Stelle des vergorenen Traubensaftes „Wein des Islams“ genannt.*

### S O F I N G A L L E S A N .

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 **Osmanischen Reiches** trug den Kaffee in alle beherrschten Gebiete. So spielte Kaffee sowohl in Arabien, Kleinasien, 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.

### E U R O P A , A M E R I K A U N D A S I E N .

Nach **Europa** kam der Kaffee durch Forscher 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** 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 „**Kaffeekantate**“ 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, Kaffeeschmuggel und zunehmender Zorn bei den Bürgern waren die Folge. Mit dem Tode Friedrichs war der Brennzwang wieder vom Tisch.



## Alles über **Kaffee**. Historisches.

### K A F F E E E R O B E R T D I E W E L T .

Das **18. Jahrhundert** stand im Zeichen der Revolutionierung der Kaffeeerzeugung. Die Kolonialmächten 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 Kaffeepflanzungen 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 angebaut. Die Kaffeesorste **Robusta** entdeckte man erst 1898 in **Afrika**.

Zu Beginn des **20. Jahrhunderts** war **Brasilien** der **größte Kaffeeproduzent** der Welt geworden. Rekordernnten 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.

### E N T W I C K L U N G D E S K A F F E E M A R K T E S .

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

Derzeit sind es bereits **140 Millionen Säcke** jährlich.

### G E S C H I C H T E F A I R G E H A N D E L T E N K A F F E E S .

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**, eine der großen deutschen Fairhandelsorganisationen, Kaffee aus Nicaragua zu importieren, um die Bauern zu unterstützen. Die Aktion war ein Erfolg und viele unterdrückte Tagelöhner wurden mit Hilfe des Fairen Handels selbstständige 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 **DWP**] bei uns und in anderen Ländern folgten dem Beispiel.

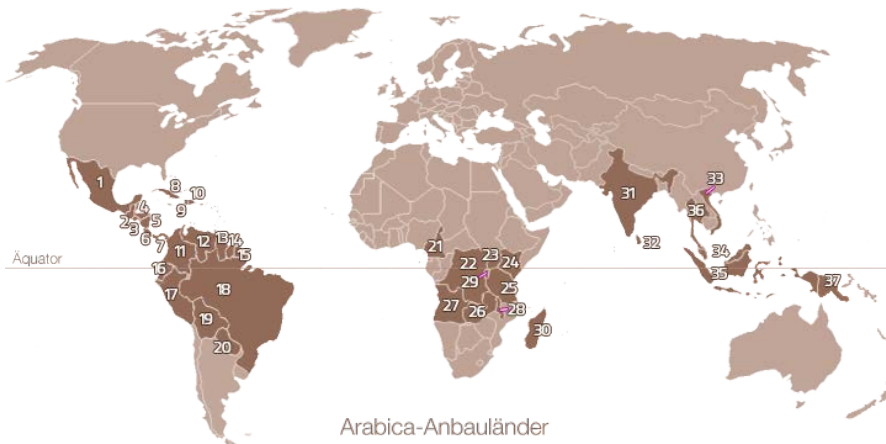


## Alles über **Kaffee**. Kaffeeanbau.

### K A F F E E A N B A U L Ä N D E R .

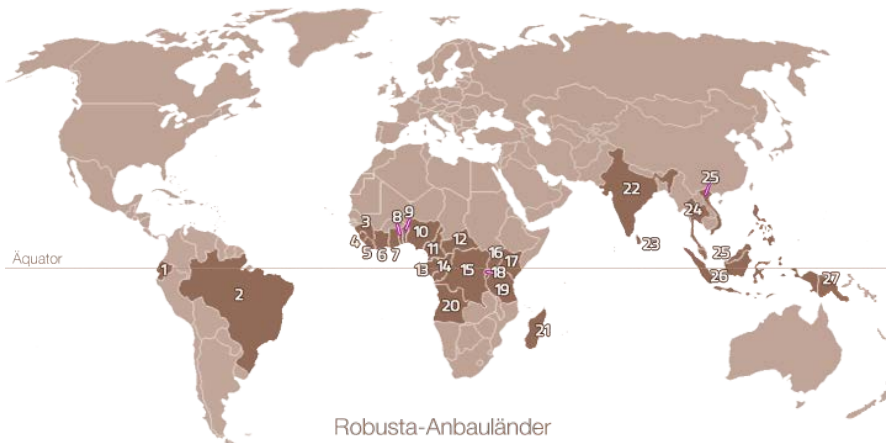
Kaffee wird in **über 50 Ländern** angebaut. Es gibt mehrere Kaffeearten, vor allem ...

#### Arabica [Coffea arabica]



- 1** Mexiko, **2** Guatemala, **3** El Salvador, **4** Honduras, **5** Nicaragua, **6** Costa Rica, **7** Panama, **8** Cuba, **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** Demokratische Republik Kongo, **23** Uganda, **24** Kenia, **25** Tansania, **26** Sambia, **27** Angola, **28** Malawi, **29** Ruanda, **30** Madagaskar, **31** Indien, **32** Sri Lanka, **33** Vietnam, **34** Malaysia, **35** Indonesien, **36** Thailand, **37** Papua Neu Guinea

#### Robusta [Coffea 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** Indonesien, **27** Papua Neu Guinea



## Alles über **Kaffee**. Kaffeeanbau.

### K A F F E E . F A K T E N U N D Z A H L E N .

Kaffee ist das in **Deutschland** am meisten verbrauchte Getränk (mit **162 Litern** pro Kopf im Jahr bzw. fast 340 Mio. Tassen in ganz Deutschland pro Tag). Die Frage "Kaffee oder Tee?" entscheidet **Kaffee** bei uns zu **90%** für sich. Die **Welt-Kaffee-Ernte** betrug **2013** knapp **8,92 Millionen Tonnen**.

Land	Kaffeeernte 2013	Land	Kaffeeernte 2013
Brasilien	2.964.538 t	Honduras	273.480 t
Vietnam	1.461.000 t	Äthiopien	270.000 t
Indonesien	698.900 t	Peru	256.241 t
Kolumbien	653.160 t	Guatemala	253.186 t
Indien	318.200 t	Mexiko	231.596 t

Die 10 größten Kaffeeproduzenten. Quelle: wikipedia.de, 2017

Südamerika liefert 48%, Mittelamerika 17%, Afrika 20% und Asien 14% der Welternte. Auf einer Gesamtfläche von weltweit ca. 10 Millionen Hektar werden so pro Jahr etwa 140 Millionen Säcke Rohkaffee á 60 kg produziert. Zu über **98%** handelt es sich dabei um **Arabica und Robusta**. Dabei wird etwa **3-mal mehr Arabica als Robusta** angebaut

**Pro Hektar Anbaufläche** erntet man im **Weltdurchschnitt 550 kg Kaffee** [100 kg Angola, 500 kg Brasilien, 900 kg Kolumbien, 1600 kg Costa Rica].

### A B H Ä N G I G K E I T .

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

## Alles über **Kaffee**. Kaffeearten.

Es gibt mehrere Kaffeearten: Coffea **arabica**, Coffea **canephora** (Coffea robusta), Coffea **excelsa** (z.B. in Westafrika), Coffea **liberica** (z.B. am Tschadsee) und Coffea **stenophylla** (besonders große Bohnen). Weltweit bedeutsam sind aber nur Arabica und Robusta ...

Coffea <b>arabica</b>	Coffea canephora (C. <b>robusta</b> )
65% der Weltproduktion (teuer)	33% der Weltproduktion (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 (Boden, Wasserfaktor)	widerstandsfähig, anspruchslos; wegen Aroma nur als Mischsorte geeignet
geringe Erträge mit hoher Qualität	ertragreich

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

### K A F F E E U N D G E N E T I S C H E R C O D E .

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



## Alles über **Kaffee**. Kaffeepflanze.

### S T E C K B R I E F K A F F E E P F L A N Z E .

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 verschieden 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

### K A F F E E U N D K L I M A .

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); **Idealggebiet** 10° ober-/unterhalb des Äquators
- **Schäden** durch Hagel, Sturm, Trockenheit, übermäßig Regen, zu viel Sonne oder einige Fröste schädigen schnell Millionen von Pflanzen
- 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, unten Robusta)
- **mineralhaltiger**, lockerer (durchlässiger), leicht saurer und **humusreicher Boden**
- sehr **intensive Pflege** der Kulturen erforderlich (in Handarbeit)

### E N T W I C K L U N G D E R K A F F E E P F L A N Z E .

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 **Verpflanzung** 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**. Kaffeepflanze.

## B I L D E R .





## Alles über **Kaffee**. Kaffeeanbau.

### A N B A U M E T H O D E N .

herkömmlicher ( <b>konventioneller</b> ) Anbau	<b>ökologischer</b> 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 <b>Monokulturen</b>	Anbau meist in <b>Mischkulturen</b>
Einsatz der Gentechnik möglich	keine Gentechnik erlaubt
chemische Düngemittel	Naturdünger (z.B. Tier-Dung, Fruchtfleisch)

### S C H Ä D L I N G E .

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

### D E R E R T R A G .

**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**. Kaffeeverbrauch.

### D E U T S C H E R K A F F E E K O N S U M .

Jeder **Deutsche** trinkt durchschnittlich **4 Tassen Kaffee täglich** [und benötigt dafür etwa **7,6 kg Röstkaffee** im Jahr – das ergibt **162 Liter pro Kopf und Jahr** (2015)]. Da muss man eine Menge Kaffee anbauen. Doch Kaffeeanbau ist schwere Arbeit, mühselig und langwierig.

### K A F F E E I M P O R T E .

Folgende Länder **importieren** den meisten **Rohkaffee** (Angaben in **Millionen Sack Rohkaffee á 60 kg pro Jahr**) ...

Land	Kaffeeimport	Land	Kaffeeimport
USA	14,1	Frankreich	5,4
Deutschland	10,2	Italien	4,8
Japan	6,2	Spanien	2,8

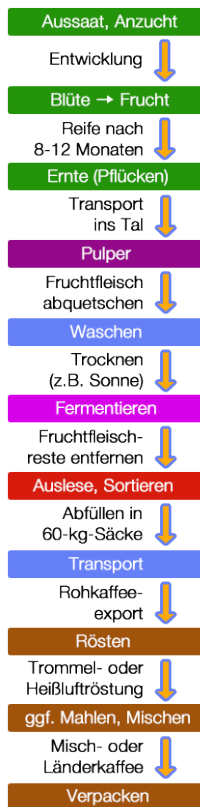
In Entwicklungsländern (in denen ja oft Kaffee auch angebaut wird), wird wesentlich weniger Kaffee verbraucht, da sich ihn viele Menschen nicht leisten können. Die Kaffeebauern nutzen oft nur die aussortierten Bohnen.

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**. Kaffeeverarbeitung.

### E R N T E U N D V E R A R B E I T U N G .



1. **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 (Mitte November – Mitte Januar) bzw. Abstreifen der Zweige in den Korb oder auf Tücher am Boden
2. **Transport** aus dem Hochland zur Weiterverarbeitung im Tal
3. **Abtrennen des Fruchtfleisches** (Pulpa), maschinell mittels Pulper, einer Quetschmaschine (Pulpa als Viehfutter, Biodünger)
4. **nasse Aufbereitung** (Fermentierung) (*alternativ 30 Tage Sonnentrocknung, trockene Aufbereitung*)
5. **Trocknen** (Sonne oder Maschine), Ablösung der Hornschale und von Fruchtfleischresten
6. **Sortieren** und **Auslesen** nach Handelsklassen sowie guten bzw. schlechten Bohnen
7. **Abfüllen** in Säcke und **Transport** zum Hafen oder Zwischenhändler sowie Lagerung
8. **Rösten**
9. **Abkühlen** und Mischen
10. teilweise Mahlen (ggf. weiteres Mischen)
11. **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"> <li>Sonnentrocknung unter Wenden</li> <li>dauert <u>30 Tage</u></li> <li>aufwändiges Herausschälen der Kaffeebohnen</li> <li>Auslesen, Sortieren (Handarbeit)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vorsortieren in Wasser</li> <li>Abquetschen des Fruchtfleisches (Maschine)</li> <li>Ablösen Fleischreste durch <b>Gärung</b> (Fermentierung) im Tank (36 h)</li> <li>Waschen, Trocknen (Sonne oder Maschine; 5 Tage)</li> <li>Schälmaschine (Silberhäutchen wird entfernt)</li> <li>Auslesen, Sortieren (Handarbeit)</li> </ul>
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 [ca. 9 Mio. Sack jährlich]. So eine Schiffsreise aus Lateinamerika dauert 3-6 Wochen.

### K A F F E E A N G E B O T .

Im Handel erhält man ...

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





## Alles über **Kaffee**. Kaffeeröstung.

### R Ö S T E N U N D K A F F E E A R O M A .

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 Langzeitröstung [ca. 16 min] unterzogen. Billiger Kaffee aus dem Supermarkt hingegen wird oft turbo-geröstet, was nur wenige Minuten dauert.

### I N D U S T R I E L L E S R Ö S T E N .

Die **Trommelröstung** erfolgt in verschlossenen, sich drehenden Trommeln bei 200-300°C relativ langsam. **langsam** Andererseits nutzt man oft die schnelle sowie schonendere **Heißlufttröstung** (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 Prozent.

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

## Alles über **Kaffee**. Kaffeeinhaltsstoffe.

### D A S S T E C K T I M K A F F E D R I N .

Der fertige **Röstkaffee** (im Vergleich zum Rohkaffee) hat insbesondere folgende **Inhaltsstoffe** ...

Stoffgruppe	Erläuterungen
<b>Kohlenhydrate</b> (30 – 40%)	<b>Vielfachzucker</b> (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> )
<b>Wasser</b> (10 – 13%)	reduziert sich beim <b>Rösten</b> auf 1-3, maximal <b>5%</b>
<b>Fette</b> (10 – 13%)	<b>Kaffeeöle</b> und <b>Kaffeewachs</b> (feine Außenschicht der Bohne); als Fettsäure oft Linolsäure und Palmitinsäure mit Glycerin verestert
<b>Säuren</b> (5%)	meist <b>Chlorogensäuren</b> (Arabica 6,5%, Robusta 10%; beim Rösten bis 70% abgebaut)
<b>Eiweiße</b> (11%)	durch <b>Rösten abgebaut</b> , tragen zur Bräunung bei
<b>Alkaloide</b>	stickstoffhaltige Natursubstanzen; wichtigste: <b>Coffein</b> (Arabica: 0,8–2,5%; Robusta 1,8–4,0%) sowie <b>Nicotinsäure</b> (Niacin; als Vitamin wirksam; eine Tasse enthält ein Zehntel des Tagesbedarfs)
<b>Mineralstoffe</b>	u.a. viel Kalium, außerdem Calcium, Magnesium, Phosphor
<b>Aromastoffe</b> (0,1%)	700 flüchtige Stoffe, von denen nur 100 entschlüsselt sind (daher künstliches Kaffee Aroma eine Utopie)



## Alles über **Kaffee**. Koffeinhaltstoffe.

### W I R K U N G   V O N   K O F F E I N .

**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 Magensäure- 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 mL	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

### K A F F E E   U N D   G E S U N D H E I T .

**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 Magensäure- und Gallensaftausschüttung].

**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 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 Coffein 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 ihrem Arzt besprechen, wie viel davon gut für sie ist. (Schwarz- oder Grüntee sind keine Alternative, da sie auch Koffein enthalten – nur weniger). **Bei Übermüdung** sollte man sich **vor Koffein hüten**, sondern schlafen gehen.



## Alles über **Kaffee**. Kopi Luwak.

### D E R T E U E R S T E K A F F E E .

Der teuerste Kaffee der Welt [**Kopi Luwak**] kommt aus Indonesien [Inseln Sumatra, Java und Sulawesi]. Man muss bis zu 600 € pro Pfund [in Japan] dafür berappen, da nur etwa 230 kg im Jahr erzeugt werden. Der Tassenpreis läge so bei etwa 10 Euro. [Man bekommt ihn aber teilweise auch schon „billiger“ für 300 € je Pfund, also für 5 € je Tasse.] Das Besondere: Die Kaffeekirschen werden von einer Schleichkatzenart [**Zibetkatze**] gefressen. Die Kaffeeseamen werden im Prinzip nicht verdaut [jedoch oberflächlich im Verdauungssystem leicht fermentiert und offenbar Bitterstoffe entzogen] und so wieder ausgeschieden. Die Bauern lesen die Bohnen vom Boden auf. Der danach gereinigte und geröstete Kaffee soll eine wahre Delikatesse sein.

## Alles über **Kaffee**. Kaffeezubereitung.

### K A F F E E R I C H T I G Z U B E R E I T E N .

**Espresso** → Das ist reiner Arabica und wesentlich magenfreundlicher als Filterkaffee, da er bei höheren Temperaturen geröstet wurde und das Wasser 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 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 und zudem sind sie vergleichsweise teuer.

**Kaffeekapseln** → ... sind infolge des ressourcen- und energieaufwändigen Aluminiums ökologischer Wahnsinn. Jeder Anbieter einer Pad-Maschine hat eigene, inkompatible Kapseltypen, so dass 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.

**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).

### I N S T A N T K A F F E E .

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 Hohlkügelchen zurückbleiben)

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



## Alles über **Kaffee**. Kaffeezubereitung.

### V E R B R A U C H E R T I P P S .

**Wasserqualität** → Etwa 98% des Kaffeegetränks 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).

**Kaffeeaufbewahrung** → Die geöffnete Packung bewahrt man in einer Dose [nicht ausschütten] kühl und trocken auf. 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 (Kaffeefullautomaten, Espressomaschinen).

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

## Alles über **Kaffee**. Kaffeeverpackung.

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 gemahlene oder Bohnenkaffee geeignet]



## Bitterer **Kaffee**. Kulturelle Folgen.

### K U L T U R E L L E F O L G E N D E S K A F F E E A N B A U S .

**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 Singhalesen verweigerten die Sklavenarbeit auf den Plantagen. Daraufhin wurden indische Tamilen 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.

## Das Leben der **Kaffeebauern**. Hast Du das gewusst?

### D A S I S T D I E R E A L I T Ä T .

Viele Kaffeebauern schufteten als **Tagelöhner** 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 Kleinbauern 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 Kleinbauern, die andere wurde durch Tagelöhner 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 Bauern und ihre Familien von irgendetwas leben. Als Tagelöhner verdienen sie viel zu wenig. Sie aber sind es, die mit dem Kaffee die meiste Arbeit haben. Auf den großen Plantagen schufteten im **konventionellen Handel** herrschen Unterernährung, mangelnde hygienische Bedingungen, frühe Sterblichkeit und die Familien ziehen von Plantage zu Plantage.

Anstrengender ist auch das **Schleppen der Kaffeetaschen**. 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 einzig wahre Alternative ist der **Faire Kaffeehandel**.

### H A R T E A R B E I T .

Kaffeeanbau ist **schwere körperliche Arbeit**, die sich zudem auch sehr mühselig und langwierig gestaltet [siehe lange Wachstumsphase von Pflanze und Früchten]. Die Kaffeebauern schufteten hart [im Hochland und damit keine Fahrzeuge oder Maultiere, starke Sonnenstrahlung, häufige Niederschläge weichen den Boden auf]. Ein guter **Kaffeepflücker** 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].



## Das Leben der **Kaffeebauern**. Hast Du das gewusst?

### E I N V E R G L E I C H .

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

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. 2010 wurden in Deutschland 7218 Tonnen Fairtrade-Kaffee verkauft.



## Alles über den **Kaffeehandel**. Hast Du das gewusst?

### S O K A N N K A F F E E H A N D E L S E I N .

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 ab, sondern Spekulanten, Zwischenhändler und internationale Großkonzerne. Doch viele Kleinbauern bleiben bei den harten Handelsbedingungen auf der Strecke. Durch eine tiefe **Kaffeekrise** vor einigen Jahren mussten in Honduras schon über 40% der Kleinbauern aufgeben und in Nicaragua wurden 90% der Landarbeiter entlassen.

Pro Jahr landen 9 Mio. Sack **Rohkaffee** im Hafen Hamburg und 5,6 Mio. Sack Rohkaffee in Bremen (davon verbleiben 10,2 Mio. Sack in Deutschland, Rest nach Österreich, Schweiz etc.).

**Konventioneller Kaffee** wird an **Kaffeebörsen** [New York, London] gehandelt, und zwar als **Wertpapier** (Aktie). Daran verdienen viele **Zwischenhändler**, Spekulanten und besonders die großen **Lebensmittel-Konzerne** wie Kraft [Jacobs Suchard], Tchibo oder Aldi, Eduscho 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 Kaffeebauern. Schwankungen der Weltmarktpreise für Kaffee treffen in der Regel immer das letzte Glied in der Kette: Die Kaffeebauern. 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** US-Dollar je Pfund

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

**Fair gehandelter Kaffee** wird **nicht an der Börse gehandelt** und bietet für die Kaffeebauern eine Alternative. Die Fairhandelsorganisationen haben **Direktkontakt** zu den Produzenten. Der Kaffeebauer ist nicht mehr anonym, sondern bekannt. Daher gibt es auch **keine Zwischenhändler** oder Großkonzerne, die Profit machen. Dafür erhält der Kaffeebauer einen **gerechteren Lohn** und Entwicklungsprojekte werden gefördert (z.B. Kauf von Maschinen, Bau von Schulen, Wasserleitungen oder Gesundheitseinrichtungen, Schulung der 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 2014 etwa 439 Fairtrade-Kaffeekooperativen mit 737.000 Kaffeebauern. Diese erhielten 2014 60 Millionen Euro Direkteinnahmen, darunter 5 Millionen Euro Fairtrade-Prämie [Fairtrade-Siegel] für Entwicklungsprojekte. Hinzu kommen weitere Fairhandelsorganisationen, die nicht mehr das Fairtrade-Siegel nutzen, sondern die Siegelung durch das Logo der Weltfairhandelsorganisation **WFTO**.



#### Fairer Handel macht den Unterschied. Beispielsweise ...

- Zusammenschluss von Kleinbauern in Kooperativen
- kein Börsenhandel, keine direkte Abhängigkeit von Weltmarktschwankungen
- Direktkontakt zu den Produzenten (keine Zwischenhändler)
- 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 (keine Massenware)



## Alles über den **Kaffeehandel**. Hast Du das gewusst?

### DER FAIRE HANDEL .

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. Laut Fairtrade Deutschland standen 2015 allein 549.400 Tonnen Fairtrade-zertifizierter Kaffee weltweit zur Verfügung.

Der **Fairtrade-Mindestpreis** (also Fairtrade-Siegel des Fairtrade Deutschland e.V.) lag 2015 bei 1,40 US-\$ pro Pfund Kaffee, zuzüglich 20 Ct. Fairtrade-Aufschlag sowie 30 Ct. Bio-Prämie. 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 steigern 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**, **EI PUENTE** und **DWP** noch darüber. Die Fairtradekriterien sind hier noch strenger als beim Fairtrade-Siegel.

Preise für 100 amerikanische Pfund Rohkaffee (ca. 45 kg) 2014		
GEPA-Preis <b>240 US-\$</b> 	Fairtrade-Preis <b>230 US-\$</b> 	Weltmarktpreis <b>180 US-\$</b>

Quelle: gepa.de (Angaben vom Juni 2015)

### 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 **1,10 € Kaffeesteuer** und auch noch **Mehrwertsteuer**. Ist das gerecht?

### DER GEPA - R Ö S T K A F F E E P R E I S .

Beispiel sei ein fair gehandelter GEPA-Kaffee. **250 g GEPA Café Organico** (½ Pfund) kosten **4,79 €** [das ist 1 oder 2 € mehr als anderer Bio-Premium-Kaffee und ca. 2 Cent mehr pro Tasse] – Zusammensetzung des Endpreises [2015] ...

<b>27%</b> 1,31 €	<b>7%</b> 0,34 €	<b>19%</b> 0,92 €	<b>26%</b> 1,22 €	<b>21%</b> 1,00 €
<b>Handelspartner</b> (UCIRI Kooperative Mexiko, Kaffeebauern)	<b>Verarbeitung</b> (Rösten, Verpacken, Fracht ...)	<b>Staat und Zertifizierung</b> (MwSt, Kaffeesteuer, Grüner Punkt ...)	<b>GEPA</b> (Import, Vertrieb, Personal ...)	<b>Einzelhandel</b> (Weltladen, Großhandel o.ä.)

Quelle: gepa.de (Angaben vom Juni 2015, siehe <http://www.gepa.de/service/infomaterial.html>)

Und **was kommt** davon **beim Bauern an**?

240 € für 100 amerikanische Pfund Rohkaffee		
<b>70%</b> 168 US-\$	<b>8,3%</b> 20 US-\$	<b>21,7%</b> 52 US-\$
Auszahlung <b>an Bauern</b>	für soziale <b>Gemeinschaftsprojekte</b> aus der Fairtrade-Prämie (z.B. Schule)	für weitere Ausgaben der Kooperative (z.B. Lagerhalle, Computer, Möbel ...)

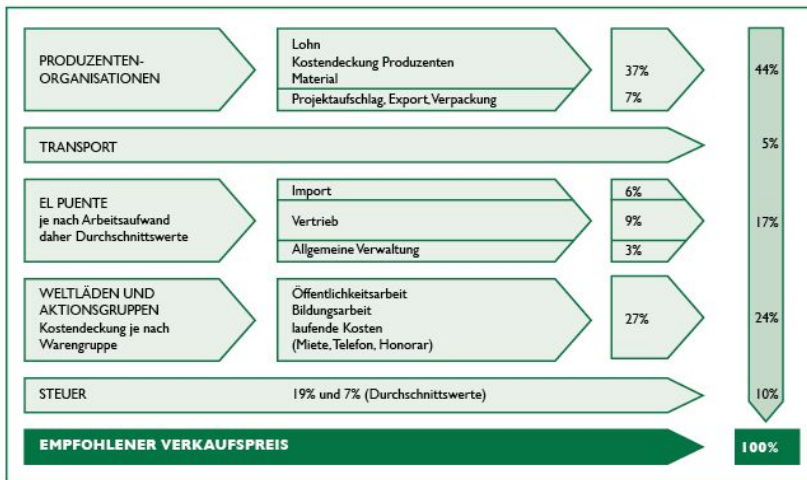




## Alles über den **Kaffeehandel**. Hast Du das gewusst?

### K A F F E E P R E I S B E I E L P U E N T E .

Bei [El Puente](#) und DWP ist das ähnlich. Hier die Musterkalkulation bei El Puente ...



Beispielsweise kosten 250 g El Puente **Café Liberté** **4,49 €** und 250 g **Oromia** Gourmet-Kaffee **5,49 €**.

Bildquelle:  
el-puente.de, 2017

### E I N V E R G L E I C H .

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

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

### Z E I C H E N F A I R E N H A N D E L S .

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 sind natürlich auch hier 100% Fairtrade).

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





## Alles über den **Kaffeehandel**. Hast Du das gewusst?

### F A Z I T .

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**. Kaffeespezialitäten.

### S O K A N N M A N K A F F E E A U C H Z U B E R E I T E N .

**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]

Beachte unbedingt unsere detaillierten Informationen in unserem **Material zum Kaffeeparcours zum Downloaden auf [eineweltladen.info](http://eineweltladen.info).**

Quellen: Internet → wikipedia.de, kaffeezentrale.de, coffeecircle.com, kaffee.org, kaffeespezialisten.com, kaffeeverband.de, fao.org, meister-kaffee.de, foto-grafo.de, fairtrade-deutschland.de, gepa.de, el-puente.de, dwp-rv.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 Schaubild Preiskalkulation (PDF) Bio Café Organico 2012 und 2015; El Puente Informationen zu Kaffeepreisen [el-puente.de]; Informationsmaterialien von Fairtrade Deutschland e.V. Köln [2017]: 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 Kaffeexperimenten, Koffein, Getränkechemie etc. in mehreren Ausgaben)