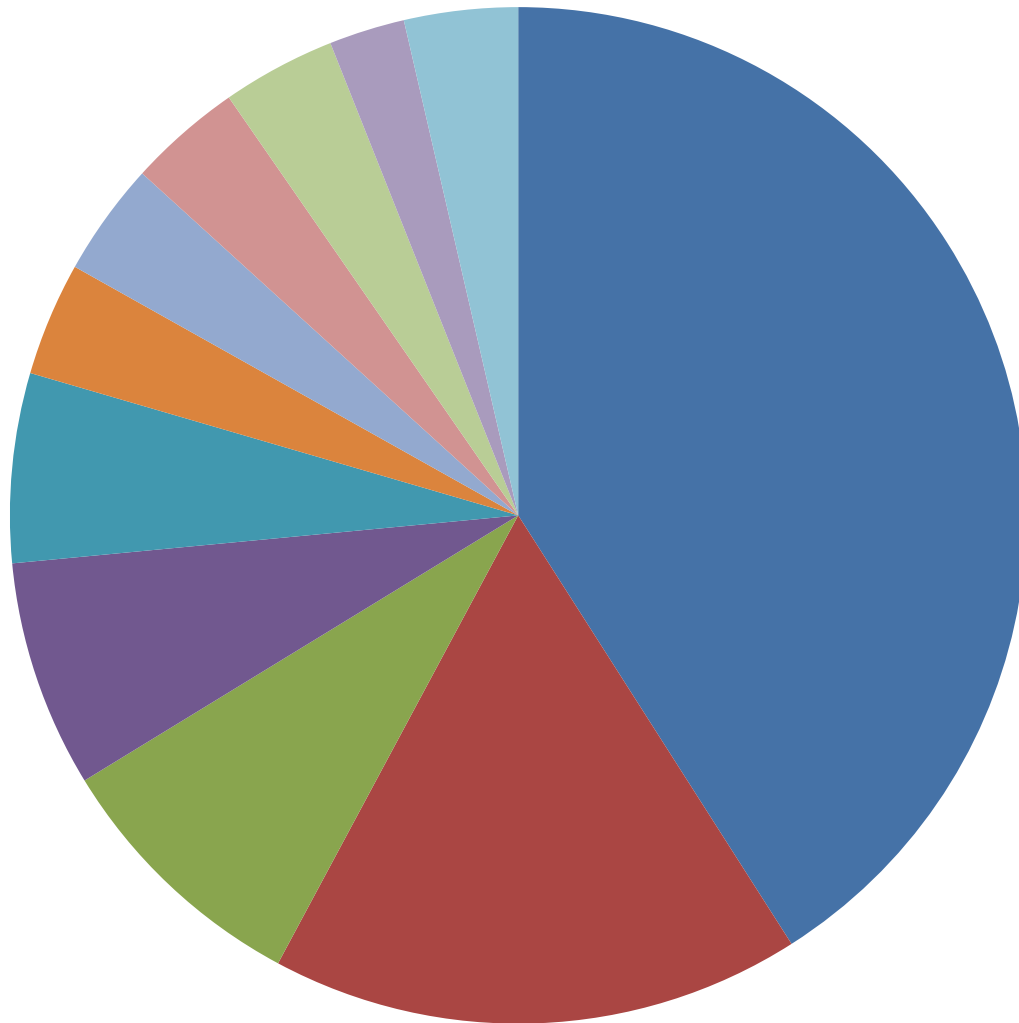


Kaffee

in aller Munde

Kaffeeanbauländer



Brasilien	34%
Vietnam	14%
Indonesien	7%
Kolumbien	6%
Äthiopien	5%
Indien	3%
Honduras	3%
Mexiko	3%
Peru	3%
Guatemala	3%
Uganda	
Costa Rica	
Nicaragua	
El Salvador	
Philippinen	
u.a.	Rest

Ursprungsgebiete des Kaffees:

Arabica: Hochland von Äthiopien

Robusta: West- und Zentralafrika, Kongobecken

Welche Umweltbedingungen braucht die Kaffeepflanze?

Temperatur: 18 – 25°C

sie verträgt weder Hitze noch Kälte

Niederschlag: 1500 – 2000 mm

regelmäßig, keine Trockenphasen

Boden: locker, tiefgründig, nährstoffreich

am besten ist vulkanischer Boden



Diese Bedingungen gibt es nur in den Tropen

Hochlandkaffee

Anbaugebiete: 800 – 2000 m Höhe

Hier ist das Klima mild und optimal für die
Sorte Arabica.

Die Unterschiede zwischen den Sorten Arabica und Robusta

	Arabica	Robusta
Bohne	Oval, größer	Rund, kleiner
Wuchshöhe	6-8 m	Über 10 m
Ertrag	Geringer	Höher
Widerstandsfähigkeit	Gering gegen Insekten, Sonne, Regen	Hoch gegen Insekten, Sonne, Regen
Anbau	15-25°C 1200 – 2200 mm Regen Höhere Lagen	24-26°C 2200 – 3000 mm Regen Tiefere Lagen
Geschmack und Verträglichkeit	Wenig Chlorogensäure, weniger Bitterstoffe magenverträglicher	Viel Chlorogensäure, leichter Bittergeschmack
Coffeingehalt	Wenig Coffein	Viel Coffein

Hauptanbau- länder	Brasilien, Kolumbien, Honduras, Äthiopien	Vietnam, Indien, Indonesien, Kongo
Bevorzugung	Westeuropäischer Markt	Italien: für Espresso Osteuropa, Kaffeefreunde

Arabica gilt als die qualitativ hochwertigere Sorte und ist teurer als Robusta.

In preiswerten Kaffeeprodukten sind oft beide Sorten miteinander vermischt.

Der Geschmack einer Kaffeesorte hängt aber auch von dem Boden, dem Klima und der Röstung ab.

Die Verarbeitung der Kaffeebohne – nasse Aufbereitung

1. Ein bis zwei **Ernten** im Jahr. Die reifen Kaffeekirschen sind rot. Werden sie mit der Hand gepflückt, dann ist die Qualität besser, da nur reife Kirschen gepflückt werden.
2. **Trennung der Bohne vom Fruchtfleisch**. Die Bohne ist von einer Pergamenthaut, einer Schleimschicht und einem Silberhäutchen umhüllt.
3. Bei der nassen Aufbereitung werden die **reifen und unreifen Bohnen im Wasserstrom getrennt**, da die reifen Bohnen schwerer sind und zu Boden sinken.
4. Bei der **Fermentierung (Gärung)** wird die Schleimschicht in einem Gärtank durch Enzyme entfernt.
5. Die Bohnen werden 12-15 Tage in der Sonne **getrocknet**.

6. Bei der **Reinigung** werden die Pergament- und die Silberhaut entfernt.
7. Die Bohnen werden **nach Größe sortiert**.
Größere Bohnen liefern den besseren Kaffee.
8. **Röstung der Bohnen:**
Schonende Röstung: bei 220 – 250°C werden die Bohnen unter ständiger Bewegung 12 – 15 Minuten lang geröstet.
Industrielle Röstung: Die Bohnen werden auf 550°C erhitzt. Dadurch wird Zeit gespart.
Bei der Röstung bei niedrigeren Temperaturen werden mehr magenunverträgliche Säuren ab- und mehr Aromastoffe aufgebaut.

Bei der Röstung mit höheren Temperaturen entstehen schädliche Stoffe wie Melanoide und Acrylamid.

Bei der Röstung entsteht der eigentliche Kaffeegeschmack. Hier werden Aromen und Öle freigesetzt.

Für Espresso werden die Bohnen länger geröstet (fast 20 Minuten) als für normalen Kaffee. Die Bohnen stammen von den gleichen Sträuchern. Espresso ist magenschonender und glänzt durch die Öle.

9. Vakuumverpackung und Transport

Die Umweltprobleme durch den herkömmlichen Anbau

Traditionell wurde der Kaffeestrauch unter Bäumen gepflanzt, wie Bananen, damit er beschattet wird. In solchen Mischkulturen lebten viele Tiere und Pflanzen. Schadinsekten konnten sich weniger ausbreiten, da sie von den Vögeln gefressen wurden. Der Boden wurde mit den Pflanzenresten gedüngt. Die ha-Erträge waren allerdings gering.

Heute wird der Kaffee oftmals auf großen Plantagen gepflanzt. Dafür wurden tropische Wälder gerodet. Der wenig fruchtbare Boden wird mit Kunstdünger gedüngt. In den Monokulturen breiten sich Schädlinge aus, da ihre natürlichen Feinde fehlen. Pestizide müssen in großen Mengen eingesetzt werden. Gleichzeitig steigt die Gefahr der

Bodenerosion, da Baumwurzeln fehlen, um den Boden zu halten.

Wo es zu trocken ist, wird viel Wasser für die Bewässerung verbraucht.

Das Grundwasser wird mit Dünger und Pestiziden vergiftet. Die Artenvielfalt geht in diesen Gebieten stark zurück.

Der ökologische Anbau

Da hier der Einsatz von Kunstdünger und Pestizide verboten ist, greifen die Kleinbauern verstärkt auf die Methoden des **traditionellen Anbaus** zurück.

Die Geschichte des Kaffeekonsums in Europa

In Afrika und im arabischen Raum war Kaffee schon lange ein verbreitetes und beliebtes Getränk.

Ende des 16.Jh. kam der Kaffee nach Venedig und fand bei den reichen Händlern und Fürsten viele Anhänger.

Im 17. Jh. breiteten sich in Europa Kaffeehäuser aus.

Die Holländer waren die ersten, die **im 18.Jh.** die Kaffeepflanzen in ihren Kolonien anbauen ließen. Franzosen und Portugiesen folgten. So breiteten sich die Anbaugebiete weltweit in den Tropen aus.

In **Brasilien** wurde der Kaffee auf den Latifundien der portugiesischen Großgrundbesitzer angebaut. Für die Pflege

und Ernte wurden viele Arbeiter benötigt: schwarze Sklaven wurden aus Westafrika geraubt.

Noch heute wird in Brasilien Kaffee überwiegend auf großen Plantagen angebaut.

In den übrigen Ländern wird Kaffee verbreitet von Kleinbauern, Kollektiven und in Kooperativen gepflanzt und geerntet.

Heute ist Kaffee nach Wasser das meistgekaufte Getränk in Deutschland.

Die wirtschaftliche Bedeutung von Kaffee

Kaffee ist nach Rohöl der zweitwertvollste Exportrohstoff. Für viele Entwicklungsländer ist Kaffee der wichtigste Devisenbringer.

Weltweit arbeiten 25 Mio. Menschen im Anbau und in der Weiterverarbeitung. Damit leben rund 100 Mio. Menschen vom Kaffee.

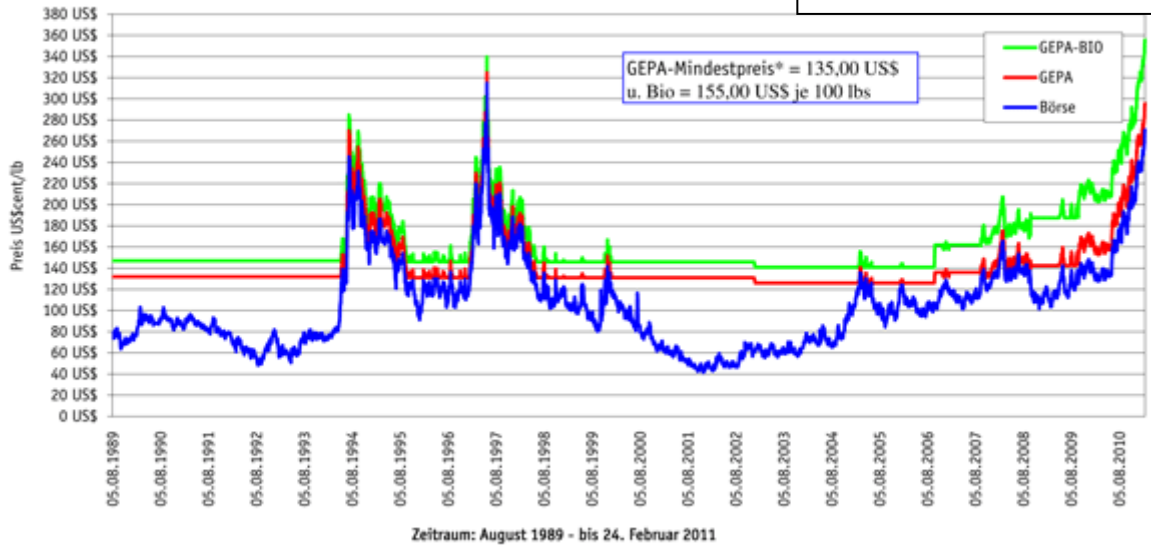
Der Preiskampf ist hart.

Seit der Weltwirtschaftskrise ist Kaffee zu einem bedeutenden Spekulationsobjekt geworden.

Entsprechend stark schwanken die Kurse an den Börsen.

Vergleich Börse New York mit GEPA Einkaufspreis für Arabica

1999 - 2011



* ab 01.06.08 neue Mindestpreise: 135,00 US\$ und Bio 155,00 US\$ je 45,36 kg

© GEPA The Fair Trade Company hñwoz 03.2008

Um die Jahrtausendwende sanken die Kaffeepreise durch ein **Überangebot**: asiatische Länder begannen mit dem Export von Kaffee. Die Preise lagen unter den Produktionskosten. **Viele Kleinbauern mussten aufgeben.** Der Weltmarktpreis stieg wieder an. Nach der Weltwirtschaftskrise begann die Spekulation mit Kaffee. **Es wird 100 mal mehr Kaffee gehandelt als vorhanden ist.**

US Coffee C ♦ 187.53 -2.33 (-1.22%)

2010 - 2014



Auch die Angst vor Dürren oder zu viel Regen oder Pilzbefall führt zum Kauf auf Vorrat. Beides treibt den Preis in die Höhe. Überangebote lassen ihn aber wieder sinken.

Die Kaffeepreise sind für die Kaffeeproduzenten unberechenbar.

Der Kaffeepreis

Löhne für die Arbeiter	3 - 5,1%
Plantagenbesitzer, Genossenschaftsbosse, Lokale Zwischenhändler, Makler	8,5%
Händler und Röster	17,8%
Einzelhandel	23,7%
Steuern, Zoll, Frachtkosten	44,9%

Kaffee wird überwiegend als Rohkaffee exportiert.

Die Zölle für Rohkaffee: 0%

Die Zölle für Röstkaffee: 7 – 9%

Die Röstung übernehmen überwiegend Unternehmen in den Industrieländern.

In Deutschland beherrschen 5 Kaffeekonzerne den Markt. Sie rösten 80% des konsumierten Kaffees:

Tchibo, Jacobs, Dallmayer, Aldi und Melitta.

Der faire Handel

Nur mit Hilfe des fairen Handels haben die Kleinbauern in Entwicklungsländern eine Chance für ihren Kaffee einen Preis zu erhalten, von welchem sie leben können.

Die garantierten Preise im fairen Handel liegen immer oberhalb eines Schwellenwertes, unabhängig vom Weltmarktpreis. Dadurch können die Produzenten mit ihren Einnahmen kalkulieren und in **Weiterverarbeitungsanlagen investieren**.

Sie haben auch Geld für die **Verbesserung ihrer Lebensbedingungen**: Schulen, hygienische Einrichtungen wie

Toiletten, medizinische Versorgung, Strom, fließendes Wasser und Straßenbau.

Kaffe aus fairem Handel gehört zu den qualitativ besseren Kaffeesorten.

- Er wird meist ökologisch und damit ohne Pestizide und Kunstdünger angebaut.
- Er wird mit der Hand gepflückt – dadurch sind nur reife Bohnen in der Packung.
- Er wird schonend bei 220°C – 250°C geröstet. Dadurch werden mehr magenunverträgliche Säuren ab- und mehr Aromastoffe aufgebaut.

**Trotzdem beträgt sein Anteil am Welthandel
nur 1%.**