

NO. 8

2019

Davor, dabei und danach, allein, zu zweit und im Team, zum Konzentrieren, Entwickeln und Entspannen,
im Büro, im Amt, im Labor oder in der Werkshalle: Ohne Kaffee ist unser Arbeitsalltag kaum denkbar.

Kaffee in Zahlen

In der Breite

Flexibilisierung, Digitalisierung, Automatisierung - unser Leben verändert sich rasant. Kein anderer Bereich unterliegt dem Wandel so sehr wie unsere Arbeitswelt. Und nichts bildet inmitten des Umbruchs eine stabilere Konstante als der Deutschen liebstes Getränk. Ob Industriezeitalter oder Wissensgesellschaft, Produktionshalle oder Forschungslabor, Büro oder Baustelle, Klinik oder Behörde, Großraum oder Einzelzimmer, Taxi oder Konferenzraum, Home-Office oder Co-Working-Place: Wo gearbeitet wird, trinken wir Kaffee.

Das liegt am guten Geschmack, natürlich. Aber das allein wäre viel zu kurz gegriffen. Kaffee verbindet. Er ist nicht wegzudenken überall da, wo Menschen zusammenkommen. Also auch und besonders am Arbeitsplatz.

Kaffee fördert Konzentration und Kommunikation, er hilft uns durchzuhalten und ist Anlass für eine Pause. Er will allein am Schreibtisch oder zusammen mit Kollegen im Meeting genossen werden, er kommt aus der Thermoskanne oder aus der luxuriösen Maschine, im Pappbecher oder auf dem Silbertablett daher. Wir trinken ihn in jeder Form und Qualität, aus unterschiedlichem Grund und in verschiedensten Situationen. Wir starten mit ihm in die Frühlingschicht und verabschieden uns mit ihm in den Feierabend. Ein Arbeitstag ohne Kaffeekick ist für die meisten von uns kaum vorstellbar - deshalb bildet das Thema Arbeit unseren diesjährigen Schwerpunkt.

Denn Kaffee bedeutet ja nicht nur Konsum, auch wenn die zahllosen Situationen im Alltag, bei denen uns das Getränk begleitet, unsere Wahrnehmung prägen. Kaffee ist auch Arbeitgeber. Millionen Menschen weltweit pflanzen, pflegen, pflücken, prüfen, produzieren, vermessen, verschicken, verproben, verkosten, verpacken und verkaufen Kaffee.

Tchibo hat sich der braunen Bohne verschrieben. Wir leben von, mit und für Kaffee. Und wir teilen unsere Leidenschaft und unser Wissen rund um das Produkt gern mit Ihnen.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre.

Thomas Linemayr
Tchibo

In der Tiefe

Ohne Kaffee ist Arbeit gar nicht denkbar. Wir konsumieren ihn davor, dabei und danach. Auf dem Weg zum Job, in der Pause, auf dem Heimweg. Wir trinken ihn, um uns zu konzentrieren, zu entspannen, ins Gespräch zu kommen. Allein, zu zweit, im Team. So weit, so pauschal.

Aber ist die Liebe zum allgegenwärtigen Heißgetränk tatsächlich überall gleich? Konsumiert der Beamte genauso viel Kaffee wie der Angestellte? Die Vollzeit-Schichtarbeiterin so viel wie der Busfahrer in Teilzeit? Gibt es Konsum-Unterschiede nach Arbeitszeit, Arbeitsort oder zwischen einzelnen Berufsgruppen? Wie unterscheiden sich die Gewohnheiten von Ärztin, Lehrer, Pfleger, Gerüstbauer oder KassiererIn? Und welchen Einfluss haben Unternehmensgrößen und Hierarchien: Trinkt der Vorstand mehr als der Azubi?

Wir wollten es wieder genau wissen und haben in unserer Umfrage mehr als 5500 Kaffeetrinker in Deutschland nach ihren Routinen und Vorlieben gefragt. Und über die Antworten gestaunt. Menschen mit flexiblen Arbeitszeiten beispielsweise konsumieren häufiger Kaffee als Schichtarbeiter. Leitende Angestellte deutlich mehr als Arbeiter. Computerfachleute mehr als Betriebswirte.

Auch bei Ort und Zeit gibt es unterschiedliche Präferenzen, genau wie zwischen Unternehmensgrößen, Geschlechtern oder Altersklassen. Sogar das Arbeitsverhältnis macht offenbar einen Unterschied. So ist zum Beispiel eine saubere Kaffeemaschine für mehr als 62 Prozent der Angestellten in Teilzeit ein wichtiges Thema - aber nur für gut 40 Prozent der Selbstständigen. Genau umgekehrt verhält es sich beim Geruch: 60,3 Prozent der Selbstständigen und Einzelunternehmer empfinden ihn als wichtig, aber nur 45,6 Prozent der Vollzeitangestellten.

Einigkeit hingegen besteht über sämtliche Arbeitsverhältnisse, Arbeitsorte und Positionen hinweg bei den Gründen für den Kaffeekonsum. Neben der Hoffnung auf einen Energiekick, einen Motivationsschub, Unterstützung bei schwierigen Gesprächen oder der Bewältigung von Stress trinken wir unseren Kaffee am Arbeitsplatz mit großer Mehrheit einfach deshalb, weil er uns schmeckt.

Susanne Risch
brand eins Wissen

Inhalt

Produkt & Produktion

Länder, Sorten, Ernten, Ergebnisse (Seite 6 - 31)

Anbaugebiete und Ernteflächen, Produktionsvolumen, -werte und -erträge, Fairtrade-Produkte, -Betriebe, -Prämien und mehr.

Report: Mann auf Mission (Seite 32)

In einem feuchten Keller in Brüssel züchtet der Unternehmer Julien Jacquet Speisepilze. Auf Kaffeesatz. Der Rohstoff kann die Landwirtschaft radikal verändern, glaubt er. Ein Besuch.

Konsum & Konsumenten

Repräsentative Umfrage: Arbeit & Vergnügen (Seite 38 - 59)

Vollzeit- oder Teilzeitkraft, Arbeiter oder Beamter, Großunternehmen oder Kleinstbetrieb, Normal- oder Schichtarbeiter - Arbeitsart, Arbeitsplatz, Arbeitsort und Arbeitsverhältnis haben Einfluss auf unseren Kafeekonsum.

Verfügbarkeit und Verzehr (Seite 60 - 75)

Import und Export; Variationen, Verzicht und Vergnügen; Konsum weltweit und pro Kopf, in Euro und in Kilo, im großen Ganzen und im Detail - Kaffeegenuss in Deutschland und der Welt.

Essay: Wissen, was guttut (Seite 76)

Am Arbeitsplatz ist die Kaffeemaschine so etwas wie das moderne Lagerfeuer, ein wärmender Ort der Zusammenkunft, Inspiration und guten Laune. Ein Streifzug durch die Kultur der Kaffeepause.

Menschen & Märkte

Kaffee als Handelsware (Seite 80 - 95)

Volumina und Handelswerte, Liefermengen und Produzentenpreise, Absatz und Verkauf, biologisch und konventionell, Märkte und Umsätze, Verkaufsmengen und -entwicklungen.

Porträts: Im Schatten (Seite 96)

Wir kennen die Bedienung im Bistro, den Barista im Szene-Café und die Verkäuferin in der Filiale. Dabei gibt es noch so viel mehr Experten, die daran arbeiten, dass wir immer und überall Kaffee genießen können.

Quellen, Impressum (Seite 104)

Spitzenreiter Brasilien

Anbauländer mit einer Erntefläche von mehr als 100 000 Hektar* (2017); in Hektar



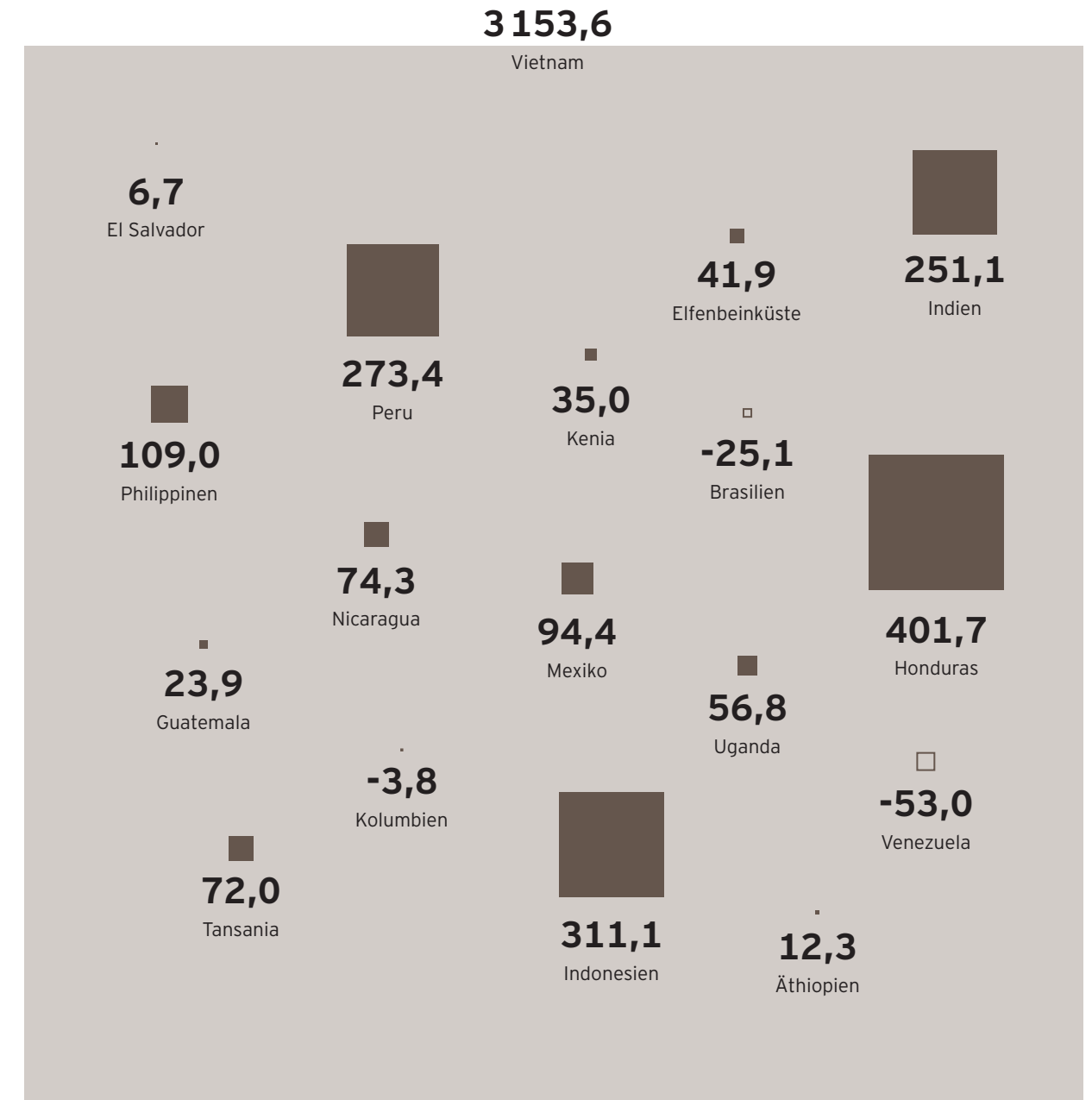
*Die Angaben sind teilweise geschätzt. Zu Äthiopien zählte bis 1993 Eritrea. Quelle: FAO

„Man kann jede Arbeit wie ein Beamter erledigen, aber man kann auch jede Arbeit mit schöpferischem Geist erfüllen.“

(August Wilhelm von Hofmann, deutscher Chemiker)

Spitzenreiter Vietnam

Veränderung der Anbaufläche von 1970 bis 2017 in Ländern mit einer Erntefläche von mehr als 100 000 Hektar* (2017); in Prozent



*Die Angaben sind teilweise geschätzt. Zu Äthiopien zählte bis 1993 Eritrea. Quelle: FAO

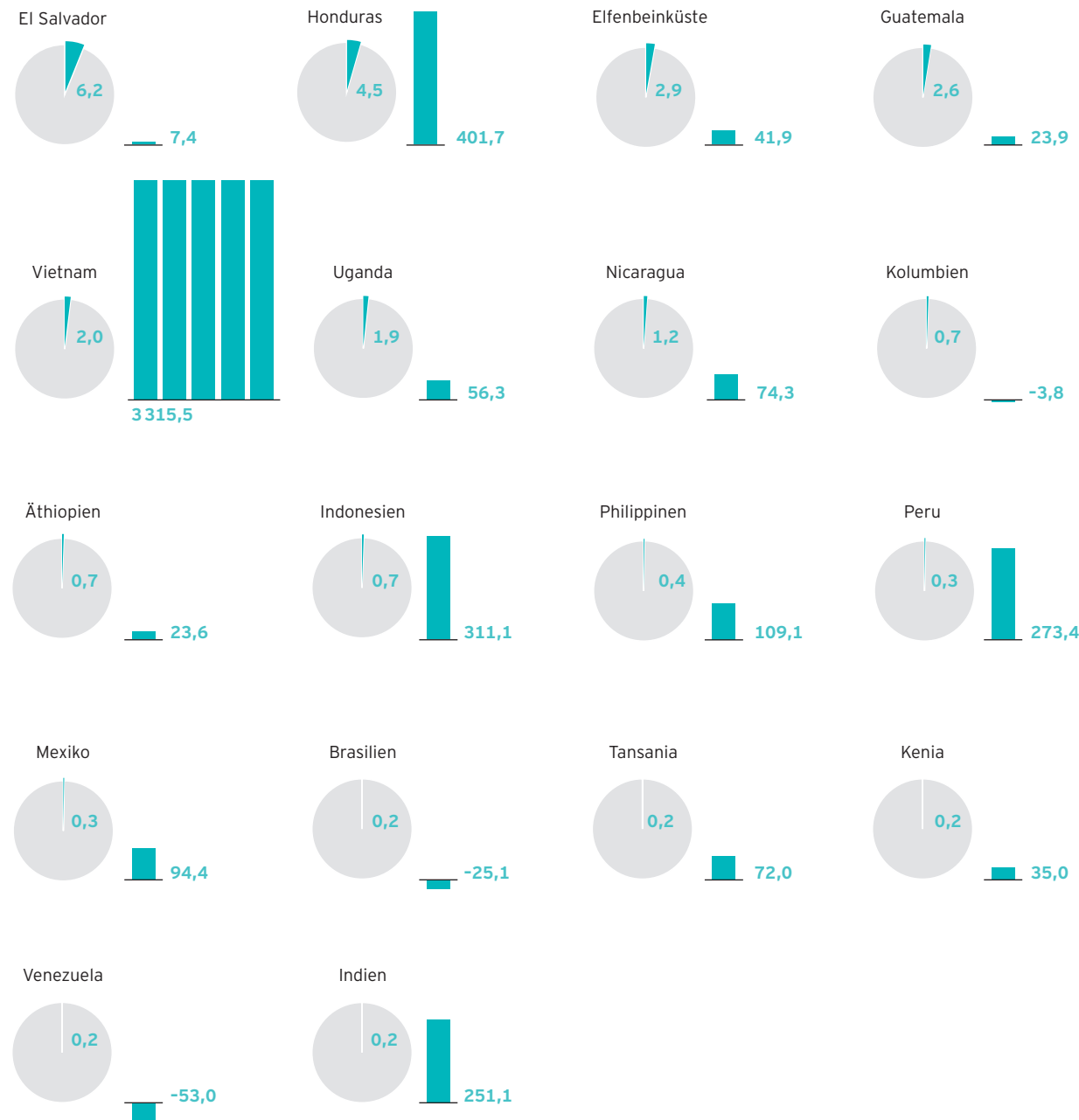
„Kaffee ist das schwarze Öl, das allein diese fantastische Arbeitsmaschine immer wieder in Gang bringt.“

(Honoré de Balzac, französischer Schriftsteller)

Für Kaffee reserviert

Anteil der Erntefläche von Kaffee an der Landfläche in Ländern mit einer Erntefläche von mehr als 100 000 Hektar* (2017); in Prozent

2017 Veränderung 1970-2017



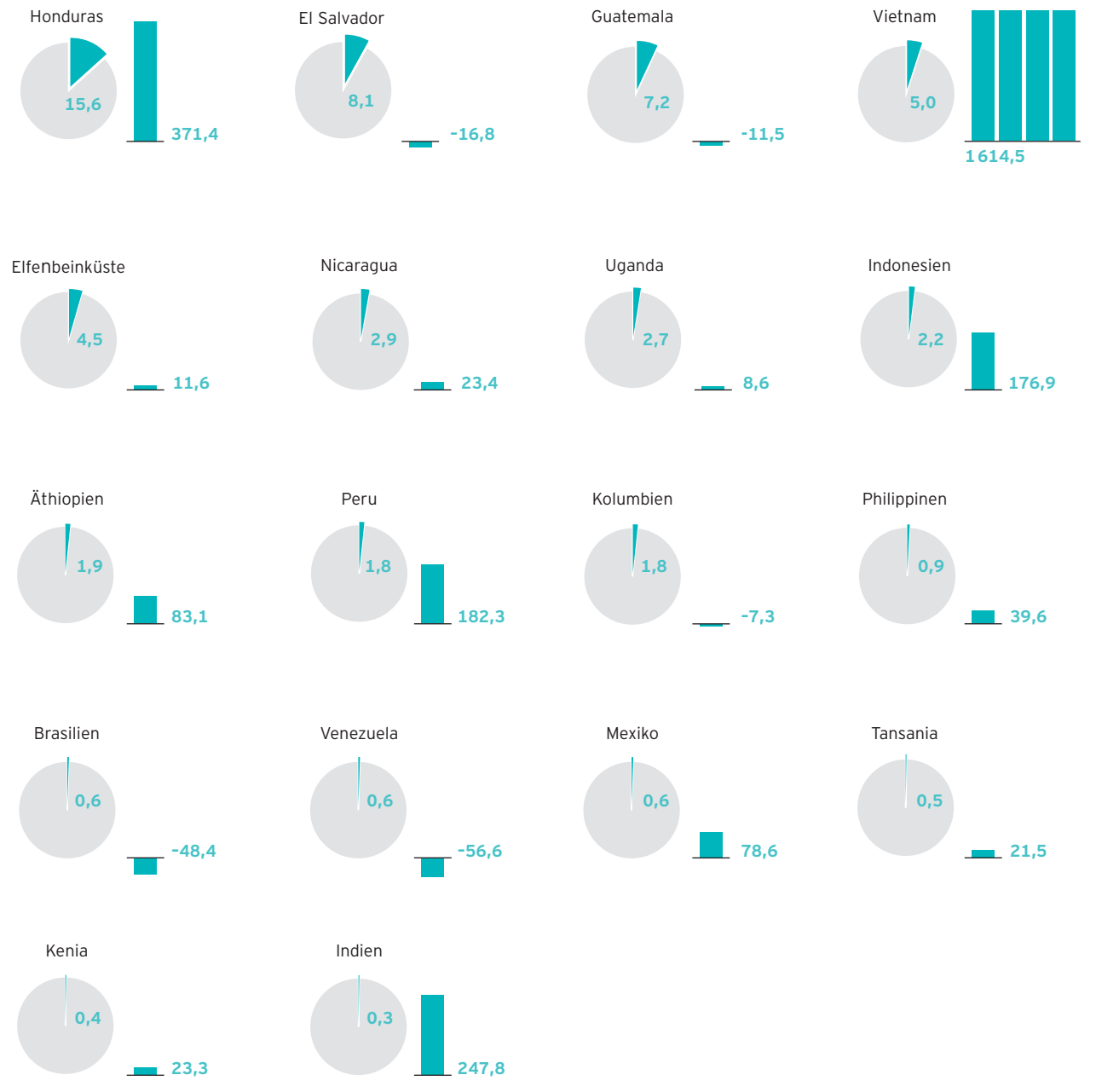
*Die Angaben sind teilweise geschätzt. Zu Äthiopien zählte bis 1993 Eritrea. Quelle: FAO

„Ich bin fest überzeugt, dass hienieden gar nicht das Land des Genusses, sondern das Land der Mühe und Arbeit ist und dass jede Freude nichts weiter als Stärkung zu weiterer Mühe sein soll.“ (Johann Gottlieb Fichte, deutscher Philosoph)

Für Kaffee produziert

Anteil der Erntefläche von Kaffee an der landwirtschaftlich genutzten Fläche in Ländern mit einer Erntefläche von mehr als 100 000 Hektar* (2017); in Prozent

2017 Veränderung 1970-2017



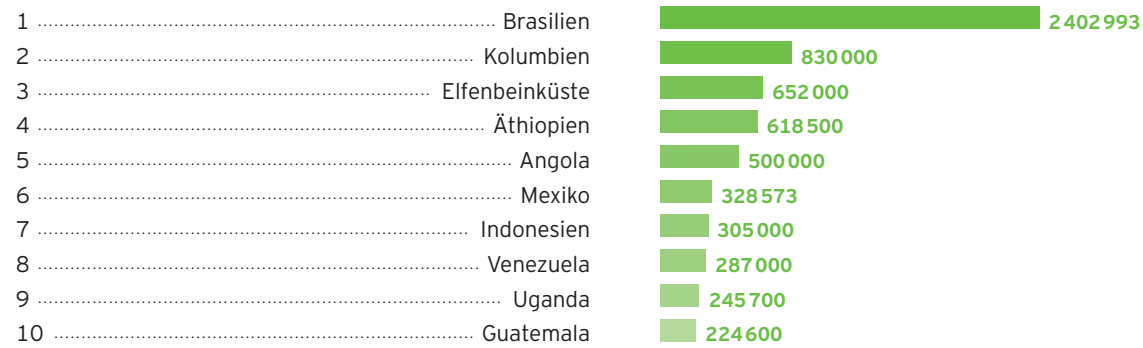
*Die Angaben sind teilweise geschätzt. Zu Äthiopien zählte bis 1993 Eritrea. Quelle: FAO

„Arbeiten soll er? Dass Gott erbarme! / Da schob die Natur schon vor den Riegel, / Denn wo die andern ihre Arme, / Da hat er eben seine Flügel.“ (Franz Grillparzer, österreichischer Schriftsteller)

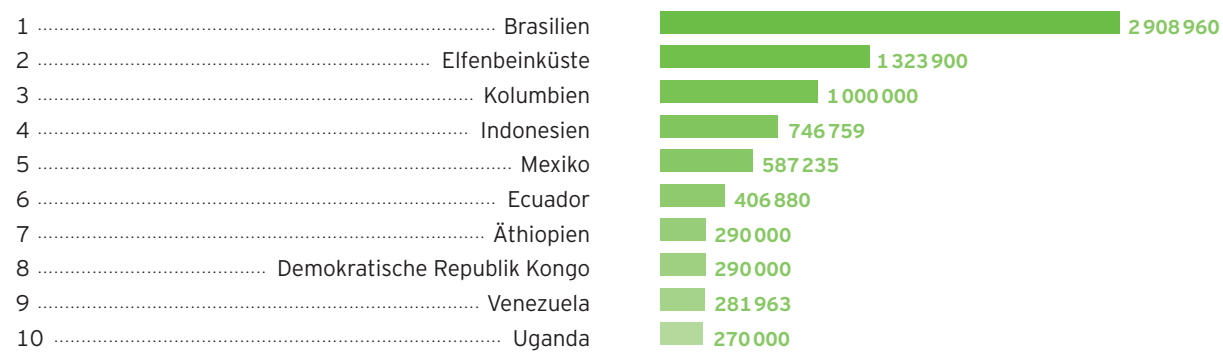
Reiche Ernten

Führende Länder (Top 10) nach Erntefläche; in Hektar

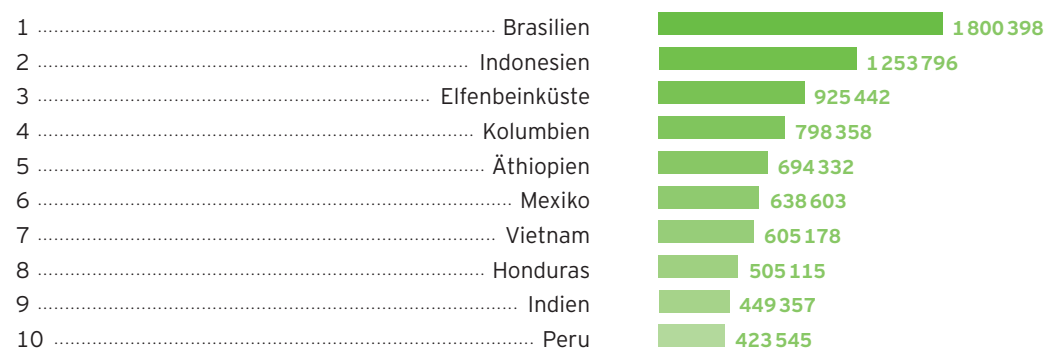
1970



1990



2017



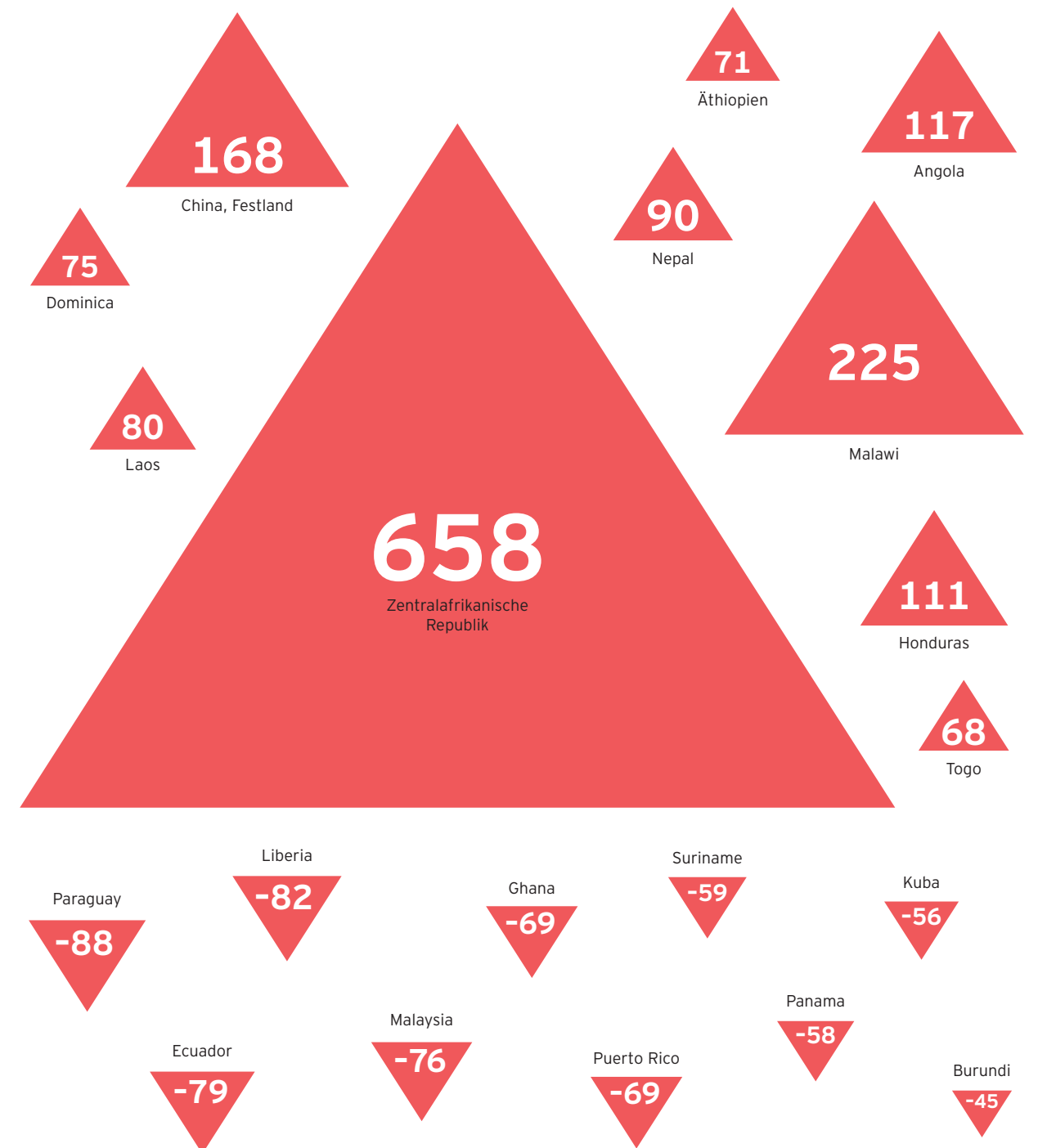
*Die Angaben sind teilweise geschätzt. Zu Äthiopien zählte bis 1993 Eritrea. Quelle: FAO

„Arbeit und Vergnügen, von Natur aus Gegensätze, sind durch ein natürliches Band miteinander verbunden.“

(Titus Livius, römischer Geschichtsschreiber)

Gegenläufige Entwicklungen

Gewinner und Verlierer nach Veränderung der Erntefläche (Top 10); 2007–2017; in Prozent



* Es wurden nur Länder berücksichtigt, die 2007 und 2017 Kaffee-Ernteflächen aufwiesen. 2017 musste die Anbaufläche zudem bei mehr als 100 Hektar liegen. Quelle: FAO

„Die Arbeit, die tüchtige, intensive Arbeit, die einen ganz in Anspruch nimmt mit Hirn und Nerven, ist doch der größte Genuss im Leben.“

(Rosa Luxemburg, deutsch-polnische Politikerin)

Sortiert nach Gewicht

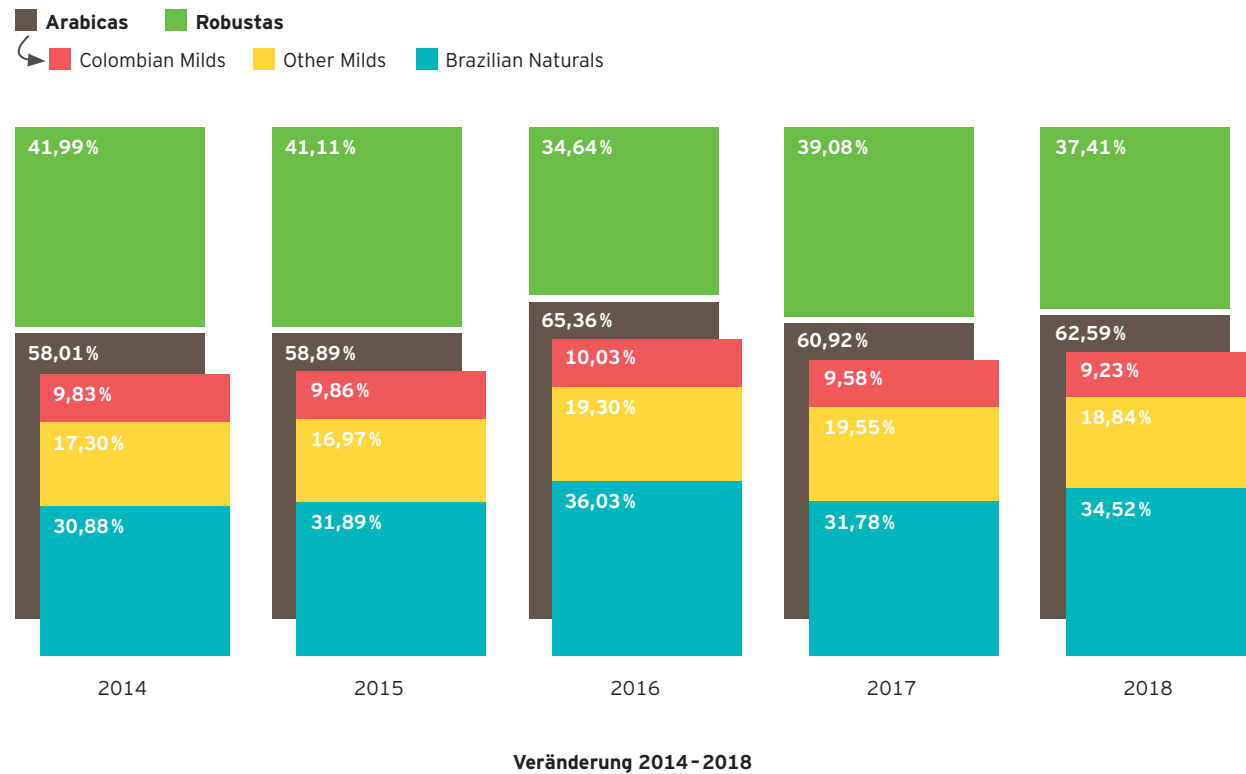
Volumen der Rohkaffeeproduktion weltweit nach Sorten; in Tausend 60-Kilogramm Säcken und Prozent

	2014	2015	2016	2017	2018	Veränderung 2014-2018
Arabicas	86 185	90 343	104 230	97 742	105 202	22,1%
Colombian Milds	14 598	15 413	15 951	15 099	15 507	6,2%
Other Milds	25 706	26 057	30 936	31 769	31 675	23,2%
Brazilian Naturals	45 881	48 874	57 343	50 874	58 021	26,5%
Robustas	62 379	63 185	55 810	63 038	62 891	0,8%
insgesamt	148 564	153 528	160 040	160 780	168 093	13,1%

Quelle: ICO

Sortiert nach Anteil

Volumen der Rohkaffeeproduktion weltweit nach Sorten; in Prozent



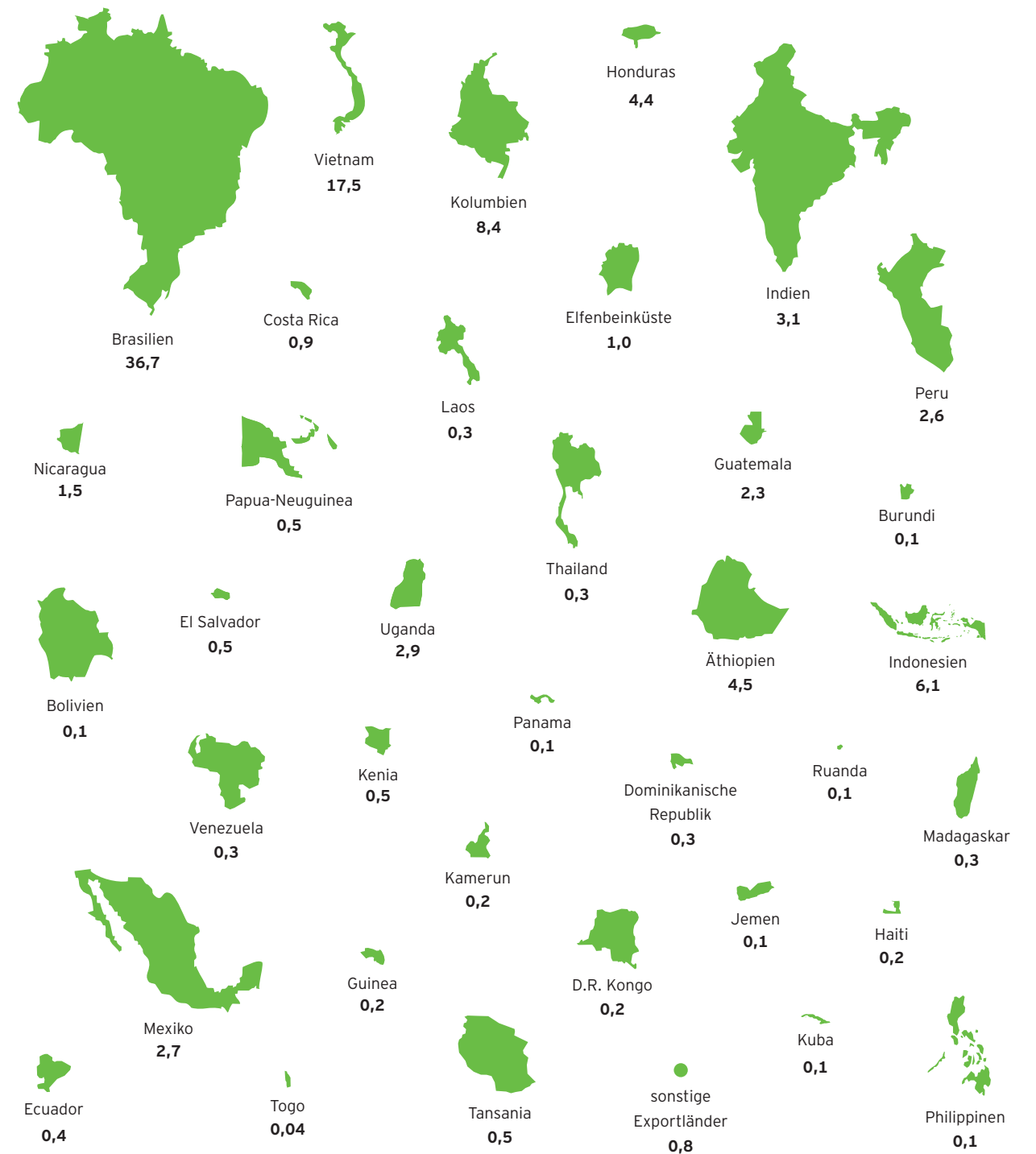
Quelle: ICO

„In einem arbeitsreichen Leben gibt es einen Ratschlag, dem niemand widersprechen wird, nämlich: gelegentlich völlig untätig zu sein.“

(Sydney Smith, englischer Schriftsteller)

Sortiert nach Mengen

Anteil der jährlichen Rohkaffeeproduktion nach Ländern; 2018; in Prozent



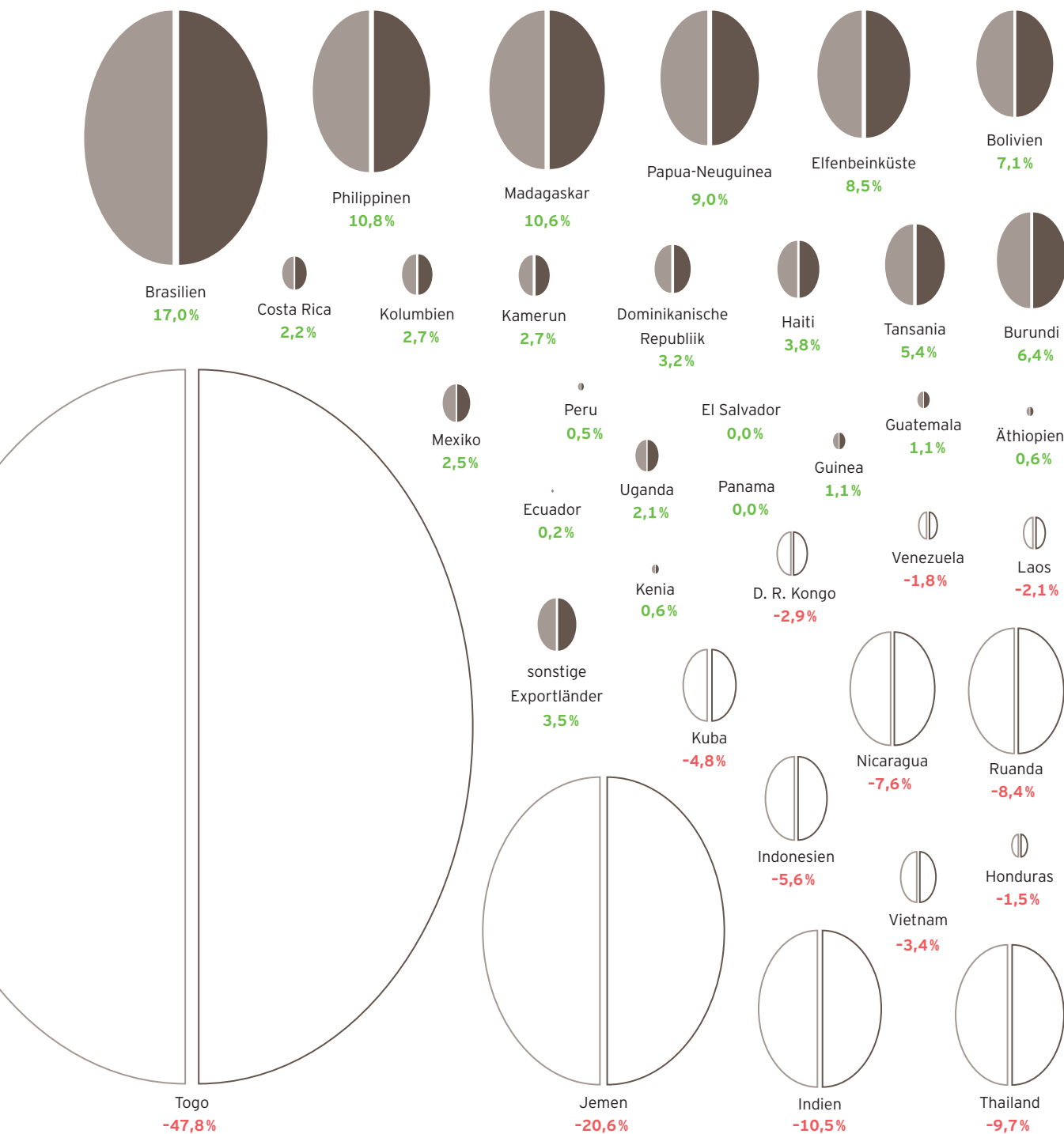
Quelle: ICO

„Wähle einen Beruf, den du liebst, und du brauchst keinen Tag in deinem Leben mehr zu arbeiten.“

(Konfuzius, chinesischer Philosoph)

Rohkaffeeproduktion - in jüngster Vergangenheit

Veränderung der Rohkaffeeproduktion nach Ländern; von 2017 zu 2018; in Prozent



Quelle: ICO

„Wenn du eine Stunde lang glücklich sein willst, schlafe. Wenn du einen Tag glücklich sein willst, geh fischen. Wenn du ein Jahr lang glücklich sein willst, habe ein Vermögen. Wenn du ein Leben lang glücklich sein willst, liebe deine Arbeit.“ (chinesisches Sprichwort)

Produktionswert - geröstet, mit und ohne Koffein

Produktionswert von geröstetem Kaffee (nicht entkoffeiniert) in ausgewählten Ländern; in Millionen Euro

	2000	2009	2017
Italien	1747	2622	3878
Deutschland	1591	1319	1698
Frankreich	1180	815	898
Spanien	464	527	874
Niederlande	k. A.	662	614
Schweden	348	372	426
Portugal	217	280	311
Finnland	225	246	310
Belgien	324	368	277
Norwegen	121	171	248
Vereinigtes Königreich	152	184	210
Polen	k. A.	163	176
Kroatien	k. A.	80	106
Griechenland	0	86	106
Dänemark	68	157	96
Rumänien	32	127	85
Österreich	110	75	51

Produktionswert von geröstetem Kaffee (entkoffeiniert) in ausgewählten Ländern; in Millionen Euro

	2000	2009	2017
Italien	73,4	178,9	264,6
Spanien	47,4	73,3	137,0
Niederlande	k. A.	k. A.	90,3
Deutschland	353,3	92,8	76,8
Frankreich	73,7	64,9	32,6
Belgien	47,5	46,0	18,2
Portugal	11,6	14,6	17,5
Vereinigtes Königreich	7,3	14,5	14,1
Österreich	10,0	0,6	0,4

Quelle: Statistisches Amt der Europäischen Union, Statista Analyse



„Heute ist ja nichts normaler, als Leute von morgens bis abends arbeiten zu sehen, bis sie dann entscheiden, beim Kartenspiel, im Café und mit Geschwätz die Zeit zu vergeuden, die ihnen zum Leben bleibt.“ (Albert Camus, französischer Schriftsteller und Philosoph)

Höchst unterschiedliche Erträge

Produktionsertrag nach ausgewählten Ländern*; in Hektogramm pro Hektar

	1970	2017	Veränderung 1970-2017
Malaysia	3 597	39 059	985,9%
China	4 997	28 435	469,0%
Sierra Leone	7 735	26 129	237,8%
Vietnam	3 925	25 487	549,4%
Laos	5 316	18 642	250,7%
Malawi	3 757	17 297	360,4%
Ghana	2 237	16 575	640,9%
Tonga	k. A.	15 087	k. A.
Brasilien	3 141	14 888	374,0%
Paraguay	5 388	13 813	156,4%
Nigeria	5 002	12 986	159,6%
Belize	k. A.	11 660	k. A.
Papua-Neuguinea	11 778	10 848	-7,9%
Costa Rica	7 704	10 744	39,5%
Guadeloupe	15 000	9 660	-35,6%
Martinique	21 429	9 648	-55,0%
Kolumbien	6 108	9 449	54,7%
Mosambik	7 143	9 413	31,8%
Honduras	3 919	9 405	140,0%
Jamaika	2 777	9 051	225,9%
Bolivien	8 358	8 985	7,5%
Sambia	7 000	8 904	27,2%
Guatemala	5 634	8 821	56,6%
Nicaragua	4 688	8 742	86,5%
Burundi	7 375	8 485	15,1%

„Gehe gelegentlich weg und entspanne dich. Immer bei der Arbeit zu bleiben verringert dein Urteilsvermögen. Gehe einige Entfernung weg, denn das Werk wird im Blick sein und ein Mangel an Harmonie wird leichter gesehen.“ (Leonardo da Vinci, italienischer Universalgelehrter)

	1970	2017	Veränderung 1970-2017
Peru	5 762	8 180	42,0%
Kambodscha	13 636	7 952	-41,7%
Guyana	5 557	7 710	38,7%
Thailand	2 000	7 619	281,0%
Vereinigte Staaten	14 273	7 560	-47,0%
Cookinseln	990	7 355	642,9%
Indien	4 970	6 943	39,7%
Myanmar	4 185	6 896	64,8%
Äthiopien	k. A.	6 787	k. A.
Sri Lanka	17 639	6 641	-62,4%
Vanuatu	4 615	5 958	29,1%
Madagaskar	3 629	5 783	59,4%
Jemen	4 538	5 725	26,2%
Puerto Rico	3 019	5 576	84,7%
Philippinen	9 081	5 501	-39,4%
Uganda	8 201	5 433	-33,8%
Indonesien	6 069	5 333	-12,1%
Fidschi	440	5 275	1 098,9%
Haiti	5 435	5 160	-5,1%

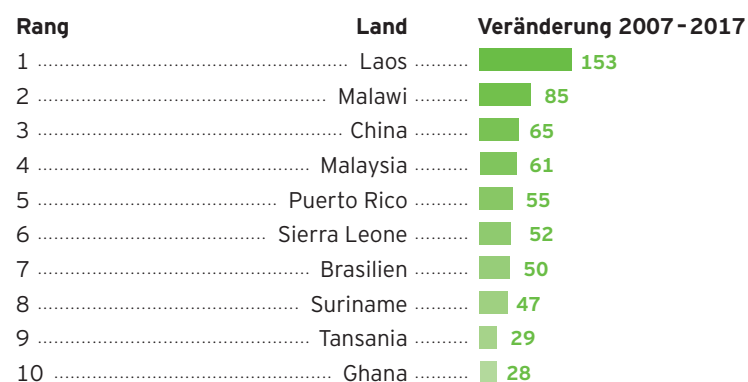
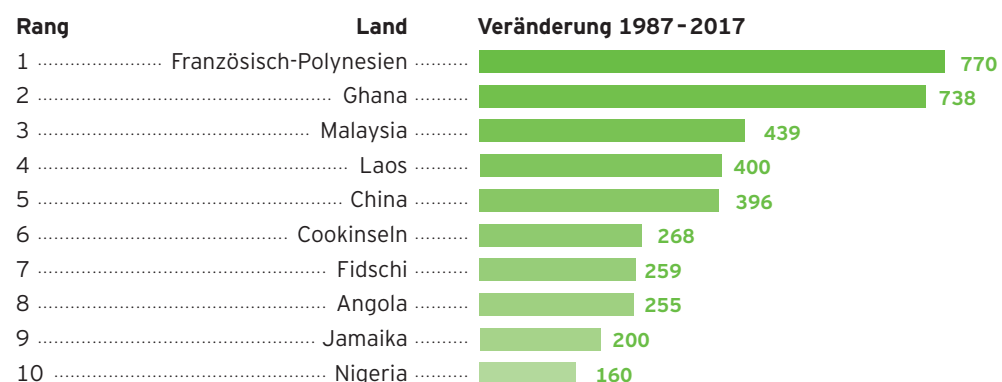
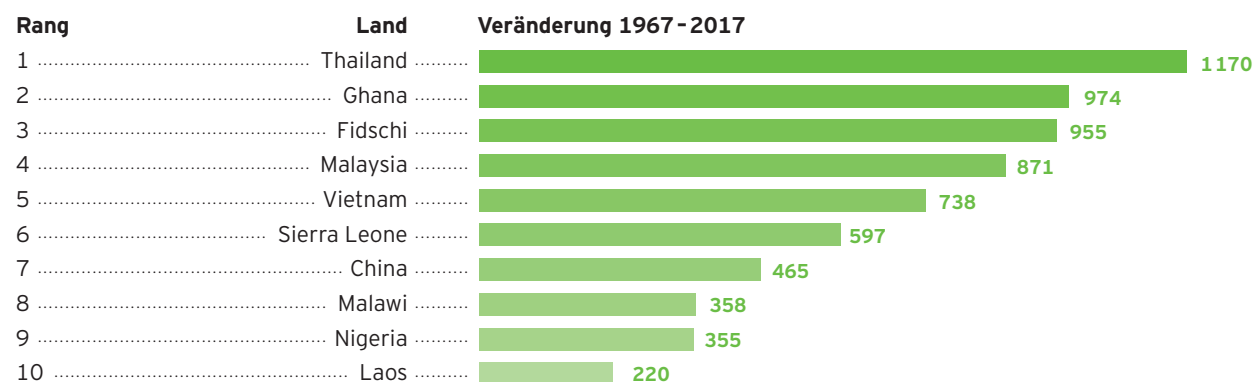


Es wurden nur Länder berücksichtigt, die in 2017 einen Ertrag von mehr als 5 000 Hektogramm pro Hektar aufwiesen. Die Angaben sind teilweise geschätzt. Quelle: FAO

„Eine einzige Arbeit, in aller Ruhe und gewissenhaft ausgeführt, ist wertvoller als viele Arbeiten, bei denen wir uns überstürzen. Nicht an der Menge unserer Arbeit hat Gott Freude, sondern an der Liebe, mit der wir arbeiten.“ (Franz von Sales, Fürstbischof von Genf)

Gut gewirtschaftet

Gewinner (Top 10) nach Veränderung des Ertrags*; in Prozent



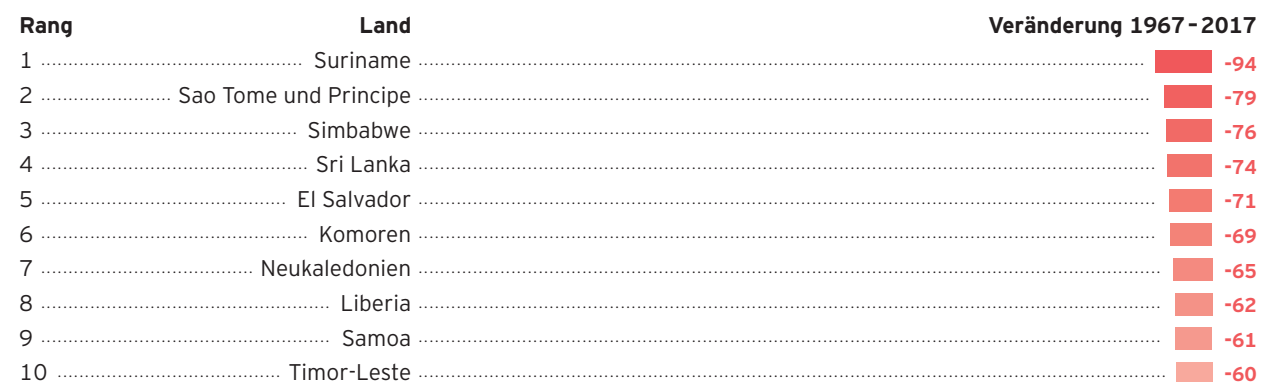
* Es wurden nur Länder berücksichtigt, die 1967 bzw. 1987 oder 2007 und 2017 Ernteerträge aufwiesen. Quelle: FAO

„Arbeit ist oft die einzige Erholung von der Last des Daseins.“

(Peter Rosegger, österreichischer Schriftsteller)

Weniger gut gewirtschaftet

Verlierer (Top 10) nach Veränderung des Ertrags*; in Prozent



* Es wurden nur Länder berücksichtigt, die 1967 bzw. 1987 oder 2007 und 2017 Ernteerträge aufwiesen. Quelle: FAO

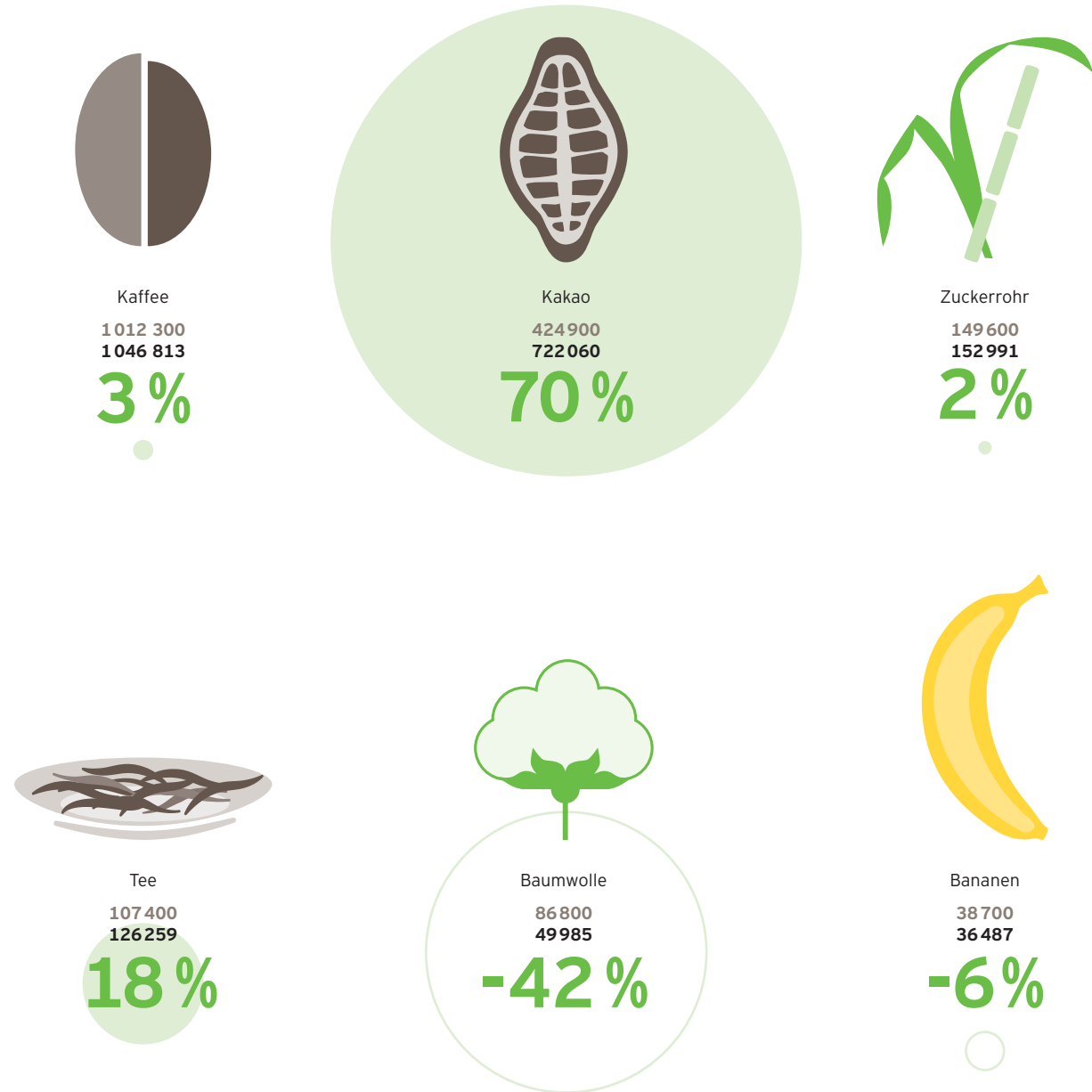
„Arbeit und Ruhe gehören zusammen wie Auge und Lid.“

(Rabindranath Tagore, bengalischer Dichter und Philosoph)

Für Fairtrade-Produkte reserviert

Anbaufläche ausgewählter Fairtrade-Produkte; weltweit; in Hektar

2013
2016
Veränderung von 2013 zu 2016 in Prozent



Quelle: Fairtrade International

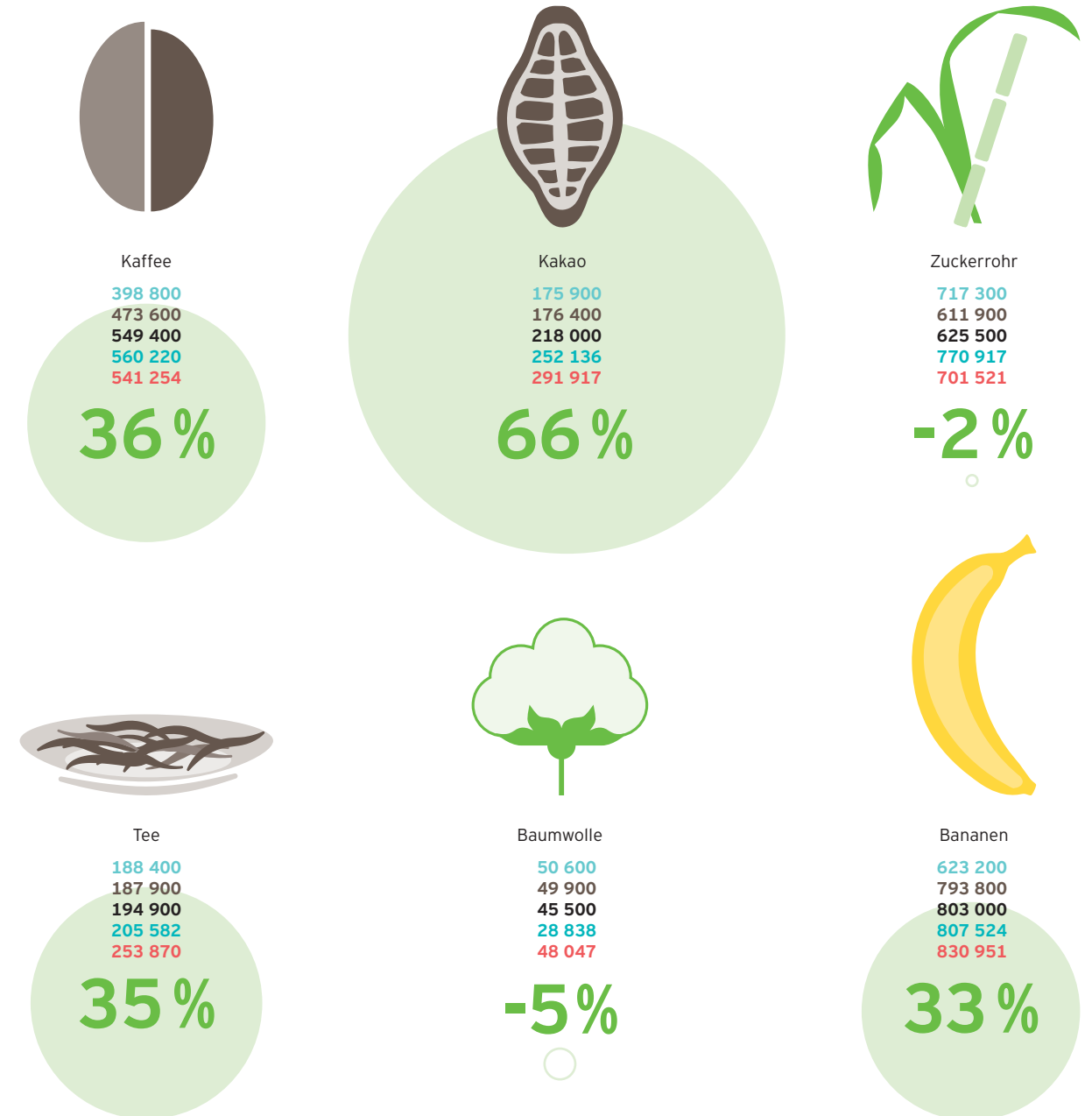
„Das einzige Mittel, um zu leben, ist Arbeit. Um arbeiten zu können, muss man die Arbeit lieben. Um die Arbeit lieben zu können, muss sie interessant sein.“

(Leo Tolstoi, russischer Schriftsteller)

An Fairtrade-Produkten produziert

Produktionskapazitäten ausgewählter Fairtrade-Produkte; weltweit; in Tonnen

2011/12
2012/13
2013/14
2014/15
2015/16
Veränderung von 2011/12 zu 2015/16 in Prozent



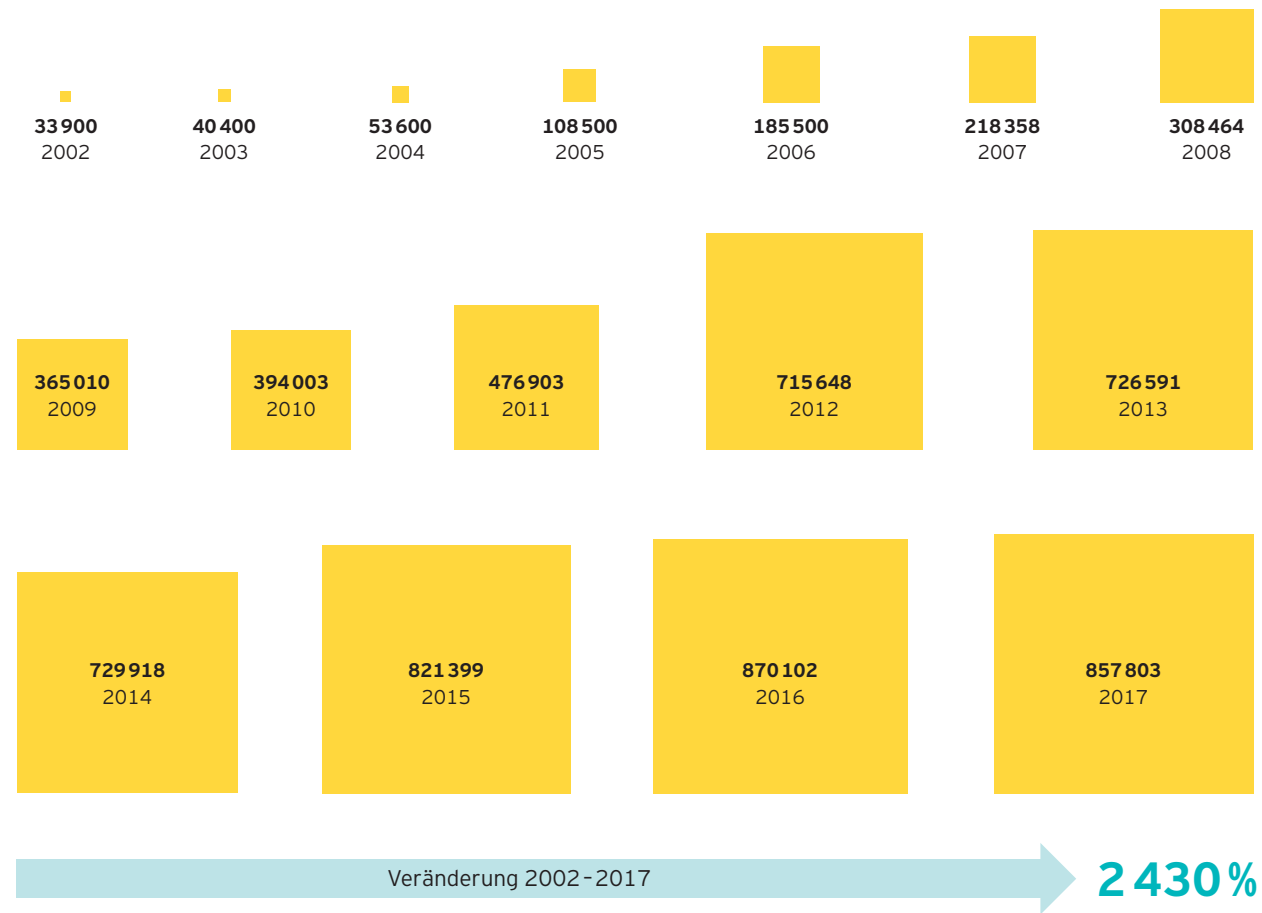
Quelle: Fairtrade International

„Das Spiel ist ja eine Art Erholung, und der Erholung bedürfen wir darum, weil wir nicht ununterbrochen arbeiten können.“

(Aristoteles, griechischer Gelehrter)

Aufgebaut

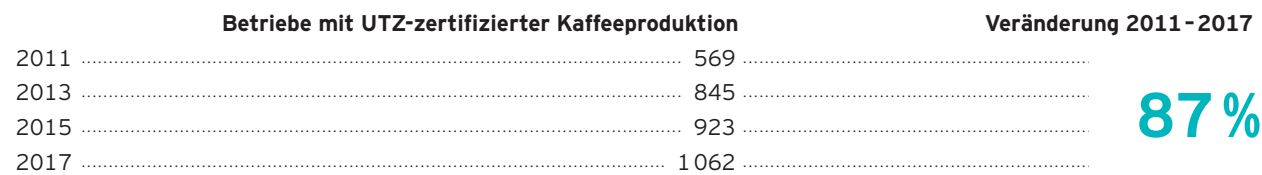
Produktionsvolumen von UTZ-zertifiziertem Rohkaffee weltweit; in Tonnen



Referenzzeitraum ab 2013 ist das Kalenderjahr, zuvor war es der Zeitraum 5. März bis 4. März des Folgejahres.
Quellen: UTZ Certified, Statista Analyse

Ausgebaut

Zahl der Betriebe mit UTZ-zertifizierter Kaffeeproduktion; weltweit



Referenzzeitraum ab 2013 ist das Kalenderjahr, zuvor war es der Zeitraum 5. März bis 4. März des Folgejahres.
Quellen: UTZ Certified, Statista Analyse

„Arbeit ist die zuverlässigste Seligkeit dieser Erde.“

(Ernst Wiechert, deutschsprachiger Schriftsteller)

Aufgefächert

Zahl der Kaffeeproduzenten mit Fairtrade-Siegel nach Ländern; weltweit

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Peru	61	73	90	103	113	124	147	162
Kolumbien	44	47	65	76	91	86	80	78
Mexiko	39	45	43	43	44	50	42	40
Honduras	22	26	27	26	28	31	36	45
Nicaragua	24	28	30	29	27	30	30	30
Brasilien	20	25	27	25	27	29	30	29
Indonesien	13	19	17	18	22	27	22	24
Kenia	8	28	34	30	22	21	21	20
Uganda	4	9	12	12	14	20	20	16
Guatemala	15	15	15	13	16	16	15	17
Vietnam	3	5	5	10	13	16	12	14
Indien	7	11	12	12	14	14	9	12
Ruanda	6	7	9	9	12	14	15	15
Elfenbeinküste	4	10	7	8	7	13	17	17
Tansania	8	9	8	9	15	10	8	8
Costa Rica	8	8	8	9	9	10	9	8
Bolivien	22	23	21	19	15	9	11	11
Äthiopien	4	4	4	5	5	5	7	7
Papua-Neuguinea	4	3	3	3	3	4	4	7
El Salvador	4	5	4	4	2	3	2	3
Demokratische Republik Kongo	2	1	1	1	1	3	3	3
Dominikanische Republik	2	2	1	1	2	2	1	1
Laos	1	1	1	1	2	2	1	1
Timor-Leste	0	1	1	1	2	2	2	1
Burundi	0	0	3	3	1	1	1	1
Ecuador	2	2	2	1	1	1	0	1
Kamerun	1	2	2	2	1	1	1	1
Malawi	1	1	1	1	1	1	1	1
Thailand	1	1	1	1	1	1	1	1
China	0	0	0	0	0	1	1	1
Republik Kongo	0	0	0	1	1	0	0	0
Haiti	6	2	2	2	1	0	0	0
Sierra Leone	0	1	0	0	0	0	0	0
Sao Tome & Principe	0	0	0	0	0	0	1	0
Sri Lanka	0	0	0	0	0	0	0	2
Timor	0	0	0	0	0	0	0	1
gesamt	336	414	456	477	513	547	551	578
Veränderung 2011-2018:	72%							

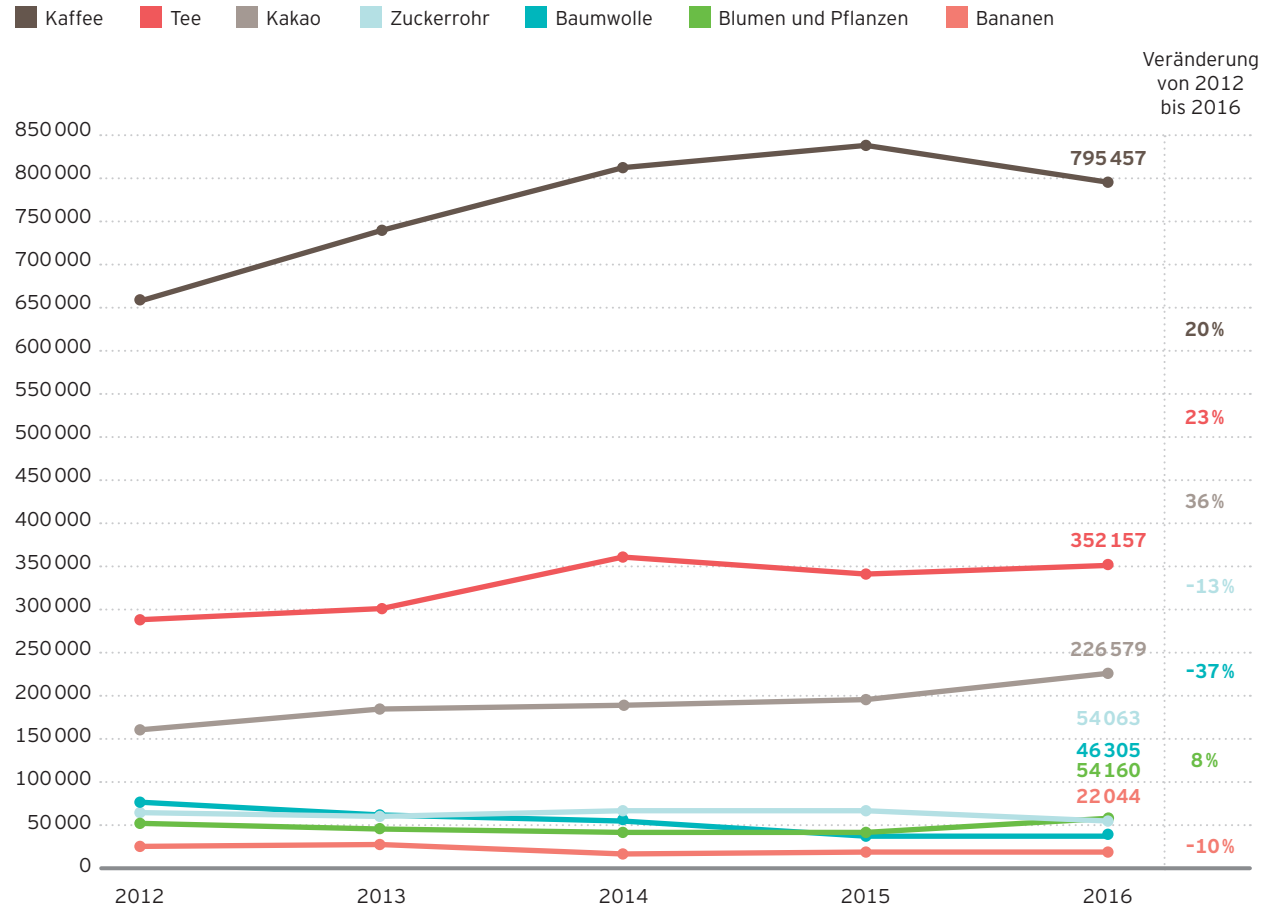
Quellen: FLO-CERT, Statista Analyse

„Arbeit macht mehr Spaß als Spaß.“

(Noël Coward, britischer Schauspieler, Schriftsteller und Komponist)

Deutlich

Zahl der Arbeiter und Bauern in Fairtrade-Betrieben nach Produkt; weltweit



Quelle: Fairtrade International

Menschlich

Zahl der Bauern und Arbeiter und jeweiliger Frauenanteil in Fairtrade-Betrieben nach Produkt; weltweit; 2016

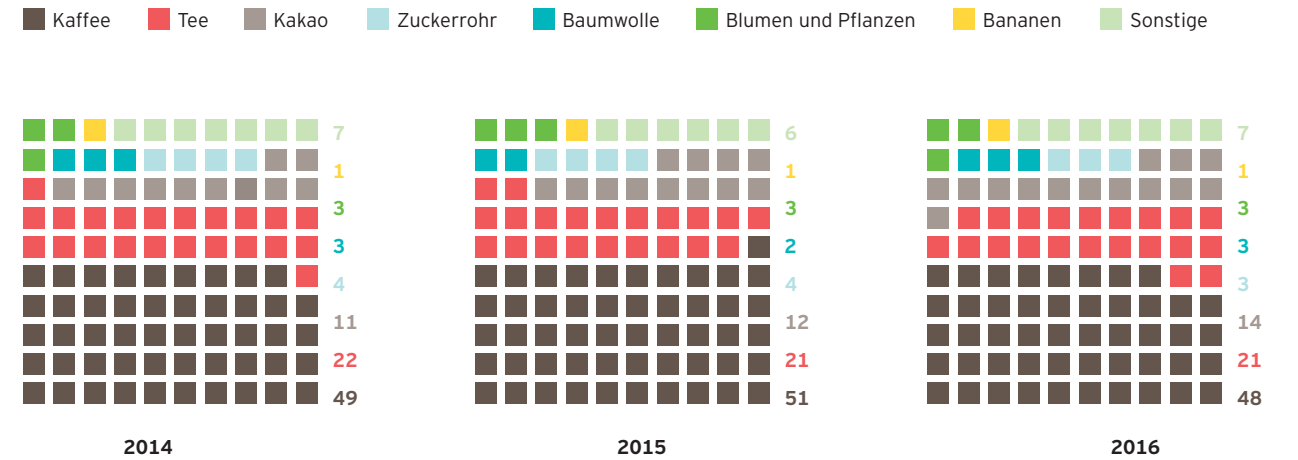
Produkt	Bauern	davon weibliche Bauern	Arbeiter	davon weibliche Arbeiter
Kaffee	795.457	19%	0	-
Tee	259.000	26%	93.157	43%
Kakao	226.579	23%	0	-
Blumen und Pflanzen	0	-	54.160	51%
Zuckerrohr	54.063	22%	0	-
Baumwolle	46.305	6%	0	-
Bananen	10.707	18%	11.337	13%

Quelle: Fairtrade International

„Aufstehen, Straßenbahn, vier Stunden Arbeit, essen, schlafen, Montag, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag, Samstag, immer derselbe Rhythmus - das ist sehr lange ein bequemer Weg. Eines Tages aber steht das Warum da.“ (Albert Camus, französischer Schriftsteller und Philosoph)

Anteilig

Anteil der Arbeiter und Bauern in Fairtrade-Betrieben nach Produkt; weltweit; in Prozent



Quelle: Fairtrade International

Zahlenmäßig

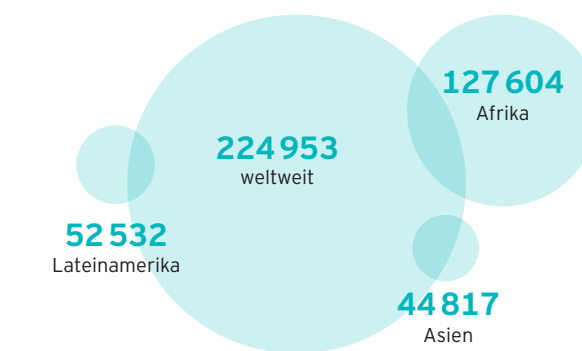
Anbaufläche von UTZ-zertifiziertem Kaffee; in Hektar

Region	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Lateinamerika	325.975	295.915	286.460	338.367	377.470	405.579
Asien	90.154	102.124	109.318	120.237	107.460	110.045
Afrika	92.532	75.914	79.800	90.426	82.406	77.353
weltweit	508.661	473.953	475.578	549.030	567.336	592.977

Quelle: UTZ Certified

Gewaltig

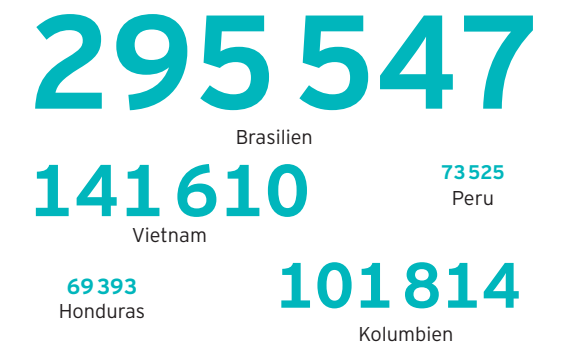
Zahl der Bauern in UTZ-zertifizierten Betrieben; 2017



Quelle: UTZ Certified

Mächtig

Top 5 der UTZ-Kaffee produzierenden Länder; 2017; in Tonnen

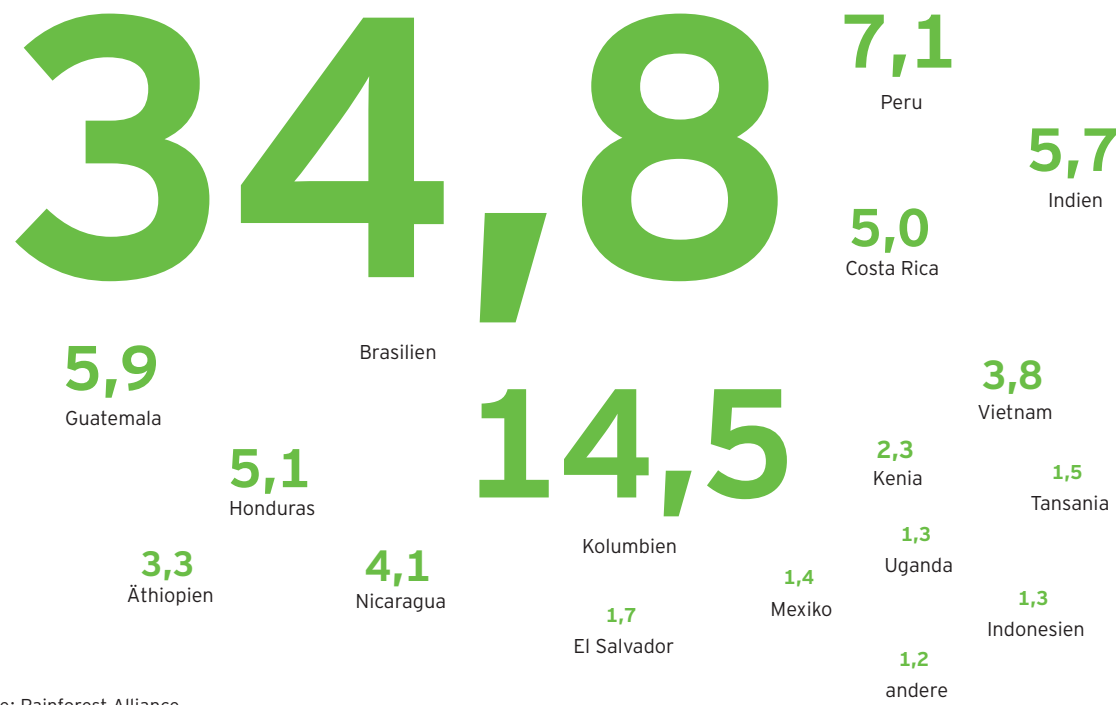


Quelle: UTZ Certified

„Damit die Menschen bei ihrer Arbeit glücklicher sind, bedarf es dieser drei Dinge: Sie müssen fit für die Arbeit sein. Sie dürfen nicht zu viel arbeiten. Sie müssen ein Erfolgsgefühl daraus ziehen können.“ (John Ruskin, britischer Schriftsteller)

Eindeutig

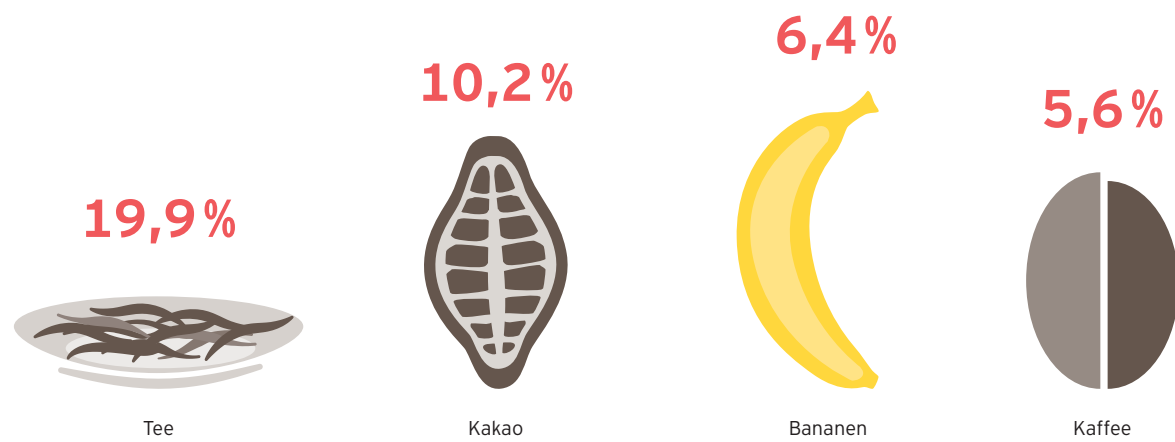
Anteil der Länder an der Rainforest-Alliance-zertifizierten Kaffeeproduktion; 2017; in Prozent



Quelle: Rainforest Alliance

Vielschichtig

Anteil der Rainforest-Alliance-zertifizierten Produktion an der Gesamtproduktion ausgewählter Produkte; 2017 in Prozent



Quelle: Rainforest Alliance

„Arbeit ist nicht die Strafe des Menschen; sie ist sein Lohn und seine Stärke und sein Vergnügen.“

(George Sand, französische Schriftstellerin)

Erfolgreich mit Innovationen?

Beschäftigte in der Getränke-* und Tabakindustrie; Deutschland; 2017

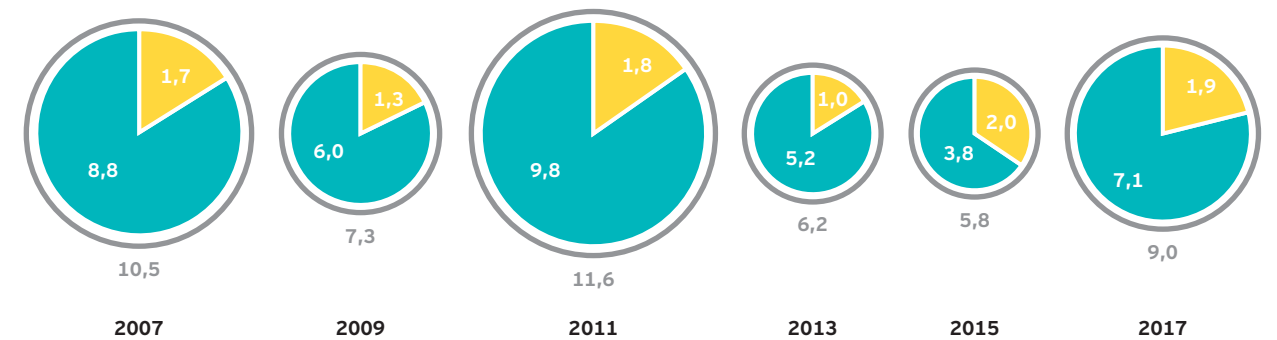
insgesamt
81 179

Innovationsaktivitäten in der Getränke-* und Tabakindustrie; Deutschland; 2017; Anteil der Unternehmen in Prozent

	Getränke- und Tabakindustrie	deutsche Wirtschaft insgesamt
ohne Innovationsaktivitäten	56	71
mit Prozessinnovationen	38	24
davon zur Kostensenkung	20	10
davon zur Qualitätsverbesserung	24	14
mit Produktinnovationen	34	25
davon mit Marktneuheiten	7	7
davon mit Nachahmerinnovationen	31	23
davon mit Sortimentsneuheiten	25	12

Umsatzanteil mit Produktneuheiten in der Nahrungsmittel-, Getränke*- und Tabakindustrie; Deutschland; 2017; in Prozent

■ Umsatzanteil mit Marktneuheiten ■ Umsatzanteil mit Nachahmerinnovationen ■ gesamt



Veränderung (2007 - 2017)



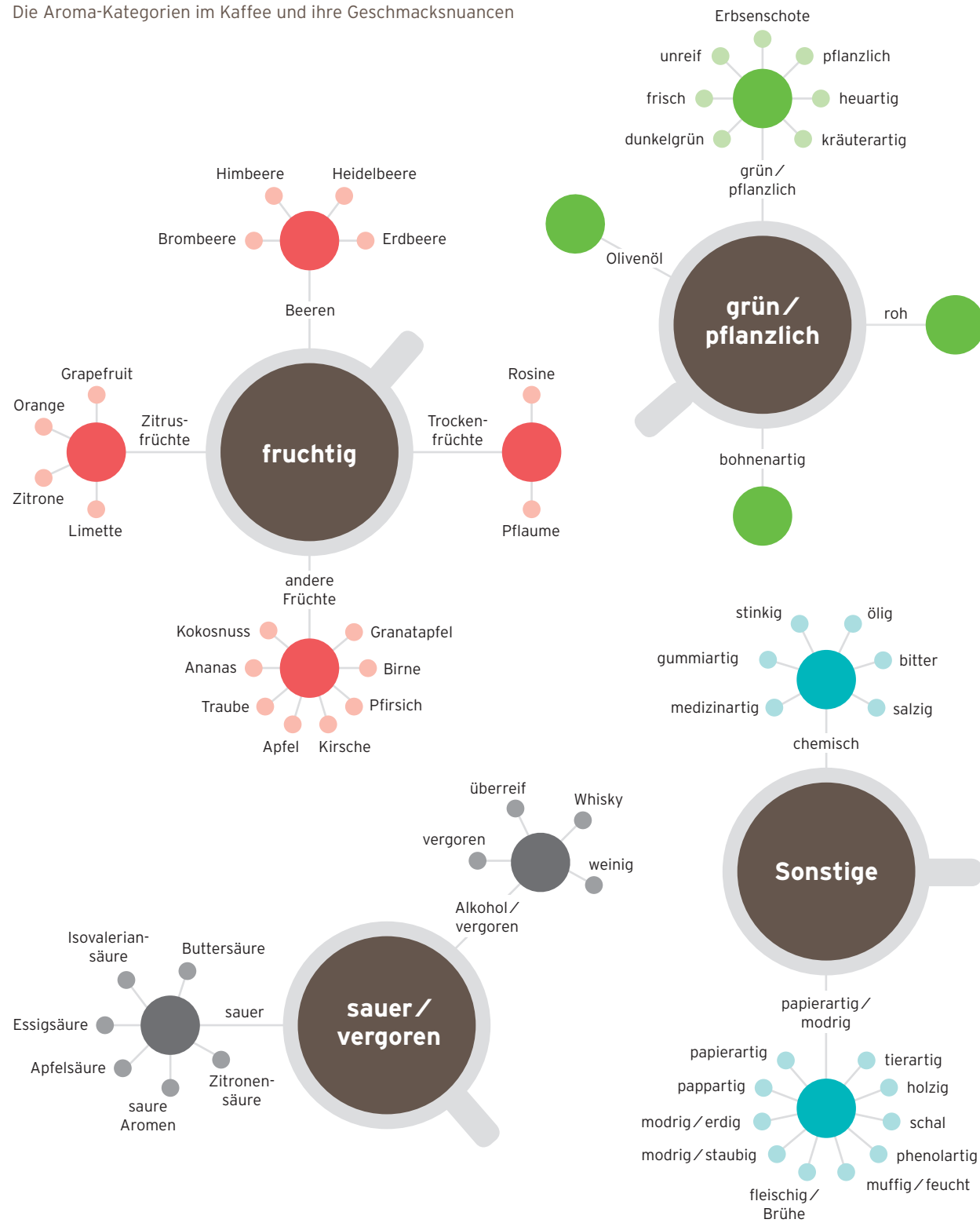
* Inklusive Kaffee. Quelle: ZEW / ISI / ifas

„Der Müßiggang macht unendlich viel müder und nervöser als die Arbeit und schwächt die Widerstandskraft, auf der eigentlich alle Gesundheit liegt.“

(Carl Hilty, Schweizer Staatsrechtler)

Ungeheuer vielfältig

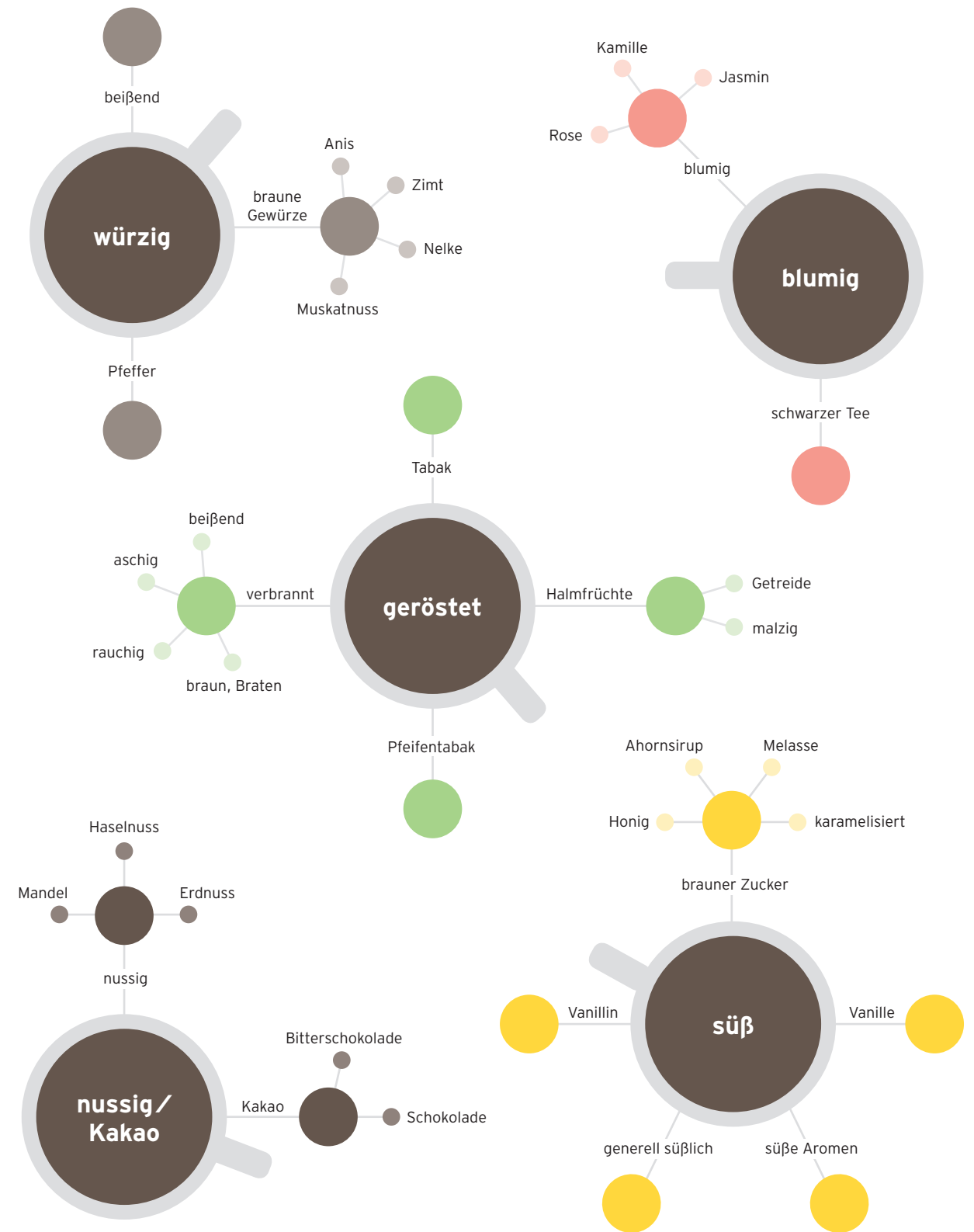
Die Aroma-Kategorien im Kaffee und ihre Geschmacksnuancen



Quellen: SCAA, WCR, Coffee Circle

„Unser Leben ist ja nicht ein feiges Ruhen und Genießen, es ist ein hartes Kämpfen und Arbeiten und Arbeiten-Dürfen.“

(Paul Ernst, deutscher Schriftsteller und Journalist)



„Um glücklich zu sein im Leben, brauchen wir etwas zu arbeiten, etwas zu lieben und etwas, auf das wir hoffen können.“

(Joseph Addison, englischer Dichter und Politiker)

Mann auf Mission

Der Unternehmer Julien Jacquet züchtet in einem Keller auf Kaffeesatz Speisepilze - und will damit auf Dauer die Landwirtschaft radikal verändern. Ein Laborbesuch.

Text: Uwe Rasche Illustration: Julia Massow



// Der vereinbarte Treffpunkt klingt nach einer Touristenzentrale. Doch das von Brüssels Bewohnern „Tour & Taxis“ genannte Gebäude ist ein ehemaliges Warenlager, Teile des gleichnamigen Areal, auf dem es steht, gehörten einst der Adelsfamilie von Thurn und Taxis, daher die Bezeichnung. Mitten durch den gewaltigen Komplex verliefen früher Eisenbahnschienen, von denen einige noch erhalten sind. Heute beherbergt er Designerläden, Künstlerateliers, Co-Working-Räume und Cafés.

Nichts deutet darauf hin, dass in diesem hippen Industriecharme-Ambiente Landwirtschaft betrieben wird, fast nichts. Denn gleich gegenüber vom Infostand am Haupteingang befindet sich das Restaurant „La Fabbrica“: Wer einen Blick auf die an der Zugangstreppe postierte Speisekarte wirft, entdeckt darauf eine „Pizza PermaFungi“ - eine mit Bio-Austernpilzen, so die Erläuterung, die hier im Gebäude gewachsen seien, und zwar auf Kaffeesatz aus eben diesem Restaurant.

Jetzt eilt er zum Treffpunkt herbei, Julien Jacquet, der Kopf von PermaFungi, einer kleinen Kooperative, die es - anders als sonst oft bei urbanem Gartenbau - nicht auf Dächern oder Hochbeeten sprießen lässt, sondern in einem Keller. „Pilze mögen es die meiste Zeit kühl und dunkel“, sagt Jacquet, 35, „insofern haben wir hier unten in den Katakomben gute Bedingungen.“

Jetzt, am späten Nachmittag, sei allerdings die meiste Arbeit getan, vielleicht solle man erst mal einen Kaffee trinken, gleich um die Ecke im Gebäude, bei Le Pain Quotidien. Die belgische Bäckerei-Restaurant-Kette, ein Biobetrieb wie PermaFungi, ist 2017 eine Partnerschaft mit den Pilzzüchtern eingegangen. Seitdem wird in sämt-

lichen Brüsseler Filialen der feuchtbraune Kaffeesatz, der nach der Zubereitung von Espresso oder Filterkaffee übrig bleibt, nicht entsorgt, sondern Jacquets Start-up zur Wiederverwertung überlassen.

„Kaffeesatz in den Mülleimer zu werfen ist eine gigantische Verschwendung“, sagt er, dann nippt er hastig an seinem Cappuccino, um schnell, eindringlich, ja fast atemlos über die Idee des 2014 gegründeten Unternehmens weiterzusprechen. „Unser Ansatz ist inspiriert von der Natur. Dort ist der Abfallstoff der einen Pflanze Nährstoff für eine andere“, sagt er. „Wir sollten deshalb Kaffeesatz nicht als Müll, sondern als Ressource begreifen. Allein in Brüssel fallen 15 000 Tonnen Kaffeesatz pro Jahr an.“

Jacquet erhebt sich von seinem Stuhl und zeigt auf eine Empore. „Sehen Sie die Leuchten dort oben? Sie bestehen zum Teil aus einem Material, das aus unserem Kaffeesatzsubstrat hergestellt wird, und sind biologisch abbaubar.“ Die federleichten, gelbbraun gefleckten Lampenschirme seien auf Initiative von PermaFungi entstanden, bei der Entwicklung auch solcher Produkte des Alltagsgebrauchs mache man große Fortschritte. Langfristig könne Kaffeesatz helfen, Plastik zu ersetzen. Das Kernprodukt der Firma jedoch bleibe das, was sie im Namen trägt und mit dem alles begann: Pilz, lateinisch fungus.

Wie Permakultur und PermaFungi zusammenfanden

Im Jahr 2013 machte sich der belgische Bioingenieur Martin Germeau mit dem Fahrrad zu einer Asienreise auf, landete schließlich in Thailand, wo er auf einer Farm mithalf, die sich der Permakultur verschrieben hatte - einer Wirtschaftsform, die mit der Natur und nicht gegen sie arbeitet, indem sie Ressourcen nachhaltig und schonend einsetzt. Dort sah er, wie man Kaffeesatz nutzte, um Pilze zu produzieren - und brachte die Idee mit zurück nach Belgien.

Zur selben Zeit besuchten drei junge Brüsseler einen Vortrag von Gunter Pauli, einem Landsmann, der in seinem 2010 erschienenen Buch „The Blue Economy“ eine radikale Vision des Wirtschaftens entworfen hatte: Nicht weniger Müll zu produzieren sei das Ziel, sondern Fertigungsprozesse zu entwerfen, bei denen überhaupt kein Müll mehr entsteht. Eines der Beispiele, die Pauli anführte, war die Pilzzucht auf Kaffeesatz. Germeau und das Trio fanden zusammen. Mitstreiter kamen hinzu. PermaFungi war geboren.

Dass sich Kaffeesatz als Dünger eignet, wissen Pflanzenfreunde schon lange. Schließlich enthält er mit Stick-

stoff, Phosphor und Kalium viele Nährstoffe. „Meine Eltern nutzen ihn seit jeher bei der Gartenarbeit“, sagt Julien Jacquet. Offensichtlich hat sich unter Hobbybotanikern herumgesprochen, dass gerade der schmackhafte Austernpilz nicht nur Holz und Stroh als Substrat schätzt, sondern auch gebrauchtes Kaffeemehl. Im Internet findet sich eine Vielzahl von Anbietern, bei denen man Sets bestellen kann, um zu Hause Pilze zu züchten. Auch PermaFungi vertreibt Behälter samt Deckel und Saatgut, in denen Käufer Kaffeesatz sammeln und verfolgen können, wann daraus die ersten Speisepilze sprießen.

Der vermeintliche Abfall, von dem jedes Jahr weltweit gut sechs Millionen Tonnen anfallen, wird immer häufiger auch als Upcycling-Material entdeckt: Die Berliner Firma Kaffeeform etwa presst daraus Espresso- und Milchkaffeetassen sowie Coffee-to-go-Becher; der britische Designer und Recyclingexperte Adam Fairweather hat Tischplatten und Sitzflächen von Stühlen entworfen, die zu 60 Prozent aus Kaffeesatz bestehen. Die kalifornische Firma Domestic Stencilworks bedruckt T-Shirts mit Farbe, die aus Kaffeesatz gewonnen und mit Essig fixiert wird, und beim Mode-Label Rumi X in Hongkong entsteht aus Kaffeesatz und recycelten Plastikflaschen funktionale Sportbekleidung. „Noch ist es ein kleines und sehr junges Geschäftsfeld“, sagt Kaffeeform-Gründer Julian Lechner, „aber vieles deutet darauf hin, dass Kaffeesatz schon in wenigen Jahren im großen Stil recycelt werden könnte.“

Das Myzel macht sich über den Kaffeesatz her

Julien Jacquet führt über eine Treppe vor dem Restaurant La Fabbrica hinab zu den Produktionsräumen von PermaFungi, es geht durch dunkle, endlos erscheinende Gänge, die auf beiden Seiten gesäumt sind von mächtigen, mit Eisenstangen verriegelten Holztoren, hinter denen früher Güter lagerten. Jacquet biegt ein letztes Mal ab und plötzlich tut sich ein großer Raum auf. Abgewetzte Ledersofas, Europaletten als Tische stehen hier herum, an den Wänden sind Vorhänge mit psychedelischen Pilz-Motiven. Fast könnte man diesen Ort gemütlich nennen, aber dazu müsste er wärmer sein.

An diese Vorhalle angeschlossen sind die elf Produktionsräume. Dazu muss man wissen, gezüchtet werden Pilze nicht auf purem Kaffeesatz. Es wird ein Basis-Substrat gemischt. Etwa zur Hälfte kommt Stroh von einem Ökobauernhof hinzu, dazu eine kleine Menge an Pilzkulturen, das Myzel. Die Mischung wird dann in schwarze Plastiksäcke gefüllt, so groß wie ein Boxsack. Diese Beutel hängen Mitarbeiter von Jacquet anschließend in den

Nachbarräumen auf, wo sie zwei Wochen in Dunkelheit verbringen. „Während dieser Phase, wir nennen sie Inkubation, macht sich das Myzel über den Kaffeesatz her“, erklärt Jacquet.

Einer der Säcke fällt optisch aus dem Rahmen, außen ist er durchsichtig, innen weiß. So kontrolliert das Team, ob sich im Beutel unerwünschte Pilze bilden. Weiß bedeutet: alles in Ordnung. Zeigen sich grüne, rote oder orangefarbene Stellen, ist der Raum kontaminiert und eventuell die ganze Charge betroffen. „Laut unserem Produktionsleiter kommt das bei 25 Chargen pro Monat vielleicht zweimal vor“, sagt Jacquet. Kunststoff sei nicht ihr Wunschmaterial, am Anfang habe man organisch abbaubare Säcke verwendet. „Aber die wurden von der Pilzbrut aufgefressen, und der Inhalt landete auf dem Boden. Wir müssen weiter nach einer guten Lösung suchen.“

Nach vierzehn Tagen, der Pilz hat sich inzwischen im gesamten Beutel ausgebreitet, kommen die Säcke für den dritten und letzten Produktionsschritt in die sogenannten Fruktifikationsräume. Dort ist es hell, nun werden rundherum Löcher in die Säcke gestochen, aus denen die Pilze nach etwa einer Woche ans Licht drängen. Im ersten Raum sind die Exemplare, die aus den Beuteln quellen, noch ganz klein, im nächsten schon etwas größer, und im letzten Raum haben sie den für Austernpilze typischen trichterförmigen Hut ausgebildet. Diese Pilze sind drei Tage alt. Eine Nacht noch im Kunstlicht, dann können sie geerntet werden.

William Donck, 28, kümmert sich darum, dass innerhalb dieses drei- bis vierwöchigen Prozesses nichts schief läuft. Der Bioingenieur leitet die Produktion, wie kein



Julien Jacquet

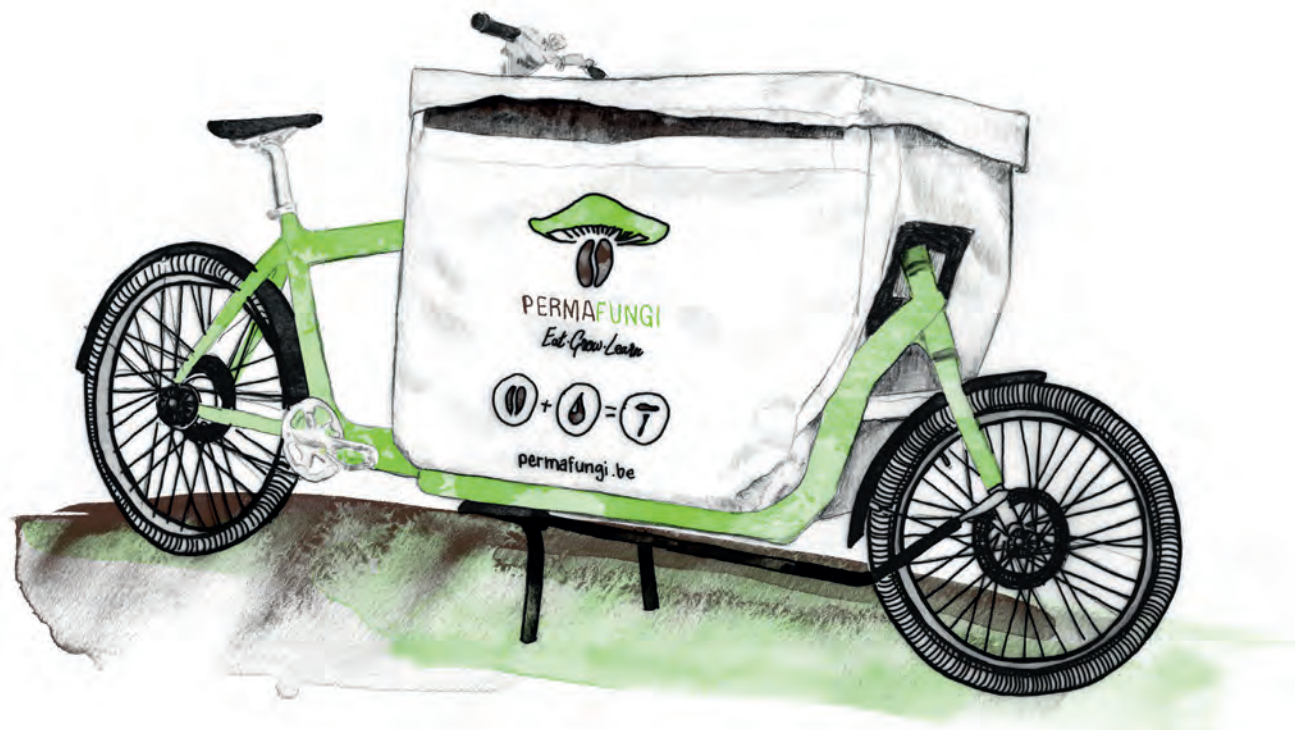
anderer erzielt er durch minimalen Einsatz von Technik zufriedenstellende Ergebnisse. Mit lebenden Organismen zu arbeiten sei immer kompliziert, sagt er. „Man kann zwei gleiche Samen an dieselbe Stelle im Raum setzen, und sie werden sich nie völlig gleich entwickeln.“ Bei PermaFungi sei die Sache besonders heikel, weil man sehr wenig Kontrolle ausübe, die betreffenden Parameter kaum steuere. „Wir haben einen Pasteurisierer für den Kaffeesatz, der ist unverzichtbar. Aber wir haben kein Kühlsystem und keine Heizung – wir wollen von fossilen Brennstoffen weitgehend unabhängig sein.“

Ideal, so Donck, wäre eine konstante Temperatur von 16 Grad in den Kellerräumen. Stattdessen falle sie im Winter auf 10, im Sommer steige sie auf 25 Grad. „2018, als es so heiß war, hatten wir große Probleme. Wir haben dann bei den Austernpilzen auf eine andere Varietät umgestellt, sie nennt sich *Pleurotus ostreatus florida*, stammt aus Florida und wächst bei höheren Temperaturen.“

Eine andere Herausforderung sei die Luftfeuchtigkeit. Sie sollte in den verschiedenen Produktionsräumen unterschiedlich sein, um dem jeweiligen Wachstumsstadium der Pilze gerecht zu werden – am Anfang höher, am Ende niedriger. „Weil wir aber nur eine einzige Pumpe haben, mit der wir Wasser vom Dach in die Produktion sprühen, ist die Feuchtigkeit überall gleich.“ Das Befeuchten geschieht keinesfalls automatisch, Donck verlässt sich auf sein Gespür. Erscheint ihm das Klima zu trocken, aktiviert er die Pumpe. Fingerspitzengefühl muss er auch bei der Belüftung der Räume beweisen. „Pilze atmen, deshalb müssen wir ihnen genügend Sauerstoff zuführen. Das kann, wenn es draußen sehr kalt oder sehr warm ist, wiederum zu Problemen mit der Temperatur führen.“

So schmecken Pilze nach Pilzen, nicht nach Kaffee

Am nächsten Morgen ist im Vorraum der Produktion eine prächtige Ernte zu bestaunen. Sie liegt, vor wenigen Minuten von den Säcken getrennt, in blauen Kisten. Davor sitzt ein junger Mann mit Kapuzenpulli und schneidet die Pilze zurecht. So skurril sie an den Plastikbeuteln wirkten, so vertraut und appetitlich sehen sie nun aus. Jacquet kommt hinzu, ermuntert den Besucher zu probieren. Knackig, saftig, köstlich sind die Pilze. Kaffeenoten schmeckt man nicht heraus. „Uns haben Leute gefragt, ob man vielleicht nicht einschlafen könne, wenn man die Pilze abends esse“, sagt er. Nein, das Substrat habe auf das Aroma keinen Einfluss, es spiele auch keine Rolle, ob die Reste aus feinem Espressomehl oder grobem Filter-



kaffee stammen, ob aus Arabica- oder Robusta-, brasilianischen oder afrikanischen Kaffeebohnen.

Warum man sich auf Austernpilze spezialisiert habe? Weil sie sich zu deutlich höheren Preisen vermarkten ließen als Champignons, das sei einer der Gründe, sagt Jacquet. Bis zu 17 Euro zahlen Kunden für das Kilo; andere Bioanbieter böten ihre Ware zwar fünf Euro günstiger an. „Die meisten in Belgien verzehrten Pilze kommen aber aus dem Ausland. Unser Vorteil dagegen ist: Frische. Die macht den Geschmack aus.“

Bereits mittags erreicht die morgens geerntete Ware die ersten Kunden, dazu gehören neben den Le-Pain-Quotidien-Bistros nicht nur fast alle Bioläden der Stadt, sondern zum Beispiel auch die Kantine der Brüsseler Axa Bank. Ausgeliefert wird mit einem Vehikel, das im Vorraum parkt, ein Lastenfahrrad, auf dessen Vorbau das PermaFungi-Logo prangt – eine aufrecht stehende Kaf-

feehbohne mit einem grünen Pilzhut darüber. „Wir liefern aus und holen gleichzeitig den Kaffeesatz unserer Partner ab“, sagt Jacquet, „so fahren wir nie leer.“ Über das Thema E-Bike habe man in der Belegschaft mehrfach diskutiert, sagt Jacquet. „Aber wenn die Leute unsere Fahrer unterwegs ansprechen, zollen sie ihnen immer wieder Respekt dafür, dass wir so konsequent sind und jeden unnötigen Energieverbrauch vermeiden.“

Die Mengen, die PermaFungi-Mitarbeiter während ihrer mehrstündigen Fahrradtour transportieren, sind Jahr für Jahr gestiegen. 2015 waren es noch 200 Kilo Austernpilze pro Monat, 2016 schon 500 Kilo, seit 2017 produziert man monatlich eine Tonne. Zwischenzeitlich war ein weiteres Produkt hinzugekommen, von dem die Firma ebenfalls jeden Monat 1000 Kilo erntete: Chicorée. „Wir hatten festgestellt, dass das, was im Beutel nach der Pilzernte übrig bleibt, ein idealer Nährboden

für Chicorée ist“, sagt Jacquet, „er liebt den Kaffeesatz-Kompost geradezu.“ Mit der Doppelproduktion konnte PermaFungi fünf Tonnen Kaffeesatz pro Monat gleich zweimal in einen neuen Rohstoff verwandeln. Doch im März musste das Unternehmen den Chicorée-Anbau einstellen, weil man aufgrund zu niedriger Marktpreise nicht konkurrenzfähig war. Bei allem Idealismus – gerade Jacquet weiß, dass sich eine Sache rechnen muss, wenn sie Zukunft haben soll.

Als er Ende 2015 zum Team stieß, befand sich das Projekt in der Krise. Zwar funktionierte die Technik, aber niemand bezog ein Gehalt. Den Gründern ging langsam die Puste aus. „Wenn man die Welt retten will, aber das Konto ist immer auf null, hat man ein Problem“, sagt Jacquet. Der Wirtschaftsingenieur wurde von der Belegschaft zum „Administrateur délégué“ gewählt, einer Art Bevollmächtigter des Kollektivs, und nutzte fortan seine Kontakte zu Investoren, die soziale Projekte fördern.

Er setzte auf Wachstum und sorgte dafür, die Kosten so niedrig wie möglich zu halten: So hat die Firma zum Beispiel nach dem Wechsel von einem kleinen Privatkeller in die Tour-&-Taxis-Katakomben anfangs keine Miete gezahlt. Damals war der größte Teil des Kellers ungenutzt, und Jacquet kannte jemanden vom Gebäudemanagement, der die Gründer mit der verrückten Idee dort machen ließ. Inzwischen leben zwölf Mitarbeiter vom Projekt, zwei Stellen davon finanziert der Staat, jeweils für die Dauer eines Jahres. „Da geben wir Leuten ohne Ausbildung eine Chance“, sagt Jacquet. Wie Mike, 29, der morgens die Pilze geschnitten hat. Es ist seine erste feste Anstellung.

Die partizipatorische Firmenstruktur gehört zur Firmenidee von PermaFungi wie die Pilze selbst. Alles wird in der Gruppe diskutiert und gemeinschaftlich entschieden, wer welche Aufgabe wie lange übernimmt, auch,

wie viel Geld dafür gezahlt wird. Die Gehaltsunterschiede sind gering. Jacquet verdient am meisten, aber nur anderthalbmal so viel wie der Mitarbeiter mit dem niedrigsten Lohn.

Nun soll die Idee in die Welt getragen werden

Mittagessen im La Fabbrica: Nachdem die wirklich gute Pizza mit den Kellerpilzen probiert ist, kommt die Restaurantchefin, Bilitis Scaramuzza, 41, an den Tisch. Zunächst lässt sie ausrichten, ihr Küchenchef sei begeistert von den Austernpilzen. Die Konsistenz, schwärme der, sei fester, und es trete anders als bei herkömmlicher Ware viel weniger Wasser beim Braten aus. „Sie sind nicht billig, doch die Mehrausgabe lohnt sich“, sagt sie. Ihr selbst aber sei die Idee des Start-ups, die Verwertung von Kaffeesatz, so wichtig wie die Güte des Produktes. „Als ich mitbekam, was die da unten im Keller treiben, fand ich es sofort spannend. Damals hatten wir noch keinen organisch angebauten Kaffee im Ausschank – der ist aber Voraussetzung, um PermaFungi den Kaffeesatz überlassen zu können. Also habe ich auf Biokaffee umgestellt.“

Für Julien Jacquet sind diese Erfolge kleine Schritte zur Erfüllung seiner Mission. „Paris, Hamburg, New York: Wir wollen die Idee dorthin tragen, andere Leute sollen dort dasselbe aufziehen. So kann ein dezentrales Netzwerk entstehen.“

Deshalb bietet PermaFungi dreitägige Schulungen an, in denen den Teilnehmern alle Produktionsschritte erklärt werden. Im vergangenen Jahr habe man das Know-how an etwa sechzig Leute weitergegeben, sagt Jacquet. Man mache den potenziellen Firmengründern keinerlei Vorgaben. Wenn zwei Kanadierinnen aus Montreal, die sein Team geschult hat, ihre Pilze und den Kaffeesatz in einem Pick-up mit Benzinmotor transportieren, sei das deren Sache. „Wir urteilen nicht über andere.“

Aber zieht man sich auf diese Weise nicht Konkurrenz heran? Einerseits schon, sagt Jacquet. Aber man expandiere auch selbst: In diesen Tagen starte die erste PermaFungi-Zweigstelle im 50 Kilometer südlich von Brüssel gelegenen Charleroi. „Außerdem ist uns ein lebendiger Markt mit vergleichbaren Anbietern recht: Erstens rückt so das Thema ins öffentliche Bewusstsein. Zweitens konkurrieren wir lieber mit Leuten, die so arbeiten wie wir, als mit Billiganbietern aus anderen Ländern.“ Sorgen müsse er sich ohnehin nicht machen, findet Jacquet.

Warum?

„Weil wir einfach gut sind in dem, was wir tun, und Gutes im Sinn haben.“ //

7,6

Anteil der Menschen in Medizinberufen, die jeden Tag vier Tassen Kaffee trinken; in Prozent

13,5

Anteil der Menschen in kaufmännischen Berufen, die jeden Tag vier Tassen Kaffee trinken; in Prozent

Arbeit & Vergnügen

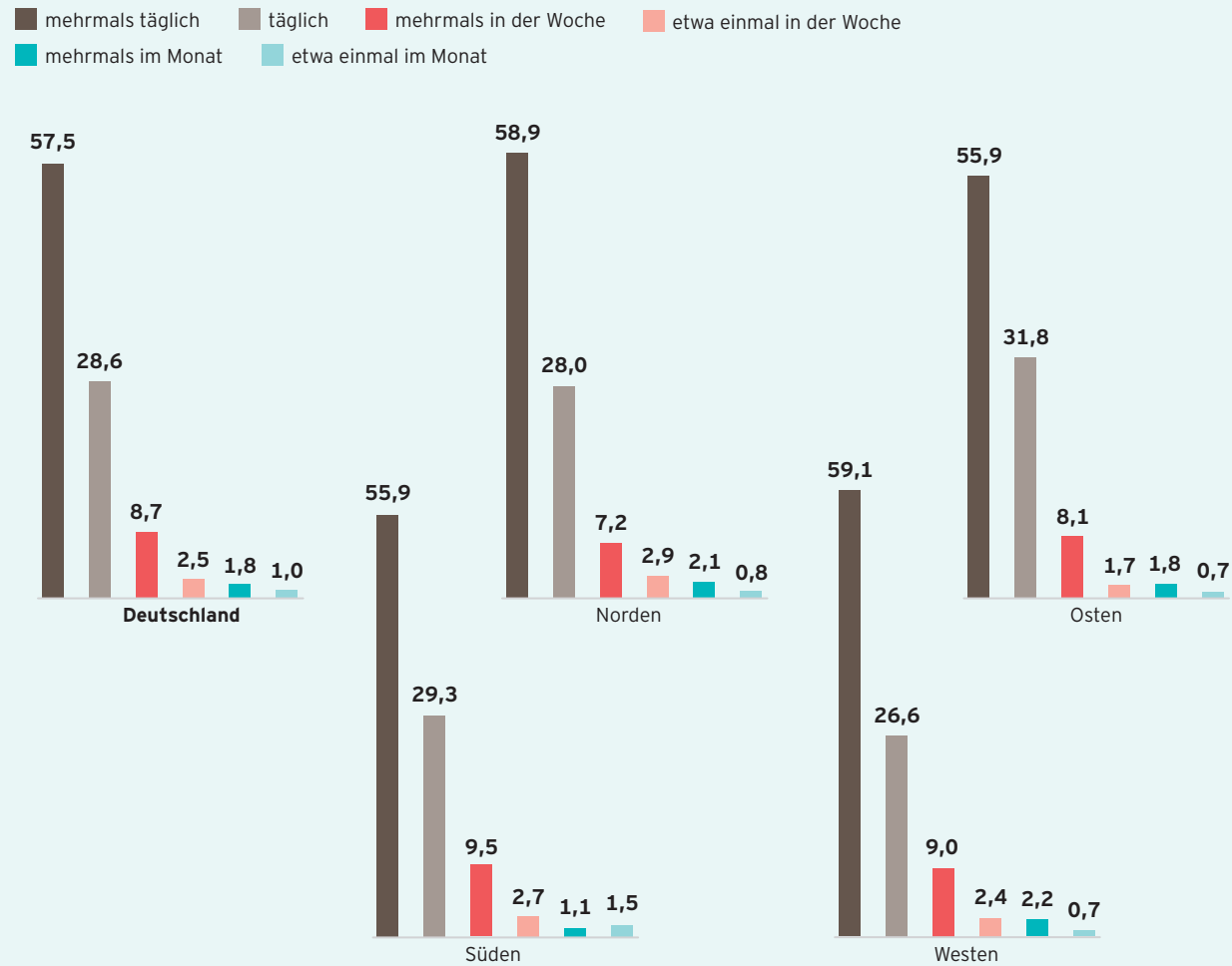
Ein langer Tag im Büro, in der Klinik oder in der Werkstatt ist für die meisten ohne Kaffee kaum vorstellbar. Aber unterscheiden sich Männer und Frauen in ihrem Konsum bei der Arbeit? Gibt es Unterschiede zwischen Vollzeit- und Teilzeitkräften, Arbeitern und Beamten, Großunternehmen und Kleinbetrieben, Normal- und Schichtarbeitern?

Wir wollten es genau wissen - und haben im Januar 2019 in einer repräsentativen Umfrage mehr als 5500 Kaffeetrinker zwischen 18 und 64 Jahren in Deutschland nach ihren Wünschen, Routinen und Vorlieben gefragt.

Das Ergebnis ist vielschichtig, in einem Punkt aber herrscht Einigkeit. Egal ob alt oder jung, Mann oder Frau, angestellt oder selbstständig: Wir lieben Filterkaffee.

Besonders beliebt in Nord und West

Wie oft trinken Sie Kaffee? Kaffeekonsum nach Regionen; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent



* Befragte, die mindestens einmal im Monat Kaffee trinken. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Flexibel arbeiten, oft genießen

Wie oft trinken Sie Kaffee? Kaffeekonsum nach Arbeitszeit; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent

	gesamt	feste Arbeitszeiten	flexible Arbeitszeiten	Zweischichtbetrieb	Drei- oder Mehrschichtbetrieb
mehrmals täglich	57,5	61,0	62,5	57,8	58,3
täglich	28,6	28,1	24,3	27,9	22,4
mehrmals in der Woche	8,7	7,2	7,9	9,6	12,9
etwa einmal die Woche	2,5	1,8	2,5	2,1	2,2
mehrmals im Monat	1,8	0,7	2,2	2,2	3,5
etwa einmal im Monat	1,0	1,2	0,7	0,4	0,7

* Befragte, die mindestens einmal im Monat Kaffee trinken. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Besonders geschätzt von leitenden Angestellten

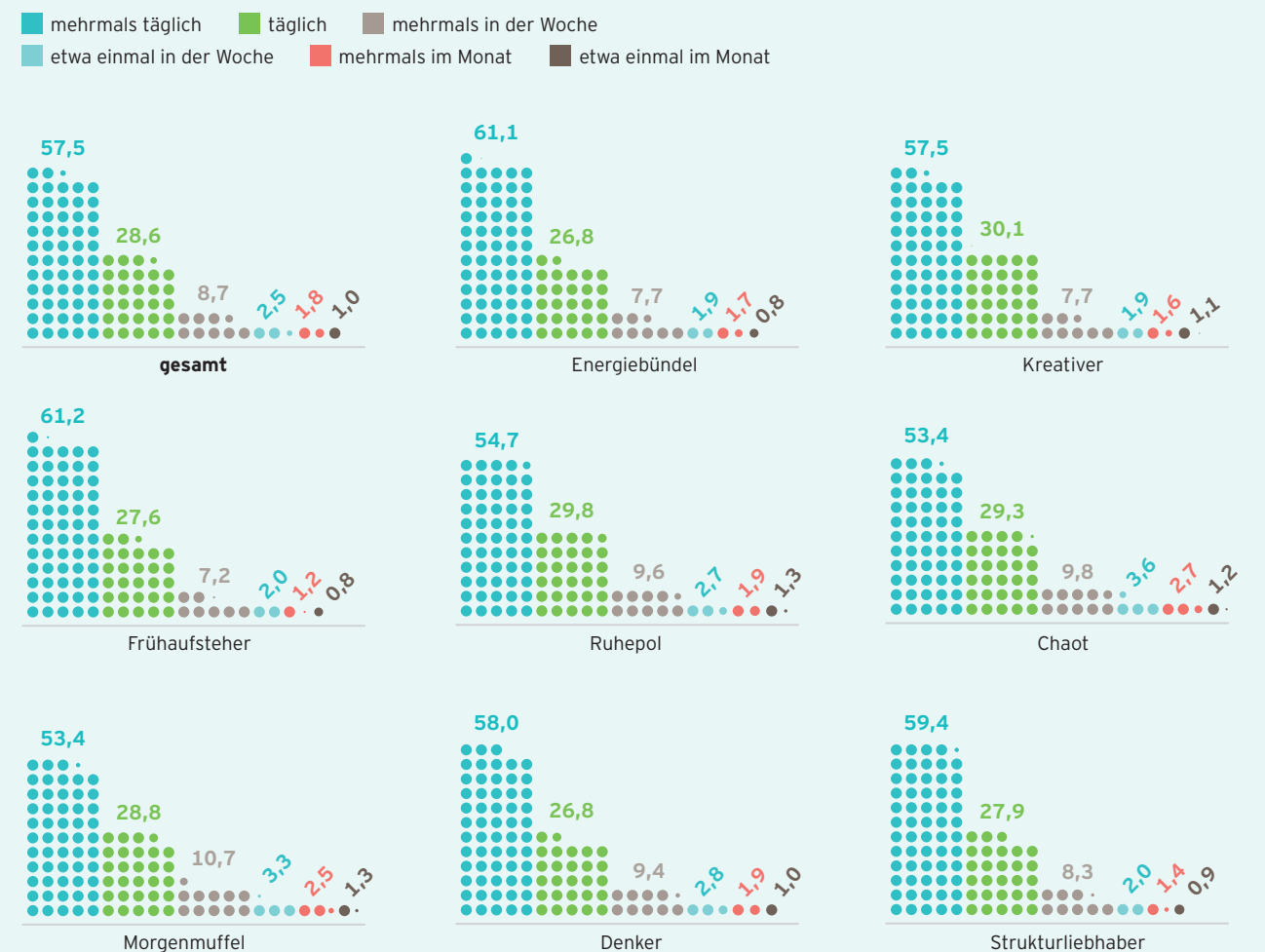
Wie oft trinken Sie Kaffee? Kaffeekonsum nach Position; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent

	gesamt	leitender Angestellter	Angestellter	Facharbeiter	Arbeiter	Beamter
mehrmals täglich	57,5	69,5	60,2	60,3	51,6	59,1
täglich	28,6	21,8	26,9	27,3	30,3	24,8
mehrmals in der Woche	8,7	6,0	8,2	7,9	11,4	10,2
etwa einmal die Woche	2,5	1,2	2,1	2,4	3,0	2,3
mehrmals im Monat	1,8	0,7	1,7	1,0	2,4	1,1
etwa einmal im Monat	1,0	0,8	0,9	0,9	1,3	2,5

* Befragte, die mindestens einmal im Monat Kaffee trinken. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Bevorzugt von Frühaufstehern und Energiebündeln

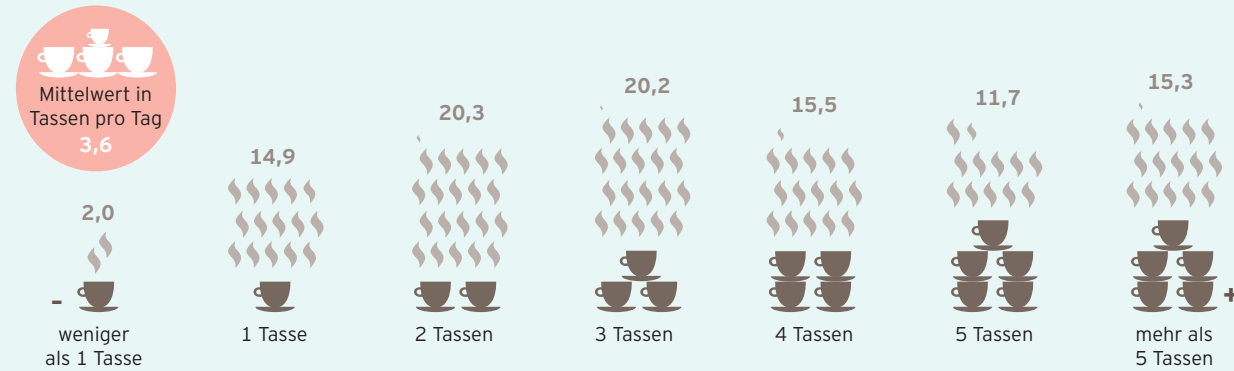
Wie oft trinken Sie Kaffee? Kaffeekonsum nach Persönlichkeitsmerkmalen; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent



* Befragte, die mindestens einmal im Monat Kaffee trinken. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Die Mehrheit trinkt zwei bis drei Tassen pro Tag

Wie viele Tassen trinken Sie am Tag? Täglicher Kaffeekonsum; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent



* Befragte, die mindestens einmal im Monat Kaffee trinken. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Männer konsumieren mehr als Frauen

Täglicher Kaffeekonsum nach Geschlecht; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent

	weiblich	männlich
weniger als 1 Tasse	1,8	2,3
1 Tasse	15,5	14,3
2 Tassen	22,2	18,2
3 Tassen	21,5	18,9
4 Tassen	14,9	16,0
5 Tassen	10,9	12,5
mehr als 5 Tassen	13,1	17,7
Mittelwert in Tassen pro Tag	3,4	3,8

* Befragte, die mindestens einmal im Monat Kaffee trinken. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Die Älteren trinken Kaffee besonders gern

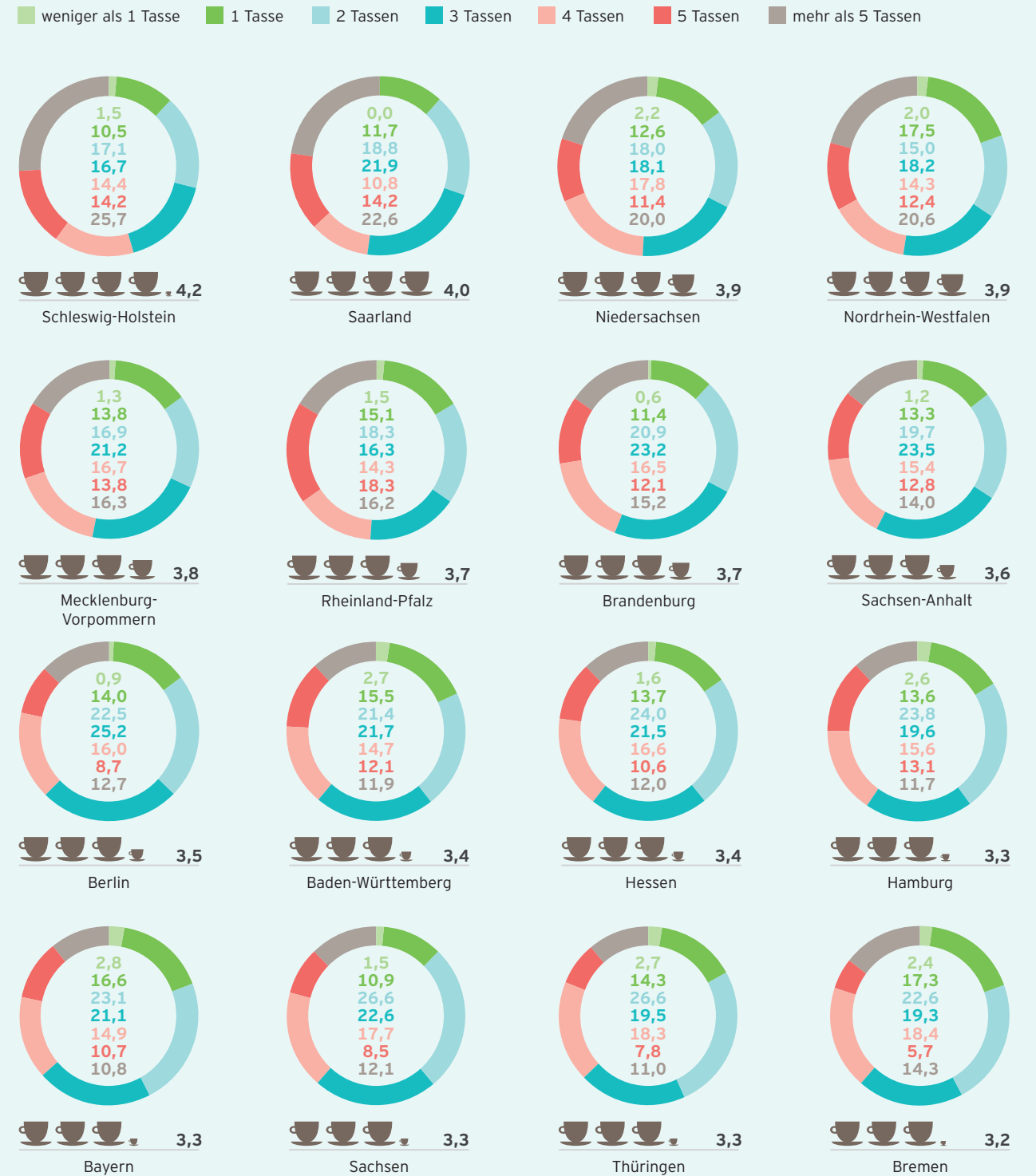
Täglicher Kaffeekonsum nach Alter; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent

	18 bis 34	35 bis 49	50 bis 64
weniger als 1 Tasse	4,9	0,9	0,9
1 Tasse	24,8	13,3	9,0
2 Tassen	24,4	19,3	18,0
3 Tassen	18,7	22,0	19,9
4 Tassen	10,6	15,8	18,9
5 Tassen	7,4	11,9	14,8
mehr als 5 Tassen	9,2	16,8	18,7
Mittelwert in Tassen pro Tag	2,8	3,8	4,0

* Befragte, die mindestens einmal im Monat Kaffee trinken. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Die größten Fans wohnen in Schleswig-Holstein und im Saarland

Täglicher Kaffeekonsum nach Bundesländern; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent und Tassen pro Tag



* Befragte, die mindestens einmal im Monat Kaffee trinken. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Am liebsten zu Hause oder bei der Arbeit

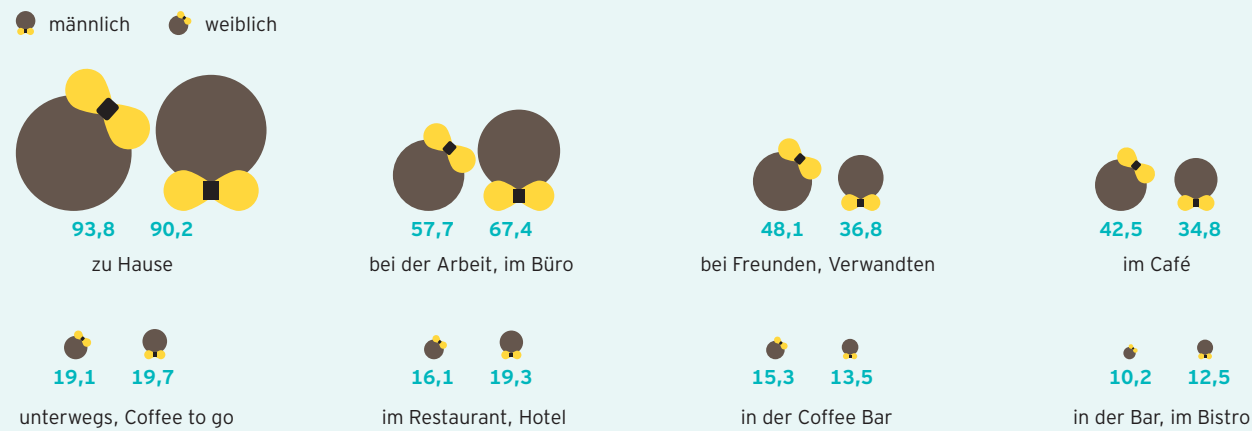
Wo trinken Sie Ihren Kaffee? Orte des Kaffeekonsums; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent



* Befragte, die mindestens einmal im Monat Kaffee trinken. Mehrfachauswahl möglich. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Männer wie Frauen schätzen es privat

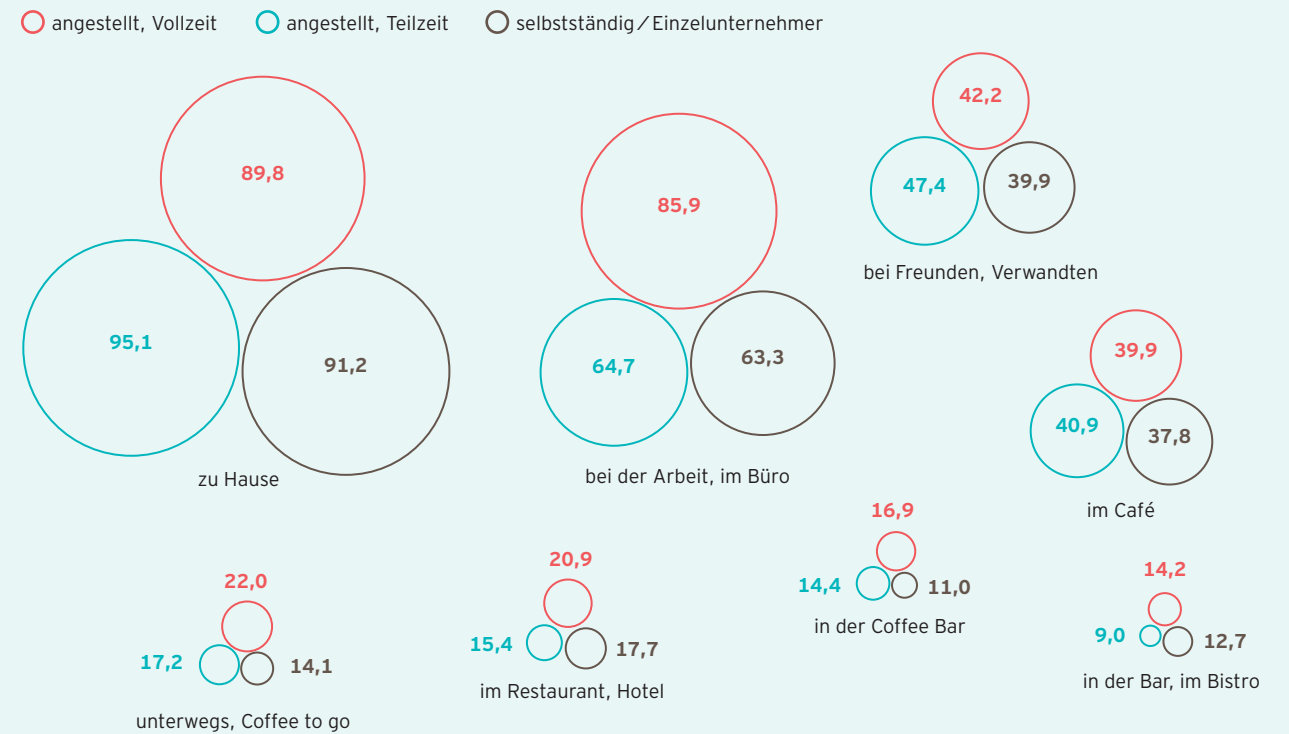
Orte des Kaffeekonsums nach Geschlecht; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent



* Befragte, die mindestens einmal im Monat Kaffee trinken. Mehrfachauswahl möglich. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Teilzeitkräfte genießen zu Hause, Vollzeitkräfte bei der Arbeit

Orte des Kaffeekonsums nach Arbeitsverhältnis; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent



* Befragte, die mindestens einmal im Monat Kaffee trinken. Mehrfachauswahl möglich. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Fest, frei, mobil oder ohne Büro: am allerliebsten zu Hause

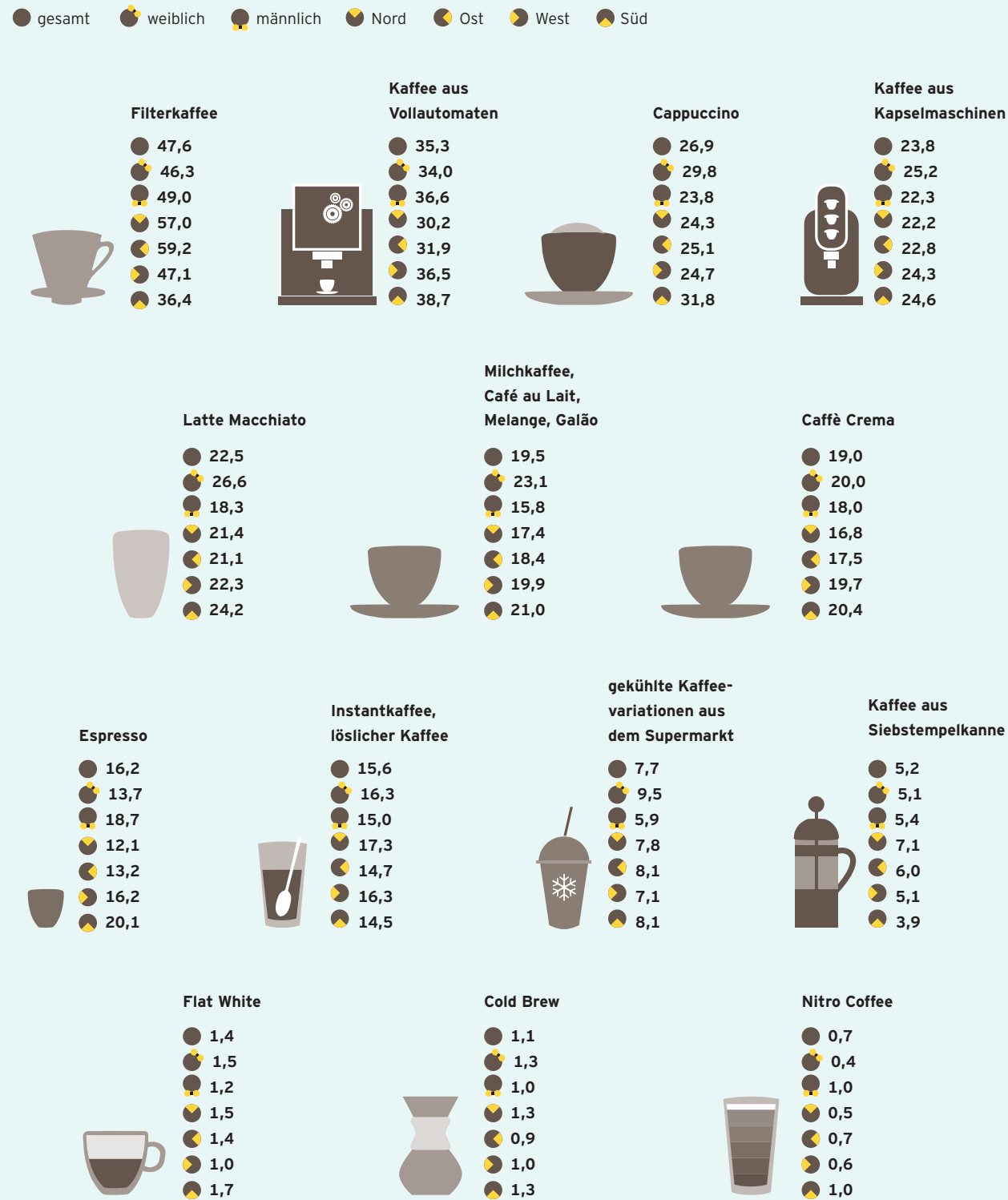
Orte des Kaffeekonsums nach Arbeitsplatz; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent

	fester Büro-arbeitsplatz	fester Büro-arbeitsplatz, aber viele Außentermine	fester Arbeitsort, aber kein Büro (z. B. Werkstatt, Krankenhaus, Kita)	mobil unterwegs (z. B. im Auto/ mit öffentlichen Verkehrsmitteln)	Home-Office / zu Hause
zu Hause	89,6	92,4	91,6	91,0	91,7
bei der Arbeit, im Büro	86,7	88,9	74,0	64,9	56,0
bei Freunden, Verwandten	39,7	51,8	45,4	39,4	41,9
im Café	40,0	51,6	36,8	37,5	40,3
unterwegs, Coffee to go	15,6	27,7	20,5	41,9	14,5
im Restaurant, Hotel	20,1	30,4	14,6	19,0	19,3
in der Coffee Bar	15,4	24,2	13,3	17,1	14,6
in der Bar, im Bistro	13,1	21,0	9,0	14,0	15,5

* Befragte, die mindestens einmal im Monat Kaffee trinken. Mehrfachauswahl möglich. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Wir gehen mit der Zeit, aber der Filterkaffee bleibt unser Favorit

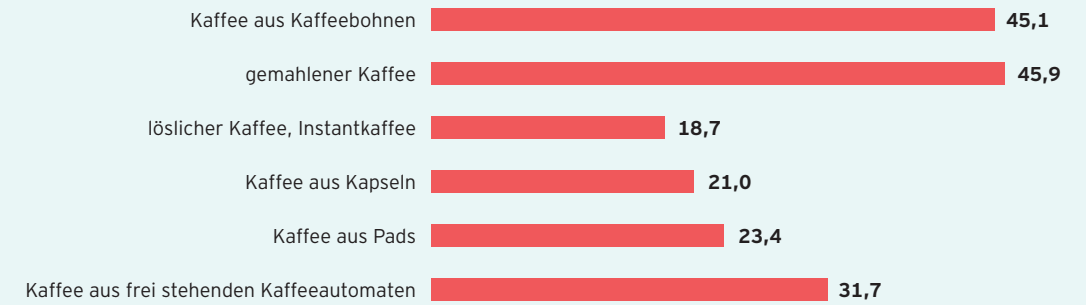
Regelmäßig getrunkene Arten von Kaffee nach Regionen; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent



* Befragte, die mindestens einmal im Monat Kaffee trinken. Mehrfachauswahl möglich. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Am liebsten gemahlen

Getrunkene Arten von Kaffee bei der Arbeit; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent



* Befragte, die erwerbstätig sind, bei der Arbeit Kaffee trinken, nicht im Home-Office oder mobil arbeiten und nicht selbstständig sind. Mehrfachauswahl möglich. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Flexibel arbeiten, ganze Bohnen genießen

Getrunkene Arten von Kaffee bei der Arbeit nach Arbeitszeit; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent

	gesamt	feste Arbeitszeiten	flexible Arbeitszeiten	Zwei-schichtbetrieb	Drei- oder Mehrschichtbetrieb
Kaffee aus Kaffeebohnen	45,1	45,2	48,9	35,4	36,7
gemahlener Kaffee	45,9	47,1	44,4	43,8	46,8
löslicher Kaffee, Instantkaffee	18,7	19,5	17,3	17,0	20,9
Kaffee aus Kapseln	21,0	24,0	18,7	18,7	10,8
Kaffee aus Pads	23,4	25,6	21,2	21,1	17,4
Kaffee aus frei stehenden Kaffeeautomaten	31,7	30,5	27,5	49,2	42,9

* Befragte, die erwerbstätig sind, bei der Arbeit Kaffee trinken, nicht im Home-Office oder mobil arbeiten und nicht selbstständig sind. Mehrfachauswahl möglich. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Die Masse schätzt die Mitte

Größe des Kaffees bei der Arbeit nach Position; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent

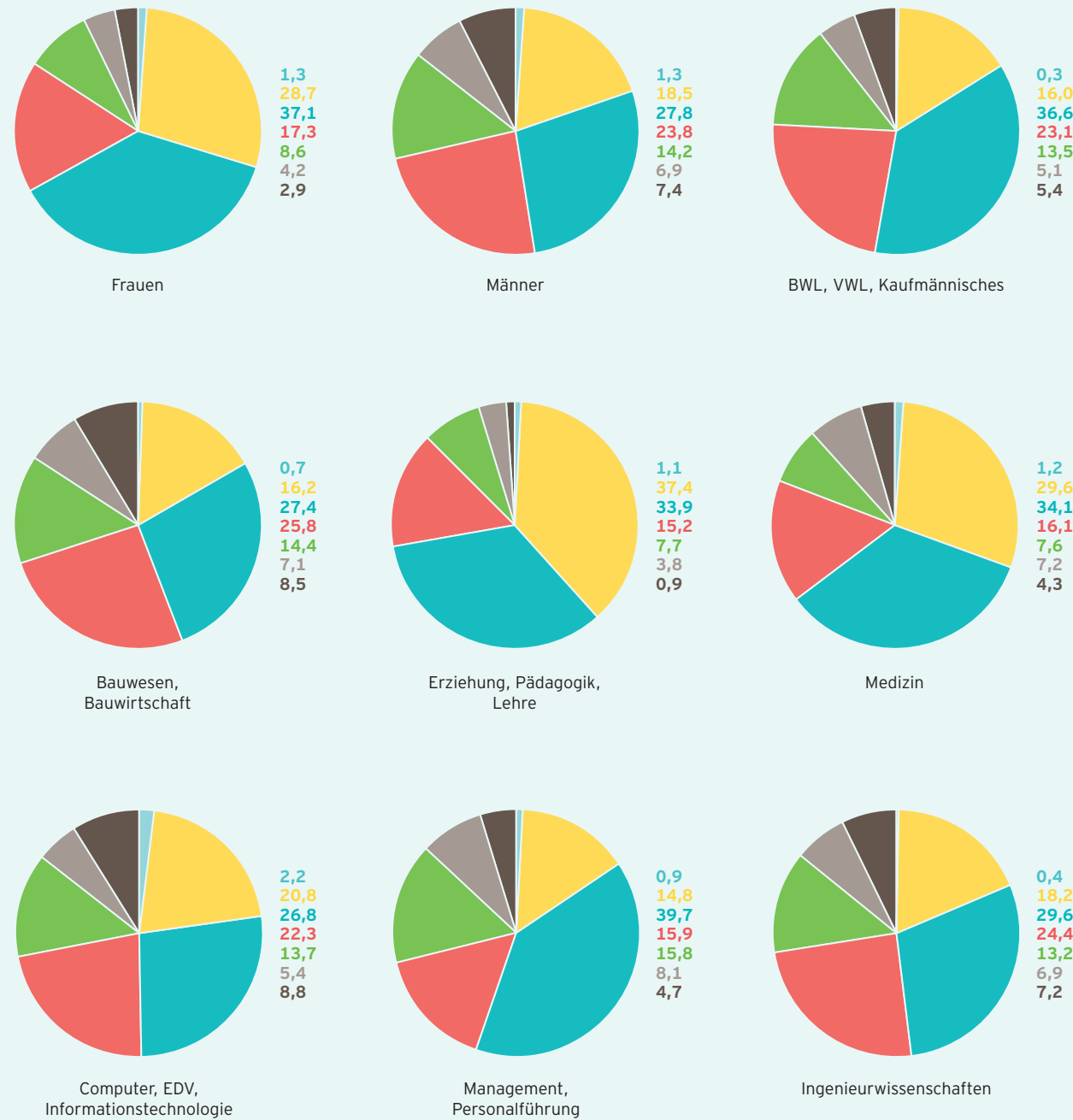
	gesamt	leitender Angestellter	Angestellter	Facharbeiter	Arbeiter	Beamter
kleine Tasse, 20 bis 50 ml (z. B. Ristretto, Espresso)	6,2	5,9	6,2	5,7	7,6	4,6
mittlere Tasse, 125 ml (z. B. Cappuccino, Filterkaffee)	51,6	56,8	50,2	56,0	58,6	42,5
große Tasse oder Becher, >200 ml (z. B. Latte macchiato, Milchkaffee)	42,2	37,3	43,6	38,3	33,7	53,0

* Befragte, die erwerbstätig sind und bei der Arbeit Kaffee trinken. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Besonders beliebt auf dem Bau und in der Informationstechnologie

Täglicher Kaffeeconsum bei der Arbeit nach Geschlecht und Branchen; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent

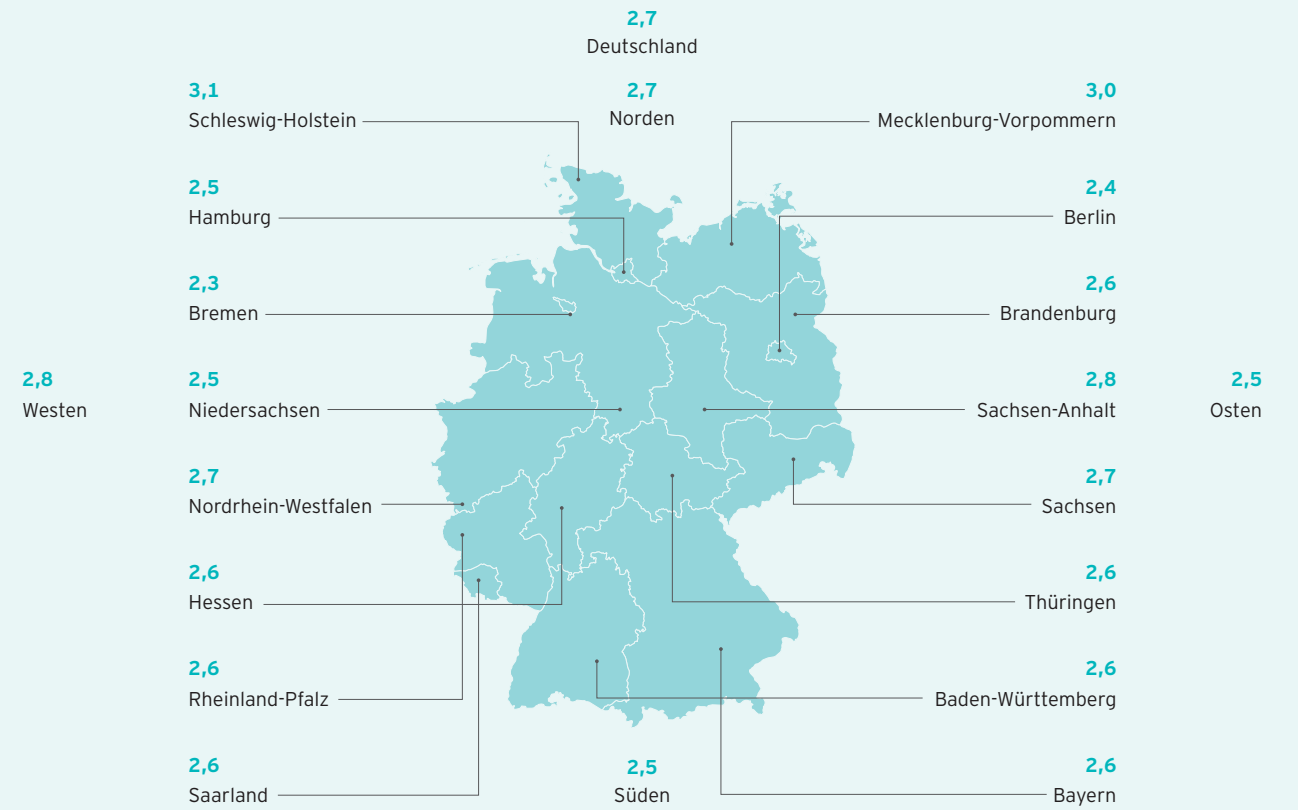
weniger als 1 Tasse 1 Tasse 2 Tassen 3 Tassen 4 Tassen 5 Tassen mehr als 5 Tassen



* Befragte, die erwerbstätig sind und bei der Arbeit Kaffee trinken. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Gut dabei in Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern

Täglicher Kaffeeconsum bei der Arbeit; im Durchschnitt nach Bundesländern; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; Mittelwert in Tassen pro Tag



* Befragte, die erwerbstätig sind und bei der Arbeit Kaffee trinken. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Zwei Tassen für Arbeiter, Angestellte und Beamte

Täglicher Kaffeeconsum bei der Arbeit nach Position; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent

	leitender Angestellter	Angestellter	Facharbeiter	Arbeiter	Beamter
weniger als 1 Tasse	0,6	1,3	1,3	3,7	1,9
1 Tasse	17,2	25,3	19,1	28,8	22,2
2 Tassen	25,5	34,2	31,2	34,1	33,7
3 Tassen	27,0	20,2	22,7	18,7	19,0
4 Tassen	13,7	10,7	12,3	5,9	9,9
5 Tassen	7,0	4,7	6,2	5,3	9,6
mehr als 5 Tassen	8,9	3,6	7,1	3,3	3,7
Mittelwert in Tassen pro Tag	3,1	2,5	2,9	2,3	2,7

* Befragte, die erwerbstätig sind und bei der Arbeit Kaffee trinken. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Gern bei der Arbeit, zusammen mit Kollegen

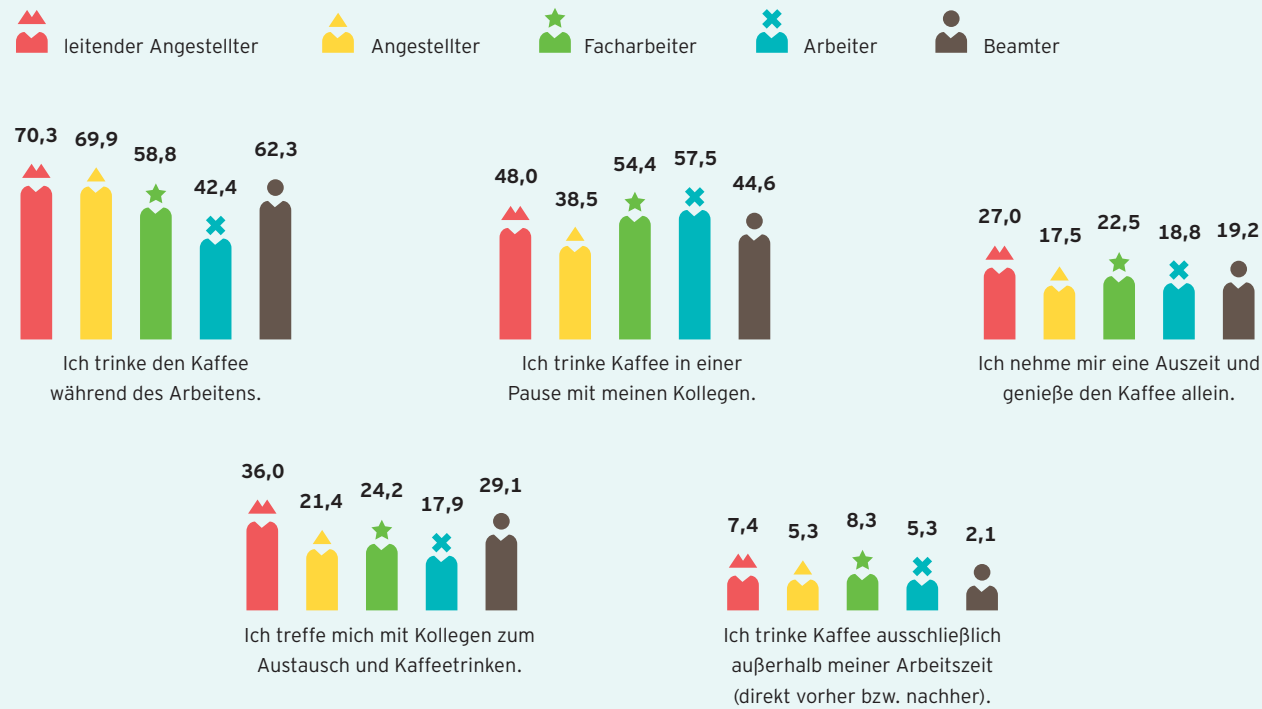
Wo und mit wem trinken Sie Kaffee bei der Arbeit?; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent

	Deutschland	feste Arbeitszeiten	flexible Arbeitszeiten	Schichtdienst, Zweischichtbetrieb	Schichtdienst, Drei- oder Mehrschichtbetrieb
während des Arbeitens	66,6	63,3	74,8	56,1	54,7
in einer Pause					
mit meinen Kollegen	42,4	45,5	36,8	55,0	61,0
in einer bewussten Auszeit allein	20,9	21,2	18,9	17,2	21,6
mit Kollegen zum Austausch	23,6	23,2	27,3	18,3	24,3
ausschließlich außerhalb meiner Arbeitszeit (direkt vorher bzw. nachher)	5,9	6,2	5,7	6,5	4,9

* Befragte, die erwerbstätig sind und bei der Arbeit Kaffee trinken. Mehrfachauswahl möglich. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Arbeitsbegleiter für alle Berufe

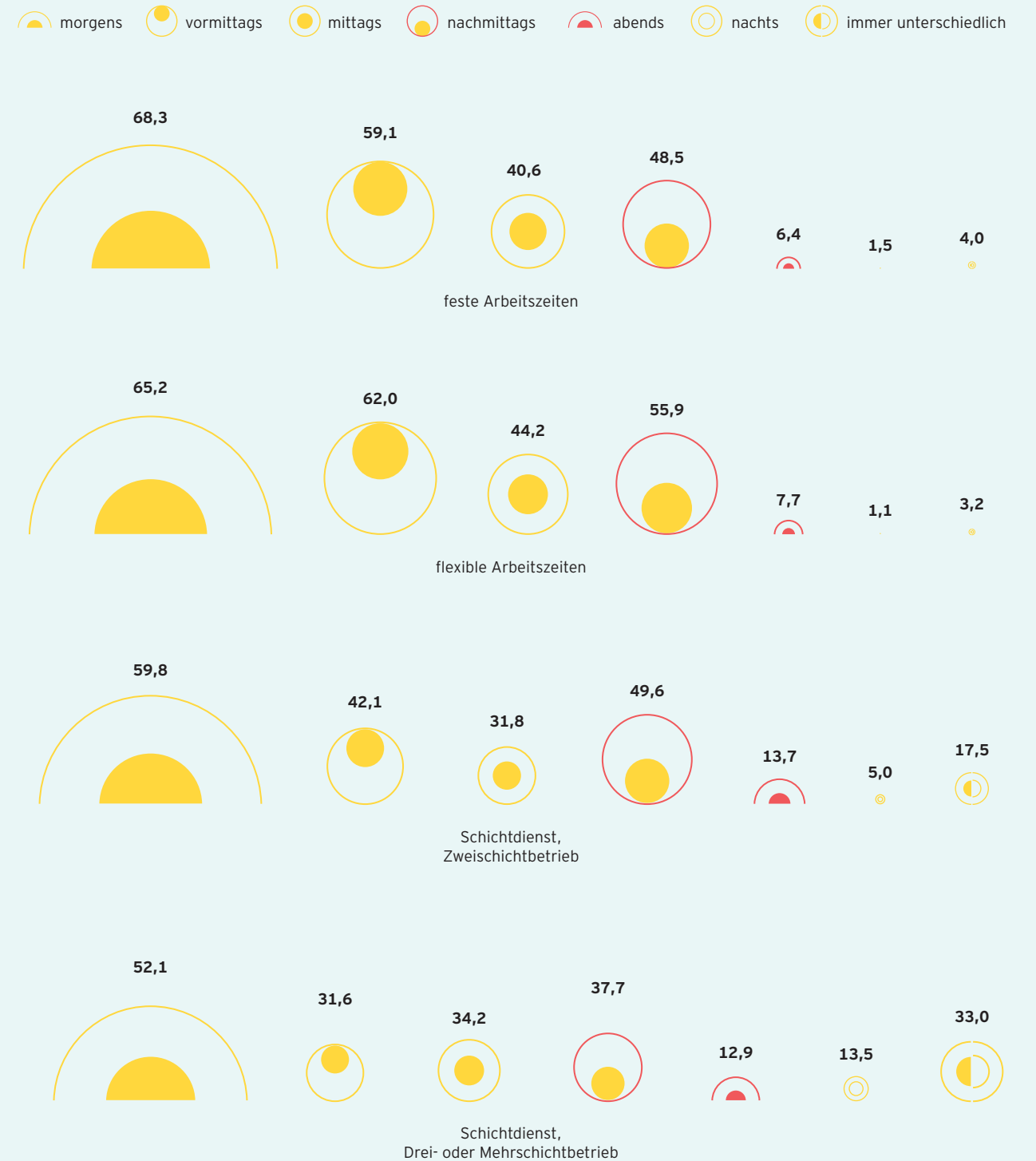
Anlass des Kaffeekonsums bei der Arbeit nach Position; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent



* Befragte, die erwerbstätig sind und bei der Arbeit Kaffee trinken. Mehrfachauswahl möglich. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Am liebsten morgens und vormittags

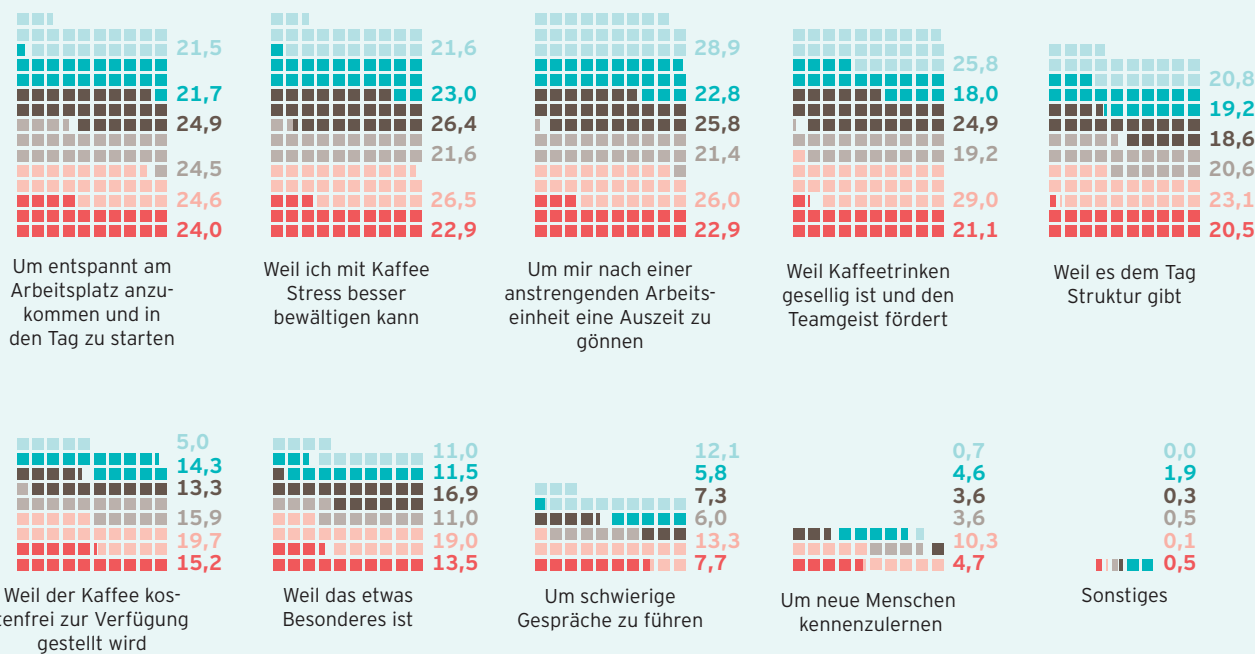
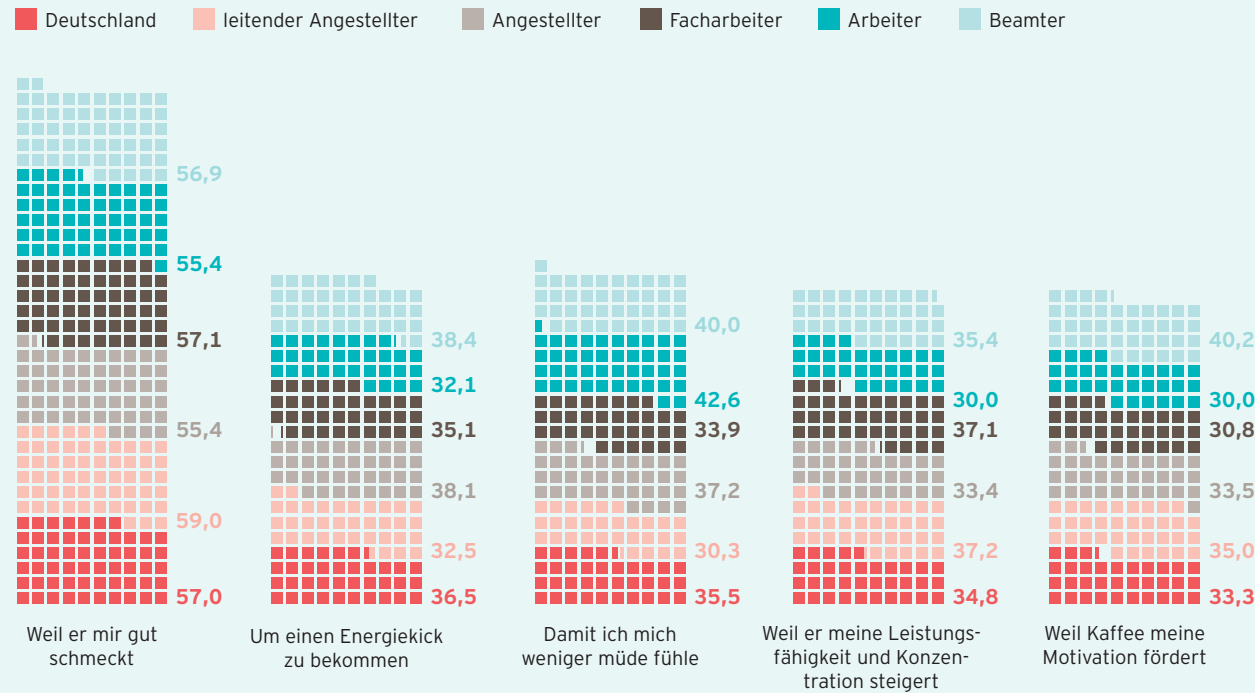
Wann trinken Sie während der Arbeit Kaffee? Tageszeit des Kaffeekonsums bei der Arbeit nach Arbeitszeit; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent



* Befragte, die erwerbstätig sind und bei der Arbeit Kaffee trinken. Mehrfachauswahl möglich. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Weil wir es genießen

Weshalb trinken Sie bei der Arbeit Kaffee? Gründe des Kaffeekonsums bei der Arbeit nach Position; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent



* Befragte, die erwerbstätig sind und bei der Arbeit Kaffee trinken. Mehrfachauswahl möglich. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Weil wir es gern bequem haben

Welche Kaffeemaschine nutzen Sie? Nutzung der Kaffeemaschinen bei der Arbeit nach Arbeitsplatz; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent

	Deutschland	fester Büroarbeitsplatz	fester Büroarbeitsplatz, aber viele Außentermine	fester Arbeitsort, aber kein Büro (z. B. Werkstatt, Krankenhaus, Kita)
Kaffeefullautomat	31,7	36,0	40,4	23,2
herkömmliche Filtermaschine (Filterkaffeemaschine)	26,4	23,9	30,4	28,2
frei stehender Kaffeeautomat (aus dem Getränkeautomaten)	17,3	14,3	18,6	20,7
Padmaschine	11,0	11,8	16,8	8,1
Kapselmaschine	9,5	9,6	15,9	7,2
professionelle Filtermaschine (Pumpkanne)	7,8	7,9	9,8	6,8
sonstige	1,2	0,9	1,1	1,6
keine	14,8	12,8	7,0	19,9

* Befragte, die erwerbstätig sind, bei der Arbeit Kaffee trinken und nicht im Home-Office oder mobil arbeiten. Mehrfachauswahl möglich. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Weil es uns der Arbeitgeber anbietet

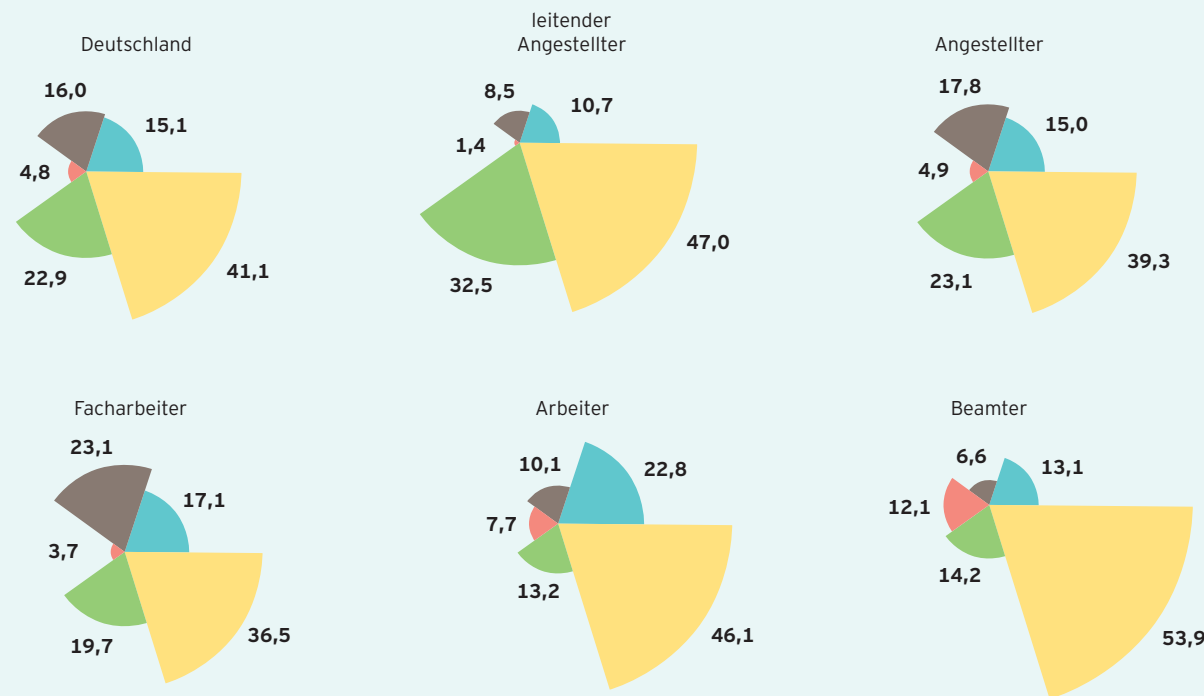
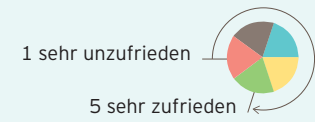
Möglichkeiten des Kaffeekonsums bei der Arbeit nach Unternehmensgröße; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent

	Deutschland	Kleinstunternehmen	kleine Unternehmen	mittlere Unternehmen	Großunternehmen
durch meinen Arbeitgeber bereitgestelltes Angebot (Kaffeemaschine etc.)	63,4	66,8	64,9	62,0	63,0
von Kollegen und/oder mir selbst bereitgestelltes Angebot (Kaffeemaschine etc.)	36,8	25,6	31,0	36,3	43,4
Ich bereite Kaffee zu Hause zu und nehme ihn mit	17,1	16,7	17,1	18,6	15,5
Ich hole mir Kaffee von außerhalb (Café, Bäckerei, Kiosk etc.)	20,2	19,4	19,5	21,7	19,2
sonstige	1,1	1,0	1,3	0,8	1,2

* Befragte, die erwerbstätig sind, bei der Arbeit Kaffee trinken und nicht selbstständig sind bzw. im Home-Office arbeiten. Mehrfachauswahl möglich. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Wir finden die Preise eigentlich ganz in Ordnung

Zufriedenheit mit den Kosten für Kaffee bei der Arbeit nach Position; Angaben auf einer Skala von 1 bis 5; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent



* Befragte, die erwerbstätig sind, bei der Arbeit Kaffee trinken, den sie zumindest zum Teil selbst bezahlen müssen und die nicht selbstständig sind bzw. im Home-Office arbeiten. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019 / Statista

Wir zahlen im Schnitt 90 Cent pro Tasse

Kosten für Kaffee bei der Arbeit nach Unternehmensgröße; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent

	Deutschland	Kleinst- unternehmen	kleine Unternehmen	mittlere Unternehmen	Groß- unternehmen
bis zu 1 Euro	86,8	91,6	88,4	85,4	87,2
bis zu 2 Euro	10,7	1,0	9,1	11,9	10,7
bis zu 3 Euro	1,7	0,0	1,6	2,1	1,4
mehr als 3 Euro	0,9	7,4	0,8	0,6	0,6
Mittelwert (durchschnittliche Kosten pro Tasse in Euro)	0,90	0,79	0,94	0,93	0,87
Der Kaffee ist gratis	51,6	80,4	62,9	50,5	39,9

* Befragte, die erwerbstätig sind, bei der Arbeit Kaffee trinken, den sie zumindest zum Teil selbst bezahlen müssen und die nicht selbstständig sind bzw. im Home-Office arbeiten. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019 / Statista

Im kleinen Unternehmen selbst gekocht, im großen aus dem Automaten

Angebotene Kaffeegetränke bei der Arbeit nach Unternehmensgröße; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent

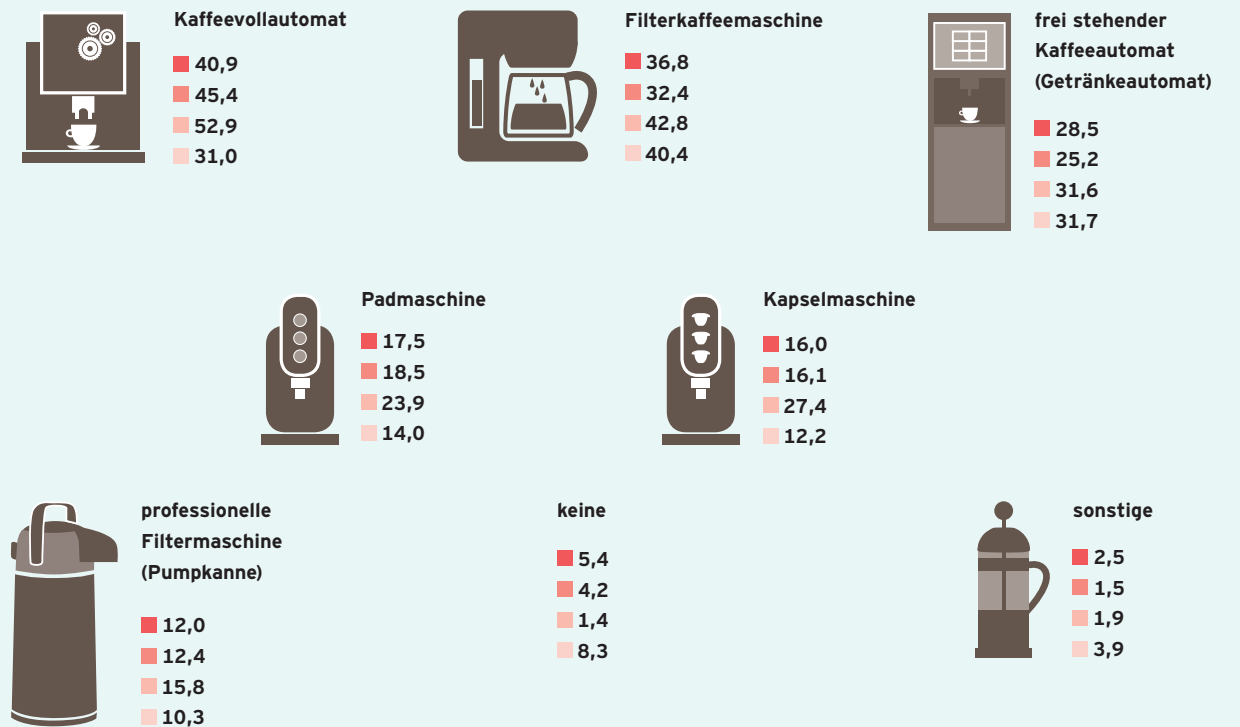
	Deutschland	Kleinst- unternehmen	kleine Unternehmen	mittlere Unternehmen	Groß- unternehmen
gemahlener Kaffee	47,4	43,5	53,1	49,8	42,9
Kaffee aus Kaffeebohnen	44,5	42,6	46,2	41,6	47,0
Kaffee aus freistehenden Kaffeeautomaten	42,9	9,1	29,4	48,1	52,4
Kaffee aus Pads	22,1	25,2	22,8	21,0	22,2
löslicher Kaffee / Instantkaffee	21,4	21,6	19,9	22,7	20,8
Kaffee aus Kapseln	20,2	18,2	23,2	19,9	19,4

* Befragte, die bei der Arbeit Kaffee trinken. Mehrfachauswahl möglich. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019 / Statista

Für jeden etwas dabei

Angebot an Kaffeemaschinen nach Arbeitsplatz; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent

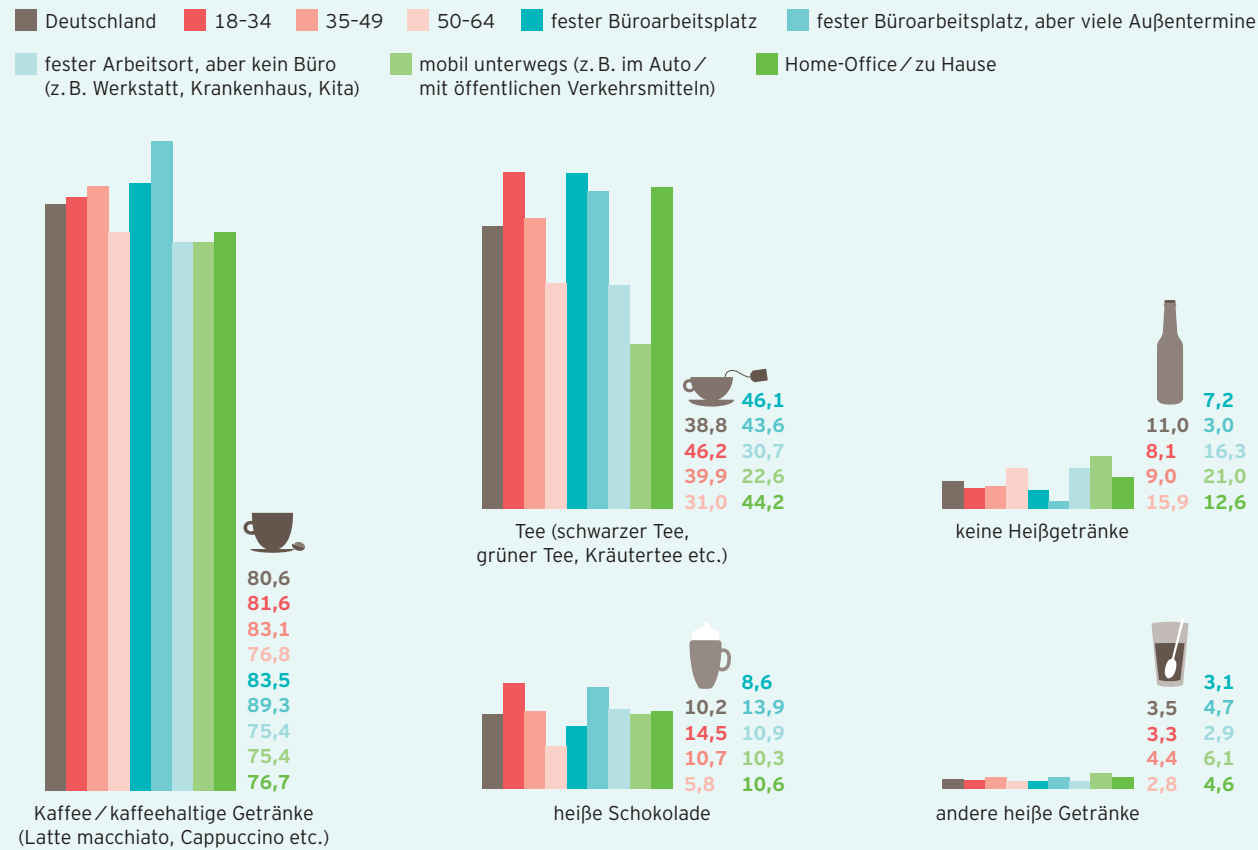
■ Deutschland
■ fester Büroarbeitsplatz
■ fester Büroarbeitsplatz, aber viele Außentermine
■ fester Arbeitsort, aber kein Büro (z. B. Werkstatt, Krankenhaus, Kita)



* Mehrfachauswahl war möglich. Aus diesem Grund übersteigt die Summe der Anteile 100 Prozent. Filter: Befragte, die erwerbstätig sind, bei der Arbeit Kaffee trinken und nicht im Home-Office oder mobil arbeiten. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019 / Statista

Ob jung oder alt, fest oder frei: Hauptsache, Kaffee!

Regelmäßig bei der Arbeit getrunzene Heißgetränke im Vergleich von Altersgruppen und Arbeitsplatz; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent



* Befragte, die mindestens einmal im Monat Kaffee trinken. Mehrfachauswahl möglich. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019 / Statista

Was es sonst noch sein darf

Sonstiges Getränkeangebot des Arbeitgebers nach Unternehmensgröße; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent

	Deutschland	Kleinst-Unternehmen	kleine Unternehmen	mittlere Unternehmen	Groß-Unternehmen
Wasser	69,4	68,7	72,2	67,5	70,2
Tee	42,5	38,8	42,5	43,1	43,0
Softdrinks	21,9	12,9	18,5	22,9	25,3
Säfte	21,3	17,0	19,3	22,3	22,5
heiße Schokolade	19,6	9,1	11,3	22,8	23,8
Energydrinks / Sportgetränke	8,1	2,9	5,1	8,1	11,3
nichts davon	22,0	24,7	20,7	21,5	22,6

* Befragte, die erwerbstätig sind, bei der Arbeit Kaffee trinken und nicht im Home-Office / mobil arbeiten. Mehrfachauswahl möglich. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019 / Statista

Lieber nicht auf dem Weg ins Büro

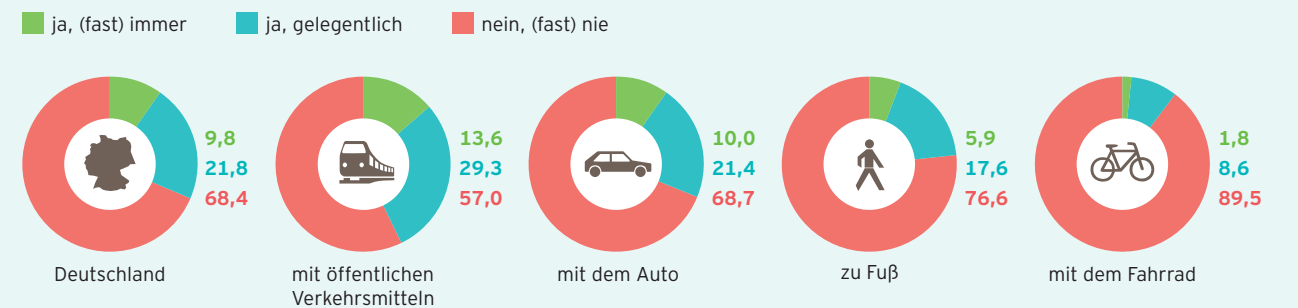
Kaffeekonsum auf dem Weg zur Arbeit nach Persönlichkeitsmerkmalen; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent

	ja, (fast) immer	ja, gelegentlich	nein, (fast) nie
Deutschland	9,8	21,8	68,4
Frühaufsteher	9,4	20,8	69,8
Morgenmuffel	11,4	23,0	65,6
Chaot	13,9	22,8	63,3
Strukturliebhaber	9,1	21,7	69,2
Denker	7,5	19,2	73,3
Kreativer	13,7	27,3	59,1
Ruhepol	6,8	19,4	73,8
Energiebündel	14,8	25,6	59,6

* Befragte, die erwerbstätig sind, bei der Arbeit Kaffee trinken und nicht im Home-Office / mobil arbeiten. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019 / Statista

Gelegentlich in Bus und Bahn

Kaffeekonsum auf dem Weg zur Arbeit nach Transportmittel; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent



* Befragte, die erwerbstätig sind, bei der Arbeit Kaffee trinken und nicht im Home-Office / mobil arbeiten. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019 / Statista

Am liebsten im eigenen Becher

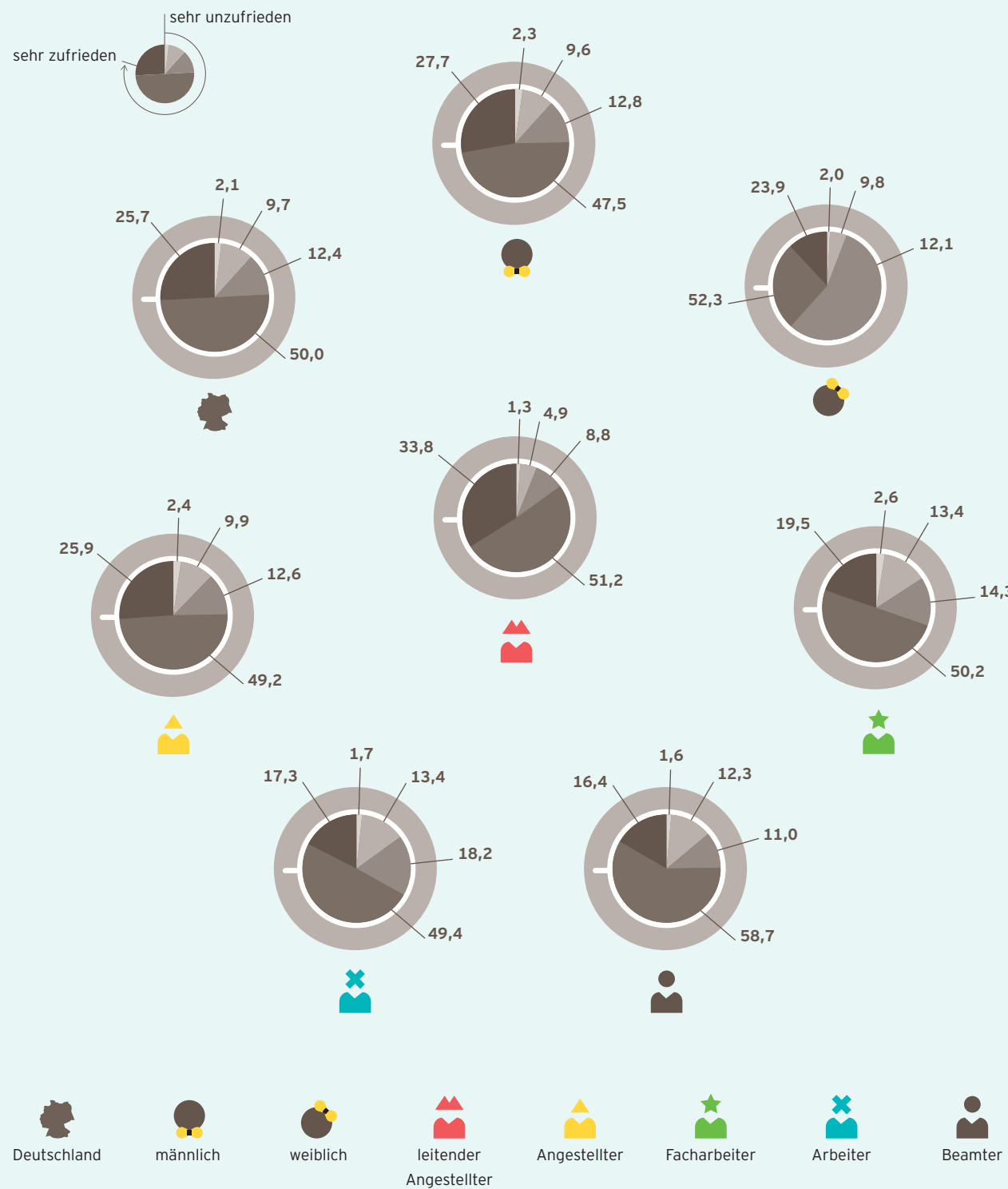
Kaffeekonsum auf dem Weg zur Arbeit nach Art des benutzten Bechers; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent



* Befragte, die erwerbstätig sind, bei der Arbeit Kaffee trinken, nicht selbstständig sind bzw. Home-Office / mobil arbeiten und den Kaffee von außerhalb holen. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019 / Statista

Und? Wie schmeckt's?

Durchschnittliche Zufriedenheit mit der Qualität des Kaffees bei der Arbeit nach Geschlecht und Position; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent



* Befragte, die erwerbstätig sind, bei der Arbeit Kaffee trinken und nicht im Home-Office oder mobil arbeiten und nicht selbstständig sind. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Beste Bohnen

Welchen Kaffee würden Sie gern trinken, wenn er kostenfrei wäre? Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent

	Kaffee aus Kaffeebohnen	Kaffee aus frei stehenden Kaffeeautomaten mit mehreren Auswahlmöglichkeiten	gemahlener Kaffee	Kaffee aus Kapseln	Kaffee aus Pads	löslicher Kaffee, Instantkaffee
Deutschland	54,6	40,2	39,1	20,8	19,7	11,7
Schleswig-Holstein	56,7	38,3	65,1	16,7	19,9	9,0
Hamburg	61,9	29,0	47,7	17,6	22,4	6,5
Niedersachsen	52,1	25,4	50,5	17,5	21,3	10,5
Bremen	55,8	17,6	34,7	5,0	5,0	11,7
Nordrhein-Westfalen	53,0	43,0	39,1	26,8	22,8	13,3
Hessen	56,6	41,5	25,2	20,5	15,6	10,5
Rheinland-Pfalz	51,9	45,6	30,9	19,0	21,8	13,2
Saarland	55,9	31,6	42,7	14,0	41,2	11,2
Bayern	60,3	37,7	33,0	19,8	17,6	11,1
Baden-Württemberg	56,4	45,8	34,5	17,0	20,4	6,8
Brandenburg	52,1	41,0	47,1	25,9	16,5	13,7
Berlin	51,4	41,2	40,0	24,4	15,6	19,1
Mecklenburg-Vorpommern	45,5	43,8	48,7	16,6	16,3	21,2
Sachsen-Anhalt	59,5	41,9	53,4	19,3	21,5	12,7
Sachsen	47,1	43,1	45,1	17,2	18,5	14,7
Thüringen	50,7	39,5	48,8	27,6	20,4	11,0

* Befragte, die erwerbstätig sind, bei der Arbeit Kaffee trinken und ihn zumindest zum Teil selbst zahlen müssen, die nicht im Home-Office oder mobil arbeiten und nicht selbstständig sind. Mehrfachauswahl möglich. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

Voller Geschmack

Wichtige Merkmale des Kaffees bei der Arbeit nach Arbeitsverhältnis; Kaffeetrinker* von 18 bis 64 Jahren; 2019; in Prozent

	Deutschland	angestellt, Vollzeit	angestellt, Teilzeit	selbstständig Einzelunternehmer
Geschmack	82,3	82,0	82,0	85,6
saubere Kaffeemaschine	60,7	62,0	62,3	40,7
Frische	49,1	49,0	48,7	56,2
Geruch	46,8	45,6	46,3	60,3
gute Crema	28,5	29,5	23,8	27,1
Zubereitungsverfahren	23,1	23,9	17,7	30,2
Nachhaltigkeit	16,4	16,7	12,4	17,2
bekannte Marke	12,5	12,9	12,0	10,6
sonstige	1,0	0,7	1,8	1,7

* Befragte, die erwerbstätig sind und bei der Arbeit Kaffee trinken. Quelle: Mehrfachauswahl möglich. Tchibo Kaffeereport 2019/Statista

2,2

Veränderung des weltweiten Kaffeekonsums zwischen 2015 und 2018; in Prozent. Quelle: ICO

Wächst

Veränderung des Kaffeekonsums zwischen 2014 / 15 und 2017 / 18; in Prozent (CAGR)

Europa	1,3
Asien & Ozeanien	2,9
Nordamerika	2,7
Südamerika	2,6
Afrika	3,0
Zentralamerika & Mexiko	0,0

Quelle: ICO

Steigt

Gesamtvolumen des weltweiten Kaffeekonsums*; in Tausend 60-Kilogramm-Säcken

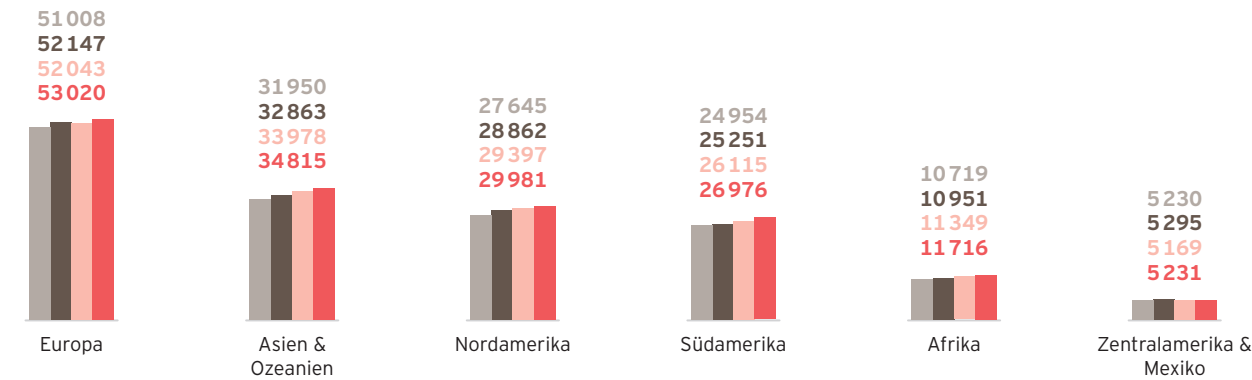
2000	105 499
2001	109 808
2002	111 428
2003	114 037
2004	120 005
2005	120 794
2006	124 621
2007	129 448
2008	132 966
2009	131 968
2010	134 775
2011	139 483
2012	143 430
2013	147 811
2014	148 945
2015	151 505
2016	155 371
2017	158 052
2018	161 739

* Bis 2013 beziehen sich die Daten auf das Kalenderjahr, ab 2014 auf das Erntejahr
Quelle: ICO

Schmeckt

Kaffeekonsum der Weltregionen; in Tausend 60-Kilogramm-Säcken

■ 2014/15 ■ 2015/16 ■ 2016/17 ■ 2017/18



Quelle: ICO

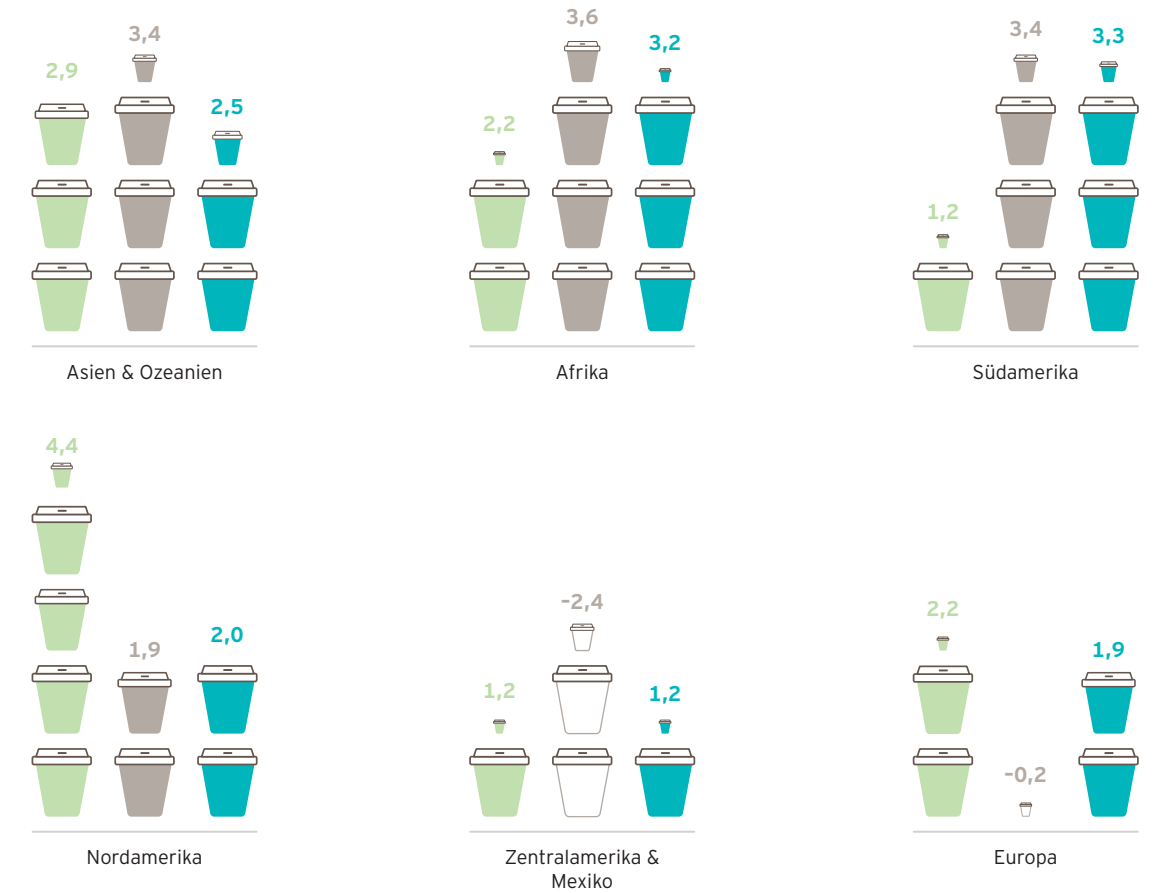
„Die Frucht der Arbeit ist die süßeste aller Freuden.“

(Luc de Clapiers, Marquis de Vauvenargues, französischer Philosoph und Schriftsteller)

Verblüfft

Volumenveränderung des Kaffeekonsums der Weltregionen im Vergleich zum Vorjahr; in Prozent

■ 2015/16 ■ 2016/17 ■ 2017/18



Quelle: ICO

Stagniert

Anteile der Weltregionen am weltweiten Kaffeekonsum; in Prozent

	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18
Europa	33,7	33,6	32,9	32,8
Asien & Ozeanien	21,1	21,2	21,5	21,5
Nordamerika	18,2	18,6	18,6	18,5
Südamerika	16,5	16,3	16,5	16,7
Afrika	7,1	7,0	7,2	7,2
Zentralamerika & Mexiko	3,5	3,4	3,3	3,2

Quelle: ICO

„Die Kunst des Ausruhens ist ein Teil der Kunst des Arbeitens.“

(John Steinbeck, US-amerikanischer Schriftsteller)

Die größten Exporteure

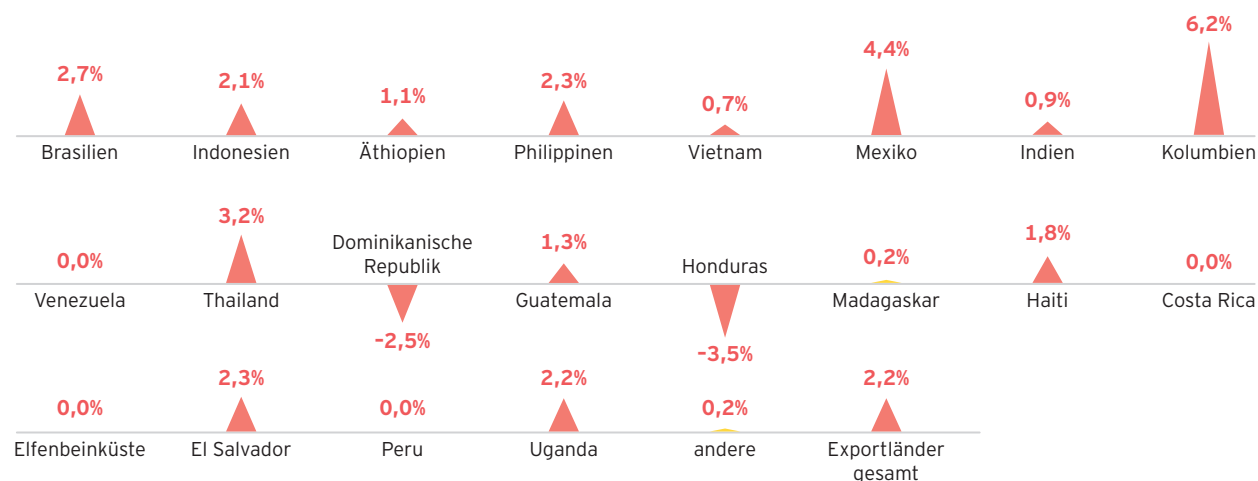
Exportländer nach Volumen des Kaffeekonsums; in Tausend 60-Kilogramm-Säcken

	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18
Exportländer gesamt	46 505	47 500	48 458	49 605
Brasilien	20 333	20 508	21 225	21 997
Indonesien	4 417	4 550	4 650	4 700
Äthiopien	3 625	3 700	3 725	3 750
Philippinen	2 800	3 000	3 000	3 000
Vietnam	2 347	2 329	2 360	2 400
Mexiko	2 200	2 300	2 400	2 500
Indien	1 430	1 450	1 440	1 470
Kolumbien	1 505	1 672	1 736	1 800
Venezuela	1 650	1 650	1 650	1 650
Thailand	1 250	1 300	1 350	1 375
Dominikanische Republik	381	449	329	353
Guatemala	380	390	390	395
Honduras	390	370	360	350
Madagaskar	388	388	390	390
Haiti	355	365	370	375
Costa Rica	340	340	340	340
Elfenbeinküste	317	317	317	317
El Salvador	280	285	292	300
Peru	250	250	250	250
Uganda	229	234	240	245
andere	1 638	1 653	1 643	1 647

Quelle: ICO

Größter Export-Gewinner: Kolumbien

Exportländer nach Veränderung des Kaffeekonsum-Volumens zwischen 2014/15 und 2017/18; in Prozent (CAGR)



Quelle: ICO

„Freude an der Arbeit lässt das Werk trefflich geraten.“

(Aristoteles, griechischer Gelehrter)

Die größten Importeure

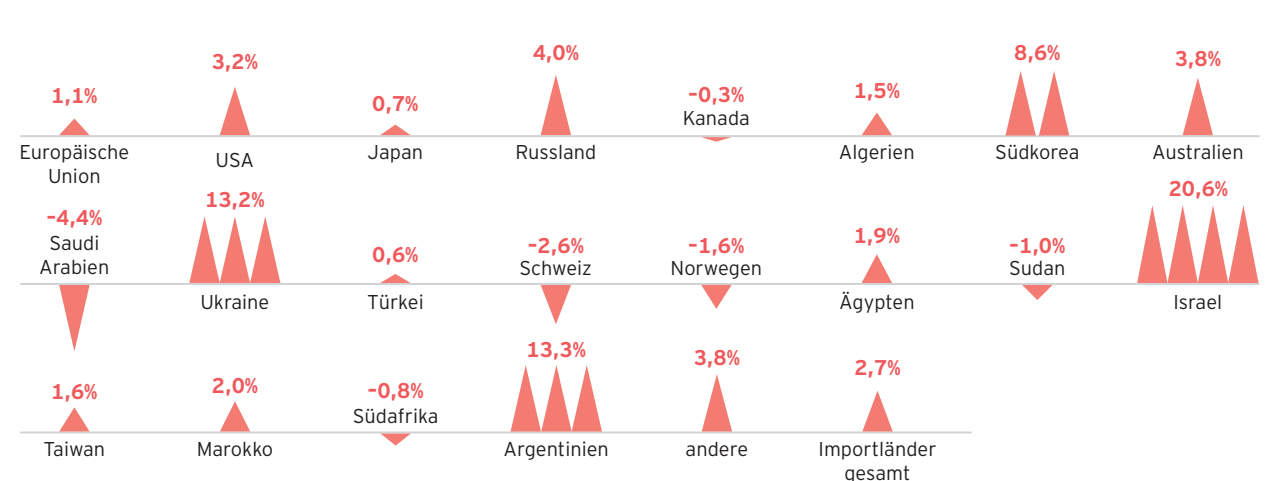
Importländer nach Volumen des Kaffeekonsums; in Tausend 60-Kilogramm-Säcken

	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18
Importländer gesamt	103 856	107 783	108 665	112 469
Europäische Union	42 524	43 076	42 567	43 967
USA	23 743	25 336	25 775	26 112
Japan	7 594	7 790	7 913	7 750
Russland	3 846	4 303	4 638	4 324
Kanada	3 902	3 526	3 622	3 869
Algerien	2 158	2 282	2 223	2 258
Südkorea	1 963	2 161	2 316	2 515
Australien	1 713	1 720	1 847	1 919
Saudi-Arabien	1 566	1 405	1 430	1 369
Ukraine	1 078	1 106	1 378	1 565
Türkei	1 106	1 124	1 120	1 127
Schweiz	1 052	1 069	1 088	972
Norwegen	765	774	798	729
Ägypten	618	629	641	654
Sudan	610	546	596	593
Israel	564	680	819	988
Taiwan	571	556	589	599
Marokko	573	584	596	608
Südafrika	607	613	597	592
Argentinien	556	591	713	809
andere	7 891	7 999	8 327	8 814

Quelle: ICO

Größter Import-Gewinner: Israel

Importländer nach Veränderung des Kaffeekonsum-Volumens zwischen 2014/15 und 2017/18; in Prozent (CAGR)



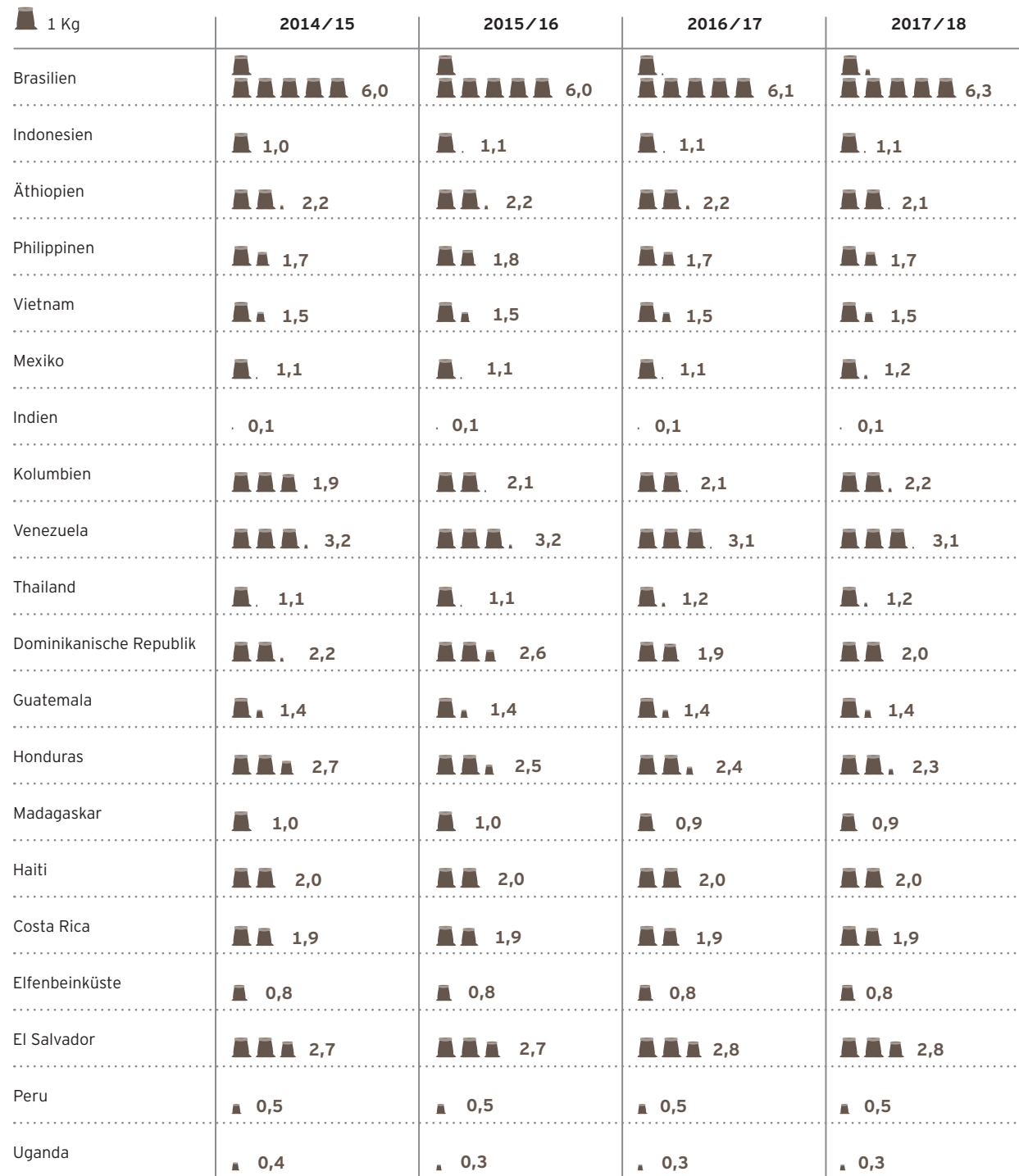
Quelle: ICO

„Kaffee ist die Milch der Denker und Schachspieler.“

(arabisches Sprichwort)

Es führen Brasilien, Venezuela und El Salvador

Exportländer nach Pro-Kopf-Kaffeekonsum; in Kilogramm

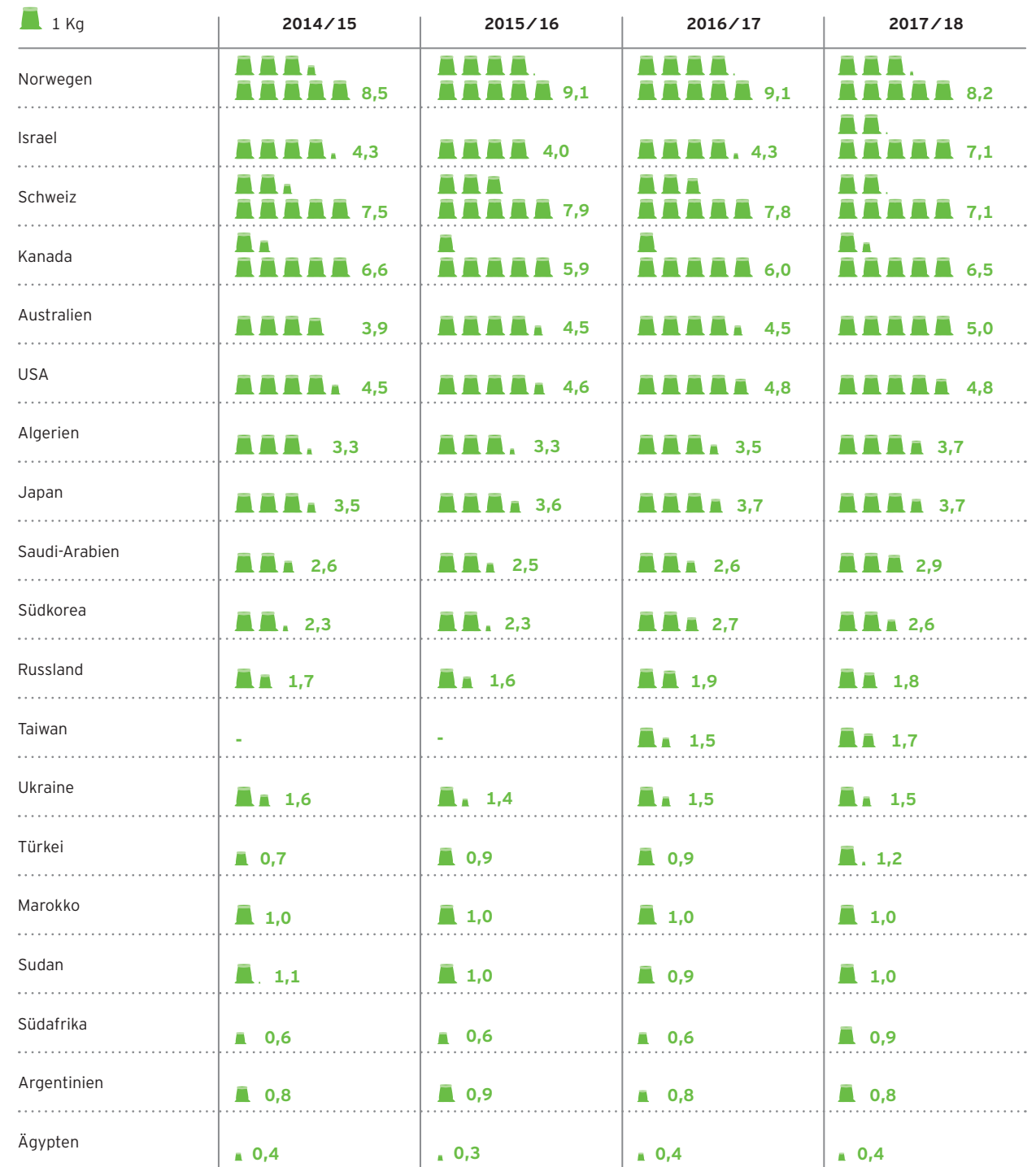


Quellen: ICO, Worldbank, Statista Analyse

„Lebenskunst besteht darin, die eigene Natur mit der eigenen Arbeit in Einklang zu bringen.“
(Luis de León, spanischer Lyriker)

Es führen Norwegen, Israel und die Schweiz

Importländer nach Pro-Kopf-Kaffeekonsum; in Kilogramm



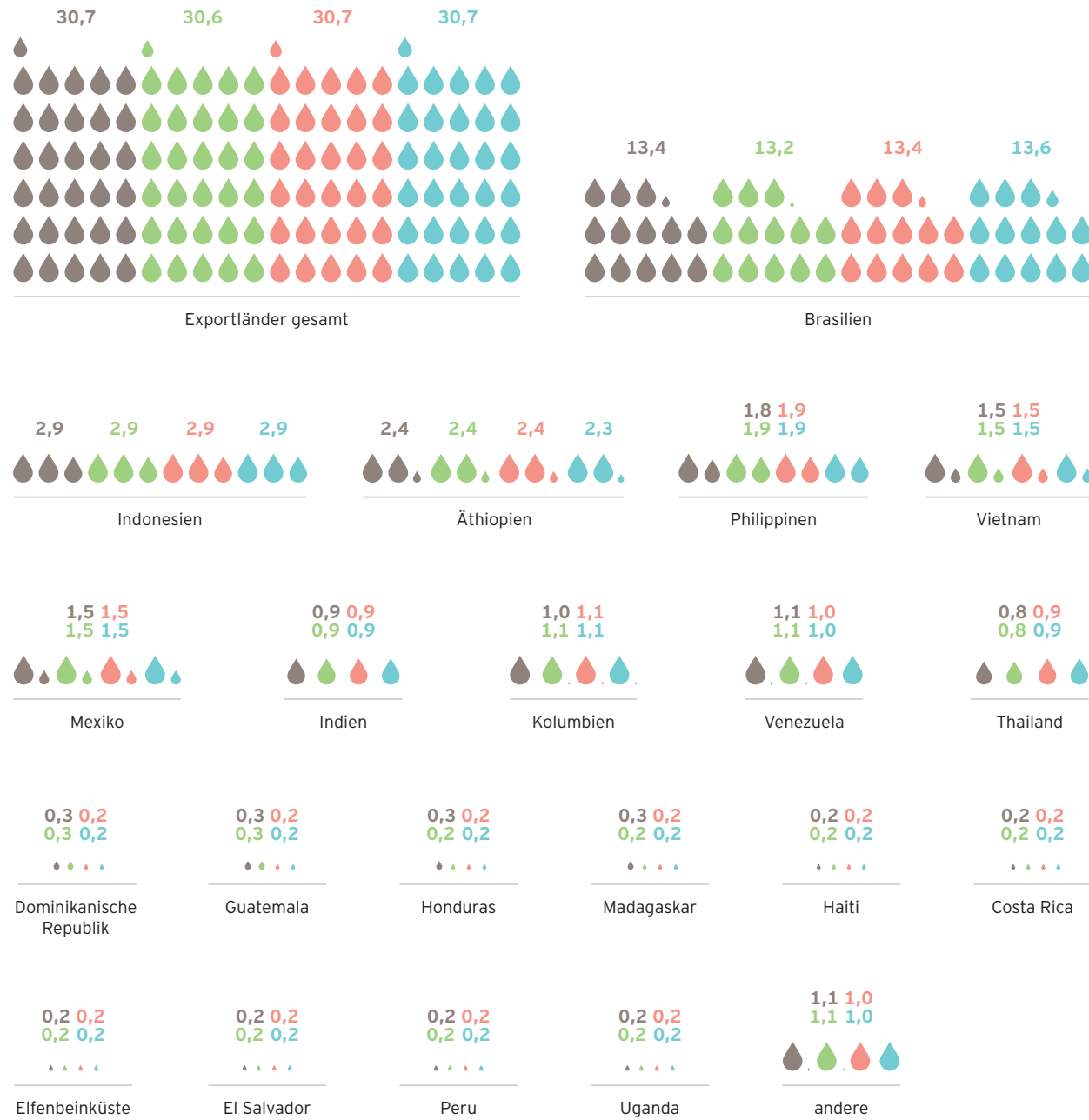
Quellen: ICO, Worldbank, Statista Analyse, World Factbook

„Genüsse sind eine Musik, bei der die Pausen die Hauptsache sind.“
(Carl Ludwig Schleich, deutscher Chirurg und Schriftsteller)

Exportgrößen - mit Blick auf den weltweiten Konsum

Exportländer nach Anteil am weltweiten Kaffeekonsum; in Prozent

2014/15 2015/16 2016/17 2017/18



Quelle: ICO

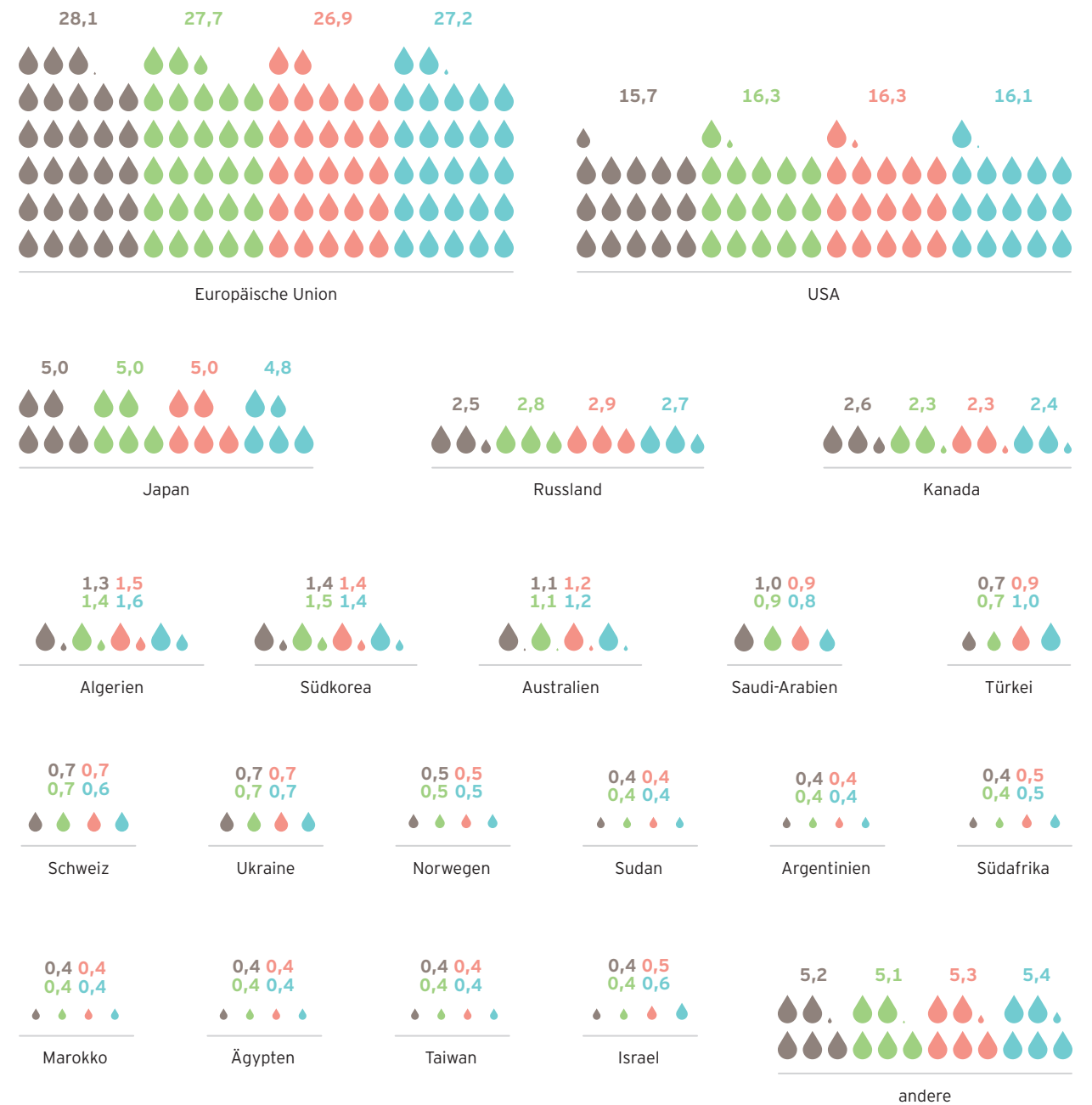
„Wer in der wirklichen Welt arbeiten kann und in der idealen leben, der hat das Höchste erreicht.“

(Carl Ludwig Börne, deutscher Journalist und Kritiker)

Importgrößen - mit Blick auf den weltweiten Konsum

Importländer nach Anteil am weltweiten Kaffeekonsum; in Prozent

2014/15 2015/16 2016/17 2017/18



Quelle: ICO

„Der Mensch entschließt sich zur Ruhe, nur um Arbeit und Verpflichtung zu entfliehen. Und doch kann er das Leben nur handelnd genießen, nur so liebt er es.“

(Luc de Clapiers, Marquis de Vauvenargues, französischer Philosoph und Schriftsteller)

Exportgrößen - mit Blick auf jährliche Wachstumsraten

Exportländer nach jährlicher Wachstumsrate des Kaffeekonsums; Veränderung zum Vorjahr in Prozent

■ 2015/16 ■ 2016/17 ■ 2017/18

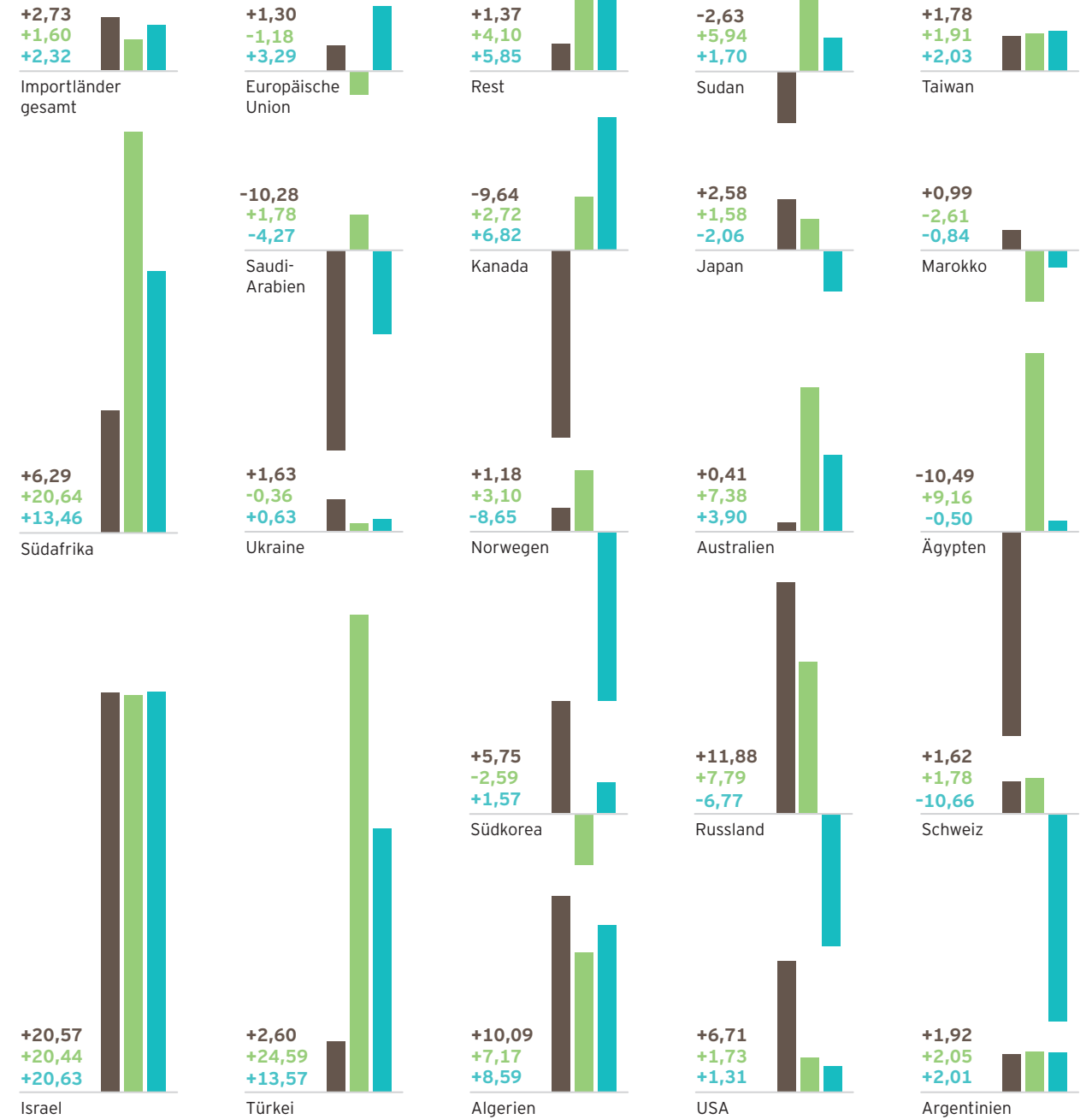


Quelle: ICO

Importgrößen - mit Blick auf jährliche Wachstumsraten

Importländer nach jährlicher Wachstumsrate des Kaffeekonsums; Veränderung zum Vorjahr in Prozent

■ 2015/16 ■ 2016/17 ■ 2017/18



Quelle: ICO

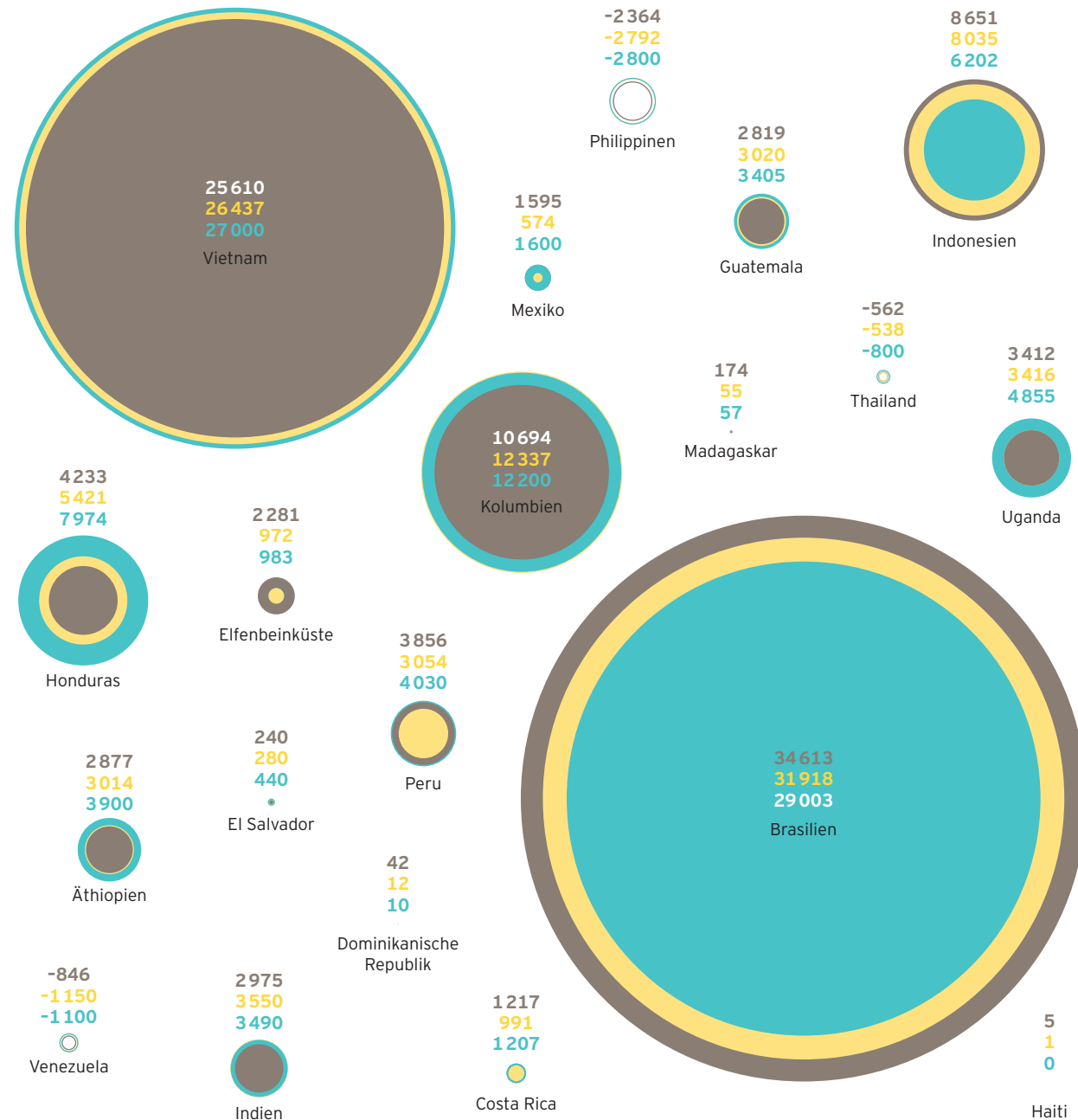
„Arbeiten und schaffen soll jeder nach seiner Art, denn darin liegt sein Heil; bauen soll er in sich und außer sich. Und was ihm in der Seele, was ihm im Umkreis seines Seins ...

... von gegenwirkenden Kräften zerstört wurde, das soll er immer wieder von Neuem geduldig aufrichten, denn darin liegt sein Glück.“ (Wilhelm Raabe, deutscher Schriftsteller)

Differenziert

Differenz zwischen Produktion und Kaffeekonsum in den konsumstärksten Exportländern; in Tausend 60-Kilogramm-Säcken (Lesehilfe: Auf den Philippinen, in Thailand und Venezuela ist der Konsum höher als die Produktion)

■ 2013/14 ■ 2015/16 ■ 2017/18



Quelle: ICO

„Menschen, die nur arbeiten, finden keine Zeit zum Träumen. Nur wer träumt, gelangt zur Weisheit.“
(indianisches Sprichwort)

Konsumiert

Pro-Kopf-Absatz von Röstkaffee; Europa; 2018; in Kilogramm

Finnland	8,8
Niederlande	8,8
Schweden	7,8
Norwegen	6,8
Dänemark	6,3
Österreich	5,4
Schweiz	4,9
Italien	4,9
Deutschland	4,8
Litauen	4,1
Kroatien	3,9
Portugal	3,9
Estland	3,8
Slowakei	3,6
Europa	3,5
Belgien	3,2
Frankreich	3,2
Slowenien	3,2
Spanien	3,0
Bulgarien	2,7
Rumänien	2,4
Griechenland	2,2
Lettland	2,0
Tschechien	1,5
Großbritannien	0,8
Irland	0,7
Polen	0,4
Serbien	0,4
Russland	0,2
Ungarn	0,2

Quelle: Statista Consumer Market Outlook

Investiert

Pro-Kopf-Ausgaben für Röstkaffee; Europa; 2018; in Euro

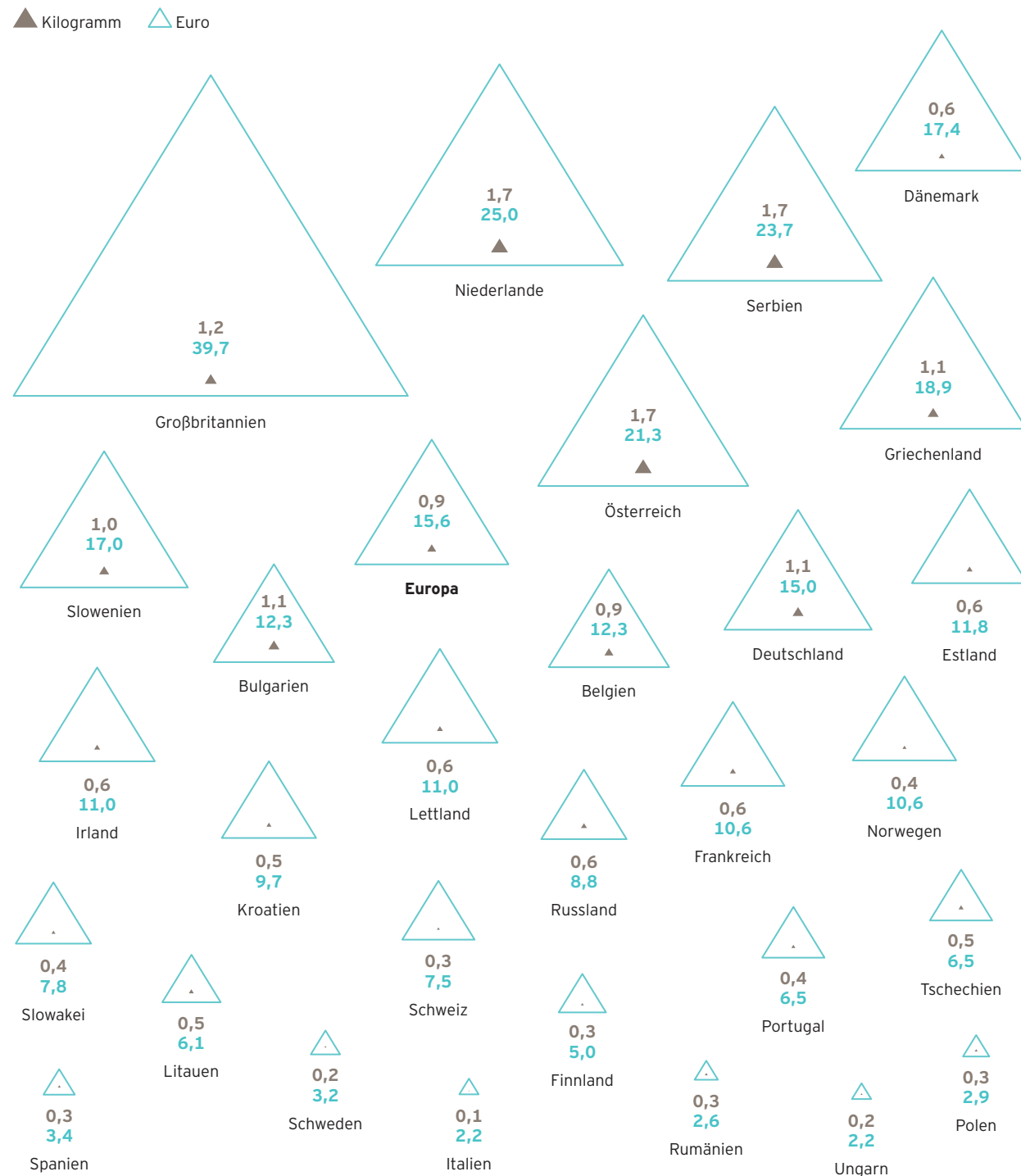
Niederlande	102,0
Schweden	86,4
Dänemark	75,4
Norwegen	74,1
Kroatien	72,1
Portugal	71,1
Italien	70,1
Finnland	68,6
Österreich	65,9
Schweiz	61,1
Deutschland	51,6
Litauen	48,1
Spanien	43,8
Slowakei	42,0
Europa	41,5
Estland	41,3
Belgien	38,2
Griechenland	32,4
Rumänien	25,3
Frankreich	24,9
Bulgarien	24,8
Lettland	24,7
Slowenien	24,2
Tschechien	17,9
Großbritannien	13,2
Irland	11,9
Serbien	4,4
Russland	3,8
Polen	2,9
Ungarn	1,3

Quelle: Statista Consumer Market Outlook

„Mit der Lust zu leben nimmt auch die Lust zu arbeiten zu und der Mut, mehr zu unternehmen.“
(Theodor Fontane, deutscher Schriftsteller)

Ganz gelöst

Pro-Kopf-Absatz und Ausgaben für Instantkaffee; Europa; 2018; in Kilogramm und Euro pro Kopf



Quelle: Statista Consumer Market Outlook

„Warum suchst du die Ruhe, da du zur Arbeit geboren bist?“

(Thomas von Kempfen, deutscher Schriftsteller)

Ganz normal

Hauptsächlich konsumierte Kaffeesorten; deutschsprachige Bevölkerung ab 14 Jahren; 2018; in Prozent

hauptsächlich konsumierte Sorte

normaler Kaffee	78,2
naturmilder / reizstoffarmer Kaffee / Schonkaffee	9,1
entkoffeinierter Kaffee	2,1
trinke keinen Röst- / Bohnenkaffee	9,9

darüber hinaus konsumierte Sorte

normaler Kaffee	4,7
naturmilder / reizstoffarmer Kaffee / Schonkaffee	20,3
entkoffeinierter Kaffee	7,8

Quelle: Verbrauchs- und Medienanalyse (VuMA)

Ganz einfach

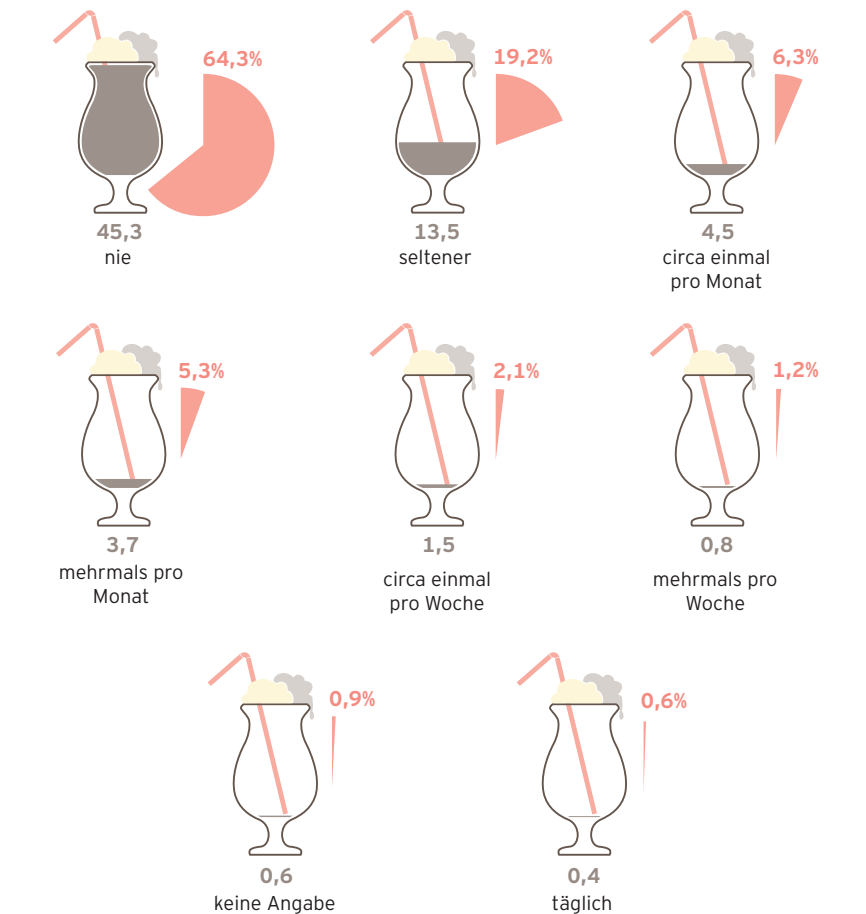
Beliebteste Kaffee- und Teegetränke* in Deutschland; deutschsprachige Bevölkerung ab 14 Jahren; 2018; in Prozent

Röst- / Bohnenkaffee (Filtermaschine)	72,7
Tee im Beutel	40,5
Röstkaffee in Pads	16,9
Tee lose	14,0
Espresso / Caffè Crema	13,3
Kakao, Trinkschokolade	9,7
Röstkaffee in Kapseln	9,6
löslicher Cappuccino	9,4
löslicher Kaffee / Pulverkaffee	7,9
löslicher Latte macchiato	4,4
löslicher Espresso	3,6
löslicher Café au Lait	3,0
Tee in Pads / Kapseln	1,7
löslicher Café frappé	1,5

* Konsum mindestens einmal wöchentlich. Quelle: Verbrauchs- und Medienanalyse (VuMA)

Ganz selten

Häufigkeit des Konsums von Eiskaffee oder anderen Kaffee-Kaltgetränken; deutschsprachige Bevölkerung ab 14 Jahren; 2018; in Millionen Personen und Prozent



Quelle: Verbrauchs- und Medienanalyse (VuMA)

„Nimm, der ernsten Arbeit entladen, froher Stunden Geschenk an!“

(Horaz, römischer Philosoph)

Kaffee und Wasser

Pro-Kopf-Konsum von Getränken* in Deutschland; in Liter

2003

Bohnenkaffee	153,5
Mineral-, Quell- und Tafelwasser	134,5
Erfrischungsgetränke	114,8
Bier	117,8
Milch	84,3
Tee	75,0
Fruchtsäfte, Fruchtnektare	42,0
Wein und Schaumwein	23,6
Spirituosen und Spirituosenmischgetränke	5,9

2010

Bohnenkaffee	153,3
Mineral-, Quell- und Tafelwasser	136,3
Erfrischungsgetränke	118,2
Bier	107,4
Milch	82,4
Tee	75,8
Fruchtsäfte, Fruchtnektare	36,3
Wein und Schaumwein	24,4
Spirituosen und Spirituosenmischgetränke	5,4

2017

Bohnenkaffee	162,0
Mineral-, Quell- und Tafelwasser	148,2
Erfrischungsgetränke	115,8
Bier	101,2
Milch	81,5
Tee	78,7
Fruchtsäfte, Fruchtnektare	32,2
Wein und Schaumwein	24,4
Spirituosen und Spirituosenmischgetränke	5,4

*Bohnenkaffee: berechnet auf 35 Gramm Röstkaffee pro Liter. Tee: berechnet auf 9 Gramm Tee pro Liter; umfasst schwarzen, Kräuter- sowie Früchte- und Grüntee. Milch: Frischmilcherzeugnisse (Konsummilch ohne Industriemilch, Sauermilch und Milchsichgetränke). Quellen: Statistisches Bundesamt, BLE, Verbände der Getränke-Industrie, Deutsches Weininstitut

Von 9 bis 11

Uhrzeiten des Kaffeekonsums bei der Arbeit*; Bevölkerung ab 18 Jahren in Finnland, Deutschland, Italien, Niederlande, Spanien, UK; 2017; in Prozent

vor 9 Uhr	46
zwischen 9 und 11 Uhr	59
zwischen 11 und 13 Uhr	38
zwischen 13 und 15 Uhr	41
zwischen 15 und 17 Uhr	29
zwischen 17 und 19 Uhr	16
nach 19 Uhr	3
Ich weiß nicht	1

*Mehrfachauswahl möglich. Quelle: ISIC Institute for Scientific Information on Coffee

Urlaub oder Verzicht

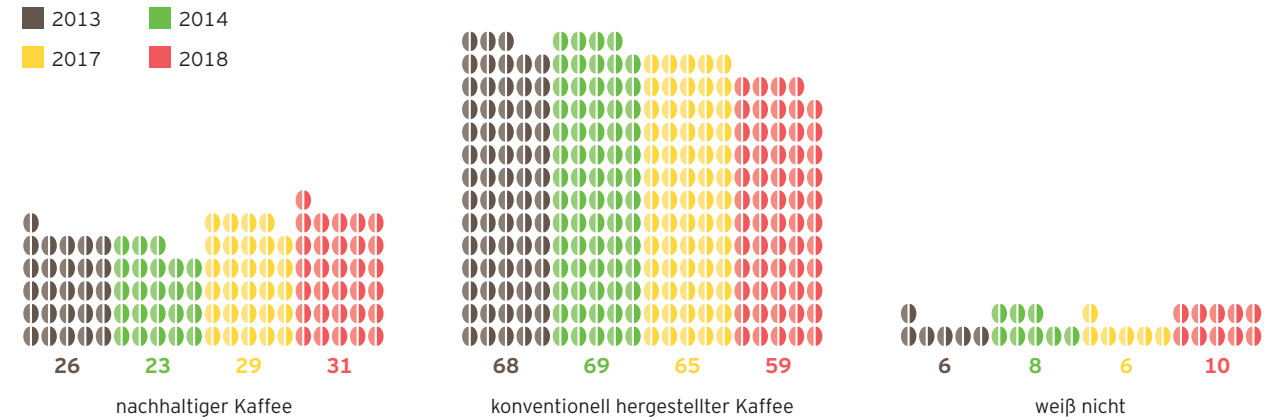
Anteil der Deutschen im Alter von 14 bis 60 Jahren, die vorübergehend auf Kaffee verzichten würden, wenn sie dafür einen zusätzlichen Tag Urlaub bekämen; 2016; in Prozent



Quelle: L'TUR

Überwiegend konventionell

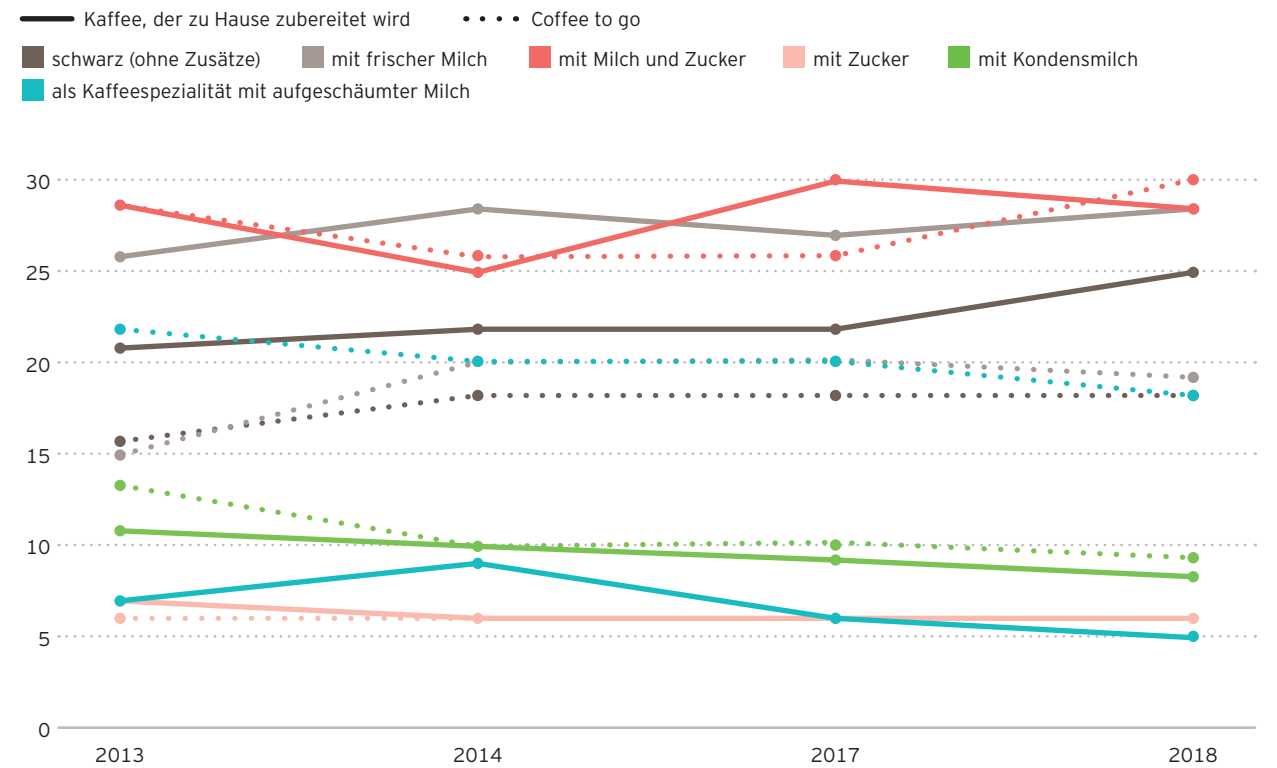
Kaffee, der bei der Zubereitung zu Hause genutzt wird; Deutschland; Kaffeetrinker ab 18 Jahren; in Prozent



Quelle: Aral Kaffee Studie

Überwiegend Milch und Zucker

Zusätze zum Kaffee, der zu Hause zubereitet wird und Coffee to go; Deutschland; Kaffeetrinker ab 18 Jahren; in Prozent



Quelle: Aral Kaffee Studie

„Wer vergisst, wie man die Erde beackert und das Feld bestellt, vergisst sich selbst.“
(Mahatma Gandhi, indischer Rechtsanwalt und Widerstandskämpfer)

„Wenn die Natur das Machtwort „Ruhe“ spricht und der Mensch erwidert „Arbeit“, so wird am Ende immer der Mensch den Schaden davon haben.“ (Prentice Mulford, US-amerikanischer Schriftsteller)

Wissen, was guttut

Am Arbeitsplatz ist die Kaffeemaschine so etwas wie das moderne Lagerfeuer, ein wärmerer Ort der Zusammenkunft, Inspiration und guten Laune. Ein Streifzug durch die Kultur der Kaffeepause.

Text: Helmut Ziegler Illustration: Julia Massow



Andere Länder, andere Sichtweisen

Dass gelegentliche Unterbrechungen der Arbeit nicht nur dem Wissenstransfer dienen, sondern grundsätzlich sinnvoll sind, sollte ein Gemeinplatz sein. Und doch schauen nicht wenige Manager dem Treiben um die Kaffeemaschine bis heute oft misstrauisch zu. Während einer Studie zufolge beispielsweise 81 Prozent der Arbeitnehmer glauben, die Kaffeepause lasse sie physisch und intellektuell gestärkt an den Schreibtisch zurückkehren, sehen das nur 73 Prozent der Führungskräfte so. Natürlich ist ihre Skepsis verständlich, denn jenseits gesetzlich verordneter Pausen kosten Kaffeepausen Geld. Eine Umfrage in England bezifferte sie im Jahr 2010 auf rund 445 Euro pro Mitarbeiter und Jahr.

Berechnungen wie diese sind in Finnland kein Thema, dort ist die Kaffeepause tief im kollektiven Bewusstsein verwurzelt. Die intime Zweisamkeit, der Austausch unter Freunden, das geschäftliche Meeting - alles dort beginnt mit einem Kaffee, alles hört mit einem Kaffee auf. Die „Kaffepausti“ ist in Finnland verbrieftes Recht, zweimal eine Viertelstunde pro Arbeitstag. Es waren im Übrigen auch Nordeuropäer, nämlich die skandinavischen Nachbarn aus Norwegen, die als Auswanderer im späten 19. Jahrhundert die ritualisierte Kaffeepause nach Amerika brachten und dafür bis heute in Wisconsin mit einem Festival gefeiert werden, dem Stoughton Coffee Break Festival.

Seitdem hat sich die Kaffeepause international verbreitet. Im Jahr 1952 tauchte der Begriff „Coffee Break“ dann erstmals offiziell auf. Eine Werbekampagne des Pan-American Coffee Bureau trug den Slogan: „Give Yourself A Coffee-Break - And Get What Coffee Gives To You.“ So ist die Kaffeepause zu einem Beispiel für die Integrationskraft des Kapitalismus geworden. Ihm zuwiderlaufende Kräfte nutzt er für sich. So treibt er die eigene Optimierung voran.

Tief im Alltag verwurzelt

Doch wie oft im Leben ist auch in Sachen Kaffeepause der rein ökonomische Blick zu eng. Denn es gibt zahlreiche Gründe, warum der Kaffee und mit ihm die Pause gefeiert wird: in Songs, von Bob Dylan („One more cup of coffee“) bis Ed Sheeran („Cold Coffee“). In der Literatur, in der es Kaffee gar zu einem eigenen Genre gebracht hat, der Kaffeehausliteratur. Auch im Fernsehen, etwa in „Twin Peaks“, wo kaum eine Folge vergeht, ohne dass FBI-Agent Dale B. Cooper eine Pause einlegt, um eine Tasse

„Die Wissenschaft wird wohl nie ein besseres System für die Kommunikation im Büro erfinden als die Kaffeepause.“

Earl Wilson, US-amerikanischer Kolumnist

// In einem großen Hamburger Verlagshaus wird die Kaffeepause Tag für Tag neu zelebriert.

Stufe 1 ist ruppig. Der schlichte Kaffee samt pulvrigem Weißer kostet 35 Cent. Durch dasselbe Rohr der Automaten auf jedem Stockwerk wird aber auch heiße Schokolade ausgegeben.

Stufe 2 ist klassisch. Ein Caffè Crema kostet 59 Cent. Er stammt aus einem gut 4000 Euro teuren Vollautomaten in der Kantine, der die Bohnen frisch mahlt. Zudem gibt es braunen Zucker.

Stufe 3 ist edel. Die kleine Tasse Cappuccino kostet zwei Euro, Soja- oder laktosefreie Milch schlagen mit weiteren 20 Cent zu Buche. Hinter bodentiefen Fenstern im Erdgeschoss wirbeln outgesourcte Baristi an italienischen Siebträgermaschinen, deren Edelstahl auf Hochglanz poliert ist.

Kaffee ist der Brennstoff vieler Büros weltweit. Gleichgültig mit welcher Maschine der Nachschub auch organisiert wird, stets ist sie ein Treffpunkt. Ein Inspirationsort. Eine Art modernes Lagerfeuer. Vor ihr treffen sich Menschen aus unterschiedlichen Gewerken und genießen ihre Wärme, hier kommen Kollegen aus diversen Hierarchiestufen ins Gespräch, erzählen sich Geschichten oder schauen und hören einfach nur gedankenleer der Maschine zu, wie sie den heißen, braunen Saft brüht und in den Kaffeebecher gurgelt.

„damn fine cup of coffee“ zu genießen. Und natürlich in der Alltagskultur. Es gibt Becher, die wie die Verpackung eines Arzneimittels gestaltet sind, darauf steht dann: „Coffee Oral Solution“, mit präzisen Inhaltsangaben und dem Hinweis, dass laktosehaltige Produkte oder Süßungsmittel enthalten sein können.

Legendär sind auch die Slogans auf Kaffeebechern, durch die sich Arbeitnehmer zur kleinen Stimulanz zwischendurch bekennen. Da gibt es die mit religiösem Unterton: „Jeder glaubt an etwas. Ich glaube, ich brauche einen Kaffee“; die technokratischen Zeilen: „Bitte warten, bis der Kaffee erfolgreich installiert wurde. Der Körper kann dann neu gestartet werden“; oder einfach nur selbstbewusste: „Läuft bei mir!“

Nutzbringend für Mensch und Unternehmen

Gleichgültig in welcher Form auch immer zu sich genommen, klar ist: In Maßen getrunken Kaffee sorgt für nutzbringende Eigenschaften und kommt damit letztlich auch den Arbeitgebern zugute. Das im Kaffee enthaltene Koffein erreicht das Hirn überaus schnell und dockt dort an die Adenosin-Rezeptoren an, die sonst dem Körper Müdigkeit signalisieren. Koffein verbessert kurzfristig die Konzentrationsfähigkeit und erhöht die geistige Aufmerksamkeit. Das hat auch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) festgestellt¹⁾, und zwar bei 75 Milligramm je Portion, was praktischerweise ungefähr dem Gehalt einer Tasse Kaffee entspricht. Bei nicht schwangeren Erwachsenen kann eine Einzeldosis von 200 Milligramm und eine Tagesdosis von 400 Milligramm Koffein als unbedenklich angesehen werden.

1) „Caffeine helps to increase concentration“ / „Caffeine helps to increase alertness“

Aber erst jenseits der biochemischen Abläufe entwickelt die Kaffeepause ihre wahre Kraft: durch den Moment des Innehaltens, durch entspanntes Nachdenken, durch das Aufblitzen einer kreativen Idee. Immer wenn eine Routine unterbrochen wird, entsteht neuer Gedankenraum, der sich ganz wie von selbst mit frischen Ideen füllt. Jeder, der schon einmal wie ein Buddhist in der Meditation seine Art zu Denken beobachtet hat, kann diesen Vorgang bezeugen.

Umso erstaunlicher eigentlich, dass den Menschen noch immer gern suggeriert wird, sie sollten besser ohne Pause durcharbeiten. Nicht wenige Firmen erhöhen den Druck auf ihre Belegschaft durch minutengenaue Taktvorgaben oder neuerdings auch durch konkurrierende Roboter, die weder Pausen machen noch tratschen. Und natürlich gibt es unter den Menschen auch jene, die sich für zu wichtig halten, um ihre Arbeit zu unterbrechen. Sie trinken ihren Kaffee deshalb am Schreibtisch.

Ergebnisse von Umfragen, die das Arbeits- und Pausenverhalten in Unternehmen untersucht haben, fallen zwar unterschiedlich aus, zusammenfassend kann man aber sagen, dass offenbar fast ein Drittel der Mitarbeiter ihre Pausenzeiten nicht ausschöpfen oder gleich ganz darauf verzichten. Was langfristig krank macht, denn die Pause ist essenziell, egal ob man einen Kaffee trinkt, einen Spaziergang macht oder meditiert. Ohne Pause wird all das, was man bei der Arbeit leistet - vor allem Kommunikation, Konzentration und Kreativität - beständig schlechter.

Eine Stärkung für den Teamgeist

Die geisteswissenschaftliche Entwicklung der Menschheit - im Westen und in den vergangenen Jahrhunderten - ist ohne Kaffee kaum vorstellbar. Voltaire, einer der Vorreiter der Aufklärung, soll bis zu 50 Tassen am Tag getrunken haben. Auch Karl Marx wird starker Kaffeekonsum nachgesagt, während er das Privateigentum und den Nationalstaat verdammt. Jean-Paul Sartre entwickelte seinen Existenzialismus sogar fast komplett im Pariser „Café de Flore“. Versammelt man sich mit Kollegen zum Philosophieren vor der Kaffeemaschine im Büro, stellt sich fast automatisch eine angeregte Atmosphäre ein. Man redet über Bücher, Filme, Musik, die neue Serie auf Netflix, den anstehenden Quartalsbericht oder das Leben selbst - so oder so stärkt das Gespräch den Teamgeist.

Die Schweden haben für diese Art der produktiven Kaffeepause einen Begriff, Fika. Viele Unternehmen pflegen sogar feste Fika-Routinen am Vor- und Nachmittag.

Kaffee und Gebäck, zumeist Zimtschnecken, sorgen für ein gelassenes Arbeitsklima, weil Machtgefälle nivelliert werden und alle Mitarbeiter dieselbe Gelegenheit erhalten, Stimmungen nachzugehen, aktuelle Themen zu besprechen und Anregungen von Kollegen einzuholen, also zusätzliche Perspektiven zu ihrer eigenen.

Auch in Südeuropa wird die Kaffeepause auf besondere Weise gepflegt: In Frankreich wird sie direkt an die Mittagspause angeschlossen, was die Auszeit bis zu zwei Stunden ausdehnen kann. In Portugal zelebriert man eher einen Nachmittags-Snack, genau wie in Italien - dort füllt die Merenda die Lücke zwischen Mittagsmahl und spätem Abendessen, samt doppeltem Espresso.

Neben dem Stiften von Gemeinsinn und dem Erzeugen von Kreativität kommt dem Kaffee eine überraschende dritte Funktion zu: als Schlichter, Problemlöser und Vermittler. Verschiedene Experimente stützen diese These. Im Jahr 2008 beispielsweise bekamen an der University of Colorado Boulder Probanden entweder eine Tasse mit heißem Kaffee oder mit Eiskaffee. Kurz darauf wurde jedem Teilnehmer eine fremde Person vorgestellt, die er im Anschluss beurteilen sollte. Das Ergebnis: Alle Probanden nahmen die fremde Person deutlich positiver wahr, wenn sie einen warmen Kaffeebecher anstelle des Eiskaffees in der Hand hielten.

Die Ursache für das freundlichere Urteil liegt in unserer Kindheit begründet, meinen Sozialpsychologen. Denn natürlich, sagt Professor Sascha Topolinski von der Universität Köln in einem Interview, nähmen wir durch das Halten eines warmen Getränks eine fremde Person nicht komplett anders wahr, das sei nur eine durch das Wohlbefinden ausgelöste Tendenz. Warme Getränke sorgten in der Regel für ein gutes Gefühl, weil wir Wärme mit Kindheit verbinden. „Geht es uns gut, sind wir offener für neue Kontakte und darum Fremden gegenüber positiver eingestellt.“

Kalter Kaffee, heißer Scheiß

Kaffee verbindet, diese Erfahrung wird regelmäßig auch hierzulande gemacht, zum Beispiel im Hamburger Verlagshaus. Dort brüht im Erdgeschoss ein junger Mann seinen Kaffee seit Jahren von Hand per Filter auf. „Einer der besten Düfte, die man wahrnehmen kann“, sagt er. Während er darauf wartet, dass das Wasser durch das Pulver sickert, erläutert er die Vorteile des Aufgusses gegenüber der Automatenware. Erstens: Er entscheide selbst über die Sorte. Obwohl er kein Fanatiker sei, weder Zedernholznoten noch Fruchtaromen herausschmecke,

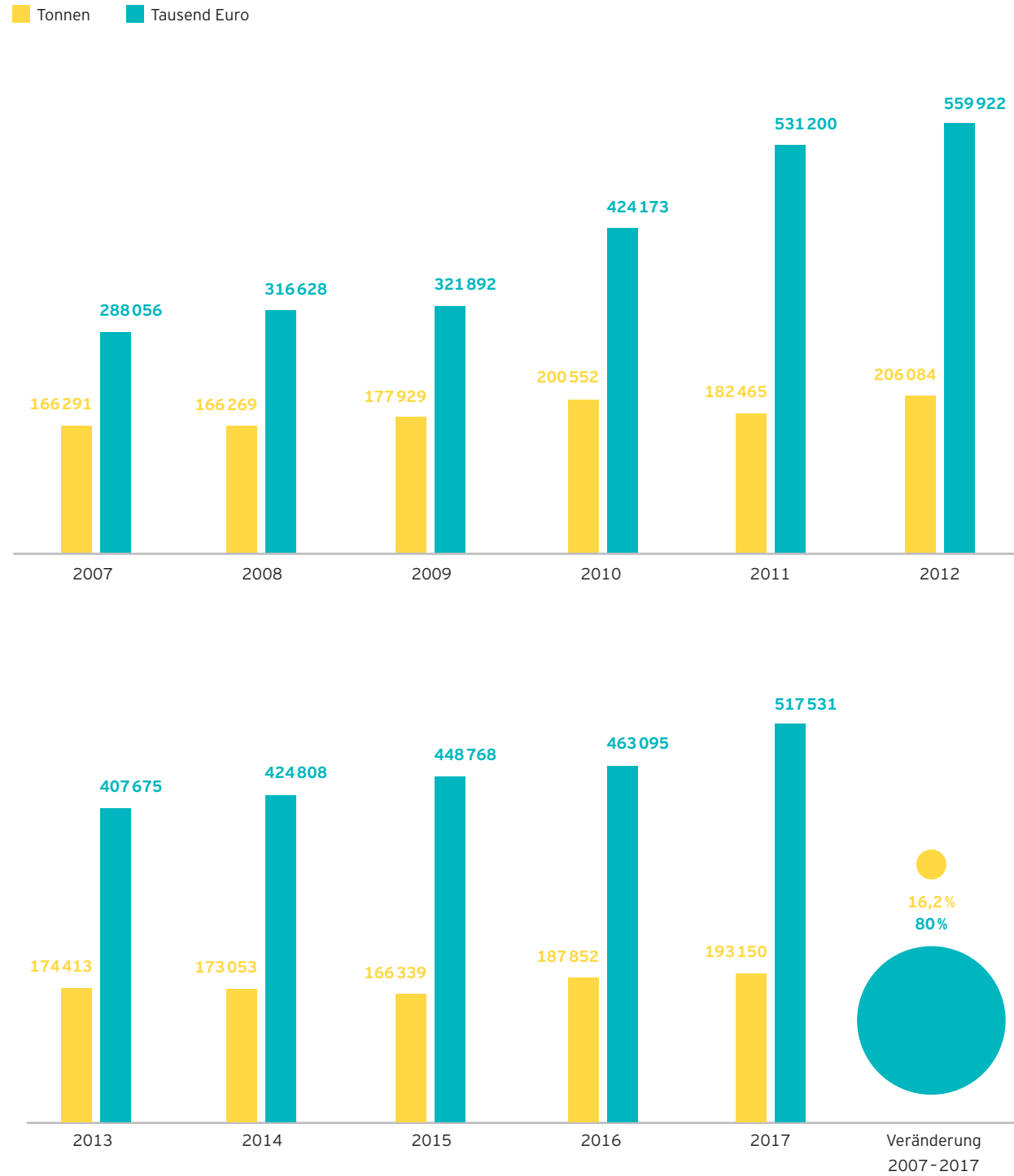
schätze er momentan etwa Torrefacto-Bohnen, denen im Röstprozess Zucker beigemischt wird. Die karamellisierten Bohnen haben einen reduzierten Säuregehalt und gemilderte Bitterstoffe und sind ein Genuss. Zweitens: Die Zubereitung, reine Handarbeit, sei günstiger als der Kaffee aus der Verlagsbar. Drittens und vor allem aber werde er fast jeden Tag auf das Ritual angesprochen. „Dank dieser Art der Kaffe Zubereitung habe ich mehr Kontakte geknüpft als auf jeder Weihnachtsfeier.“

Er gießt ein letztes Mal heißes Wasser auf. „Das quellende Pulver zu betrachten, die langsam kreisenden Bewegungen beim Aufgießen, das hat schon etwas Meditatives.“ Ganz im Gegensatz zu dem quiriligen Miteinander in der anderen Ecke. Dort, am Barista-Tresen, arbeiten sie nach den drei bereits eingeführten Produktstufen (ruppig, klassisch, edel) zurzeit an Stufe 4, der hippen. Demnächst soll es hier nicht nur Cold-Brew-Kaffee geben, man reitet jetzt auch die Nitro-Welle, serviert also bald den aus den USA importierten Trend. Für das neue Getränk lagern hell geröstete und grob gemahlene Bohnen nicht nur stundenlang in zimmerwarmem Wasser. Das Gemisch wird außerdem mit Stickstoff versetzt und aus dem Zapfhahn gezogen. Es erinnert in seiner seidigen, schaumigen Konsistenz an Guinnessbier.

Kalter Kaffee als heißer Scheiß sozusagen. Extrem lecker und garantiert ein Gesprächsthema für die nächste Pause. //

Rohkaffee-Exporte insgesamt

Exportvolumen von Rohkaffee (nicht entkoffeiniert) aus Deutschland; in Tonnen und Tausend Euro



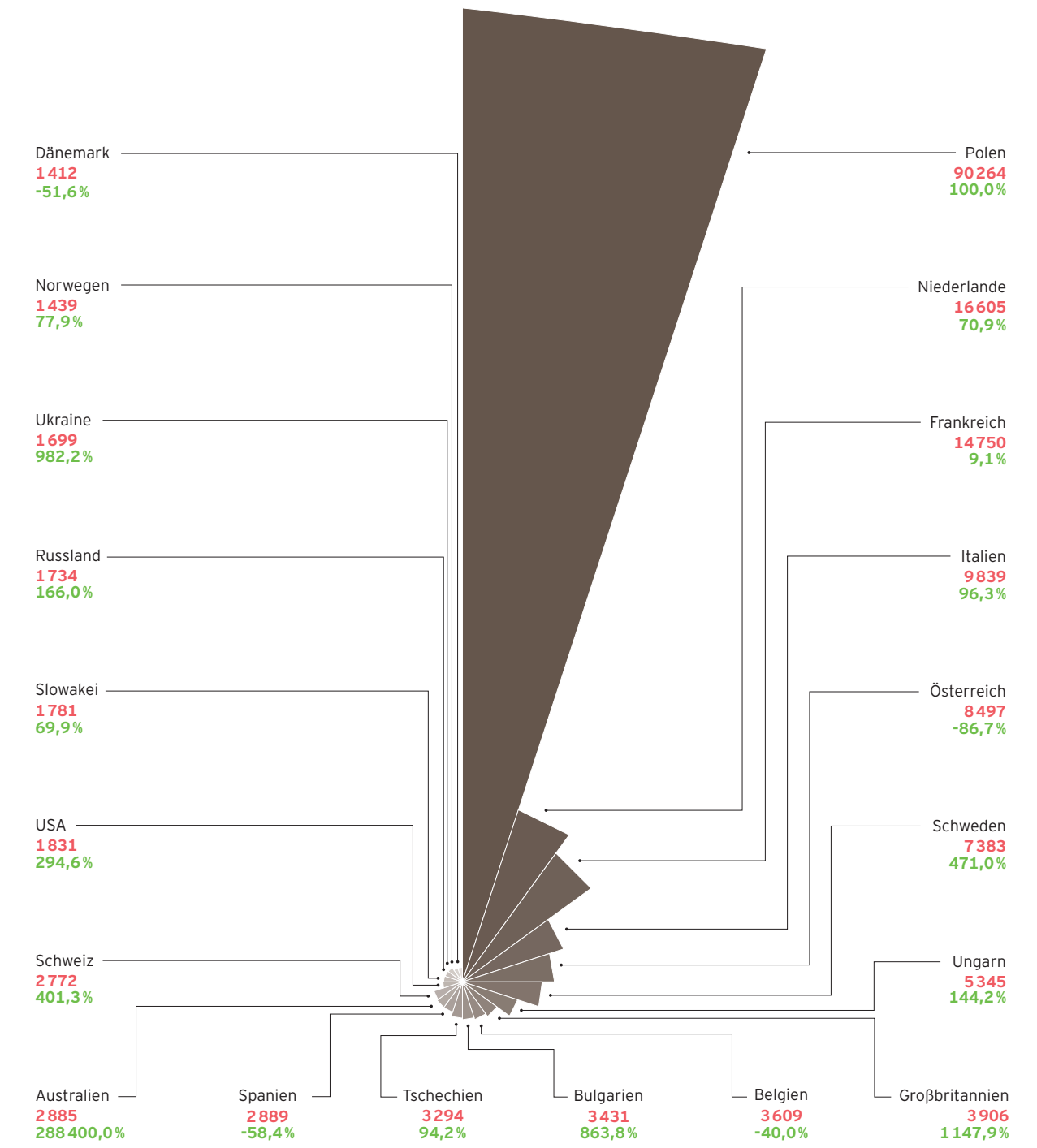
Quelle: Destatis

„Bis ins hohe Alter hinein daran arbeiten zu können, woran man Freude hat, ist eine Gnade, von der ein Pensionär keine Ahnung hat.“

(George Bernard Shaw, irischer Dramatiker)

Rohkaffee-Exporte im Detail

Exportvolumen von Rohkaffee (nicht entkoffeiniert) aus Deutschland nach ausgewählten Importländern (Top 20); 2017; in Tonnen - und Veränderung des Exportvolumens 2007-2017; in Prozent



Quelle: Destatis

„Das einzig habe ich bereut: nicht zuweilen Pausen gemacht zu haben; ich wäre den Meinen, mir und den anderen mehr gewesen.“

(Paul Keller, deutscher Schriftsteller)

Röstkaffee-Exporte im Detail

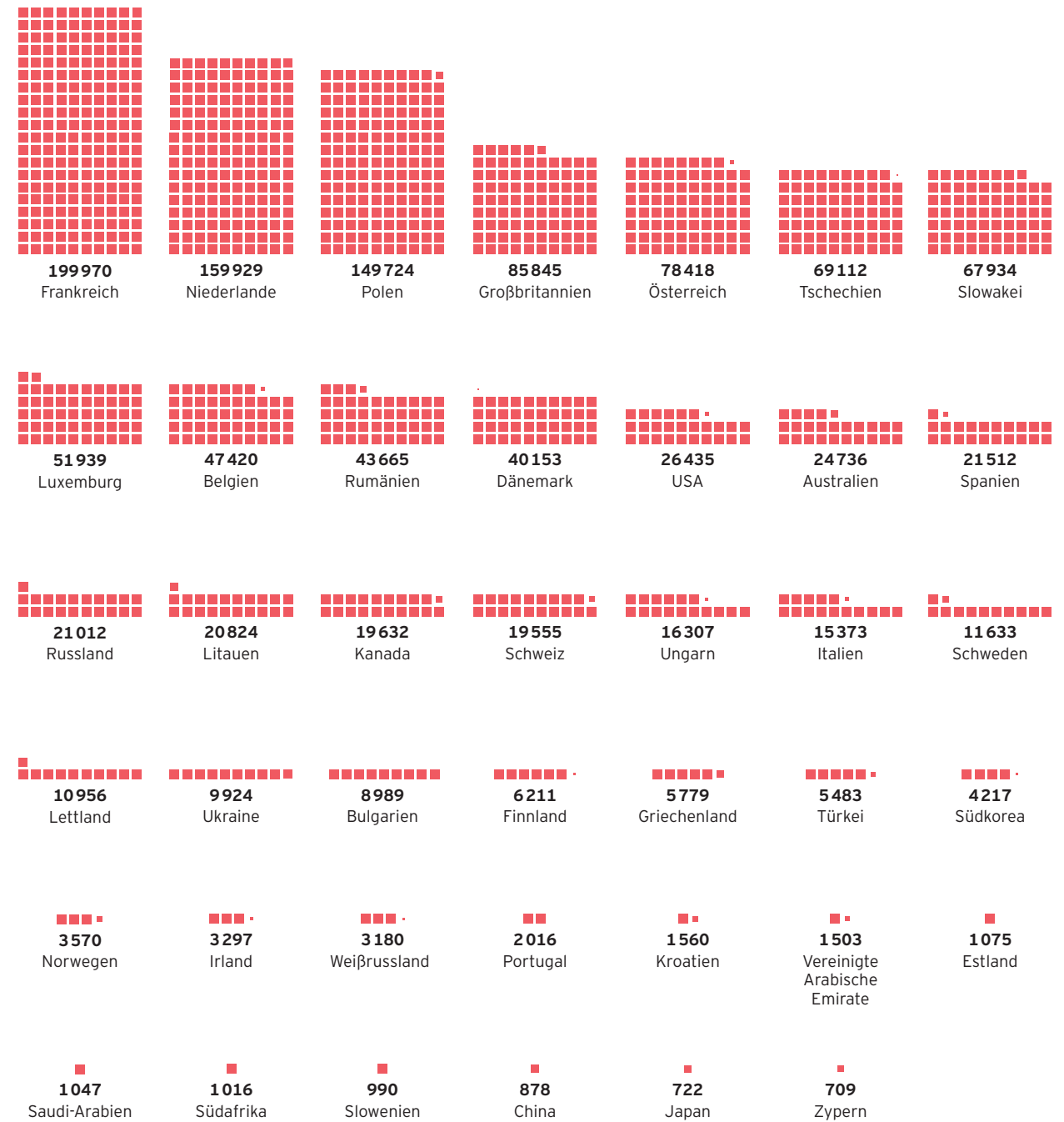
Exportvolumen von Röstkaffee (nicht entkoffeiniert) aus Deutschland nach ausgewählten Importländern; 2017; in Tonnen



Quelle: Destatis

Röstkaffee-Exporte in Euro

Exportwert von Röstkaffee (nicht entkoffeiniert) aus Deutschland nach ausgewählten Importländern; 2017; in Tausend Euro



Quelle: Destatis

„Das Vergnügen verbraucht uns. Die Arbeit kräftigt uns. Wähle.“

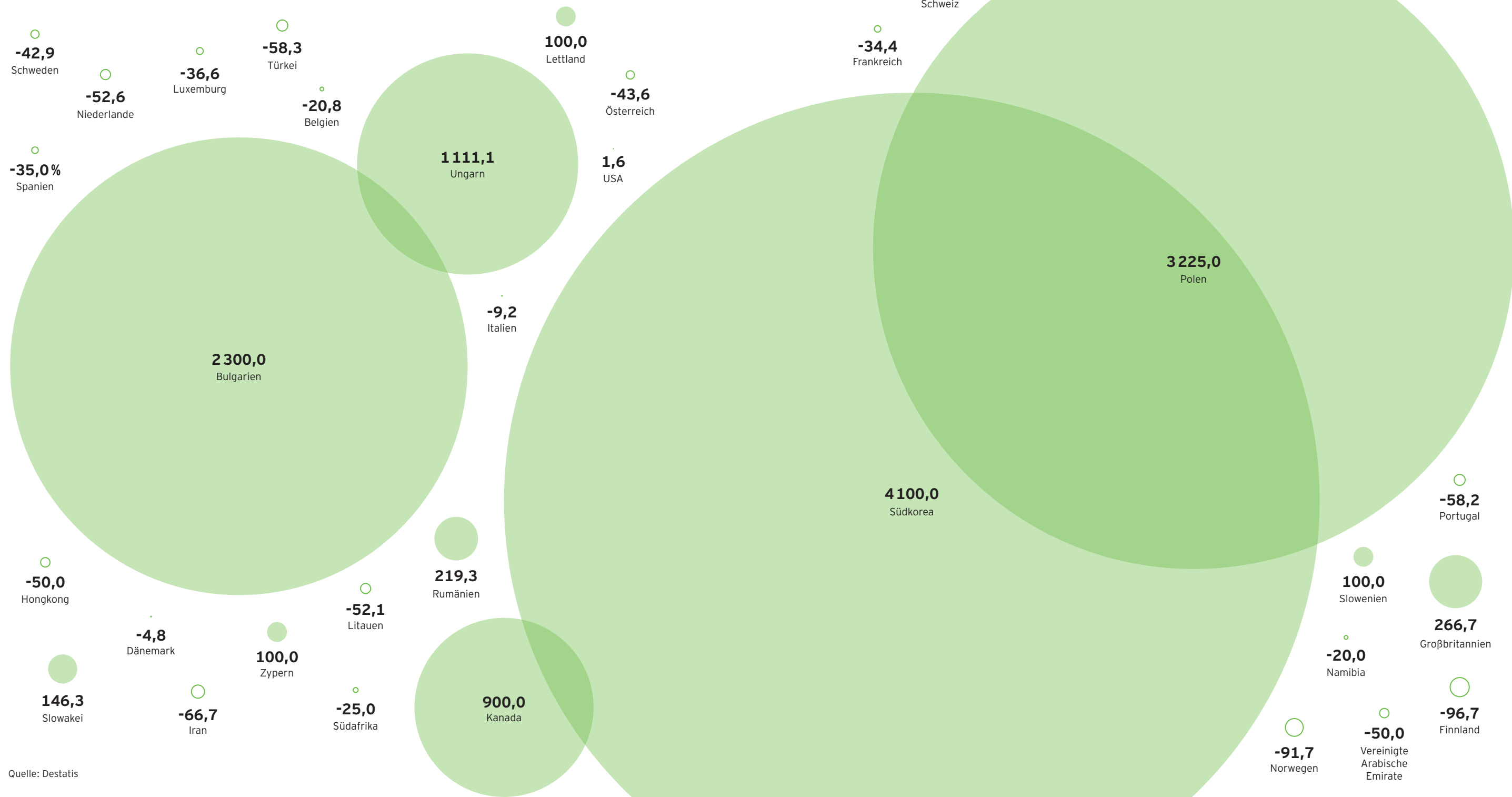
(Charles Baudelaire, französischer Dichter)

„Das Werk erscheint stets mühelos, wenn die Arbeit Freude bereitet hat.“

(François-Joachim de Pierre, Cardinal de Bernis, französischer Politiker und Kardinal)

Röstkaffee-Exporte im Laufe einer Dekade

Exportvolumen von entkoffeiniertem Röstkaffee aus Deutschland nach ausgewählten Importländern; Veränderung 2007 zu 2017 in Prozent



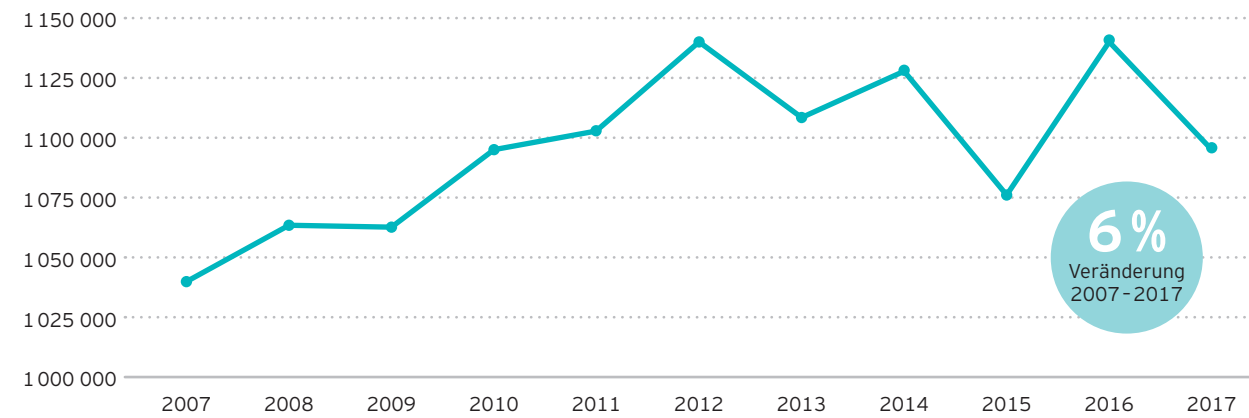
Quelle: Destatis

„Arbeit, fühle ich, wird das Einzige sein, was mich ruhiger machen kann.“
(Heinrich von Kleist, deutscher Dramatiker)

„Arbeit ist sichtbar gemachte Liebe.“
(Khalil Gibran, libanesisch-amerikanischer Maler, Philosoph und Dichter)

Rohkaffee-Import - gewichtig

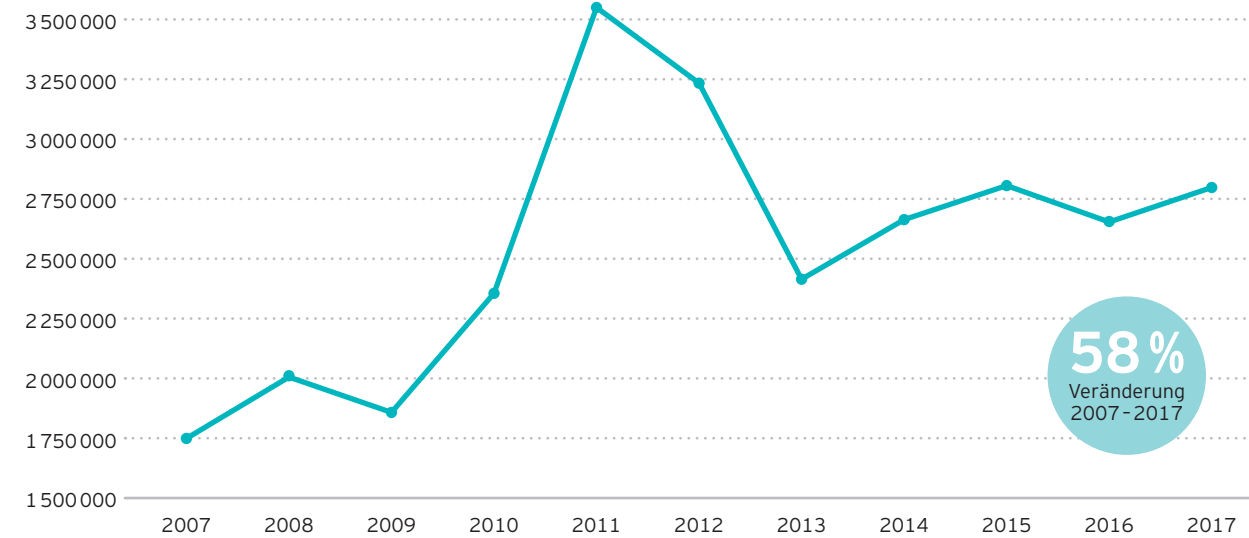
Importvolumen von Rohkaffee (nicht entkoffeiniert) aus Deutschland; in Tonnen



Quelle: Destatis

Rohkaffee-Import - gewaltig

Importwert von Rohkaffee (nicht entkoffeiniert) aus Deutschland; in Tausend Euro



Quelle: Destatis

„Muße, nicht Arbeit, ist das Ziel des Menschen.“
(Oscar Wilde, irischer Schriftsteller)

Rohkaffee-Import - genau

Importvolumen von Rohkaffee (nicht entkoffeiniert) aus Deutschland nach ausgewählten Exportländern; 2017; in Tonnen

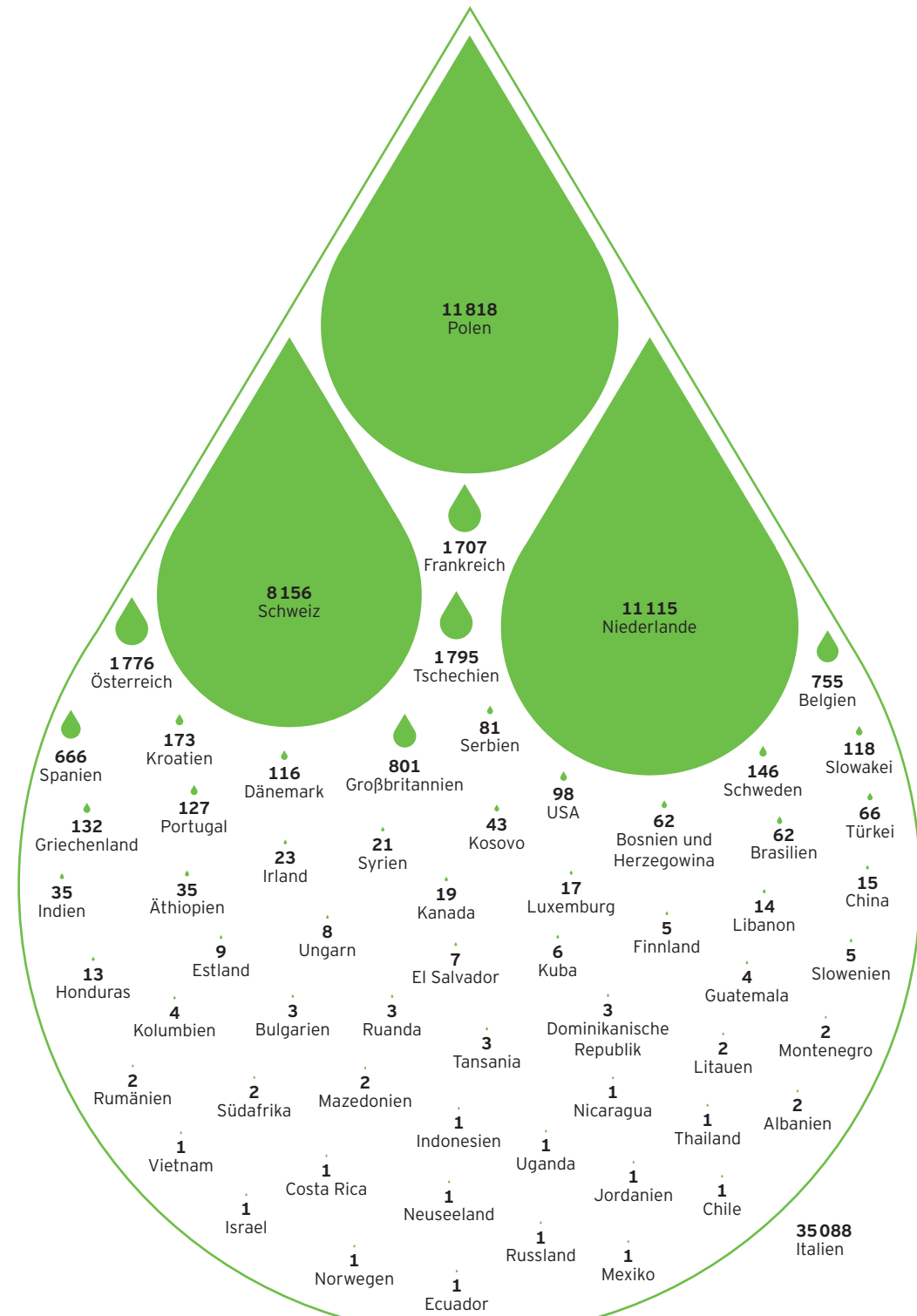
Brasilien	342 058	Republik Kongo	810
Vietnam	254 871	Großbritannien	636
Honduras	104 463	Niederlande	478
Kolumbien	59 746	Panama	465
Peru	54 453	Liberia	345
Indonesien	49 872	Demokratische Republik Kongo	266
Äthiopien	41 101	Irland	256
Uganda	40 788	Sierra Leone	232
Indien	35 704	Sambia	211
China	19 747	Kuba	183
Papua-Neuguinea	15 560	Ecuador	145
Belgien	10 637	Singapur	123
Guatemala	9 619	Dominikanische Republik	116
Nicaragua	9 136	Dschibuti	115
Kenia	8 003	Bolivien	113
Spanien	4 975	Griechenland	81
Costa Rica	4 395	Malawi	75
Tansania	3 989	Angola	71
Mexiko	3 838	Guinea	65
Frankreich	3 201	Schweden	51
El Salvador	3 162	Myanmar	39
Burundi	2 453	Jamaika	31
Laos	2 009	Bulgarien	18
Ruanda	1 882	Nepal	9
Timor-Leste	1 586	Australien	6
USA	1 545	Dänemark	4
Elfenbeinküste	1 512	Togo	3
Kamerun	1 502	Thailand	2
Italien	907	Österreich	1

Quelle: Destatis

„Ohne Arbeit kein Genuss; keine Arbeit ohne Genuss.“
(August Bebel, deutscher Politiker und Publizist)

Röstkaffee geliefert

Importvolumen von Röstkaffee (nicht entkoffeiniert) aus Deutschland nach ausgewählten Exportländern; 2017; in Tonnen



Quelle: Destatis

„Zur Arbeit, die man liebt, steht man früh auf und geht mit Freuden dran.“
(William Shakespeare, englischer Dramatiker)

Röstkaffee gewogen

Importvolumen von entkoffeiniertem Röstkaffee aus Deutschland nach ausgewählten Exportländern; in Tonnen

Land	2007	2017	Veränderung 2007-2017
Schweiz	25	3 096	12 284,0%
Italien	67	487	626,9%
Niederlande	461	320	-30,6%
Tschechien	388	82	-78,9%
Österreich	405	21	-94,8%
Polen	3	10	233,3%
Luxemburg	3	3	0,0%
Belgien	96	3	-96,9%
Portugal	1	3	200,0%
Frankreich	6	2	-66,7%

Quelle: Destatis

Röstkaffee gezählt

Importwert von entkoffeiniertem Röstkaffee aus Deutschland nach ausgewählten Exportländern; in Tausend Euro

Land	2007	2017	Veränderung 2007-2017
Schweiz	116	93 263	80 299,1%
Italien	523	3 941	653,5%
Niederlande	2 750	2 081	-24,3%
Tschechien	3 001	530	-82,3%
Österreich	2 173	173	-92,0%
Polen	21	126	500,0%
USA	1	79	7 800,0%
Frankreich	34	42	23,5%
Portugal	7	33	371,4%
Belgien	836	20	-97,6%
Luxemburg	16	18	12,5%
Griechenland	3	12	300,0%
Kolumbien	1	12	1 100,0%
Großbritannien	112	2	-98,2%

Quelle: Destatis

„Für alle gibt es eine Ruhe und eine Zeit der Arbeit.“
(Vergil, römischer Epiker)

Entwicklung in Euro

Entwicklung des Marktwertes* von Röstkaffee; in Millionen Euro

■ 2012 ■ 2017 ■ 2022**

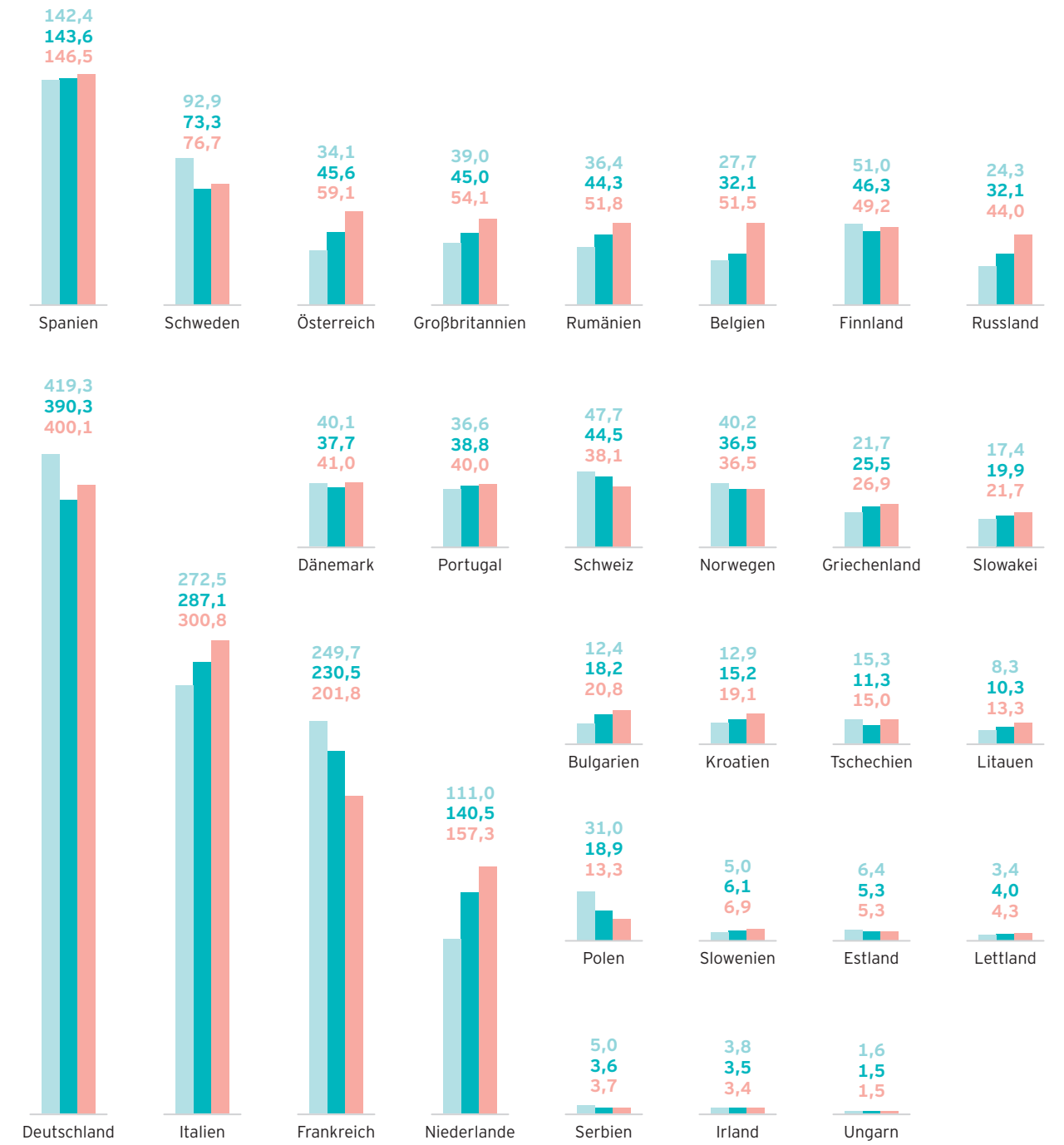


*Beinhaltet den Außer-Haus-Markt. **Prognose. Quelle: Statista Consumer Market Outlook

Entwicklung in Kilo

Entwicklung des Marktvolumens* von Röstkaffee; in Millionen Kilogramm

■ 2012 ■ 2017 ■ 2022**



*Beinhaltet den Außer-Haus-Markt. **Prognose. Quelle: Statista Consumer Market Outlook

„Die Erholung ist nicht Selbstzweck und darf nicht um ihrer selbst willen gesucht werden, sondern nur als Mittel, um uns zur Arbeit wieder tüchtig zu machen.“

(Silvio Antoniano, römischer Kardinal)

„Die Menschheit wird erst glücklich sein, wenn alle Menschen Künstlerseelen haben werden, das heißt, wenn allen ihre Arbeit Freude macht.“

(Auguste Rodin, französischer Bildhauer)

Das haben wir fair gekauft

Verkaufsmenge ausgewählter Fairtrade-Produkte; weltweit; in Tonnen

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Veränderung in %
Bananen	331 980	372 708	439 474	553 047	579 081	641 727	93
Kakao	42 714	54 485	65 086	102 067	136 743	214 662	403
Kaffee	77 429	83 709	93 154	179 119	185 819	214 106	177
Zuckerrohr	158 986	193 829	196 361	154 287	166 560	207 222	30
Tee	11 649	11 375	11 030	11 528	12 123	10 724	-8
Baumwolle	9 005	7 817	9 982	9 060	8 125	8 311	-8

Quelle: Fairtrade International

Das haben wir fair bezahlt

Absatz von Fairtrade-Produkten; Deutschland; 2017; in Millionen Euro



Quelle: TransFair

„Arbeite nie vor dem Frühstück; musst du vor dem Frühstück arbeiten, iss erst dein Frühstück.“

(Joseph Joubert, französischer Moralist und Essayist)

Geografisch

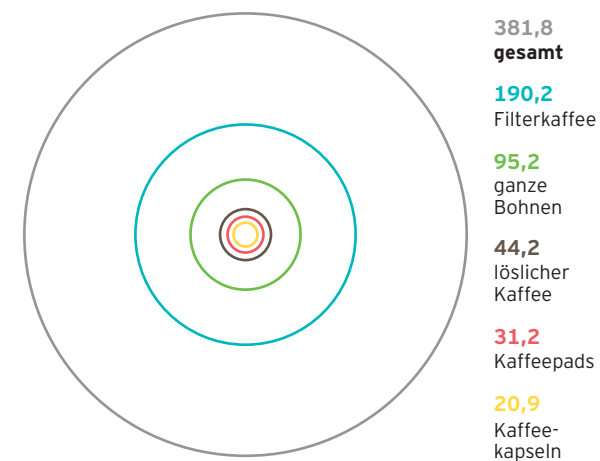
Verkaufsvolumen von ausgewählten UTZ-zertifizierten Produkten; in Tonnen

	2012	2017	Veränderung 2012 - 2017 in %
Kaffee			
Lateinamerika	132 581	272 874	106
Asien	50 165	80 888	61
Afrika	5 351	11 329	112
weltweit	188 096	365 091	94
Kakao			
Lateinamerika	87 046	1 014 959	1066
Asien	21 457	86 756	304
Afrika	10 139	64 935	540
weltweit	118 641	1 166 649	883
Tee			
Lateinamerika	1 906	4 120	116
Asien	909	4 958	445
Afrika	259	93	-64
weltweit	3 074	9 171	198

Quelle: UTZ Certified

Spezifisch

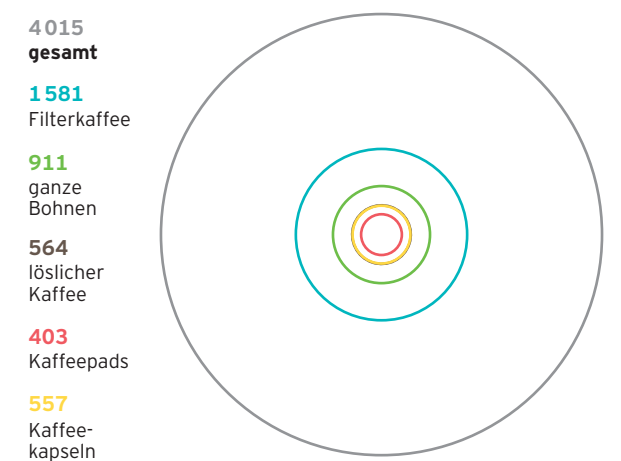
Absatzmenge von Kaffee im Lebensmitteleinzelhandel und in Drogeriemärkten nach Zubereitungsart; 2017/18; in Millionen Kilogramm



Quelle: Nielsen

Händisch

Umsatz mit Kaffee im Lebensmitteleinzelhandel und in Drogeriemärkten nach Zubereitungsart; 2017/18; in Millionen Euro



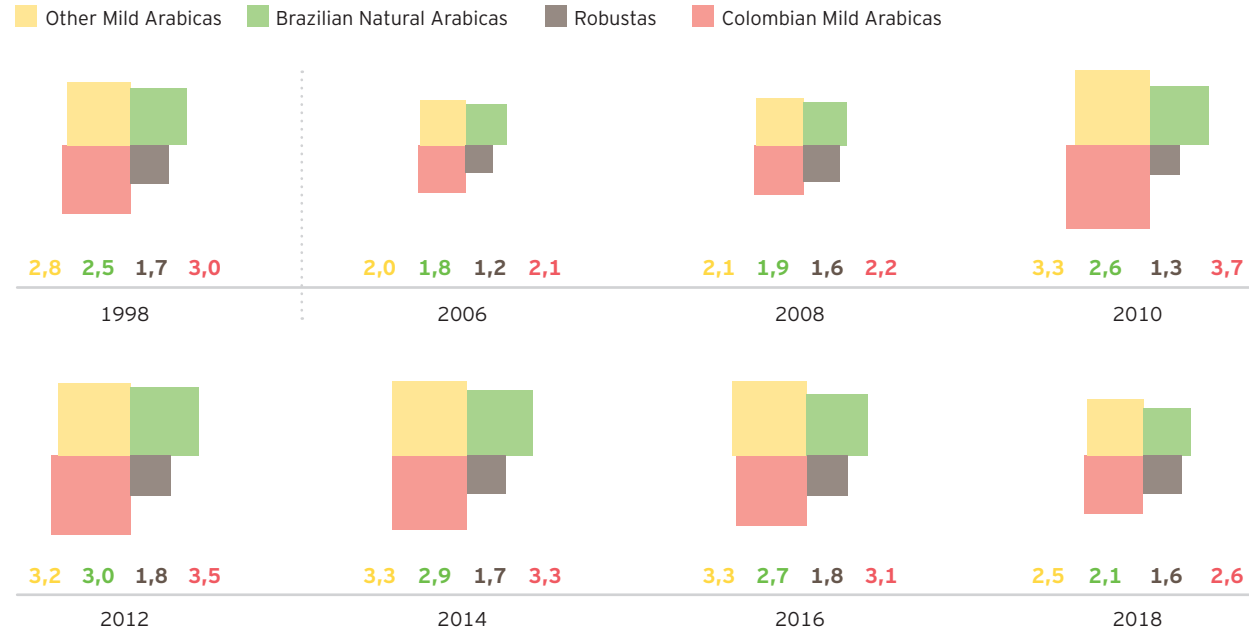
Quellen: Nielsen, Statista Analyse

„Arbeit bedeutet Atmen für mich, wenn ich nicht arbeiten kann, kann ich nicht atmen.“

(Pablo Picasso, spanischer Maler, Grafiker und Bildhauer)

Was kostet was?

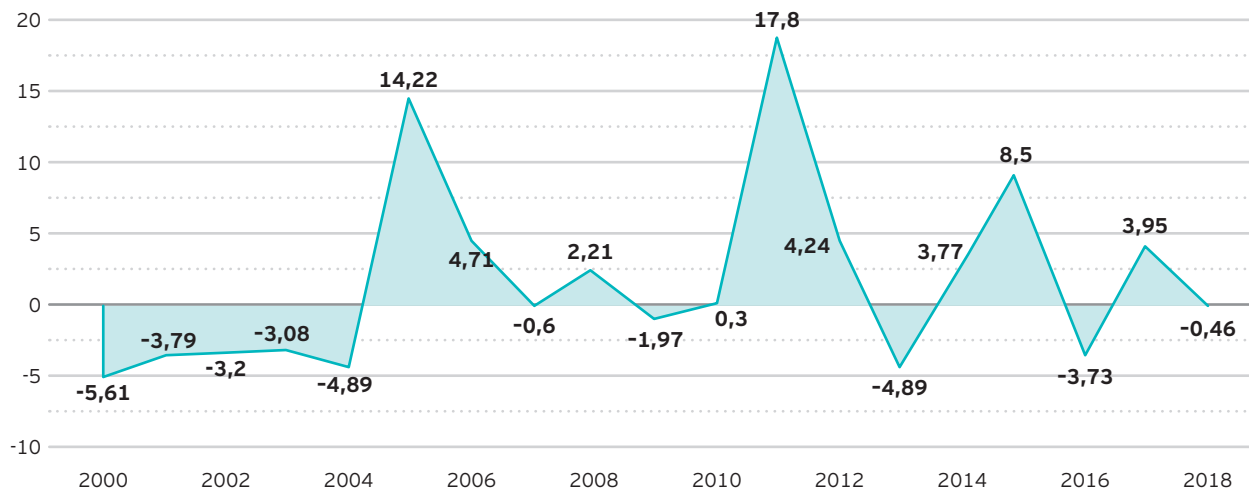
Durchschnittlicher Kaffeepreis nach Sorte; in Euro pro Kilogramm



Quelle: ICO

Wie entwickelt sich das?

Jährliche Entwicklung der Verbraucherpreise von Bohnenkaffee; Deutschland; in Prozent gegenüber dem Vorjahr



Quelle: Destatis

„Ein Tag ohne Arbeit würde mir wie Diebstahl vorkommen.“

(Louis Pasteur, französischer Chemiker und Biologe)

Im Schnitt

Durchschnittlicher Preis von Röstkaffee; 2017; in Euro pro Kilogramm

Portugal	18,3
Kroatien	17,9
Großbritannien	17,6
Irland	16,5
Griechenland	14,5
Italien	14,0
Spanien	13,8
Russland	13,4
Tschechien	12,5
Belgien	12,4
Schweiz	12,1
Österreich	12,0
Lettland	11,9
Litauen	11,5
Dänemark	11,5
Slowakei	11,0
Niederlande	11,0
Schweden	10,8
Norwegen	10,8
Deutschland	10,7
Rumänien	10,5
Estland	10,5
Serbien	10,3
Ungarn	7,9
Finnland	7,8
Bulgarien	7,4
Slowenien	7,2
Frankreich	6,4
Polen	6,0

Quelle: Statista Consumer Market Outlook

In Prozent

Veränderung des durchschnittlichen Preises von Röstkaffee; 2012-2017; in Prozent

Estland	43,2
Spanien	39,4
Großbritannien	35,8
Kroatien	30,1
Tschechien	21,9
Schweden	20,0
Rumänien	19,9
Serbien	11,0
Schweiz	10,7
Griechenland	10,6
Bulgarien	7,5
Deutschland	5,5
Norwegen	4,3
Portugal	3,9
Litauen	3,8
Dänemark	1,1
Österreich	-2,5
Belgien	-4,5
Lettland	-4,5
Slowakei	-9,0
Irland	-13,1
Frankreich	-13,3
Russland	-13,9
Finnland	-14,6
Italien	-14,7
Slowenien	-17,3
Niederlande	-17,4
Polen	-20,9
Ungarn	-24,1

Quelle: Statista Consumer Market Outlook

„Lasst uns das nützliche Werk unserer Hände durch allerlei Reden erleichtern.“

(Ovid, römischer Dichter)

Im Schatten

Wir kennen die Bedienung im Bistro, den Barista im Szene-Café und die Verkäuferin in der Filiale. Dabei gibt es so viel mehr Experten, die an die braune Bohne Hand anlegen. Eine Stippvisite bei Menschen, ohne die wir keinen einzigen Kaffee trinken würden.

Text: Harald Willenbrock Illustration: Julia Massow



1. Der Exporteur

Dirk Sickmüller wurde der Kaffee quasi in die Wiege gelegt. Sein Großvater war Importeur in Bremen, sein Vater exportierte Kaffee aus Kenia, wo der 49-Jährige geboren wurde. Seit 1999 ist er selbst Geschäftsführer beim Kaffee-Exporteur Taylor Winch (Coffee) Ltd. in Nairobi, einer Tochter der Volcafe Gruppe.

„Hier in Kenia waren die vergangenen Jahre für die Kaffee-Farmer sehr schwer: Eine lang anhaltende Dürre, mangelnde politische Unterstützung und die hohen Pachtpreise zwangen viele Kleinbauern, ihre Farmen aufzugeben. Die junge Generation sieht momentan keine Zukunft mehr im Kaffeeanbau, die ganze Kaffee-Industrie leidet. Es ist ziemlich vertrackt.“

Andererseits wird hier der nach meiner Meinung beste Kaffee der Welt angebaut: Kenianischer Kaffee verfügt über komplexe Profile, facettenreiche Aromen und ist insgesamt sehr hochwertig. Vermarktet wird er hauptsächlich über Auktionen, das heißt: Wir Exporteure erhalten eine Woche vor der Auktion Muster, verkosten und beurteilen sie. Pro Tag probieren wir bis zu 500 Tassen Kaffee und entscheiden am Ende, für welche Lots, also Posten, wir bieten und für welche nicht. Einen Kaffee abzulehnen ist nie einfach, denn dahinter stehen immer ein Farmer und seine Familie.

Unsere Auswahl treffen wir nach den Wünschen unserer Kunden in Europa. Zuerst geht es natürlich um Qualität, in zweiter Linie aber auch um das gewünschte Geschmacksprofil: würzig, fruchtig, beerig ... Für jeden Kunden erstellen wir entsprechend seiner Anforderungen eine Mischung, die unbedingt homogen und stabil sein muss. Nur durch das Mischen können wir das Naturprodukt Kaffee in der jeweils passenden Menge zum passenden Preis liefern. Dafür erstellen wir individuelle Rezepte, die manchmal mehr als 60 ‚Zutaten‘ beinhalten. Schließlich soll der Kaffee, den der Verbraucher am Ende in der Tasse hat, genauso schmecken und duften wie die Tasse derselben Sorte, die er in der vergangenen Woche getrunken hat. Die Kunst des Exporteurs liegt also ein Stück weit auch in der Kunst des Mischens.“





2. Der Logistiker

Als Manager beim Rohstoffspezialisten Vollers Hamburg GmbH hat Marco Franz, 38, beide Hände voll mit Kaffee zu tun. „Ich könnte mir auch nichts anderes vorstellen“, sagt der gelernte Seehafenspediteur. „Kaffee ist ein derart vielseitiges Produkt, da ist kein Tag wie der andere.“

„Kaffee ist ein sehr sensibles Lagergut, das wir vor Hitze, Kälte, Feuchtigkeit und Gerüchen schützen müssen. Würde man ihn etwa neben Gewürzen oder Tee lagern, nähme er bald deren Aroma an. Aber das wissen wir natürlich, wir sind ja schließlich schon seit 1932 im Lagergeschäft. In Hamburg, Bremen und den neun weiteren europäischen Lagerhaus-Standorten unserer Gruppe haben wir durch die geringe Luftfeuchte und mäßige Temperaturschwankungen beste klimatische Voraussetzungen für die Lagerung der im Rohzustand noch grünen Bohne. Könnte Kaffee wählen, würde er sich auch heute für einen Lagerplatz wie die Hamburger Speicherstadt entscheiden: dicke Wände, tiefe Böden, wenig direktes Sonnenlicht. Daran hat sich nichts geändert.“

Verändert haben sich allerdings die Qualitätsansprüche und auch der Aufwand, der heute bei der Kaffeelagerung betrieben wird. Wir haben oft Auditoren von Zoll, Kaffeebörsen oder dem International Featured Standard (IFS) in den Hallen, also dem Qualitätsstandard der Lebensmittelindustrie. Die schauen sehr genau hin. Unsere Lagerkollegen beispielsweise dürfen weder Uhren noch Schmuck tragen, schließlich kann ein Uhrglas mal splintern, und Glassplitter oder Goldringe würde man so schnell nicht wieder aus dem Kaffee herauskriegen.

Ansonsten holen wir mithilfe von Magneten und Rüttelsieben immer wieder Nägel, Steine, Münzen und anderes Kleinzeugs aus dem Kaffee, das manchmal im Ursprungsland hineingerät. Dort wird der Rohkaffee ja zum Teil noch auf dem Erdboden getrocknet.

Unser Reinigungsservice ist inzwischen immer gefragter, weil die Kaffeeröster heute einen wachsenden Teil ihres Kaffees in ganzer Bohne verkaufen. Und es möchte natürlich niemand riskieren, dass sich ein Mahlwerk seine Metallzähne an einem Kieselstein im Kaffee ausbeißt.“

3. Der Kaffeeforscher

Der promovierte Biologe Gerhard Bytof, 54, beschäftigt sich seit mehr als 20 Jahren mit den Inhaltsstoffen und der Wirkung von Kaffee. Bei Tchibo ist er seit 2007 unter anderem mit wissenschaftlichen Studien beschäftigt.

Herr Bytof, in Umfragen zum Kaffeekonsum landen Journalisten und medizinisch-wissenschaftliches Personal regelmäßig auf den vordersten Plätzen. Gilt das für Sie als Kaffeeforscher auch?

Absolut, ich sitze ja praktisch direkt an der Quelle. Mit etwa sieben Tassen pro Tag helfe ich tatkräftig mit, den durchschnittlichen Konsum meiner Berufsgruppe nach oben zu drücken.

Wie wirkt sich so viel Kaffee auf Ihre Gesundheit aus?

Ich bin da entspannt, Kaffee zählt schließlich zu den am besten untersuchten Lebensmitteln. Und wie weltweite Ernährungsstudien zeigen, gibt es statistisch positive Zusammenhänge zwischen Kaffeekonsum und Gesundheitsstatus. So schneiden beispielsweise Kaffeetrinker bei Risiken wie Diabetes oder Alzheimer signifikant besser ab als Menschen, die keinen Kaffee trinken.

Wie lässt sich das erklären?

Genau daran arbeiten wir derzeit in einem europäischen Forschungsverbund. Begleitet von verschiedenen Hochschulen, ließen Wissenschaftler Gruppen gesunder Kaffeetrinker einen Studienkaffee konsumieren, während die Vergleichsgruppen Wasser tranken. Aus den Blutproben der Probanden analysierten die Forscher mithilfe von „Comet“-Tests die Intaktheit der Blutkörperchen, also quasi deren Fitness¹⁾. Das Ergebnis ließ gewisse Rückschlüsse auf den gesamten Organismus zu.

Und? Wie erging es den Blutkörperchen im Test „Kaffee gegen Nichtkaffee“?

Dreimal Punktsieg für Kaffee, einmal unentschieden. Für eine abschließende Bewertung ist es allerdings noch zu früh. Es geht uns vor allem darum, wissenschaftlich korrekt festzustellen, auf welche Weise Kaffee einen Beitrag zu einer ausgewogenen und gesunden Ernährung leisten kann.

1) Bakuradze et al. (2015) Eur. J. Nutr. 54:149.
Schipp et al. (2018) Eur J Nutr doi:10.1007/s00394-018-1863-2.
Pahlke et al. (2019) J Funct Foods 55:285.
Hochkogler et al. (2019) J Funct Foods (2019) 56:40.



4. Der Entkoffeinierer

Jens W. Eckhoff, 57, hat sein gesamtes Berufsleben in der Kaffeebranche verbracht. Für seinen persönlichen Konsum hat der Geschäftsführer der Coffein Compagnie eine salomonische Lösung gefunden: Vormittags trinkt er koffeinhaltig, nachmittags entkoffeiniert.

Die Geschichte entkoffeinierter Kaffees begann mit einem Irrtum. Ludwig Roselius, ein Bremer Kaffeehändler, war davon überzeugt, dass der frühe Tod seines Vaters dessen hohem Kaffeekonsum geschuldet war. Also entwickelte er ein Verfahren, mit dem man Rohkaffee seinen vermeintlich gefährlichen Wachmacher entziehen konnte. Anfang des 20. Jahrhunderts wurde es patentiert, heute gibt es in Deutschland noch zwei Firmen, die sich auf den industriellen Kaffeinentzug spezialisiert haben.

Eine ist die Bremer Coffein Compagnie, die mit 220 Mitarbeitern jedes Jahr rund 100.000 Tonnen Rohkaffee ohne Hallo-Wach-Effekt ausliefert. 80 Prozent des entkoffeinerten Rohkaffees gehen ins Ausland. „In den USA beispielsweise wird man, wenn man Kaffee bestellt, ganz selbstverständlich gefragt: ‚Normal oder Decaf?‘“, sagt Eckhoff. Er ist einer der drei Geschäftsführer des Familienunternehmens.

In Spanien, wo man gern spät essen geht und der kleine Schwarze dazugehört, sei jede fünfte Tasse koffeinfrei. In Deutschland hingegen ist der koffeinfreie Anteil am Kaffeekonsum auf fünf Prozent gesunken. Selbst die von Roselius gegründete Kaffee HAG hat vor zwei Jahren ihre Entkoffeinierungsanlage dichtgemacht.

Über die Gründe kann Eckhoff nur rätseln, schließlich sei Kaffee ohne Koffein genauso aromatisch wie koffeinhaltiger. Und am Ende landet das reinweiße Granulat, das nach dem Entzugsprozess übrig bleibt, doch beim Konsumenten. Eckhoff verkauft es an die Getränkeindustrie, die es ihren Energy Drinks, Colas und anderen Wachmachern beimischt.



5. Der Kontrolleur

Der Hamburger Betriebsleiter Dirk Düring, 54, hat See-güterkontrolleur und damit einen Beruf erlernt, der heute modern Fachkraft für Hafenlogistik heißt. Früher nannte man seinesgleichen Tallyman, Quartiersmann, Warenkontrolleur oder Küper, was allerdings für unterschiedliche Aufgaben und Fähigkeiten an der Waterkant stand.

„Jeden Container mit Kaffee, der bei uns ankommt, nehmen wir zunächst von außen in Augenschein: Ist sein Siegel unversehrt? Hat sich jemand an den Schrauben zu schaffen gemacht? Da haben wir schon einiges erlebt. Einmal stapelten sich in einem Container, der laut Frachtpapier Kaffee bergen sollte, Säcke voller Sand.“

Wenn wir dann das Siegel brechen und die Containertür öffnen, nehmen wir als Allererstes eine Nase voll Containerluft. Da kann der Fachmann Beschädigungen wie beispielsweise Schimmel oft schon erschnuppeln. Bei größeren Schäden verständigen wir den Kunden, der im Zweifel gleich seinen Versicherungsagenten in den

Hafen schickt. Dann nehmen wir die Ware in Augenschein: Sind die Säcke unbeschädigt? Gibt's möglicherweise Schweißwasserschäden? Sind Käfer oder Spinnen aus den Tropen mit angereist? Als Nächstes ziehen wir mit Probenstechern - langen, angeschärften Metallrohren - einige Proben aus den Säcken, bevor unsere Leute den Containerinhalt auf Paletten entladen. Das ist tatsächlich immer noch Handarbeit, wie vor Hunderten von Jahren.

Danach sind wieder unsere feinen Nasen gefragt. Bei der ‚Musterstunde‘ werden sämtliche Ankünfte des Vortages noch einmal stichprobenartig dem Augenschein und der Nasenprüfung unterzogen. Alles ziemlich penibel, aber das sind wir unseren Kunden schuldig. Schließlich summiert sich so ein Containerinhalt selbst bei durchschnittlichen Kaffeequalitäten schnell auf einen Wert von rund 45.000 Euro. Bei Spezialitätenkaffees kommt man leicht auf das Zehnfache. Da lohnt es sich also, genau hinzuschauen und zu riechen.“

6. Die Gewinnerin

Marysabel Caballero, 48, bewirtschaftet mit ihrem Mann Moises, den zwei Söhnen und 80 Angestellten im Südwesten von Honduras ihre Finca „El Puente“. 2016 hat die Kaffeeproduzentin den „Cup of Excellence“ gewonnen, eine der höchsten Auszeichnungen, die ein Kaffee bekommen kann. Der Wettbewerb der Alliance for Coffee Excellence, einer großen NGO, wird jedes Jahr veranstaltet. Ihre Mission: Exzellente Kaffee finden und fördern.

Frau Caballero, Ihr Kaffee wurde 2016 als bester Kaffee der Welt prämiert. Was hat sich für Sie verändert?

Viel. Der Wettbewerb wurde 1999 geschaffen, zu einem Zeitpunkt, als der Preis für Rohkaffee extrem niedrig war und wir Bauern selbst für gute Qualitäten keine guten Preise erzielten. Wir wussten, dass wir auf unserer Finca eine sehr gute Qualität anbauen, aber wir mussten erst einen Markt dafür finden. Wir brauchten Geduld. 2004 gab es dann für unseren Kaffee beim „Cup of Excellence“ einen 2. Preis, 2005 auch. 2016 hat uns Gott dann den ersten Preis geschenkt. Er hat uns neue Beziehungen verschafft und neue Märkte eröffnet.

Ihre Farm liegt in Chinacla, La Paz, auf 1520 bis 1700 Metern Höhe und umfasst 38 Felder.

Wir bauen hauptsächlich Catuai an, aber auch Sorten wie Bourbon, Geisha, Java, Pacamara - insgesamt 57 Varietäten, deren Geschmäcker von Schokolade über Orange, Apfel, Erdbeere, Wassermelone, Stachelbeere, Limone bis zu Champagner reichen. An Aromen haben wir Jasmin, Kakao, Karamell sowie eine ganze Reihe von Frucht- und Blumenaromen. Am besten, Sie kommen her. Schmecken und riechen Sie selbst.

Wie sind Sie Kaffeefarmerin geworden?

Wir sind eine Familie aus Kaffeebauern, schon seit vier Generationen. Wir hatten weder fließend Wasser noch Strom, deshalb verbrachten wir unsere Tage auf den Feldern und die Abende mit Erzählungen und Spielen. Ich konnte mir nichts Besseres vorstellen, als Landwirtschaft zu studieren und Kaffeefarmerin zu werden. Mein Vater aber meinte, als Frau müsse ich Buchhaltung oder Verwaltung studieren. Tieftraurig verließ ich unsere Farm, aber schon bald nach meinem Studium lernte ich meinen heutigen Mann kennen. Ich zog zu ihm auf seine Farm. Heute kann ich mir keinen schöneren Beruf vorstellen als den, den ich habe. Kaffee ist mein Leben.



7. Der Fairhandler

Dieter Overath, 64 Jahre, gelernter Bürokaufmann und Betriebswirt, ist der Gründungsgeschäftsführer von Fairtrade Deutschland. Was 1992 als Kleinbauerninitiative begann, ist heute das populärste Siegel für fairen Handel: 86 Prozent der Deutschen kennen das Fairtrade-Siegel, 42000 Verkaufsstellen und 30000 gastronomische Betriebe verkaufen fair gehandelte Produkte.

„2017 haben die Verbraucher in Deutschland fast 500 Millionen Euro für fair gehandelten Kaffee ausgegeben, das entspricht rund 18000 Tonnen, ein neuer Rekord - und für die Produzenten ein Segen. Sie haben nicht nur Mindestpreise bekommen, sondern auch mehr als neunehalb Millionen Euro an Prämiegeldern. Heute liegt der Marktanteil von Fairtrade-Kaffee am gesamten deutschen Kaffeemarkt bei vier Prozent. Das ist beachtlich, wenn ich an die Anfänge von TransFair denke: 1993 wurden 3000 Tonnen Röstkaffee gehandelt, jetzt sind es sechsmal so viel!

Kaffee ist damals wie heute das absatzstärkste Produkt und ‚Urgestein‘ des fairen Handels: Als ehemalige Kolonialware zeigt er wie kein anderes Produkt die unfairen Bedingungen am Weltmarkt. Und fast jeder von uns hat einen Bezug dazu, auch weil man Kaffee so unglaublich vielfältig zubereiten kann. Allein das Fairtrade-Sortiment umfasst heute 690 verschiedene Kaffeeprodukte - von Filterkaffee über Kaffeepads, Kapseln oder Instantkaffee bis zur ganzen Bohne ist alles dabei.

Auch preislich ist die Spanne groß: Es gibt Fairtrade-Kaffee vom Discounter, Bio-Bohnen oder exklusiven Spezialitätenkaffee. Knapp 70 Prozent des Fairtrade-Kaffees kommen aus Lateinamerika und dort vor allem aus Peru, Honduras und Kolumbien.

In den vergangenen Jahren hat sich viel getan, aber auch wenn der Absatz von Fairtrade-Kaffee stark gestiegen ist, gibt es noch einiges zu tun. Vier Prozent Marktanteil bedeuten eben auch, dass 96 Prozent noch nicht fair gehandelt sind und Kleinbauernfamilien zu wenig verdienen. Wir könnten das ändern und zum Beispiel die Steuer für fair gehandelten Kaffee abschaffen. Die beträgt aktuell 2,19 Euro pro Kilo Röstkaffee. So würde man Kaufanreize für Verbraucher schaffen - ohne diejenigen, die zu konventionellen Bohnen greifen, zu benachteiligen.“



QUELLEN (Kurzbezeichnung):

Aral Kaffee Studie
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (**BLE**)
Coffee Circle
Deutsches Weinsinstitut
Fairtrade International
FLO-CERT
Food and Agriculture Organization of the United Nations (**FAO**)
infas
Institute for Scientific Information on Coffee (**ISIC**)
International Coffee Organization (**ICO**)
ISI
L'TUR
Nielsen
Rainforest Alliance
SCAA
Statista Analyse
Statista Consumer Market Outlook
Statistisches Amt der Europäischen Union (**Eurostat**)
Statistisches Bundesamt (**Destatis**)
TransFair
UTZ Certified
Verbände der Getränkeindustrie
Verbrauchs- und Medienanalyse (**VuMA**)
WCR
Worldbank
World Factbook
ZEW

IMPRESSUM

Herausgeber: Tchibo, Arnd Liedtke

Chefredaktion: Susanne Risch

Artdirektion: Britta Max

Infografik: Deborah Tyllack

Illustration: Julia Massow

Chefin vom Dienst: Michaela Streimelweger

Redaktion: Vito Avantario, Gesine Braun,
Renate Hensel, Peter Lau, Kathrin Lilienthal

Marktforschung, Recherche, Daten und Quellen:

Wenke Krützfeldt, Lea Lorson, Niels Terfehr,
Maike Tischer, Sarah Voigt

Konzept: brandeins Wissen, statista.com

© brandeins Wissen, Hamburg 2019

Kaffee in Zahlen

Anteil der leitenden Angestellten in Deutschland, die mehrmals am Tag Kaffee trinken, in Prozent: **69,5**

Anteil der Beamten in Deutschland, die mehrmals am Tag Kaffee trinken, in Prozent: **59,1**

Anteil der Arbeiter in Deutschland, die mehrmals am Tag Kaffee trinken, in Prozent: **51,6**

Anteil der Beschäftigten im Baubereich, die jeden Tag mehr als fünf Tassen Kaffee trinken, in Prozent: **8,5**

Anteil der Beschäftigten in Erziehung und Lehre, die jeden Tag mehr als fünf Tassen Kaffee trinken, in Prozent: **0,9**

Anteil der Kleinstunternehmen, die für den Kaffee ihrer Mitarbeiter mehr als drei Euro pro Tasse investieren, in Prozent: **7,4**

Anteil der Großunternehmen, die für den Kaffee ihrer Mitarbeiter mehr als drei Euro pro Tasse investieren, in Prozent: **0,6**

Kaum ein anderer Bereich unseres Lebens verändert sich derzeit stärker als unsere Arbeitswelt. Doch zum Glück scheint es auch mitten im rasanten Wandel eine Konstante zu geben. Ob in der Behörde oder im Büro, zum Wachbleiben, zur Entspannung oder zur Konzentration, als Kick, Motivationshilfe oder zum Stressabbau: Kaffee ist eine Art sozialer Schmierstoff und nicht wegzudenken überall da, wo Menschen interagieren. Also auch und gerade am Arbeitsplatz.



brand eins Wissen

statista 