NO. 1 2012

Was macht ihn gut? Was macht ihn stark? Was entscheidet über seine besondere Qualität? Ein Streifzug durch die Welt des Kaffees: Produkt und Produktion, Konsum und Konsumenten, Menschen und Märkte.

Kaffee in Zahlen

WAS UNS TREIBT

Kennen Sie den Unterschied zwischen Arabica- und Robusta-Kaffee? Wissen Sie, wo welche Pflanze wächst, unter welchen Bedingungen sie am besten gedeiht, wie viele Aromen eine Kaffeebohne enthält, was beim Rösten mit ihr passiert, und wie man ihren Geschmack am besten erhält?

Wir wissen das alles, Tchibo lebt für Kaffee. Und wir wollen unser Wissen mit Ihnen teilen. Deshalb haben wir in den vergangenen Monaten Tausende von Zahlen, Daten und Fakten gesammelt und unsere Expertise auf mehr als 100 Seiten zusammengefasst.

Das Ergebnis ist ein Nachschlagewerk, das alle wichtigen Informationen rund um unser Lieblingsprodukt enthält. Ein Magazin zum Schmökern und Staunen, zum Wundern und Weitererzählen: der 1. deutsche Kaffeereport.

„Kaffee in Zahlen“ enthält Wissenswertes zu Menschen und Märkten, zu Produkten und Preisen, zu Trends und Traditionen, zu den Vorlieben deutscher Konsumenten – und Kaffeetrinkern in aller Welt. Wir haben uns in dieser Ausgabe vor allem der Qualität gewidmet. Mit ihr steht und fällt alles, denn sie beginnt beim Anbau der Bohne, reicht über Röstung, Transport und Verarbeitung und endet bei der richtigen Verpackung noch lange nicht.

Wir selbst kommen in diesem Report übrigens nur am Rande vor. Aus gutem Grund. Werbung war nicht unser Ziel: Wir wollten Sie anstecken mit unserer Leidenschaft für die zweitwichtigste Handelsware der Welt.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre.

Dr. Markus Conrad
Tchibo

WAS SIE ERWARTET

Über Kaffee könnte man endlos schreiben. Darüber, wie man ihn anbaut, erntet, verarbeitet, verschifft. Das Produkt selbst, seine Güte, seine Herkunft, sein Geschmack, seine Bedeutung als Kultur- und Wirtschaftsgut, sein Wert für die Menschen, die von ihm leben, ihn handeln, ihn veredeln oder verehren, und die ihm mit ihrer Könnerschaft Genuss verleihen – jeder einzelne Aspekt wäre eine eigene Geschichte wert.

Unser Report geht einen anderen Weg. Er erzählt das Wesen des Kaffees vor allem in Zahlen. Dazu hat statista.com weltweit recherchiert, Quellen geprüft und Fakten zusammengetragen. brand eins Wissen hat sie sortiert, gebündelt, in Form gebracht und überall dort mit Texten ergänzt, wo uns Einordnung und Ergänzung wichtig schienen.

Entstanden ist dabei ein Report, der auf seriösem empirischem Fundament die unterschiedlichsten Aspekte des Kaffees aufzeigt. Wir erklären, wo er herkommt, wer ihn wo anbaut, und wer wie viel an ihm verdient. Wir ergründen in einem Gespräch, was ihn mit einem Qualitätswein verbindet. Wir verfolgen seine Spur von der Vergangenheit bis in die Neuzeit, begleiten ihn durch eine Rösterei am Niederrhein und quer durch den Hamburger Hafen, den wichtigsten Umschlagplatz in Europa.

Neben all dem haben wir natürlich auch wissen wollen, wer seinen Kaffee am liebsten wie trinkt. Deshalb haben wir gut tausend deutsche Konsumenten in einer repräsentativen Umfrage nach ihren Vorlieben und Gewohnheiten befragt. Die Auswertung von Statista unterscheidet sechs verschiedene Personengruppen – die Typologie reicht von Puristen über Schlemmer bis hin zu Genügsamen. So unterschiedlich die Geschmäcker im Einzelnen auch sind: Alle Befragten eint ihre Liebe zu gutem Kaffee.
Was das für den Einzelnen bedeutet?

Lesen Sie selbst. Ich wünsche Ihnen eine spannende Entdeckungstour durch unsere Zahlenwelt rund um den Kaffee.

Susanne Risch
brand eins Wissen

INHALT

Produkt und Produktion (Seite 06 - 27)

Eine Reise durch Länder, Sorten, Verfahren und die Kaffee-Industrie: Anbauländer, Produktionsmengen, Ernteflächen, Bohnengrößen, Röstgrade, Mahlstufen, Inhaltsstoffe, Verpackung, Koffein ...

Interview: Was wirklich zählt (Seite 14)
Tchibo-Kaffee-Chefeinkäufer Andreas Christmann über Qualität

Konsum und Konsumenten (Seite 28 - 63)

Wie wir die Bohnen genießen: Kaffeekonsum in Deutschland und der Welt; Kaffee löslich, in Kapseln oder in Pads; Kaffee schwarz, süß oder weiß ...

Repräsentative Umfrage über Genuss und Gewohnheiten (Seite 36)
Wie hält es der Deutsche mit seinem Kaffee?

Menschen und Märkte (Seite 64 - 99)

Die zweitwichtigste Handelsware der Welt: Kunden und Beschäftigte, Vorlieben und Geschmackssachen, Export und Import, Einkauf und Verkauf, Preise und Steuern, Mengen und Siegel ...

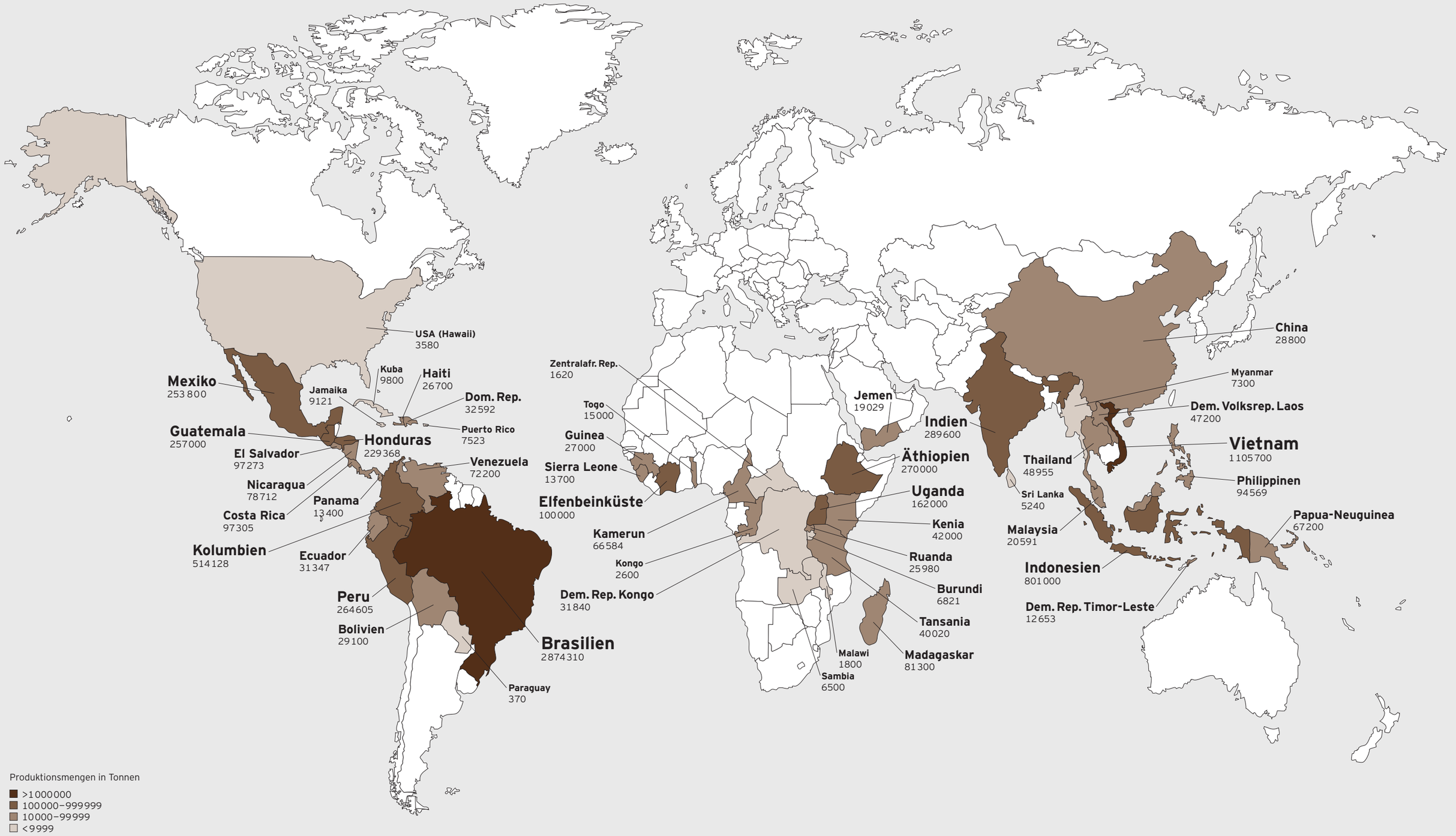
Reportage: Durchs Nadelöhr (Seite 64)
Der Hafen Hamburg – Europas wichtigster Umschlagplatz für Rohkaffee

Porträt: Ein gutes Gefühl (Seite 82)
Zu Besuch am Niederrhein – Porträt eines Röstmeisters

Glossar (Seite 100)
Quellen, Impressum (Seite 104)

Bohnen aus aller Welt

Anbauländer nach Produktionsmenge im Jahr 2010; in Tonnen Rohkaffee



Angebaut

Top-20-Anbauländer 2010 nach Produktionsmenge; in Tonnen Rohkaffee

Brasilien	2 874 310
Vietnam	1 105 700
Indonesien	801 000
Kolumbien	514 128
Indien	289 600
Äthiopien	270 000
Peru	264 605
Guatemala	257 000
Mexiko	253 800
Honduras	229 368
Uganda	162 000
Elfenbeinküste	100 000
Costa Rica	97 305
El Salvador	97 273
Philippinen	94 569
Madagaskar	81 300
Nicaragua	78 712
Venezuela	72 200
Papua-Neuguinea	67 200
Kamerun	66 584

Ausgereift

Top-20-Anbauländer 2010 nach Ertrag; in Kilogramm Rohkaffee pro Hektar

Tonga	3000,0
Nigeria	2181,8
Vietnam	2149,5
China	1674,4
USA	1403,9
Belize	1400,0
Brasilien	1333,4
Paraguay	1275,9
Papua-Neuguinea	1221,8
Sierra Leone	1123,0
Bolivien	1089,9
Kambodscha	1088,2
Jamaika	1013,4
Guatemala	1011,8
Mosambik	1010,1
Burundi	1003,0
Martinique	1000,0
Costa Rica	986,1
Sambia	915,5
Malawi	900,0

Eingesackt

Die Länder mit der größten Kaffeeproduktion 2011; in Tausend 60-Kilo-Säcken

Brasilien	43 484
Vietnam	18 500
Äthiopien	9804
Indonesien	8750
Kolumbien	8500
Indien	5370
Peru	5000
Mexiko	4500
Honduras	4300
Guatemala	3450
Uganda	3300
Nicaragua	1850
Elfenbeinküste	1600
Costa Rica	1576
El Salvador	1450
Papua-Neuguinea	1000
Venezuela	1000
Ecuador	875
Thailand	850
Kenia	750
Tansania	750
Kamerun	700
Madagaskar	575
Dominikanische Republik	500
Guinea	450
Ruanda	433
Demokratische Republik Kongo	350
Philippinen	350
Haiti	300
Burundi	217
Togo	200
Jemen	200
Bolivien	150
Demokratische Republik Timor-Leste	133

// Zwischen dem 23. Breitengrad nördlicher Breite und dem 25. Breitengrad südlicher Breite legt sich ein tropischer und subtropischer Korridor wie eine grüne Schärpe mitten um den ...

Altes Handwerk

Die Kaffeepflanze und ihr Ertrag

1500

Durchschnittliche Zahl der Kaffeepflanzen, die auf einem Hektar Erntefläche wachsen.

1

... Kilogramm Rohkaffee wirft ein Kaffeebaum pro Ernte maximal ab.

60

... Kilogramm Rohkaffee bringen 100 Kaffeebäume im Durchschnitt ein – bei einer guten Ernte.

20

... bis 30 Minuten dauert die Ernte von Hand pro Kaffeebaum.

3

... bis 6 Tage dauert die Ernte von Hand für einen 60-Kilo-Sack, gefüllt mit Kaffeebohnen.

Dichtes Blattwerk

Geschätzte Zahl der Kaffeepflanzen in den größten Anbauländern der Welt

Brasilien	3 233 355 000
Indonesien	1 749 000 000
Kolumbien	1 125 336 000
Mexiko	1 112 115 000
Vietnam	771 600 000
Elfenbeinküste	675 000 000
Äthiopien	592 504 500
Indien	525 750 000
Peru	524 449 500
Honduras	405 441 000
Uganda	405 000 000
Guatemala	381 000 000
Kamerun	315 000 000
Venezuela	280 800 000
Kenia	240 000 000
El Salvador	228 510 000
Ecuador	217 396 500
Tansania	210 000 000
Madagaskar	196 350 000
Philippinen	184 108 500
Dominikanische Republik	180 000 000
Nicaragua	170 520 000
Costa Rica	148 021 500
Haiti	141 600 000
Demokratische Republik Kongo	122 461500
Angola	90 000 000
Thailand	86 277 000
Papua-Neuguinea	82 500 000
Guinea	81 000 000
Demokratische Republik Timor-Leste	80 748 000
Malaysia	79 050 000
Demokratische Volksrepublik Laos	78 900 000
Ruanda	78 000 000
Puerto Rico	62 275 500
Jemen	52 075 500
Panama	45 600 000
Togo	45 300 000
Kuba	41 700 000
Bolivien	40 050 000
China	25 800 000
Sierra Leone	18 300 000
Äquatorialguinea	18 000 000

... Globus. Aufgrund ihrer klimatischen Anforderungen gedeiht die Kaffeepflanze nur innerhalb dieses Gebiets um den Äquator, das auch als „Kaffeegürtel“ bekannt ist. //

Es grünt so grün

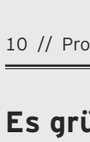
Top-20-Anbauländer 2009 nach Erntefläche; in Hektar (Rohkaffee)

Brasilien
2001340

Indonesien
980000

Mexiko
788984

Kolumbien
768000



Vietnam
504100

Elfenbeinküste
420000

Äthiopien
395003

Indien
343000

Peru
342600

Uganda
320000

Guatemala
251024

Honduras
230000

Venezuela
185000

Ecuador
171923

Kamerun
165000

Kenia
160000

El Salvador
153846

Tansania
150000

Dom. Rep.
130000

Madagaskar
130000

Philippinen
122600

Nicaragua
118679

Costa Rica
98681

Haiti
90397

Dem. Rep. Timor-Leste
65969

Dem. Rep. Kongo
62000

Thailand
58454

Papua-Neuguinea
55000

Malaysia
52500

Dem. Volksrep. Laos
52430

Guinea
50000

Ruanda
47000

Puerto Rico
41517

Jemen
34497

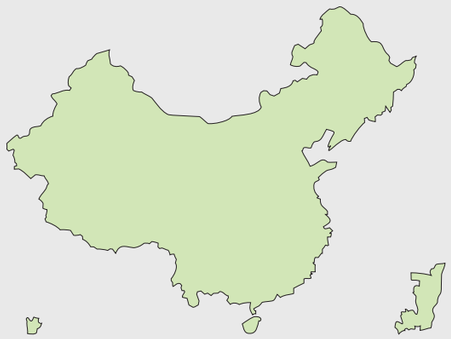
Panama
30000

Togo
30000

Kuba
26600

Bolivien
26373

Angola
25000



Burundi
25000

China
16000

Kongo
14809

Sierra Leone
11948

Äquatorialguinea
11826

Jamaica
11256

Myanmar
10500

Zentralafr. Rep.
10000

Ghana
9000

Sri Lanka
8720

Liberia
8600

Anbauflächen in Hektar

- >1000000
- 100000–999999
- 10000–99999
- <9999

Coffea Arabica

Ursprung: Äthiopien
Pflanzengattung: Coffea, die zu der Pflanzenfamilie Rubiaceae (Rötegewächse) gehört
Genetik: 44 Chromosomen
Wachstumshöhe der Kaffeepflanze: 6 bis 8 Meter; wird zur leichteren Bearbeitung aber meist kürzer gehalten
Anfälligkeit gegenüber Krankheiten:
Kaffeerost: anfällig
Koleroga: anfällig
Nematoden: anfällig
Tracheomykose: resistent
Anbaugebiet: rund um den Äquator, zwischen dem 23. Grad nördlicher und dem 25. Grad südlicher Breite
Optimale Anbauhöhe: 1000 bis 2000 Meter
Optimale Jahresniederschlagsmenge: 1500 bis 2000 Millimeter
Optimale Jahresdurchschnittstemperatur: 15 bis 24 Grad Celsius
Luftfeuchtigkeit: hoch
Bodenbeschaffenheit: tief
Befruchtungsform: Selbstbestäuber
Zeit von der Blüte bis zur Reife: 9 Monate
Form der Kaffeebohne: Länglich-oval mit einem geschwungenen Spalt auf der Bohnenunterseite. Rohkaffeebohne: groß, schlank, grün/blau, mit feinem Schlitz
Röstkaffee: gleichmäßige Röstfarbe
Koffeinanteil in der Bohne, in Prozent: 0,8 bis 1,4
Gehalt von Kaffeeölen in der Kaffeebohne, in Prozent: 16
Gehalt von Chlorogensäuren in der Kaffeebohne, in Prozent: 6,5
Ungefährer Anteil an der weltweiten Bohnenernte, in Prozent: 59
Dauer der Erntephase: zirka 4 Monate
Ertrag pro Hektar, in Kilogramm: 500 bis 3000
Erzeugerpreis im Jahr 2010 pro 500 Gramm, in Euro: 0,59 bis 2,38

// Erforderliche Bedingungen während des Kaffeetransports: Temperatur: 10 bis 20 Grad. Luftfeuchtigkeit: 50 bis 60 Prozent. Luftaustausch: 10- bis 20-fach in der Stunde. //

Coffea Robusta

Ursprung: Kongo
Pflanzengattung: Coffea, die zu der Pflanzenfamilie Rubiaceae (Rötegewächse) gehört
Genetik: 22 Chromosomen
Wachstumshöhe der Kaffeepflanze: 8 bis 15 Meter; wird zur leichteren Bearbeitung aber meist kürzer gehalten
Anfälligkeit gegenüber Krankheiten:
Kaffeerost: resistent
Koleroga: tolerant
Nematoden: resistent
Tracheomykose: anfällig
Anbaugebiet: zwischen dem 10. Breitengrad nördlich und südlich des Äquators
Optimale Anbauhöhe: 0 bis 700 Meter
Optimale Jahresniederschlagsmenge: 2000 bis 3000 Millimeter
Optimale Jahresdurchschnittstemperatur: 24 bis 30 Grad Celsius
Luftfeuchtigkeit: hoch
Bodenbeschaffenheit: tief und humusreich
Befruchtungsform: Fremdbefruchtung
Zeit von der Blüte bis zur Reife: 10 bis 11 Monate
Form der Kaffeebohne: Rundlich mit einem geraden Spalt auf der Bohnenunterseite. Widerstandsfähiger, ertragreicher und koffeinhaltiger als Arabica-Bohnen. Rohkaffeebohne: klein, rund, bräunlich, breiter Schlitz
Röstkaffee: eher scheckige Röstung
Koffeinanteil in der Bohne, in Prozent: 1,7 bis 4,0
Gehalt von Kaffeeölen in der Kaffeebohne, in Prozent: 10
Gehalt von Chlorogensäuren in der Kaffeebohne, in Prozent: 10
Ungefährer Anteil an der weltweiten Bohnenernte, in Prozent: 41
Dauer der Erntephase: zirka 6 Monate
Ertrag pro Hektar, in Kilogramm: 2300 bis 4000
Erzeugerpreis im Jahr 2010 pro 500 Gramm, in Euro: 0,22 bis 0,67

// An Mineralstoffen enthält Kaffee hauptsächlich Kalium, Kalzium, Magnesium und Phosphor. Röstkaffee enthält 3 bis 5 Prozent Mineralstoffe, Instantkaffee 9 bis 10 Prozent. //

Was wirklich zählt

Tchibo-Kaffee-Chefeinkäufer Andreas Christmann über Werte, Preise und den beschwerlichen Weg zu einem guten Kaffee.

Interview: Lydia Gless / Susanne Risch Illustration: Jindrich Novotny

Herr Christmann, die einzig vernünftige Art, einen guten Filterkaffee zu trinken, so sagt man, sei schwarz. Wie trinken Sie Ihren?

Andreas Christmann: Ich mag ihn am liebsten mit ein wenig Milch. Dann schmeckt er cremiger. Bei Verkostungen trinke ich ihn natürlich schwarz. Aber es stimmt schon: Wenn Sie Milch oder Zucker in Ihren Kaffee rühren, sind viele der oft sehr feinen Geschmacks-Nuancen nicht mehr herauszuschmecken.

Und doch passiert genau das. Jeder elfte Kaffeetrinker hierzulande nimmt Zucker. 30 Prozent der Deutschen trinken ihren Filterkaffee sogar weiß und süß, also mit Milch und Zucker. Das muss für den obersten Qualitätshüter im Haus doch ein Horror sein.

Ach, da bin ich entspannt. Wir wollen unsere Kunden nicht bevormunden. Der Konsument entscheidet, was er möchte. Ich trinke ja auch, was mir am besten schmeckt. Es gibt so viele Qualitätsparameter, die wir nicht beeinflussen können. Ob Sie hartes oder weiches Wasser verwenden – eine Tasse Kaffee besteht nun einmal zu 98 Prozent aus Wasser. Ob das Wasser die richtige Temperatur hat. Ob Ihre Kaffeemaschine entkalkt ist oder nicht. Ob der Espresso 25 Sekunden durchläuft oder nur 15 – und schon allein deshalb nicht schmecken kann. Der Weg zu einem wirklich guten Kaffee ist weit. Ich konzentriere mich lieber auf den Teil, den ich beeinflussen kann.

Aber Sie dürften schon mehr Spaß an Ihrem Job gehabt haben: Der Kaffeepreis ist hoch – und die Ernten sind gesunken.

Steigende Preise machen einen Einkäufer natürlich nie besonders glücklich. Unterm Strich aber ist die Entwicklung gesund. Kaffee, jedenfalls der, von dem ich rede, ist ein hochwertiges Gut. Dass er hierzulande oft als Allerweltsprodukt behandelt und unter Wert verkauft wird, tut ihm und allen Beteiligten nicht gut.
Wenn der Verbraucher im Supermarkt ein Pfund Kaffee für 3,69 Euro kaufen kann – inklusive 1,10 Euro Kaffee- und sieben Prozent Mehrwertsteuer –, kostet die Tasse weniger als einen Cent. Das ist verheerend für die gesamte Wertschöpfungskette.

Und für Tchibo.

Für uns auch, obwohl unsere Kunden den Wert eines guten Kaffees durchaus zu schätzen wissen und auch bereit sind, dafür zu zahlen. Aber der Preis ist gar nicht unser Hauptthema. Wir kümmern uns lieber um Qualität.

Und die entsteht nicht erst in unserer Rösterei. Sie ist das Ergebnis der Arbeit vieler Menschen und vieler Produktionsschritte überall auf der Welt.

Wie bei jedem Naturprodukt.

Schon, aber für uns beginnt Qualität bei der Auswahl der Pflanze – und sie endet beim Rösten der Bohne noch lange nicht. Es gibt zahllose Faktoren bereits zu Beginn der Wertschöpfungskette, die Einfluss auf die Güte von Kaffee haben. Welchen Keimling pflanzt man in die Erde? In welchen Boden pflanzt man ihn? Bei welchen Lichtverhältnissen? Unter welchen klimatischen Bedingungen? Hat der Strauch genügend Raum zum Wachsen? Wird er gehegt, gepflegt, beschnitten? Bekommt er rechtzeitig Regen? Bekommt er zu wenig? Bekommt er genug? Kurzum: Hat er sieben bis neun Monate lang alle Voraussetzungen, damit seine Früchte optimal reifen?

Das sind eine Menge Qualitätsmerkmale, die sich von uns Menschen kaum beeinflussen lassen: Licht, Sonne, Niederschlagsmenge …

Klar, das Wetter ist eine schwer zu kalkulierende Komponente. Das gilt für das sonnenreiche Brasilien genauso wie für das regenreiche Vietnam – übrigens die beiden größten Kaffeeproduzenten der Welt. Aber das ergeht den Apfelbauern im Alten Land nicht anders. Ein guter Landwirt weiß um das Wetter und richtet seine Arbeit danach aus. Natürlich kann er Pech haben, aber mit seiner Erfahrung gleicht er einen Großteil der schwierigsten Bedingungen wieder aus.
Kaffeefarmer verstehen ihr Handwerk. Sie wissen, wann sie ihren Strauch schneiden müssen. Sie wissen, was zu tun ist, damit er kräftig treibt. Das Problem ist nur: Wenn sie die Sträucher zurückschneiden, haben sie im nächsten Jahr weniger Ertrag.

Warum sollte der Bauer den Ertragsverlust durch den Rückschnitt hinnehmen?

Weil er letztlich am meisten davon profitiert. Es ist gesünder für Böden und Pflanzen, und die Qualität der Früchte steigt. Mit der Qualität steigt auch der Preis, aber die Argumentation ist trotzdem schwierig.
Kein Wunder. Da kommen die Schlaumeier aus der sogenannten Ersten Welt, um den Menschen in der Dritten Welt zu erklären, wie sie ihr Land bestellen sollen. Schwierig.

Aber es ist nun einmal so: Nimm dir ein Jahr Pause für deinen Strauch, und du holst das sicher wieder raus. Denn in diesem Fall ist eins und eins eben nicht zwei, sondern 2,5. Der kurzzeitige Verzicht lohnt sich. Aber man muss ihn sich natürlich auch leisten können.

Angenommen, der Farmer sieht das ein, er hat genügend Rücklagen und auch noch Glück mit dem Wetter. Dann hat er also ein paar Monate nach der Blüte eine optimale Ernte.

Wenn er alles richtig gemacht hat und das Klima ideal war, dann hat er zur Erntezeit an seinen Sträuchern ausschließlich rote reife Kirschen. Wenn er Pech hat, und das ist beispielsweise für einen Farmer in Zentralamerika eher die Regel als die Ausnahme, hat sein Strauch aber nicht nur montags Regen abbekommen, sondern auch am Sonntag danach und noch einmal am darauffolgenden Freitag. Die drei Güsse bescheren ihm dummerweise drei verschiedene Blüten und damit auch drei Reifegrade: Dann trägt sein Strauch zur Erntezeit zwar rote, aber auch gelbe und noch ganz unreife grüne Kirschen. Und dieser Mix ist ganz schlecht für die Qualität.

Was heißt das?

Wer den besten Kaffee will, kauft nur die roten Beeren. Die einzelnen Früchte müssen also getrennt werden. In Brasilien, wo die Kirschen in riesigen Mengen oft schon maschinell geerntet werden, bedeutet das: im Nachhinein zeit- und kostenaufwendig sortieren. Die Farmer in anderen Regionen, wo von Hand geerntet wird, tun dies mehrmals zu unterschiedlichen Zeiten. Vor allem in Guatemala oder Tansania müssen die Arbeiter in aller Regel dreimal durch die Plantagen. Neben den Kosten drängt den Farmer dabei vor allem die Zeit.

Die Ware muss verschifft werden, am anderen Ende der Welt warten die Kunden.

Das auch, vor allem aber variieren die Reifegrade nur um wenige Tage. Die Früchte müssen also schnell vom Strauch, und die Tage sind kurz. In den Anbauländern wird es nicht wie bei uns im Sommer schon morgens um vier Uhr hell. Die Arbeit kann erst nach Sonnenaufgang beginnen, also gegen sieben Uhr, und am Nachmittag müssen die Pflücker schon wieder fertig sein. Denn es wird früh dunkel, und in den Bergen ist Dunkelheit gefährlich. Zurück auf der Farm, kann ab Nachmittag

deshalb nur noch sortiert werden. Grüne und gelbe Kirschen werden ausgesondert, die roten gehen einen Schritt weiter in der Prozesskette.

Sie werden nass oder trocken aufbereitet.

Richtig. Der gewaschene Rohkaffee, das sind in der Regel die höheren Qualitätsklassen, durchläuft als Nächstes ein Wasserbad. Denn auch die roten Kirschen sind nicht immer perfekt, manche sind beispielsweise sehr klein gewachsen. Im Wasser werden die guten von den weniger guten getrennt: Die schweren Bohnen sinken nach unten, die leichten schwimmen oben, das sind die schlechten, die werden aussortiert.
Der Großteil der Weltkaffeeproduktion wird allerdings ungewaschen aufbereitet. Das bedeutet wiederum: Die Kirschen müssen schnell trocknen. Dazu wird die gesamte Ernte auf dem Boden ausgebreitet, ständig gewendet und idealerweise etwa zwei bis drei Wochen der Sonne ausgesetzt. Wenn es in dieser Zeit regnet, wird es gefährlich. Ein kurzer Schauer ist kein großes Problem, da kann der Farmer die Ernte zusammenraffen und sich mit Abdeckplanen behelfen. Zwei Tage Regen während der Trocknungszeit aber sind eine Katastrophe. Das ist so schlimm, das bekomme selbst ich am anderen Ende der Welt mit. Starker Regen erhöht die Feuchtigkeit im Kaffee, dadurch können die Bohnen leicht muffig oder sogar erdig schmecken. Und das wirkt sich natürlich aus: auf die Qualität und auf den Preis.

Kann der Bauer seine Ernte denn nicht schützen?

Theoretisch ja, hin und wieder gibt es auch schon Systeme zur Absicherung gegen Regenschäden. Für das Gros des Kaffees kommt das allerdings nicht infrage. Die Dimensionen sind einfach zu gewaltig.
Man muss sich das einmal klarmachen: Ein Container mit Kaffeebohnen, den mein Kollege hier in der Fabrik innerhalb von einer knappen Stunde leert, hat im Erzeugerland eine ungeheure Wertschöpfung erfahren.
Wissen Sie, wie viele einzelne Bohnen so ein 20-Fuß-Container fasst, mit dem die Ladung weltweit verschifft wird? 120 Millionen Stück. Eine Kaffeekirsche hat zwei Bohnen. Das heißt, jeder einzelne Container entspricht also 60 Millionen Akten des Pflückens. Allein im Hamburger Hafen werden jedes Jahr mehr als 55 000 Kaffee-Container umgeschlagen. Das sind ungeheure Ausmaße. Wie wollen Sie dafür Dächer bauen oder Plastikplanen aufspannen?

Dann hängt das Glück des Farmers also von zwei Wochen Sonne ab?

Das gute Wetter ist ein wesentlicher Punkt, aber die Arbeit geht ja noch weiter. Nach dem Sammeln der roten Kirschen ist das Pulpen dran, auf Deutsch würde man wohl Entfleischen dazu sagen: Das Fruchtfleisch der Kirsche muss entfernt werden. Dafür wandert der Kaffee durch eine Maschine – übrig bleibt die Rohbohne, umhüllt von einer Pergamenthaut, die im anschließenden Gärungsprozess in riesigen Fermentationstanks von Fruchtfleischresten befreit wird.
Auch diese Fermentierung im tropischen Klima birgt Risiken – und erfordert Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Die Arbeiter vor Ort müssen genau wissen, bei welcher Außentemperatur die Bohnen wie viele Stunden gären müssen, bevor sie gereinigt und abgewaschen werden können. Erst danach …

… kommen sie endlich aufs Schiff?

Nein, auch das jetzige Produkt würde noch kein anspruchsvoller Kunde haben wollen. Es gilt, mithilfe von Maschinen eine letzte Schutzschicht zu entfernen. Erst dann haben wir saubere Bohnen und damit im Prinzip tatsächlich verschiffbare Ware.
Aber ist diese Ware auch gut genug? Entspricht sie unseren Anforderungen? Wir definieren exakt, welche Bohnen wir wollen. Wir bestimmen Form, Farbe, Dichte, Siebgröße und die maximale Zahl erlaubter Defekte, jeweils bezogen auf 300 Gramm Rohkaffee. Wir bestimmen, in welchem Erntezyklus wir kaufen und welche Feuchtigkeit die Bohne noch haben darf.
Ob die Ware unseren Ansprüchen genügt, entscheiden wir in Hamburg, anhand eines Musters, das wir vorab erhalten und sensorisch prüfen. Bei der Verkostung merken wir, ob die Ware einwandfrei aufbereitet wurde.

Wie oft lehnen Sie in Hamburg eine Lieferung nach dieser Probe ab?

So gut wie nie. Auch die Exporteure in den Ursprungsländern, mit denen wir arbeiten, sind Profis. Sie kennen unsere Spezifikationen und halten sie ein, schließlich wollen sie auch morgen noch Geschäfte mit uns machen. Außerdem will keiner auf einer Fracht im Wert von vielleicht mehr als einer Million Dollar sitzen bleiben. Aber diese Gefahr ist gering: Unser Verständnis von Qualität unterscheidet sich nicht.

Aber vielleicht unterscheidet sich ja Ihre Vorstellung vom Wert. Denn jetzt wird wohl der Preis verhandelt.

Um Preise wird natürlich gerungen, aber zum Zeitpunkt der Lieferung sind die Verhandlungen oft schon vorbei. Der Preis für einen Kaffee kann sogar ausgehandelt werden, wenn die Ware noch gar nicht geerntet ist.

Und dann hofft jede Partei, dass alles so hinkommt wie geplant?

Wir hoffen nicht! Das managen wir. Unsere Aufgabe ist es, dafür zu sorgen, dass keine Fehler passieren.

Klingt gut, dürfte angesichts der Bedingungen aber schwierig sein. Allein das Wetter …

Klar, das Wetter ist natürlich immer die leichteste Erklärung dafür, dass etwas schiefgegangen ist. Aber die lasse ich nicht gelten. Wenn es geregnet hat, muss der Farmer seine Kirschen eben länger trocknen. Oder er muss den Kaffee im Zweifel ein weiteres Mal verlesen. Die schlechten Bohnen müssen jedenfalls raus. Es gibt immer Möglichkeiten, die Entwicklung zu steuern.

Was passiert mit minderwertiger Ware?

Auch dafür finden sich Abnehmer, ein Teil verbleibt aber im Land.

Die gute Ware macht sich dann auf den Seeweg und kommt – je nach Produktionsland – nach drei bis vier Wochen im Hamburger Hafen an.

Und auch hier wird die Lieferung erst einmal kontrolliert. Im Hafen durch den Seegüterkontrolleur, im Lager von unserem eigenen Kontrolleur. Daneben wird sie an drei Stellen verkostet: im Importbüro, in der Fabrik und hier bei uns im Einkauf.
Wir bestimmen, was aus der Ware wird. Denn wir haben den Draht zum Fertigprodukt. Deshalb entscheiden wir auch, welcher Teil welcher Lieferung in welcher Menge in welches unserer Produkte einfließt.

Sie bestimmen alles – bis auf den Preis. Was, wenn die Börse bei Ihrer Planung nicht mitspielt?

Die Börse bestimmt den größten Teil des Preises, aber der Kaffeepreis hat immer zwei Komponenten, und die zweite hat mit der Börse gar nichts zu tun. Wir nennen sie Qualitätsprämie: die Verhandlung um die Güte des Produktes. Kaffee kauft man nicht zu einem festen Preis – man kauft ihn nach Bedingungen, Zeitpunkt und vor allem eben nach Qualität.
Wir wollen Kaffee aus ganz bestimmten Regionen der Welt zu einem genau definierten Termin in einer exakt festgelegten Güte. Kaffee aus Kenia beispielsweise ist teurer als andere, weil er besonders gut schmeckt, weil das Angebot knapp ist, weil die Anbaumethoden schwieriger sind als anderswo und die Produktionskosten höher. All das macht seinen Wert aus, und all das fließt in seine Prämie. Sie wird mit den Lieferanten verhandelt – in einem überbörslichen Preis.

Das müssen Sie uns erklären.

Nun, für so einen besonderen Kenia-Kaffee verhandelt man zum Beispiel 115 US-Cents pro amerikanischem Pfund – „115 US-Cents/lb" – über dem täglichen Basiskurs der Börse (der zurzeit bei 225 Cents/lb liegt), ein Kaffee aus Mexiko wird vielleicht bei „35 US-Cents/lb" festgelegt. Die Prämie bedeutet aus Sicht des Verkäufers: Mein Kaffee ist 115 Cents oder auch 35 Cents pro Pfund teurer als der Börsenpreis.
Für einen minderwertigen Kaffee aus grünen Bohnen, der wenig nachgefragt wird, kann die Prämie auch im Minusbereich liegen, beispielsweise bei „minus 10", das bedeutet dann: 10 Cents unter dem Börsenpreis. Über diesen Wert müssen Käufer und Verkäufer verhandeln, die Prämie ist ausschließlich Verhandlungssache, und sie bleibt für den Rest des Marktes anonym. Anders als der Börsenpreis: Der ist öffentlich, täglich von morgens um 9.30 Uhr bis abends um 20 Uhr unserer Zeit.

Wie lange im Voraus wird die Prämie vereinbart?

Wir können heute, Mitte Dezember 2011, den Kaffee einkaufen, der im August 2012 verschifft wird. Das heißt, wir schließen jetzt mit dem Exporteur einen Kontrakt über Mengen und Prämien. Und dann haben wir bis zum Ende des Sommers Zeit, den Zeitpunkt zu wählen, an dem wir den Kontrakt fixieren.
Man könnte auch sagen: Ich habe neun Monate, um zu entscheiden, wo mein Glück liegt. Jetzt nämlich kommt die Börse ins Spiel. Denn an dem bestimmten Tag X, an dem ich meinen Kontrakt fixiere, zahlen wir die vorher vereinbarten Cents pro Pfund über oder unter dem tagesaktuellen Börsenpreis.

Das Schlimmste für einen Einkäufer ist natürlich, wenn er zu einem Preis kauft, der anschließend noch fällt. Der Farmer hat das umgekehrte Risiko: Er fixiert im Idealfall, wenn der Börsenpreis am höchsten ist. Wer den richtigen Zeitpunkt verpasst und verkaufen muss, während die Preise fallen, ist todunglücklich.

Und muss seine Verluste anders wieder wettmachen.

Und wie kann er das? Nur durch Abstriche an der Qualität. Deshalb bin auch ich wirklich glücklich, wenn der Farmer einen guten Preis erzielt. Denn letztlich ist es nicht wichtig, ob er nun den idealen Börsentag erwischt hat und zwei Cents mehr oder weniger erzielt. Am Ende zählt nur, dass er seine Leute bezahlen, seine Kosten decken und das erwirtschaften kann, was er zum Leben braucht: ein Dach überm Kopf, Schulgeld, Benzin und alles, was noch dazugehört. Ganz einfach, damit er seine Lebensverhältnisse verbessern kann und weitermacht – und auch nächstes Jahr wieder gute Qualität liefert.

Das klingt sehr menschenfreundlich. Aber wir reden von einem Milliardengeschäft.

Die Gleichung hat aber viele Komponenten. Und die Rechnung ist letztlich sehr einfach: Wenn die Farmer zu wenig verdienen, ist alles aus. Deshalb hatten wir nach der Jahrtausendwende auch weltweit diese schlimme Kaffeekrise. Damals waren die Preise so niedrig, dass die Produzenten nicht einmal mehr ihre Existenz sichern konnten. 25 Millionen Farmer wirtschafteten unter ihren Produktionskosten.

Der Verbraucher hat sich gefreut. Damals kostete das Pfund Kaffee im Handel weniger als vier Euro.

Für die Farmer war es verheerend. Und es hatte Folgen für den gesamten Markt: Es tut einem hochwertigen Produkt nie gut, wenn es sich unter Wert verkauft. Wenn Sie Ihre Ware erst einmal verramscht haben, kommen Sie aus dem Loch nur schwer wieder raus. Wie wollen Sie anschließend Qualität und Werthaltigkeit argumentieren?

Das ist bei Kaffee ohnehin nicht leicht. Welcher Verbraucher schmeckt schon den Unterschied zwischen einem Pfund Supermarkt-Kaffee für 3,20 Euro und einem frisch gemahlenen zum doppelten Preis?

Jeder, der beide nebeneinander probiert.
Das muss der Chefeinkäufer von Tchibo schon von Amts wegen sagen. Aber selbst wenn wir eine edle Bohne von Plörre unterscheiden können: Meinen Sie wirklich, wir Verbraucher werden die Qualität eines Hochland-Arabica-Kaffees aus Kenia oder die eines ungewaschenen Arabica aus Brasilien irgendwann so differenziert beurteilen können wie die einer guten Flasche Wein?

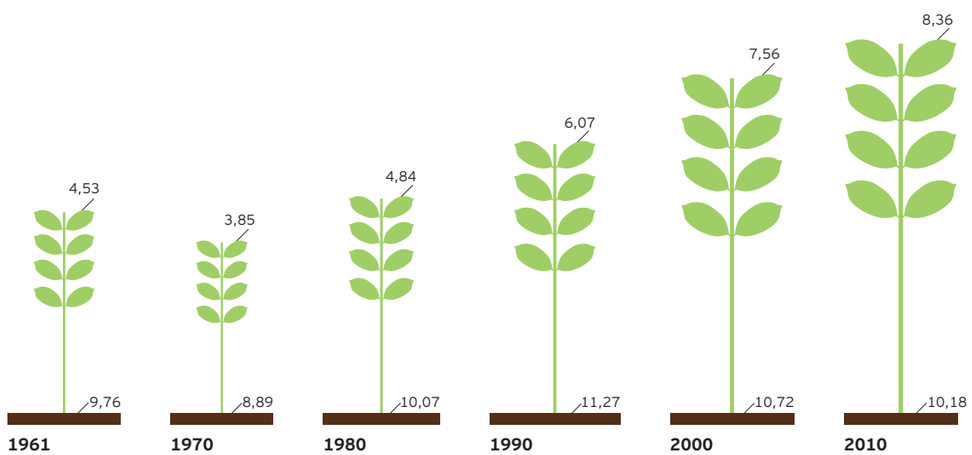
Im Prinzip sollten wir das können, schließlich lassen eine Reihe von Kriterien durchaus einen derartigen Vergleich zu. Lage, Frucht, Anbau, Reife, Ernte, Produktion, Verarbeitung, Lagerung, Verpackung – all diese Bedingungen machen einen guten Kaffee so einzigartig wie einen guten Wein.
Und doch gibt es zwischen beiden Produkten einen großen Unterschied, an dem kommen wir letztlich nicht vorbei: die Zubereitung. Wenn Sie als Verbraucher eine Flasche Bordeaux öffnen, haben Sie exakt das Produkt, das der Hersteller kreiert hat. Eins zu eins. Bei Kaffee ist das anders. Die Lagerung, die Art der Zubereitung, die Wasserqualität und vieles mehr haben nun einmal auch Einfluss auf den Geschmack.

Von hundert Prozent möglicher Qualität – wie viel beeinflusst der Konsument durch seinen Umgang mit dem Produkt?

Mindestens ein Viertel. Davon lassen wir uns aber nicht beirren. Ja, es stimmt schon, Lagerung und Zubereitung spielen eine wichtige Rolle. Aber umgekehrt wird nie ein Schuh draus: Aus schlechten Bohnen werden Sie niemals einen guten Kaffee machen.

Ertragreich

Entwicklung der Anbaufläche und der Ernte zwischen 1961 und 2010;
Anbaufläche (▬ in Millionen Hektar) und Ernte (in Millionen Tonnen)



Sortenreich

Weltweite Kaffeeproduktion nach Sorten; in Tausend 60-Kilo-Säcken

	2006/2007	2007/2008	2008/2009	2009/2010
Robusta	47 354	45 942	49 577	49 545
Arabica: Brazilian Naturals	38 844	31 646	41 323	34 843
Arabica: andere Milds	27 920	27 606	27 298	26 444
Arabica: Colombian Milds	13 876	13 674	9964	9002

Weltweite Kaffeeproduktion nach Sorten; in Prozent

	2006/2007	2007/2008	2008/2009	2009/2010
Robusta	37,0	38,6	38,7	41,3
Arabica: Brazilian Naturals	30,3	26,6	32,2	29,1
Arabica: andere Milds	21,8	23,2	21,3	22,1
Arabica: Colombian Milds	10,8	11,5	7,8	7,5

// Ungefähre Zeit in Minuten, die vergeht, bis …
… die Wirkung des Koffeins einer Tasse Kaffee eintritt: 45
… das Koffein einer Tasse Kaffee die maximale Konzentration im Blut erreicht hat: 15 bis 120 //

Gewinner und Verlierer

Prognostizierte Veränderung der Kaffeeproduktion ausgewählter Länder zwischen 2011 und 2019; in Prozent

Mengen und Massen

Prognostiziertes Volumen der Kaffeeproduktion ausgewählter Länder 2015 bis 2019; in Tausend 60-Kilo-Säcken

	2015	2016	2017	2018	2019
Brasilien	51 558	54 099	54 621	56 883	57 769
Vietnam	12 789	12 199	11 667	11 189	10 758
Indonesien	11 423	11 796	12 208	12 672	13 184
Kolumbien	10 164	9993	9928	9782	9659
Indien	5393	5494	5813	5991	6232
Peru	4883	5173	5297	5562	5726
Äthiopien	4855	5064	5213	5381	5588
Mexiko	3263	5009	3558	4396	3629
Guatemala	3151	3235	3363	3388	3433
Costa Rica	1967	1663	1714	1837	1819
Nicaragua	1598	1600	1599	1609	1616
Thailand	1231	1112	1568	1999	1799
Tansania	1152	1209	1267	1326	1385
Kenia	1096	1125	1150	1172	1190
Ecuador	759	741	724	708	693

// Zahl der unterschiedlichen Aromen in einer Kaffeebohne: rund 800
Anteil der Aromen, der durch das Mahlen einer Kaffeebohne in den ersten zehn Sekunden verloren geht, in Prozent: 30 //

Braunes Gold

Einen ausgezeichneten Kaffee herzustellen ist eine höchst anspruchsvolle Aufgabe. Nicht nur beste Rohstoffe stecken in Spitzenkaffees, sondern auch viel Kompetenz, Tradition und Leidenschaft.
Vom Bauern, der die Kaffeebäume pflegt und bei der Ernte die reifen Kirschen auswählt, über den Röster, der genau weiß, wie lange welche Sorte erhitzt werden muss, bis zum Kaffeeblender, der einzelne Sorten mischt und so den Geschmack komponiert – sie alle wollen das beste Produkt produzieren.
Dabei ist Kaffee längst nicht gleich Kaffee. Geschmack und Güte werden von einer Vielzahl von Faktoren beeinflusst. Auch vom Verbraucher selbst. Denn um einen guten Kaffee zu genießen, muss auch bei der Zubereitung alles stimmen.

Auf der Plantage

Die Pflanze: Zwar gibt es rund 60 Arten der Gattung Coffea, nur zwei sind aber relevant: Auf 99 Prozent der Plantagen weltweit wachsen die Sorten Robusta und Arabica. Robusta ist pflegeleichter, Arabica hat die weitaus komplexeren Aromen. Wachsen sie wild, werden Arabica-Kaffeebäume bis zu acht Meter hoch, auf den Plantagen schneidet man sie auf Strauchhöhe zurück.

Die Herkunft: Kaffee wächst nur in den subtropischen und tropischen Zonen in Äquatornähe: vom 23. Grad nördlicher Breite bis zum 25. Grad südlicher Breite, im sogenannten Kaffeegürtel. Und jeder Kaffee schmeckt anders. Der brasilianische zum Beispiel eher mild, der afrikanische besonders intensiv.
Gut die Hälfte des weltweiten Anbaus stammt aus Mittel- und Südamerika, ein Drittel des auf dem Weltmarkt gehandelten Kaffees wird in Brasilien produziert.
Die Kaffeepflanze ist sehr sensibel: Ausgewogenes Klima, Schutz vor Sonne und Wind, Niederschlagsmenge, Bodenbeschaffenheit und intensive Pflege sind entscheidend für ihr Wachstum.
Grundsätzlich gilt für die Lage des Anbaugebietes: je höher, desto besser. Denn: Je höher, desto kühler – und desto langsamer reift die Bohne. Und die Kirsche, die langsam reift, hat mehr Zeit für die Entwicklung von Geschmack und Aroma. Arabica wächst optimal zwischen 1000 und 2000 Metern Höhe, am besten bei Temperaturen zwischen 15 und 24 Grad. Ab etwa 1000 Metern Höhe spricht man von Hochlandkaffee, der einen besonders feinen Geschmack hat.

Die Auslese: Geerntet wird meist einmal pro Jahr: nördlich des Äquators von Oktober bis Januar/Februar, südlich von April bis August. In den hügeligen Höhenlagen ist die Ernte aufwendiger als in flachen Anbaugebieten. Zudem sind in den Bergen wegen der schwierigen Witterungsbedingungen auch die Erträge geringer.
Bei der Kaffee-Ernte ist es ähnlich wie beim Wein: Nicht alle Früchte sind gleichzeitig reif. Erst wenn die Kaffeekirsche sattrot leuchtet, ist sie optimal gereift. Unreife Kirschen sind grün oder gelb, überreif werden sie schwarz. Das Pflücken von Hand ist die optimale Methode, allerdings kann die Ernte – wegen der verschiedenen Reifegrade der Früchte am Strauch – auf diese Weise bis zu zwölf Wochen dauern, weil jede Pflanze mehrfach abgeerntet werden muss. Erntemaschinen können diese Auswahl nicht leisten.

Nach der Ernte

Die Aufbereitung: Nach der Ernte muss es schnell gehen: Die empfindlichen Früchte drohen zu verfaulen. Deshalb muss die Bohne sorgfältig und schonend aufbereitet, das heißt vom Fruchtfleisch und der sie umgebenden Pergamenthülle sowie dem Silberhäutchen getrennt werden. Das geschieht entweder durch Trocknen in der Sonne – danach lässt sich das vertrocknete Fruchtfleisch mechanisch abschälen. Oder auch mithilfe von Wasser, das die Kirsche aufweicht, sodass das Fruchtfleisch anschließend mit einer Maschine abgequetscht werden kann. Danach erfolgt eine Fermentierung, ein weiteres Wasserbad und abschließend die Trocknung in der Sonne. Übrig bleibt die saubere, trockene und graugrüne Rohkaffeebohne.
Bevor die Container voller Kaffee in alle Welt verschifft werden, müssen die Bohnen noch mehrere Kontrollen und Tests überstehen. Fällt die Analyse vor Ort positiv aus, schicken die Exporteure per Luftpost Proben an ihre Kunden, wo der Kaffee im sogenannten Cupping auf Qualität und Geschmack verkostet wird.

Das Rösten: Jede Kaffeebohne speichert bis zu 800 unterschiedliche Aromen. Röstmeister wissen, wie lange und wie stark sie die einzelnen Sorten aus den unterschiedlichen Herkunftsgebieten rösten müssen, um diese Aromastoffe und damit den individuellen Charakter des Kaffees zur Geltung zu bringen. Der Rohkaffee wird sortenrein bis zu 20 Minuten trocken und fettfrei mit Heißluft in großen Kesseln erhitzt. Ab einer Temperatur von 100 Grad zerfallen Kohlenhydrate und Proteine und bilden die typischen Röstaromen (Maillard-Reaktion). Danach sind die Bohnen, je nach Sorte und Röstung, hellbraun bis fast schwarz.

Die Veredelung: Anschließend folgt – es sei denn, das gewünschte Produkt ist ein sortenreiner Origins Kaffee –, was der Experte im Weinanbau Cuvée nennt: das sorgfältige Mischen und Abstimmen unterschiedlicher Sorten aus verschiedenen Anbaugebieten zu einer unverwechselbaren Komposition. Diese Mischungen, Blends genannt, können alle denkbaren Aromen für jeden gewünschten Geschmack abdecken – von mild über ausgewogen bis kräftig-würzig.

In der Tasse

Das Mahlen: Je nach Zubereitungsart gibt es einen idealen Mahlgrad für das Kaffeepulver – nicht zu fein, nicht zu grob. Beim Aufgießen in einer Siebstempelkanne sollte das Pulver eher grob sein, für die Espressozubereitung sehr fein.

Die Aufbewahrung: Sauerstoff, Feuchtigkeit, Licht und Wärme greifen das feine Aroma an. Die ätherischen Öle oxidieren schnell. Deshalb muss Kaffeepulver immer luftdicht verpackt sein und sollte ohne Umschütten, zusammen mit der Verpackung in einer Dose im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Das Wasser: Die Kaffeesäuren sind ein wichtiger Geschmacksbestandteil. Sie sollen ausgewogen zur Geltung kommen. Wird beim Kaffeekochen zu hartes Wasser verwendet, neutralisiert es die Säuren. Weiches Wasser hingegen lässt die Säuren zu stark werden. Der ideale ph-Wert ist 7, die ideale Wasserhärte 8 bis 9.
Das Wasser sollte vor der Zubereitung kühl und frisch sein, dann ist es am sauerstoffreichsten. Beim Aufbrühen darf das Wasser nicht kochen, sonst wird der Kaffee bitter und sauer. Ist es hingegen zu kalt, schmeckt er fade. Ideal ist eine Temperatur zwischen 90 und 96 Grad. Die hat das Wasser, wenn man es nach dem Kochen 30 bis 60 Sekunden stehen lässt.

Der Druck: In der Espressomaschine ist der Druck besonders hoch, die Kontaktzeit zwischen Wasser und Pulver sehr kurz. Dadurch werden nur wenige Bitterstoffe aus dem Kaffee gelöst. Aroma und Geschmacksstoffe können sich hingegen gut entfalten.

Die Milch: Bei der Zubereitung von Milchschaum spielt der Fettgehalt der Milch keine Rolle. Es ist das Eiweiß, das zu Schaum geschlagen wird. Der Proteingehalt der Milch ist auf der Packung vermerkt – ideal ist ein Wert zwischen 3,4 und 3,6 Gramm pro Liter. Auch die Temperatur ist wichtig. Zu Beginn gut gekühlt, sollte die Milch auf mindestens 65 Grad erhitzt werden, aber nicht kochen. Sonst gerinnt das Eiweiß – der Schaum fällt in sich zusammen. Perfekter Schaum entsteht, wenn die Dampfdüse nur wenige Millimeter in die Milch hineingehalten wird und ein hörbarer Sog Luft daruntermischt. Ist die gewünschte Schaummenge erreicht, hält man die Dampfdüse tiefer in die Milch und verquirlt sie, bis sie eine cremige Konsistenz hat.

Wo Schatten ist

Die Vorteile des Schatten-Anbaus

1 Bohnen

Qualität des Kaffees: Die Beschattung der Pflanzen sorgt für eine gleichmäßige Reifung der Früchte.

2 Klima

Reduzierung des Treibhauseffektes: Die Bäume entziehen der Atmosphäre Kohlendioxid.

3 Arten

Erhöhung der Artenvielfalt: Wichtige Lebensräume für Pflanzen und Tiere bleiben erhalten oder werden geschaffen.

4 Menschen

Zusätzliche Erträge für Farmer: Bauholz, Feuerholz und Baumfrüchte können genutzt werden.

5 Wasser

Wasserversorgung: Das Wassereinzugsgebiet wird geschützt.

Wo bester Robusta wächst

Herkunftsländer von Premium Class Robusta, der die üblichen Klassifizierungskriterien der Londoner Rohstoffbörse (NYSE Euronext) übertrifft, 2009/2010; in Prozent

Indien	29
Kamerun	26
Vietnam	20
Elfenbeinküste	13
Togo	6
Indonesien	5
Tansania	1

Bohnenkunde

Kaffeefakten auf einen Blick

Zeit, die bis zur ersten Blüte eines Kaffeebaums vergeht, in Jahren: **3 - 5**
Zeit, die nach der Befruchtung bis zum Beginn der Entwicklung der Kaffeekirsche vergeht, in Wochen: **6 - 8**
Zeit, die bis zur vollen Entwicklung der Kaffeebohne vergeht, in Wochen: **15**
Zeit, die nach der Blüte bis zur Färbung der Kaffeekirsche von Grün zu Rot vergeht, in Wochen: **33 - 35**
Ökonomische Nutzungsdauer eines Kaffeebaums, in Jahren: **25 - 40**

Gewicht der Kaffeefrüchte, die ein Pflücker je nach Beschaffenheit der Plantage pro Tag ernten kann, in Kilogramm: **45 - 90**
Menge des exportfähigen Kaffees, der aus 100 Kilogramm Kaffeekirschen gewonnen werden kann, in Kilogramm: **12 - 20**

Durchschnittliche Länge des Wurzelsystems eines Kaffeebaums, in Kilometern: **20 - 25**
Gewicht der Kaffeekirschen, die pro Saison von einem Baum geerntet werden können, in Kilogramm: **5 - 8**
Menge an Röstkaffee, die ein Kaffeebaum in einer Saison produziert, in Kilogramm: **0,45 - 0,68**

Zahl der Tassen, die durchschnittlich aus einem Kilogramm Röstkaffee zubereitet werden können: **120**
Zahl der täglich konsumierten Tassen Kaffee weltweit: **2 500 000 000**

Jahresproduktionsmenge von Kopi Luwak, dem teuersten Kaffee der Welt, in Kilogramm: **230**
Preis für ein Pfund Kopi Luwak, in Euro: **bis zu 300**

// Pflückmethoden: Bei der Einzelpflückung wird jede einzelne reife Frucht per Hand geerntet. Beim Stripping werden alle Kirschen eines Zweigs maschinell auf einmal abgestreift – unabhängig von ihrem unterschiedlichen Reifegrad. //

Verdoppelt, verringert, verändert

Was die Röstung bei der Bohne bewirkt

Volumen	verdoppelt sich
Feuchtigkeit	verringert sich um 3 bis 20 Prozent
Farbe	verändert sich von Grün über Gelb und Hellbraun bis Dunkelbraun
Gewicht	verringert sich um 11 bis 20 Prozent
Säure	nimmt ab
Malz, Bittersüße	nimmt zu
Besonderheit der Sorte	wird weniger spürbar
Fülle, Körper	nimmt zu

Good, extra, very large

Klassifikation von Kaffee nach Größe der Bohnen:
Die Größe von Kaffeebohnen wird durch die Lochgröße verschiedener Siebe bestimmt. Die Lochgröße wird in Vierundsechzigstel-Inch (2,54 cm) gemessen. Screen 20 entspricht demnach einer Größe von 7,94 mm.

	Screen	Milimeter
Very large bean	20	7,94
Extra large bean	19	7,54
Large bean	18	7,14
Bold bean	17	6,75
Good bean	16	6,35
Medium bean	15	5,95
Small bean	14/13	5,56/5,16

Staubfein, spürbar, grob

Mahlstufen nach Kaffeezubereitung

Türkischer Mokka	staubfein
Espresso aus der Siebträgermaschine	feine, aber spürbare Partikel
Espressokocher für den Herd	mittelfein
Filterkaffee	sichtbare Kaffeeteilchen
Karlsbader Kaffeekanne	grießfein
Siebstempelkanne	grob

Braun, mittelbraun, dunkelbraun

Die verschiedenen Röstgrade von Kaffee

LIGHT CINNAMON
Sehr helles Braun,
noch vor dem 1. Knacken

CINNAMON
Hellbraun, Beginn des 1. Knackens

NEW ENGLAND
Nicht mehr ganz so hellbraun,
Mitte bis Ende des 1. Knackens

AMERICAN (LIGHT)
Mittleres Braun,
zum Ende des 1. Knackens

CITY (MEDIUM)
Direkt nach vollständiger Beendigung des 1. Knackens

FULL CITY
Mittleres Dunkelbraun,
vereinzelt kleine glänzende Stellen

LIGHT FRENCH, ESPRESSO
Nicht ganz dunkelbraun,
2. Knackphase, deutliche Öltröpfchen

FRENCH PRESS
Dunkelbraun, 2. Knacken flacht ab,
stark glänzend und ölig

DARK FRENCH
Kräftig dunkelbraun, direkt am Ende des 2. Knackens, sehr stark glänzend und ölig

SPANISH
Grafitisch schwarz,
eher matt als glänzend

// Eine Mischung der Kaffeesorten vor dem Rösten erfordert einen geringeren Zeitaufwand als die Mischung nach dem Rösten. Eine sortenspezifische Differenzierung der Röstdauer und -temperatur ist bei einer Mischung vor dem Rösten aber nicht möglich. //

Fehlerquellen

Gewichtung von Fehlern im Kaffee nach Art und Zahl von Defekten

Eine schwarze Bohne	1
Zwei saure Bohnen	1
Drei Öhrchen*	1
Fünf unterentwickelte Bohnen	1
Fünf unreife Bohnen	1
Fünf gebrochene Bohnen	1
Ein großes Schalenstück	1
Drei kleine Schalenstücke	1
Eine Kokosnuss-Bohne**	1
Ein kleiner Stein oder Zweig	1
Ein mittlerer Stein oder Zweig	2
Ein großer Stein oder Zweig	5

*Bohnen, deren innerer u. äußerer Teil getrennt wurden
**Übertrockene, kleine Kirschen, die zu faulem Geschmack führen

Kontrolleure

Zahl der durch die Speciality Coffee Association of Europe autorisierten Personen, die SCAE-Zertifikate vergeben können (nach Ländern)

Schweiz	19
Deutschland	13
Italien	13
Österreich	11
Niederlande	9
Belgien	4
Griechenland	3
Spanien	3
Großbritannien	3
Ungarn	2
Bulgarien	1
Tschechien	1
Finnland	1
Island	1
Irland	1
Norwegen	1
Polen	1
Schweden	1
Türkei	1

Qualitätsmerkmale

Qualitätsmerkmale für die Vergabe eines Gütesiegels

Anbaugebiet: genau definierte Region
Bohnenqualität: Probe ohne schwarze, gebrochene oder saure Bohnen, keine Schäden durch Insekten oder Wasser
Fremdkörper: Probe ohne Fruchtfleisch, Pergamenthaut, Stiel, Schalen, Spreu, Außenhaut, Steine
Bohnengröße: zwischen 6,75 und 8 Millimeter lang
Feuchtigkeitsgehalt: zwischen 10 und 12 Prozent
Röstbarkeit: alle Bohnen sind röstbar
Duft: subjektive Geruchsbeurteilung vor dem Aufbrühen
Aroma: subjektive Geruchsbeurteilung nach dem Aufbrühen
Geschmack: subjektive Beurteilung 8 bis 10 Minuten nach dem Aufbrühen, bei 71 Grad Celsius
Nachgeschmack: subjektive Beurteilung 8 bis 10 Minuten nach dem Aufbrühen, bei 71 Grad Celsius
Säure: subjektive Beurteilung bei 60 bis 70 Grad C
Körper: subjektive Beurteilung bei 60 bis 70 Grad C
Ausgewogenheit: subjektive Beurteilung bei 60 bis 70 Grad Celsius
Süße: subjektive Beurteilung bei 21 bis 38 Grad C
Durchgängigkeit einer Tasse: subjektive Beurteilung bei 21 bis 38 Grad Celsius
Konstanz zwischen Tassen: subjektive Beurteilung bei 21 bis 38 Grad Celsius

Kaffeekönner

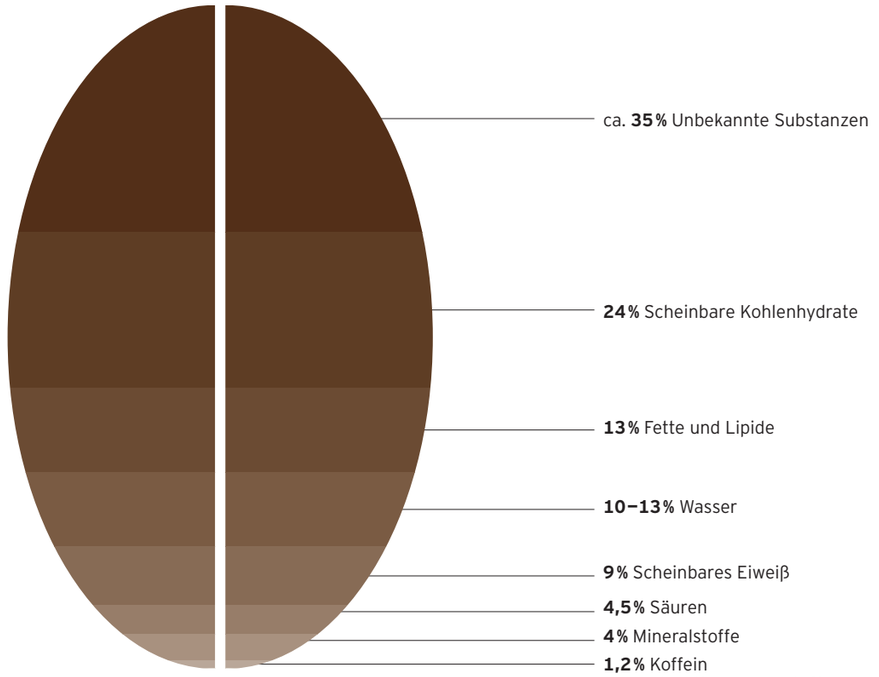
Disziplinen bei der Deutschen Kaffee-Olympiade

Barista: Kaffee-Zubereitung auf Espresso-Basis
Latte Art: Kreativität bei der Zubereitung von Spezialitäten mit Milchschaum
Coffee & Spirit: Irish Coffee und Eigenkreationen, die Kaffee und Alkohol harmonisch verbinden
Cup Tasting: Identifikation von Unterschieden bei der Verkostung
Brewers Cup: Brühkaffee-Zubereitung

// Bei der Zubereitung von Filterkaffee sollte das mittelfein gemahlene Kaffeepulver zuerst in einem kleinen Schwall mit heißem, nicht mehr kochendem Wasser übergossen werden. Nach etwa zehn Sekunden in kleinen Mengen nachgießen. //

Was drin ist

Die Inhaltsstoffe einer Kaffeebohne; Anteile in Prozent



Was frisch hält

Verpackungsvarianten

Vakuumverpackung: Der frische, meist gemahlene Kaffee wird vakuumiert in Folien oder Dosen verpackt.
Schutzgasverpackung: Durch Stickstoff oder Kohlendioxid wird Sauerstoff in der Folienverpackung oder der Dose verdrängt.
Ventilverpackung: In die Verpackung wird ein Ventil eingearbeitet, sodass die vom Kaffee gebildeten Gase entweichen können, aber kein Sauerstoff hineingelangt.

Was munter macht

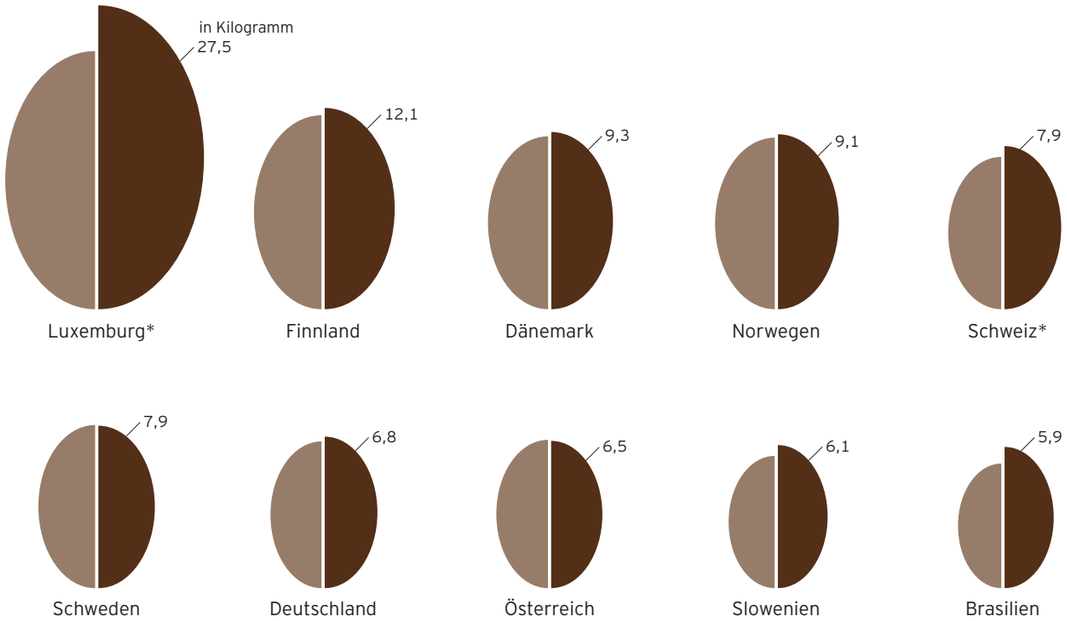
Menge an Koffein in verschiedenen koffeinhaltigen Getränken (Koffeingehalt in Milligramm)

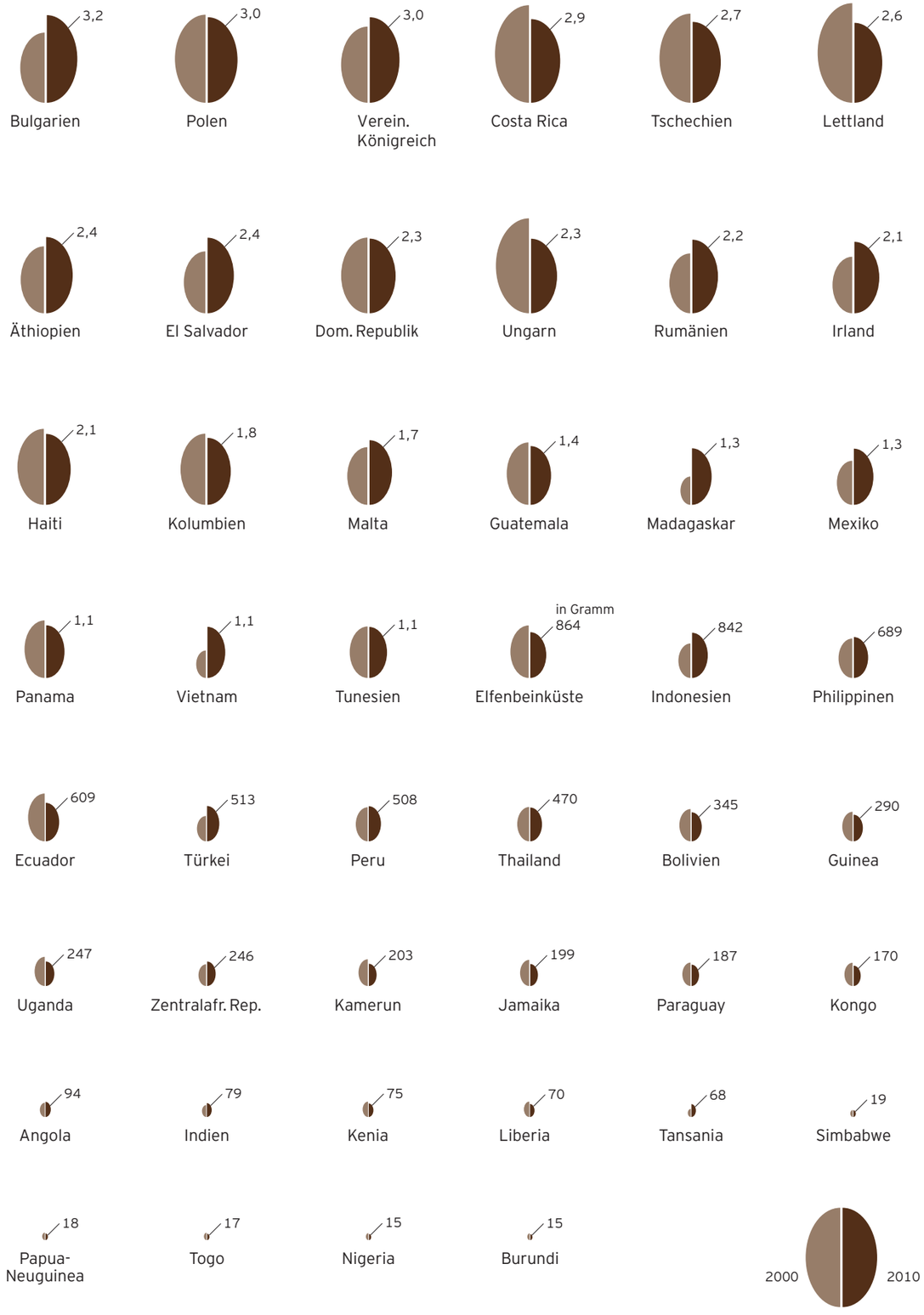
150 ml Bohnenkaffee	80
50 ml Espresso	50 - 60
125 ml löslicher Kaffee	60 - 100
125 ml entkoffeinierter Kaffee	1 - 4
125 ml Tee	20 - 50
150 ml Kakao	2 - 6
125 ml Energy-Drink	40
330 ml Cola	40

// Bei der Zubereitung von Kaffee mit einer Siebstempelkanne sollte grob gemahlenes Kaffeepulver mit kochendem Wasser übergossen werden. Rund fünf Minuten ziehen lassen, dann den Kaffeesatz mit dem Stempel nach unten drücken und von der Flüssigkeit trennen. //

Hoch die Tassen!

Welche Nation trinkt den meisten Kaffee? Und wie stand es mit der Trinkfreude in den vergangenen Jahren?
Pro-Kopf-Kaffee-Konsum ausgewählter Länder in den Jahren 2000 und 2010; in Kilogramm und Gramm

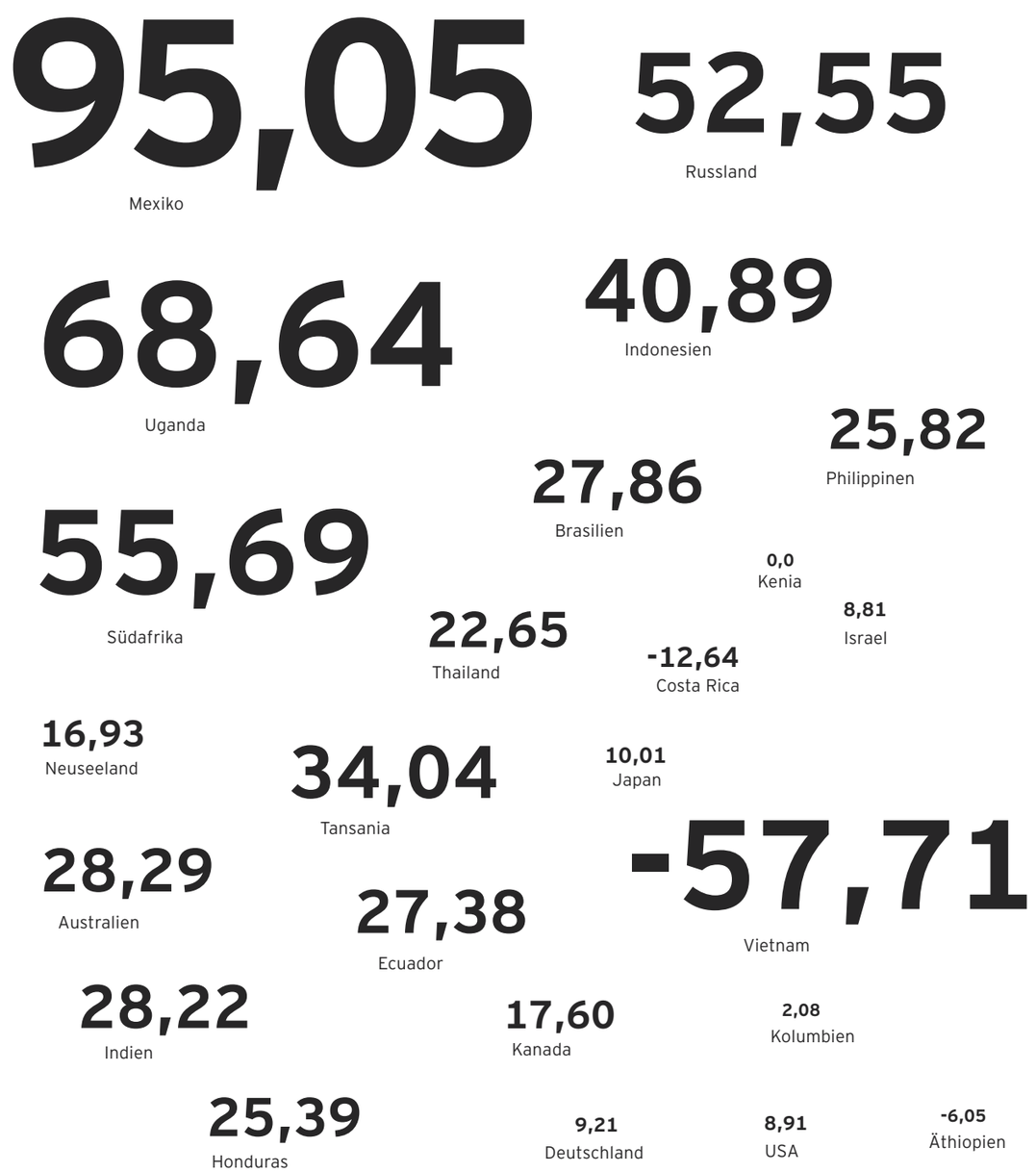




*Vermutlich durch private Ausfuhren im Grenzbereich überhöhte Werte, die nicht den Pro-Kopf-Konsum widerspiegeln.

Im Blick

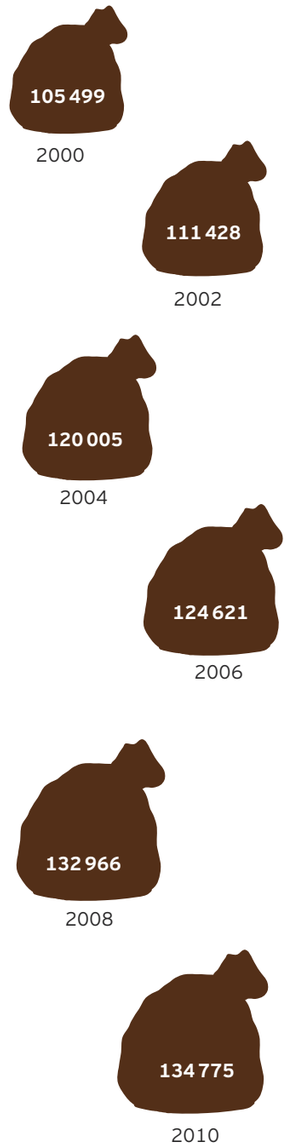
Prognose zur Veränderung des Kaffeekonsums in ausgewählten Ländern zwischen 2011 und 2019; in Prozent



// Kaffeemenge, die für einen perfekten Espresso benötigt wird, in Gramm: 7
Brühtemperatur, die für einen perfekten Espresso benötigt wird, in Grad Celsius: 90 //

Im Sack

Gesamtvolumen des weltweiten Kaffeekonsums; in Tausend 60-Kilo-Säcken



Im Zeitverlauf

Die 15 Länder mit dem größten Kaffeekonsum (2010); in Tausend 60-Kilo-Säcken

	1990	2000	2010
USA	18 298	18 746	21 784
Brasilien	8200	13 200	19 130
Deutschland	7279	8770	9292
Japan	5060	6626	7181
Frankreich	5205	5402	5904
Italien	4832	5149	5781
Äthiopien	1200	2014	3383
Indonesien	1242	1676	3333
Spanien	2714	2991	3232
Vereinigtes Königreich	2348	2342	3123
Mexiko	1374	1305	2354
Polen	335	2045	1912
Venezuela	890	1184	1650
Vietnam	230	402	1583
Indien	903	1000	1573

Prognostizierter Kaffeekonsum in ausgewählten Ländern, in Tausend 60-Kilo-Säcken

	2011	2015	2019
Brasilien	19 704	22 490	25 193
USA	22 046	22 969	24 010
Deutschland	9772	10 160	10 672
Japan	7940	8256	8735
Frankreich	5768	6511	6997
Indonesien	4199	4823	5916
Russland	3250	3994	4958
Mexiko	1999	2976	3899
Kanada	3256	3537	3829
Indien	1605	1736	2058
Äthiopien	1702	1616	1599
Australien	1156	1316	1483
Kolumbien	1445	1450	1475
Philippinen	1104	1236	1389
Südafrika	510	633	794
Thailand	468	519	574
Honduras	453	489	568
Israel	420	438	457
Vietnam	1076	612	455
Elfenbeinküste	365	370	406

// Brühzeit, die für einen perfekten Espresso benötigt wird, in Sekunden: 25
Kaffeevolumen eines perfekten Espresso in einer Tasse, in Millilitern: 30
Trinktemperatur eines perfekten Espresso, in Grad Celsius: 67 //

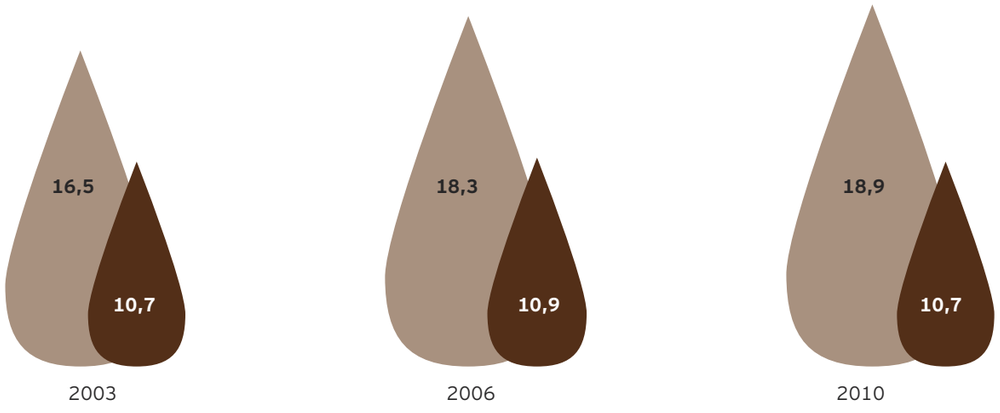
Flüssig

Jährlicher Pro-Kopf-Verbrauch ausgewählter Getränke in Deutschland; in Litern

	2000	2002	2004	2006	2008	2010
Bohnenkaffee	**158,9**	**156,1**	**151,8**	**147,5**	**150,5**	**153,4**
Mineral-, Quell- und Tafelwasser	106,8	120,0	132,8	142,2	138,1	135,7
Erfrischungsgetränke	105,7	112,8	113,4	115,4	117,0	118,2
Bier	125,6	121,9	116,0	116,0	111,1	107,4
Tee	71,2	72,0	75,5	73,9	74,2	75,3
Fruchtsäfte, Fruchtnektare	40,6	40,4	40,7	39,8	37,4	36,3

Durstig

Konsum von Heiß- und Kaltgetränken (nicht alkoholisch) in Deutschland; in Milliarden Litern



Eindeutig

Verteilung des Konsums von Heißgetränken in Deutschland nach Art; in Prozent

	gerösteter Kaffee	löslicher Kaffee	Kakaogetränke	Tee	lösl. Teegetränke	Kaffee-Ersatzgetränke
2003	50,7	7,5	3,4	34,7	2,1	1,6
2004	49,2	7,9	3,3	36,1	2,0	1,5
2005	44,9	8,4	3,4	39,8	2,2	1,3
2006	47,9	8,7	3,3	36,6	2,2	1,3
2007	49,5	8,7	3,3	35,3	2,1	1,2
2008	50,3	8,7	3,1	34,7	2,1	1,2
2009	51,4	8,7	3,0	33,7	2,0	1,1
2010	51,7	8,4	2,9	34,1	1,8	1,0

// Wassermenge, die für die Produktion eines Glases Bier (200 ml) benötigt wird, in Litern: 60
Wassermenge, die für die Produktion einer Tasse Kaffee benötigt wird, in Litern: 140
Wassermenge, die für die Produktion eines Glases Milch (200 ml) benötigt wird, in Litern: 200 //

Genuss in Kilo

Pro-Kopf-Verbrauch von Rohkaffee in Deutschland; in Kilogramm

7,1
1990

6,9
1995

6,7
2000

6,1
2005

6,4
2010

Genuss in Tonnen

Rohkaffee-Verbrauch in Deutschland; in Tonnen (ab 1990 inklusive der neuen Bundesländer)

1953	75 417
1960	191 005
1965	271 100
1970	295 789
1975	344 999
1980	410 748
1985	419 306
1990	563 350
1995	564 600
2000	548 520
2005	502 835
2010	526 860

Genuss im Wandel

Verteilung des Kaffeekonsums in Deutschland nach Kaffeeart; in Prozent

	2002	2005	2010
Klassischer gerösteter Kaffee	91	87	85
Löslicher Kaffee	9	11	4
Lösliche Kaffeespezialitäten	8	10	2
Frisch zubereitete Kaffeespezialitäten	5	7	8
Espresso	2	5	11

Genuss in Prozent

Klassischer Röstkaffeemarkt in Deutschland nach Segmenten; Mengenanteil in Prozent

	koffeinfrei	light/Balance	mild	normaler Kaffee
2003	10,0	2,5	37,6	49,8
2004	10,2	2,6	38,4	48,8
2005	9,1	2,3	37,8	50,7
2006	7,6	2,3	38,1	51,9
2007	7,3	2,5	38,5	51,7
2008	7,5	2,3	37,9	52,3
2009	6,9	2,2	40,3	50,6
2010	6,4	2,3	37,7	53,6

// Ungefähre Zahl an Tassen Kaffee, die der französische Dichter und Philosoph Voltaire pro Tag getrunken haben soll: 50. Alter, in dem Voltaire gestorben ist, in Jahren: 83
Durchschnittliche Lebenserwartung eines Mannes zu Lebzeiten Voltaires, in Jahren: etwa 35 //

406 500

Verbrauch von Röstkaffee in Deutschland, 2010; in Tonnen. Davon entkoffeiniert: 29 000 Tonnen

16 600

Verbrauch von löslichem Kaffee in Deutschland, 2010; in Tonnen. Davon entkoffeiniert: 1200 Tonnen

13 980

Konsum von Espresso und Caffè Crema aus italienischer Produktion in Deutschland, 2005; in Tonnen

15 500

Konsum von Espresso und Caffè Crema aus italienischer Produktion in Deutschland, 2010; in Tonnen

11 020

Konsum von Espresso und Caffè Crema aus deutscher Produktion in Deutschland, 2005; in Tonnen

38 000

Konsum von Espresso und Caffè Crema aus deutscher Produktion in Deutschland, 2010; in Tonnen

Klassischer Röstkaffee

Marktdurchdringung der deutschen Haushalte; in Prozent

2001	88,7
2002	87,3
2003	85,3
2004	83,4
2005	80,4
2006	79,4
2007	77,2
2008	75,4
2009	74,0
2010	72,7

Einzelportionen

Marktdurchdringung der deutschen Haushalte; in Prozent

2001	0,0
2002	0,9
2003	2,3
2004	5,0
2005	12,0
2006	15,0
2007	22,4
2008	26,7
2009	29,2
2010	31,9

Espresso/Caffè Crema

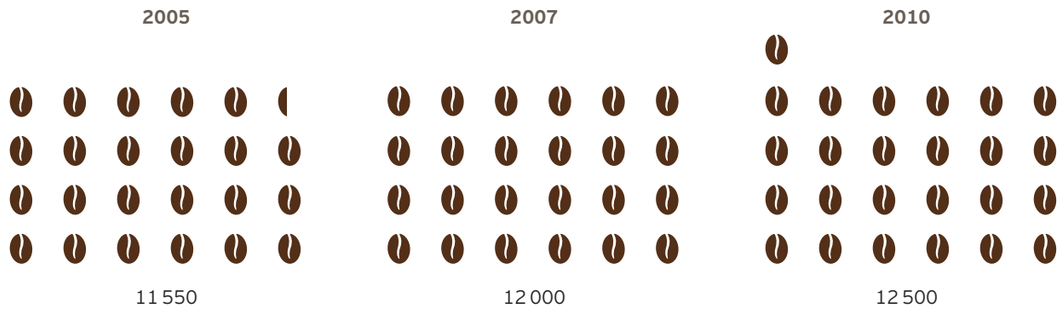
Marktdurchdringung der deutschen Haushalte; in Prozent

2001	8,2
2002	8,9
2003	10,1
2004	10,9
2005	12,5
2006	14,2
2007	14,8
2008	15,5
2009	16,6
2010	17,3

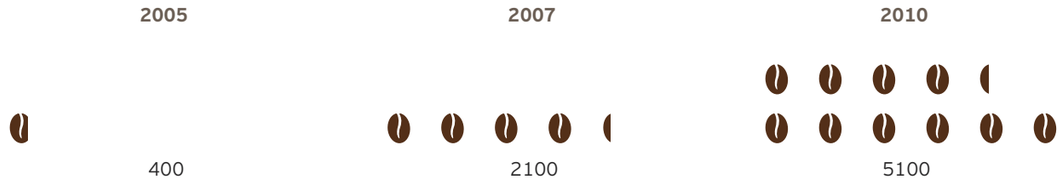
// Das erste Kaffeehaus auf europäischem Boden öffnet 1554 in Konstantinopel, dem heutigen Istanbul. In den Jahren darauf entstehen Kaffeehäuser in Ungarn, Großbritannien, Italien, den Niederlanden und Frankreich. //

Purer löslicher Kaffee

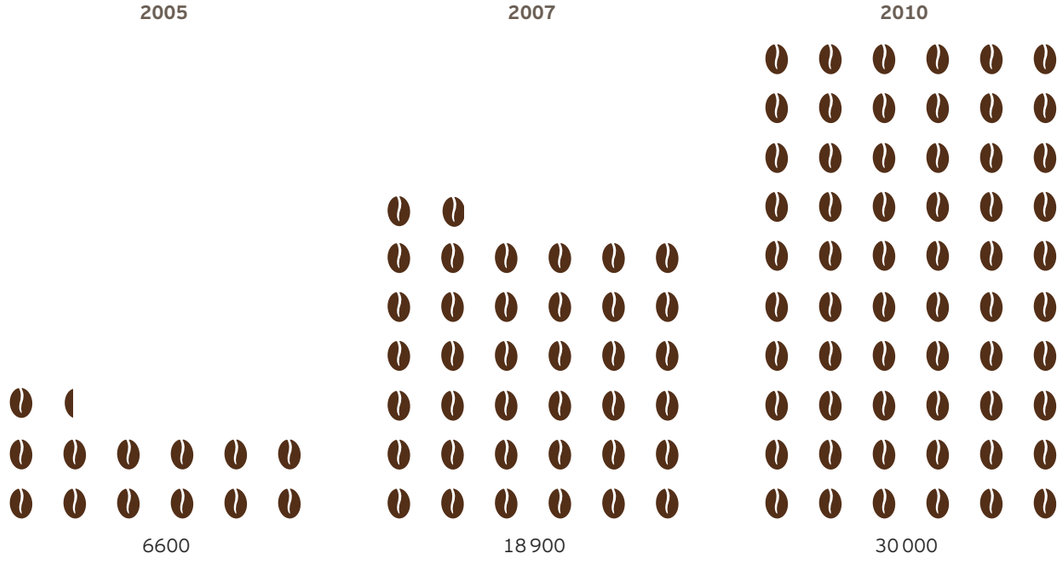
Konsum von Kaffee in Deutschland; in Tonnen, = 500 Tonnen



Kaffeekapseln



Kaffeepads



// Das erste Kaffeehaus im deutschsprachigen Raum öffnet 1673 in Bremen, vier Jahre später folgt Hamburg. 1683 öffnet das erste Kaffeehaus in Wien seine Pforten. In den folgenden Jahren entstehen Häuser in Nürnberg, Regensburg, Frankfurt, Leipzig und Berlin. //

66 050 000

... Personen (ab 14 Jahren) in Deutschland trinken zumindest gelegentlich Röstkaffee, Pulverkaffee, Cappuccino, Espresso, lösliche Kaffeespezialitäten oder trinkfertigen Kaffee. Rund 4,5 Millionen tun das nie oder so gut wie nie.

FRISCH AUFGEBRÜHT

Wie hält es der Deutsche mit seinem Kaffee? Wann trinkt er ihn wie am liebsten?
Wie bereitet er ihn zu? Was lässt er ihn sich kosten?
Was ist ihm beim Konsum wichtig, wo stimmt er zu, wo winkt er ab?

Wir haben im Oktober und November 2011 regelmäßige Kaffeetrinker zwischen 18 und 65 Jahren befragt. Die Stichprobe ist repräsentativ für Deutschland.

Einfach, frisch, besonders

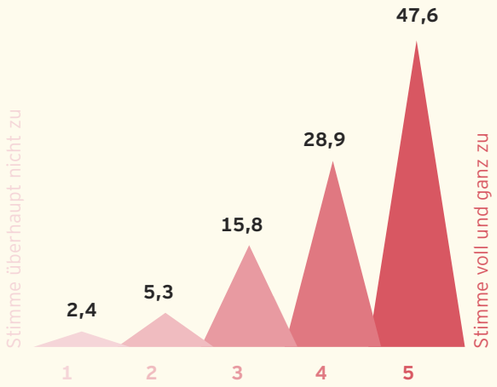
Welchen der folgenden Aussagen stimmen die Deutschen zu? Die Skala reicht von 1 (stimme überhaupt nicht zu) bis 5 (stimme voll und ganz zu). Abgebildet ist jeweils der Mittelwert der Aussagen.

|| Eine Kaffeemaschine sollte möglichst einfach zu bedienen sein: **4,2** || Eine geringe Reparaturanfälligkeit der Maschine ist wichtig: **4,2** || Wenn ich Besuch habe, biete ich immer Kaffee an: **4,1** || Kaffee muss ganz frisch zubereitet sein, sonst schmeckt er nicht: **4,1** || Ich möchte Kaffee auch in kleinen Mengen zubereiten können: **4,1** || Ein richtig guter Kaffee ist für mich etwas ganz Besonderes: **4,1** || Bei einer Tasse Kaffee lässt es sich gut mit einer Freundin oder einem Freund reden: **4,1** || Ich möchte schnell mal zwischendurch Kaffee kochen können: **4,0** || Ein guter Gastgeber bietet seinen Gästen immer erstklassigen Kaffee an: **3,9** || Die Zubereitung sollte ohne Schmutz und Krümel vonstatten gehen: **3,9** || Wenn ich Kaffee rieche, bekomme ich gute Laune: **3,8** || Richtig guter Kaffee braucht eine gute Maschine: **3,8** || Kaffee ist nicht gleich Kaffee, da bin ich sehr anspruchsvoll: **3,8** || Kaffee bedeutet für mich ein Stück Lebensart: **3,8** || Ich verabrede mich gern „unkompliziert“ auf eine Tasse Kaffee: **3,7** || Ich liebe den Genuss einer Tasse Kaffee für mich allein: **3,7** || Eine Kaffeemaschine sollte möglichst leise sein: **3,7** || Ich brauche Kaffee, um morgens in Schwung zu kommen: **3,6** || Ich bin Kaffeeliebhaber und möchte das auch ausleben: **3,6** || Guter Kaffee muss frisch gemahlen sein: **3,6** || Für den Genuss meines Kaffees nehme ich mir richtig Zeit: **3,6** || Eine moderne Kaffeemaschine gehört heute einfach dazu: **3,6** || Eine gute Tasse Kaffee ist für mich wie eine Belohnung: **3,6** || Für wirklich guten Kaffee gebe ich gern etwas mehr aus: **3,5** || Ich möchte eine Maschine, die auch optisch etwas hermacht: **3,4** || Ich kaufe fast immer den gleichen Kaffee: **3,4** || Eine gute Kaffeemaschine ist ein persönlicher Luxus, den ich mir gönne: **3,4** || Das Reinigen von Kaffeemaschinen finde ich lästig: **3,4** || Ich finde es gut, dass es jetzt immer mehr moderne Kaffeebars gibt: **3,3** || Ich achte bei Kaffee vor allem auf die Verträglichkeit: **3,3** || Mir ist bei Kaffee wichtig, dass er aus fairem Handel stammt: **3,2** || Je nach Lust und Laune trinke ich gern unterschiedliche Kaffeevariationen: **3,2** || Ich möchte Kaffee wie die Profis zubereiten können: **3,2** || Ich möchte Kaffee auch in großen Mengen zubereiten können: **3,1** || Kaffee trinke ich am liebsten in Gesellschaft: **3,0** || Ich mag Kaffee morgens kräftiger als später am Tag: **3,0** || Guter Kaffee sollte auch ansprechend verpackt sein: **3,0** || Mir ist wichtig, dass Kaffee ökologisch angebaut ist: **2,9** || Kaffeetrinken ist einfach eine Gewohnheit, über die ich nicht viel nachdenke: **2,9** || Kaffee aus dem Spezialgeschäft ist einfach besser: **2,9** || Ich möchte bei Kaffee Abwechslung, mag nicht immer denselben Geschmack: **2,9** || Preisgünstiger Kaffee ist meist genauso gut wie teurer Kaffee: **2,8** || Kaffee ist in erster Linie dazu da, wach zu werden und zu bleiben: **2,8** || Ich kaufe Kaffee eigentlich nur im Angebot: **2,7** || Ich interessiere mich für die Kaffeekulturen anderer Länder: **2,6** || Ich achte beim Kauf von Kaffee auf das Anbaugebiet: **2,6** || Ich möchte für jeden in der Familie und für Besuch die passende Sorte im Haus haben: **2,5** || Ich lasse mich von ansprechender Kaffeewerbung verführen: **2,5** || Für mich ist Kaffee erst mit Milchschaum perfekt: **2,5** || Ich trinke Kaffee am liebsten an einer klassisch gedeckten Kaffeetafel: **2,4** || Ich weiß mehr über Kaffee als die meisten Menschen (Anbau, Röstung etc.): **2,3** || Ich trinke Kaffee, um die Verdauung anzuregen: **2,2** || Besonders gern mag ich Kaffee mit Aromen, z. B. Vanille oder Karamell: **2,1** || Im Grunde schmeckt Kaffee doch immer ähnlich, egal, wie er zubereitet wird: **1,8** ||

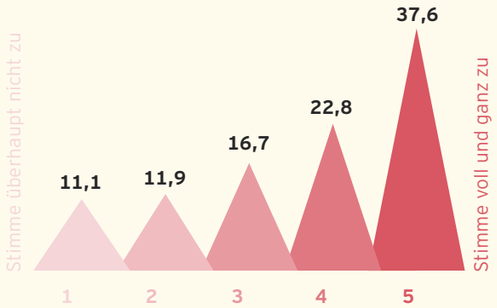
Angaben in Prozent

Angaben in Prozent

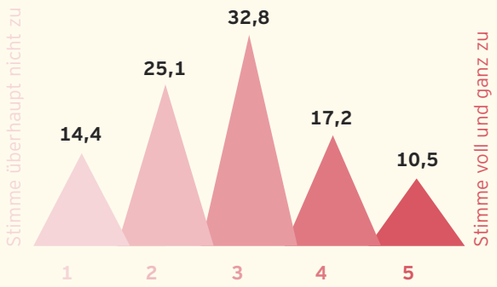
„Wenn ich Besuch habe, biete ich immer Kaffee an.“



„Ich brauche Kaffee, um morgens in Schwung zu kommen.“



„Kaffee ist vor allem da, um wach zu werden und zu bleiben.“



Wie oft trinken Sie Kaffee?

18- bis 25-Jährige

Mehrmals täglich	40
Täglich	28
Mehrmals in der Woche	20
Etwa einmal in der Woche	4
Mehrmals im Monat	7
Etwa einmal im Monat	1

26- bis 35-Jährige

Mehrmals täglich	60
Täglich	25
Mehrmals in der Woche	12
Etwa einmal in der Woche	3
Mehrmals im Monat	0
Etwa einmal im Monat	1

36- bis 45-Jährige

Mehrmals täglich	69
Täglich	23
Mehrmals in der Woche	4
Etwa einmal in der Woche	2
Mehrmals im Monat	1
Etwa einmal im Monat	0

46- bis 55-Jährige

Mehrmals täglich	77
Täglich	16
Mehrmals in der Woche	5
Etwa einmal in der Woche	2
Mehrmals im Monat	0
Etwa einmal im Monat	1

56- bis 65-Jährige

Mehrmals täglich	62
Täglich	33
Mehrmals in der Woche	4
Etwa einmal in der Woche	1
Mehrmals im Monat	0
Etwa einmal im Monat	0

Angaben in Prozent; Abweichungen rundungsbedingt

Wann trinkt der Deutsche Kaffee in welcher Form?

Angaben in Prozent; Abweichungen rundungsbedingt

Wo trinken Sie Kaffee?

98
zu Hause

41
unterwegs, Coffee to go

68
im Café

33
in der Coffee-Bar

84
bei Freunden, Verwandten

68
bei der Arbeit, im Büro

30
in der Bar, im Bistro

44
im Restaurant, Hotel

Welche Art von Kaffee trinken Sie außer Haus?

Basis: Personen, die außer Haus Kaffee trinken

Cappuccino	53
Filterkaffee	46
Latte Macchiato	40
Espresso	31
Milchkaffee/Café au Lait	32
Caffè Crema	25

Welche Art von Kaffee trinken Sie außer Haus am häufigsten?

Basis: Personen, die außer Haus Kaffee trinken

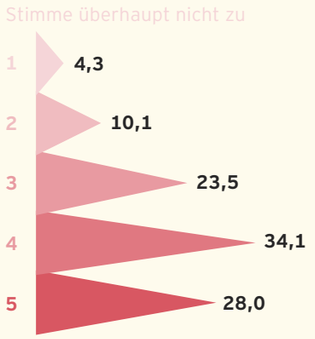
Filterkaffee	29
Cappuccino	23
Latte Macchiato	19
Milchkaffee/Café au Lait	12
Espresso	9
Caffè Crema	8

Angaben in Prozent; Abweichungen rundungsbedingt

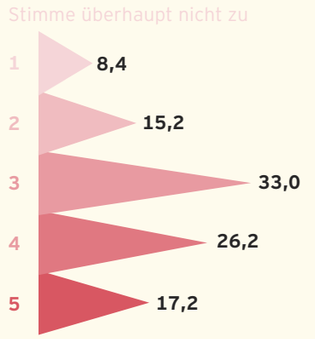
Wo trinkt wer? Konsumorte nach Altersgruppen

	18 bis 25	26 bis 35	36 bis 45	46 bis 55	56 bis 65
Zu Hause	95	96	98	99	98
Bei Freunden, Bekannten, Verwandten	80	90	89	84	75
Bei der Arbeit, im Büro	73	80	72	74	44
In der Bar, im Bistro	30	34	34	29	22
Im Café	76	75	68	66	62
Im Restaurant, Hotel	37	40	42	48	47
In der Coffee-Bar	51	40	33	29	22
Unterwegs, Coffee to go	51	57	47	39	21

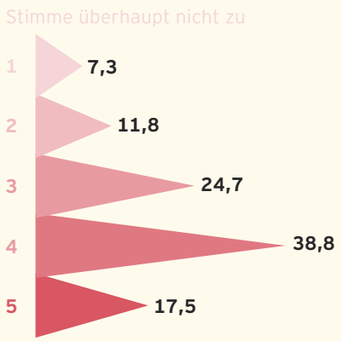
„Ich verabrede mich gern ‚unkompliziert' auf eine Tasse Kaffee."



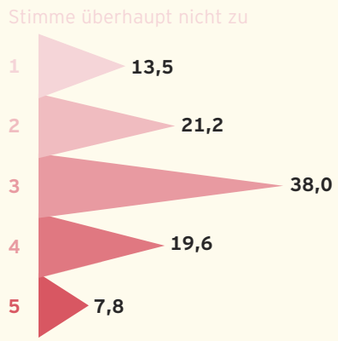
„Ich finde es gut, dass es immer mehr moderne Coffee-Bars gibt."



„Für wirklich guten Kaffee gebe ich gern etwas mehr aus."



„Mir ist bei Kaffee wichtig, dass er ökologisch angebaut ist."



Angaben in Prozent; Abweichungen rundungsbedingt

Welche Art von Kaffee trinken Sie zu Hause?

Basis: Personen, die zu Hause Kaffee trinken

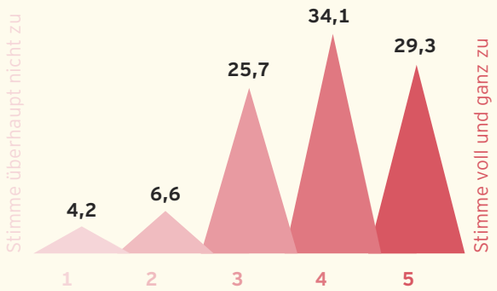
Filterkaffee	68
Cappuccino	30
Caffè Crema	26
Espresso	22
Milchkaffee/Café au Lait	21
Latte Macchiato	19

Welche Art von Kaffee trinken Sie zu Hause am häufigsten?

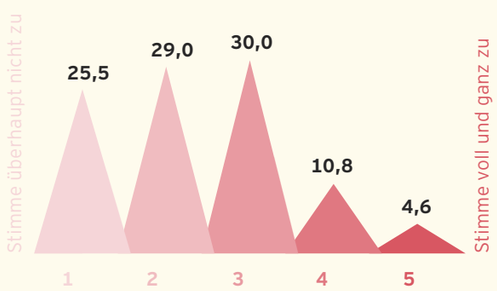
Basis: Personen, die zu Hause Kaffee trinken

Filterkaffee	55
Caffè Crema	17
Milchkaffee/Café au Lait	9
Cappuccino	8
Latte Macchiato	6
Espresso	5

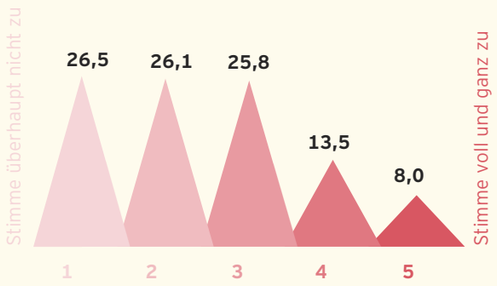
„Wenn ich Kaffee rieche, bekomme ich gute Laune.“



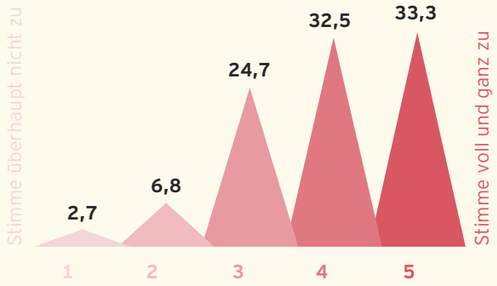
„Ich trinke Kaffee am liebsten an einer klassisch gedeckten Tafel.“



„Ich möchte für jeden die passende Sorte im Haus haben.“



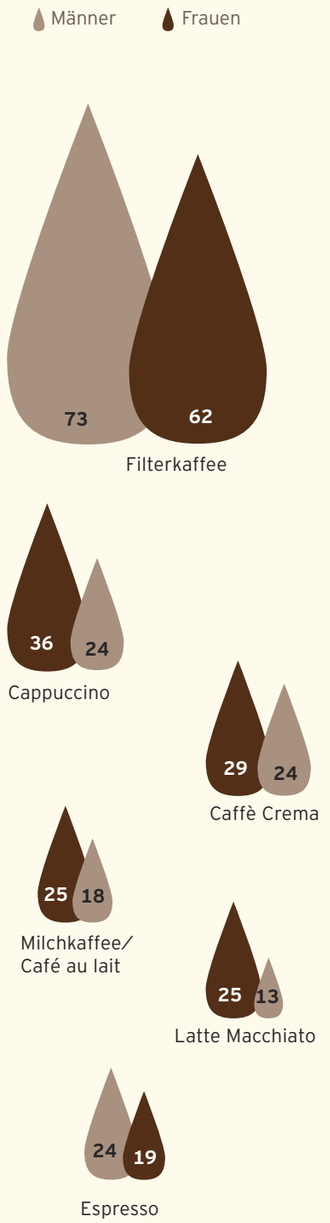
„Ein guter Gastgeber bietet immer erstklassigen Kaffee an.“



Angaben in Prozent; Abweichungen rundungsbedingt

Wer seinen Kaffee zu Hause trinkt …

… nach Geschlecht



… nach Wohnortgröße

weniger als 5000 Einwohner

|| Filterkaffee: **70** || Cappuccino: **32** || Caffè Crema: **27** || Espresso: **21** ||
Milchkaffee/Café au Lait: **20** || Latte Macchiato: **16** ||

5000 bis 20 000 Einwohner

|| Filterkaffee: **65** || Cappuccino: **30** || Caffè Crema: **27** || Espresso: **20** ||
Latte Macchiato: **19** || Milchkaffee/Café au Lait: **18** ||

20 000 bis 100 000 Einwohner

|| Filterkaffee: **67** || Cappuccino: **33** || Caffè Crema: **30** || Milchkaffee/Café au Lait: **23** || Latte Macchiato: **21** || Espresso: **20** ||

100 000 bis 500 000 Einwohner

| Filterkaffee: **70** || Cappuccino: **30** || Espresso: **25** || Latte Macchiato: **25** || Caffè Crema: **23** || Milchkaffee/Café au Lait: **21** ||

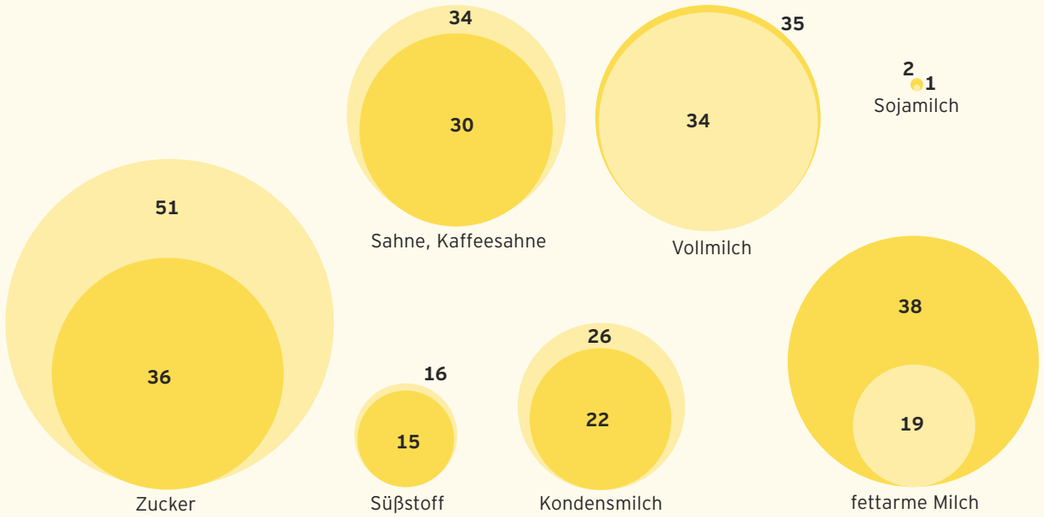
500 000 Einwohner und mehr

|| Filterkaffee: **66** || Cappuccino: **26** || Milchkaffee/Café au Lait: **25** || Caffè Crema: **24** || Espresso: **23** || Latte Macchiato: **18** ||

Angaben in Prozent; Abweichungen rundungsbedingt

Geschmackssachen: Kaffeezusätze nach Geschlecht

Basis: Personen, die den Kaffee nicht schwarz trinken — Männer — Frauen



Zuckernutzer nach Alter

18 bis 25 Jahre	16
26 bis 35 Jahre	21
36 bis 45 Jahre	22
46 bis 55 Jahre	24
56 bis 65 Jahre	17

Sahnenutzer nach Alter

18 bis 25 Jahre	12
26 bis 35 Jahre	17
36 bis 45 Jahre	23
46 bis 55 Jahre	23
56 bis 65 Jahre	26

Kondensmilchnutzer nach Alter

18 bis 25 Jahre	7
26 bis 35 Jahre	15
36 bis 45 Jahre	19
46 bis 55 Jahre	29
56 bis 65 Jahre	29

Süßstoffnutzer nach Alter

18 bis 25 Jahre	9
26 bis 35 Jahre	13
36 bis 45 Jahre	21
46 bis 55 Jahre	28
56 bis 65 Jahre	29

Vollmilchnutzer nach Alter

18 bis 25 Jahre	17
26 bis 35 Jahre	21
36 bis 45 Jahre	31
46 bis 55 Jahre	22
56 bis 65 Jahre	9

Nutzer fettarmer Milch nach Alter

18 bis 25 Jahre	11
26 bis 35 Jahre	22
36 bis 45 Jahre	28
46 bis 55 Jahre	21
56 bis 65 Jahre	18

Angaben in Prozent; Abweichungen rundungsbedingt

Wie trinken Sie Ihren Kaffee?*

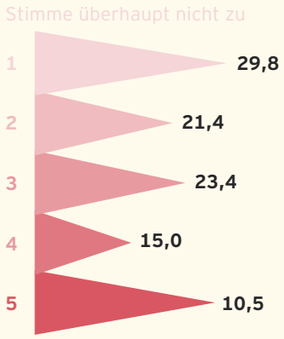
Weiß	36
Weiß und süß	33
Schwarz	21
Schwarz und süß	10

*Filterkaffee oder Espresso

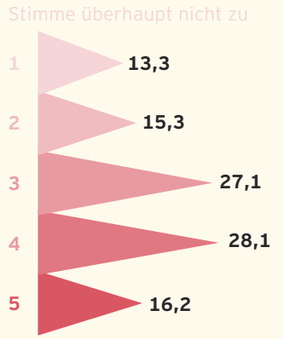
Zahl der Kaffeesorten im Haushalt

Keine	0,4
Eine Sorte	29,5
Zwei Sorten	44,5
Drei Sorten	18,0
Vier Sorten und mehr	7,6

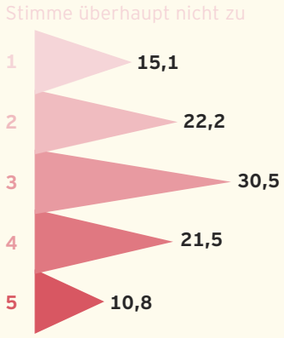
„Für mich ist Kaffee erst mit Milchschaum perfekt."



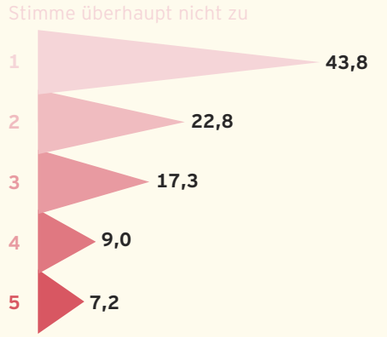
„Je nach Laune trinke ich unterschiedliche Kaffeevariationen."



„Ich mag Abwechslung, mag nicht immer denselben Geschmack."

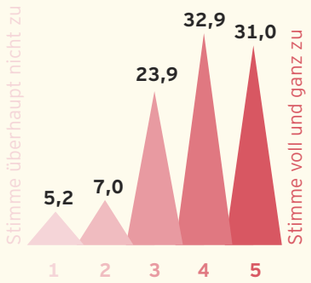


„Besonders mag ich Kaffee mit Aromen wie Vanille oder Karamell."

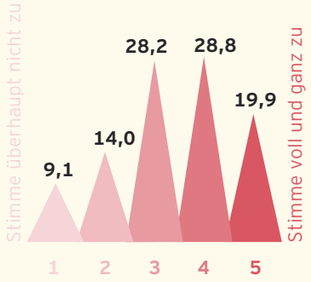


Angaben in Prozent; Abweichungen rundungsbedingt

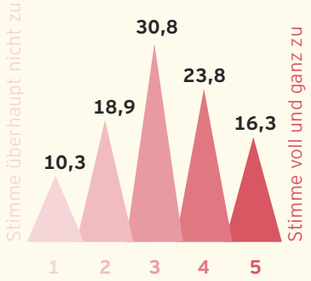
„Richtig guter Kaffee braucht auch eine gute Maschine.“



„Ich möchte eine Maschine, die auch optisch etwas hermacht.“



„Ich möchte Kaffee wie die Profis zubereiten.“



Geräteausstattung

Elektrische Filterkaffeemaschine	77
Handfilter	35
Padmaschine	35
Siebstempelkanne	21
Italienische Espressokanne für die Herdplatte	21
Espresso-Vollautomat	17
Kapselmaschine	13
Espresso-Halbautomat	9

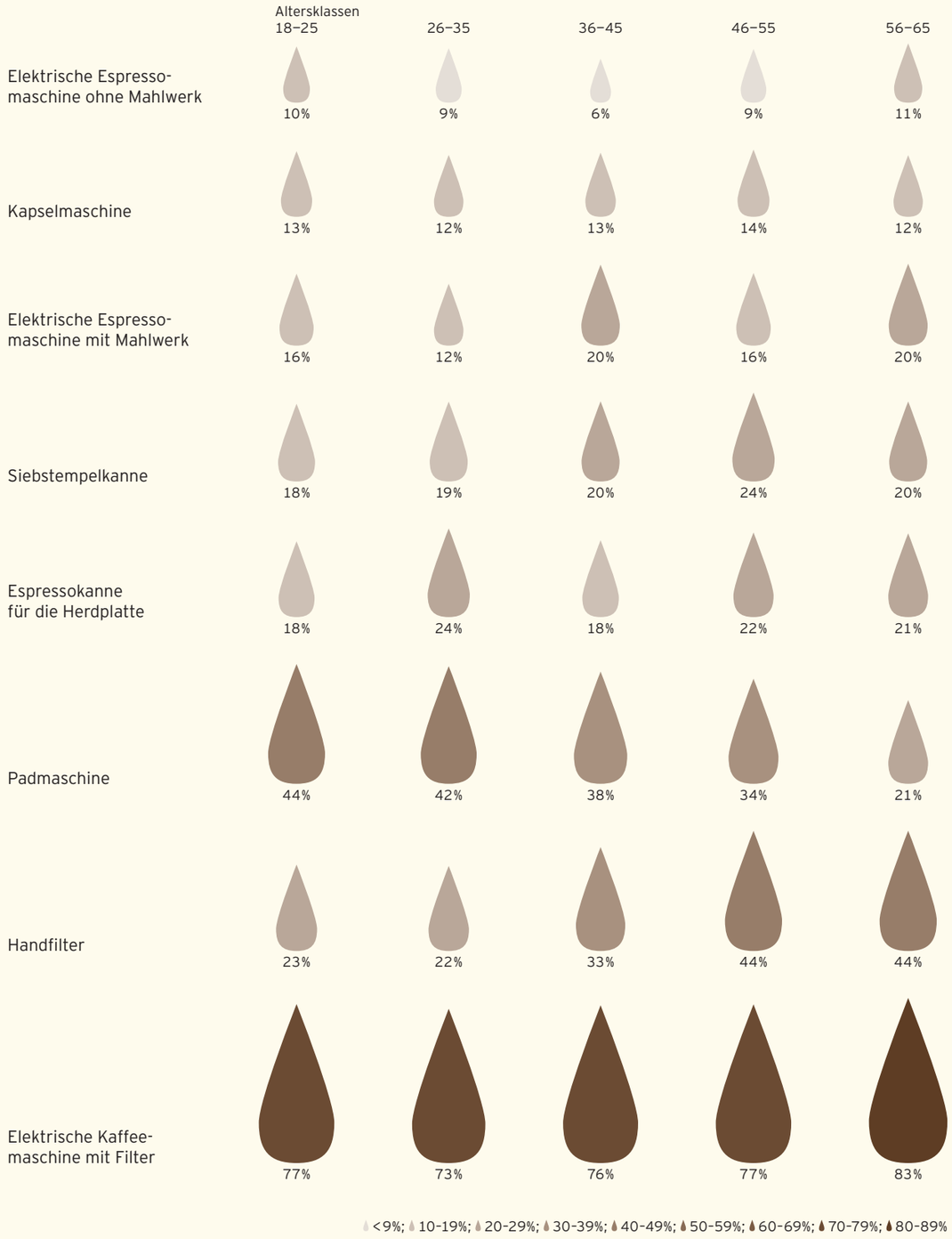
Wie häufig nutzen Sie Ihre Geräte?

Basis: Personen, die das jeweilige Gerät besitzen

	häufig	gelegentlich	selten	so gut wie nie
Elektrische Filterkaffeemaschine	60	19	14	7
Handfilter	25	27	29	20
Padmaschine	58	29	9	4
Siebstempelkanne	23	33	25	19
Espressokanne für die Herdplatte	22	35	29	14
Espresso-Vollautomat	88	8	2	1
Kapselmaschine	59	32	4	6
Espresso-Halbautomat	30	36	21	13

Angaben in Prozent; Abweichungen rundungsbedingt

Im Haushalt vorhandene Geräte nach Alter ihrer Besitzer



Angaben in Prozent; Abweichungen rundungsbedingt

WIE ES UNS GEFÄLLT

Typologie der Kaffeetrinker aufgrund ihrer Einstellung zu Kaffee; Deutschland, 2011

Puristen (16 Prozent) besitzen häufiger als andere Typen nichtmaschinelle Geräte, die Kaffeemaschine ist ihnen weniger wichtig. Sie sind älter, trinken ihren Kaffee eher schwarz, aber nicht unbedingt mehrmals täglich. Zum Frühstück oder im Laufe des Vormittags darf es für sie gern auch mal ein Milchkaffee oder ein Café au Lait sein.

Anteil, der ...

... einen Espresso-Vollautomaten besitzt: 19
... seinen Espresso-Vollautomaten häufig nutzt: 87
... seinen Kaffee weiß und süß trinkt: 24
... seinen Kaffee schwarz trinkt: 34
... spät abends Kaffee trinkt: 33
... zu Hause vier Sorten Kaffee oder mehr vorrätig hat: 6

Pragmatiker (17 Prozent) wollen durch Kaffee vor allem unkompliziert wach werden. Sie sind eher im mittleren Alter und weniger zufrieden mit ihrer Lebenssituation. Zu Hause trinken sie meist Filterkaffee, außer Haus schwenken sie dagegen gern auch auf Milchschaumvarianten um. Abends greifen sie lieber zu anderen Getränken als zu Kaffee.

Anteil, der ...

... einen Espresso-Vollautomaten besitzt: 17
... seinen Espresso-Vollautomaten häufig nutzt: 89
... seinen Kaffee weiß und süß trinkt: 33
... seinen Kaffee schwarz trinkt: 27
... spät abends Kaffee trinkt: 28
... zu Hause vier Sorten Kaffee oder mehr vorrätig hat: 4

Anspruchsvolle (19 Prozent) verlangen in jeder Hinsicht viel von ihrem Kaffee. Sie sind eher älter und zufrieden mit ihrer Lebenssituation. Sie trinken ihren Kaffee eher weiß – und zu jeder Tageszeit häufiger als die anderen Typen. Nach dem Essen greifen sie gern zum Espresso. Überdurchschnittlich oft besitzen sie eine elektrische Kaffeemaschine.

Anteil, der ...

... einen Espresso-Vollautomaten besitzt: 24
... seinen Espresso-Vollautomaten häufig nutzt: 86
... seinen Kaffee weiß und süß trinkt: 32
... seinen Kaffee schwarz trinkt: 21
... spät abends Kaffee trinkt: 50
... zu Hause vier Sorten Kaffee oder mehr vorrätig hat: 14

Schlemmer (17 Prozent) sind häufig weiblich, jung und mögen Kaffeevariationen. Milchschaumvarianten sind ihnen lieber als Filterkaffee, grundsätzlich bevorzugen sie ihren Kaffee eher weiß und süß. Überdurchschnittlich häufig sind sie mit Pad- oder Kapselmaschinen ausgestattet.

Anteil, der ...

... einen Espresso-Vollautomaten besitzt: 16
... seinen Espresso-Vollautomaten häufig nutzt: 85
... seinen Kaffee weiß und süß trinkt: 36
... seinen Kaffee schwarz trinkt: 23
... spät abends Kaffee trinkt: 46
... zu Hause vier Sorten Kaffee oder mehr vorrätig hat: 13

Klassiker (19 Prozent) sind an Kaffeevariationen nicht besonders interessiert, legen aber Wert auf gute Geräte. Sie sind älter und leben eher in kleineren Orten. Zu Hause trinken sie vor allem Filterkaffee – zu jeder Tageszeit. In ihrem Haushalt ist überdurchschnittlich oft eine elektrische Kaffeemaschine zu finden.

Anteil, der ...

... einen Espresso-Vollautomaten besitzt: 16
... seinen Espresso-Vollautomaten häufig nutzt: 97
... seinen Kaffee weiß und süß trinkt: 26
... seinen Kaffee schwarz trinkt: 29
... spät abends Kaffee trinkt: 32
... zu Hause vier Sorten Kaffee oder mehr vorrätig hat: 2

Genügsame (12 Prozent) sind häufig männlich, eher jünger, achten auf den Preis und trinken ihren Kaffee gern schwarz. Insgesamt konsumieren sie weniger als alle anderen Typen, und das gilt insbesondere für den Vormittag und für den Genuss außer Haus. Abends darf es für sie allerdings gern ein Tässchen mehr sein.

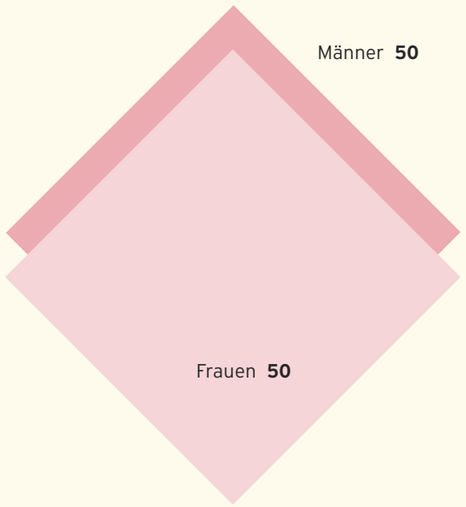
Anteil, der...

... einen Espresso-Vollautomaten besitzt: 10
... seinen Espresso-Vollautomaten häufig nutzt: 83
... seinen Kaffee weiß und süß trinkt: 33
... seinen Kaffee schwarz trinkt: 33
... spät abends Kaffee trinkt: 34
... zu Hause vier Sorten Kaffee oder mehr vorrätig hat: 7

Angaben in Prozent; Abweichungen rundungsbedingt

Angaben in Prozent; Abweichungen rundungsbedingt

Die Puristen



Wie zufrieden sind Sie mit Ihrer Lebenssituation?

Sehr zufrieden	17
Eher zufrieden	**44**
Teils zufrieden/teils unzufrieden	33
Eher unzufrieden	6
Sehr unzufrieden	1

Welche dieser Geräte und Maschinen zur Kaffeezubereitung sind in Ihrem Haushalt vorhanden?

Elektrische Kaffeemaschine mit Filter	**68**
Handfilter	47
Espressokanne für die Herdplatte	33
Siebstempelkanne	30
Padmaschine	21
Espressomaschine mit Mahlwerk (Vollautomat)	19
Espressomaschine ohne Mahlwerk (Halbautomat)	13
Kapselmaschine	6

Wie viele Einwohner hat Ihr Wohnort?

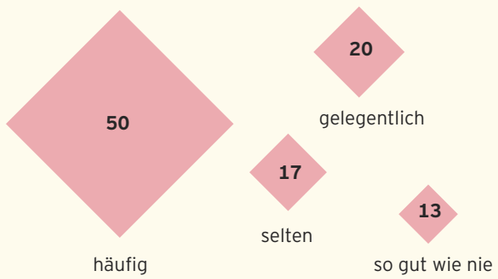
Weniger als 5000 Einwohner	20
5000 bis 20 000 Einwohner	**23**
20 000 bis 100 000 Einwohner	21
100 000 bis 500 000 Einwohner	14
500 000 und mehr Einwohner	22

Wie alt sind Sie?

18 bis 25 Jahre	6
26 bis 35 Jahre	11
36 bis 45 Jahre	27
46 bis 55 Jahre	**30**
56 bis 65 Jahre	26

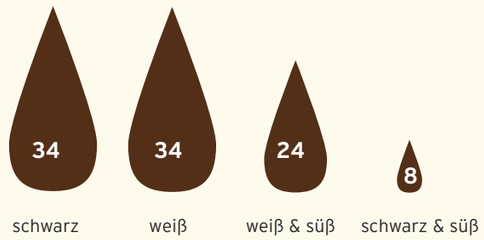
Wie oft trinken Sie Kaffee?

Wie häufig nutzen Sie Ihre elektrische Filtermaschine?



Angaben in Prozent; Abweichungen rundungsbedingt

Wie trinken Sie Ihren Kaffee?



Wie viele Kaffeesorten haben Sie normalerweise in Ihrem Haushalt vorrätig?

Keine	1
1 Sorte	28
2 Sorten	**52**
3 Sorten	13
4 Sorten und mehr	6

Welche Art Kaffee trinken Sie ...?

	... außer Haus	... am häufigsten
Filterkaffee	**50**	**33**
Caffè Crema	23	4
Espresso	38	11
Latte Macchiato	31	11
Cappuccino	53	29
Milchkaffee/Café au Lait	34	12

Welche Art Kaffee trinken Sie ...?

	... zu Hause	... am häufigsten
Filterkaffee	**65**	**51**
Caffè Crema	20	15
Espresso	27	10
Latte Macchiato	10	6
Cappuccino	26	8
Milchkaffee/Café au Lait	19	10

Wann trinken Sie Kaffee?

|| Zum Frühstück: **91** || Nachmittags: **89** || Vormittags: **71** || Nach dem Mittagessen: **63** || Vor dem Frühstück: **59** || Nach dem Abendessen: **43** || Zum Mittagessen: **36** || Am späten Abend: **33** || Zum Abendessen: **27** ||

An welchen Orten trinken Sie Kaffee?

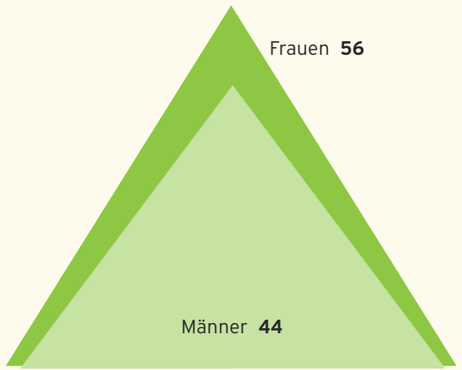
|| Zu Hause: **98** || Bei Freunden, Bekannten, Verwandten: **86** || Bei der Arbeit, im Büro: **69** || Im Café: **69** || Im Restaurant, Hotel: **49** || Unterwegs, Coffee to go: **39** || In der Bar, im Bistro: **31** || In der Coffee-Bar: **26** ||

An welchen Orten trinken Sie am häufigsten Kaffee?

|| Zu Hause: **73** || Bei der Arbeit, im Büro: **19** || Bei Freunden, Bekannten, Verwandten: **3** || Unterwegs, Coffee to go: **2** || Im Café: **1** || Im Restaurant, Hotel: **1** || In der Bar, im Bistro: **1** || In der Coffee-Bar: **1** ||

Angaben in Prozent; Abweichungen rundungsbedingt

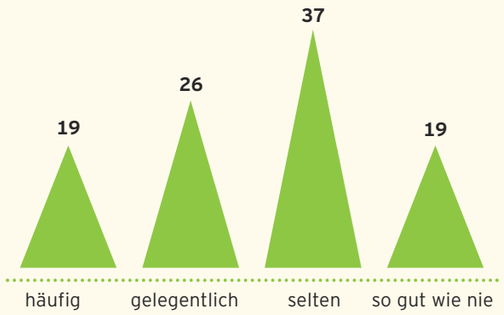
Die Pragmatiker



Welche dieser Geräte und Maschinen zur Kaffeezubereitung sind in Ihrem Haushalt vorhanden?

Handfilter	27
Elektrische Kaffeemaschine mit Filter	**78**
Padmaschine	37
Kapselmaschine	10
Siebstempelkanne	20
Espressomaschine ohne Mahlwerk (Halbautomat)	7
Espressomaschine mit Mahlwerk (Vollautomat)	17
Espressokanne für die Herdplatte	16

Wie häufig nutzen Sie Ihre Espressokanne für den Herd?



Wie alt sind Sie?

18 bis 25 Jahre	10
26 bis 35 Jahre	17
36 bis 45 Jahre	29
46 bis 55 Jahre	**30**
56 bis 65 Jahre	14

An welchen Orten trinken Sie Kaffee?

Zu Hause	**97**
Bei Freunden, Bekannten, Verwandten	88
Bei der Arbeit, im Büro	75
In der Bar, im Bistro	29
Im Café	69
Im Restaurant, Hotel	40
In der Coffee-Bar	33
Unterwegs, Coffee to go	44

An welchen Orten trinken Sie am häufigsten Kaffee?

Zu Hause	**64**
Bei Freunden, Bekannten, Verwandten	4
Bei der Arbeit, im Büro	27
In der Bar, im Bistro	0
Im Café	1
Im Restaurant, Hotel	1
In der Coffee-Bar	1
Unterwegs, Coffee to go	2

Wann trinken Sie Kaffee?

Vor dem Frühstück	63
Zum Frühstück	**90**
Vormittags	71
Zum Mittagessen	40
Nach dem Mittagessen	58
Nachmittags	83
Zum Abendessen	29
Nach dem Abendessen	33
Am späten Abend	28

Angaben in Prozent; Abweichungen rundungsbedingt

Welche Art Kaffee trinken Sie außer Haus?

Filterkaffee	43
Caffè Crema	24
Espresso	24
Latte Macchiato	52
Cappuccino	**55**
Milchkaffee/Café au Lait	37

Welche Art Kaffee trinken Sie außer Haus am häufigsten?

Filterkaffee	24
Caffè Crema	8
Espresso	4
Latte Macchiato	**31**
Cappuccino	19
Milchkaffee/Café au Lait	14

Welche Art Kaffee trinken Sie zu Hause?

Filterkaffee	**62**
Caffè Crema	28
Espresso	12
Latte Macchiato	15
Cappuccino	29
Milchkaffee/Café au Lait	21

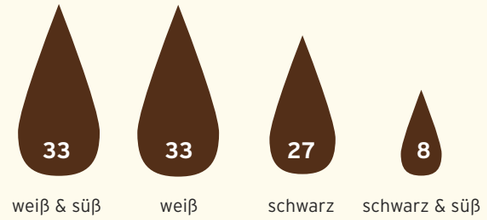
Welche Art Kaffee trinken Sie zu Hause am häufigsten?

Filterkaffee	**50**
Caffè Crema	20
Espresso	3
Latte Macchiato	6
Cappuccino	12
Milchkaffee/Café au Lait	9

Wie oft trinken Sie Kaffee?

Mehrmals täglich	**67**
Täglich	27
Mehrmals in der Woche	5
Etwa einmal in der Woche	1

Wie trinken Sie Ihren Kaffee?



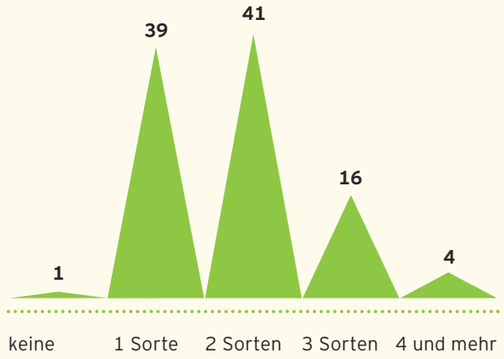
Wie zufrieden sind Sie mit Ihrer Lebenssituation?

Sehr zufrieden	16
Eher zufrieden	**42**
Teils zufrieden/teils unzufrieden	33
Eher unzufrieden	7
Sehr unzufrieden	2

Wie viele Einwohner hat Ihr Wohnort?

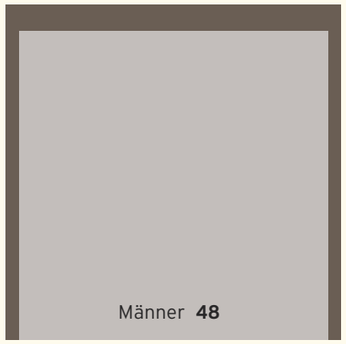
Weniger als 5000 Einwohner	20
5000 bis 20 000 Einwohner	**22**
20 000 bis 100 000 Einwohner	21
100 000 bis 500 000 Einwohner	16
500 000 und mehr Einwohner	21

Wie viele Kaffeesorten haben Sie normalerweise in Ihrem Haushalt vorrätig?



Angaben in Prozent; Abweichungen rundungsbedingt

Die Anspruchsvollen



Welche dieser Geräte und Maschinen zur Kaffeezubereitung sind in Ihrem Haushalt vorhanden?

Handfilter	43
Elektrische Kaffeemaschine mit Filter	**82**
Padmaschine	33
Kapselmaschine	16
Siebstempelkanne	22
Espressomaschine ohne Mahlwerk (Halbautomat)	10
Espressomaschine mit Mahlwerk (Vollautomat)	24
Espressokanne für die Herdplatte	26

Welches der Geräte in Ihrem Haushalt nutzen Sie häufig?

86 Espresso-Vollautomat

67 elektrische Filter - maschine

67 Kapsel-maschine

56 Padmaschine

26 Espresso-Halbautomat

25 Espresso-kanne für die Herdplatte

25 Handfilter

24 Siebstempel-kanne

An welchen Orten trinken Sie Kaffee?

Zu Hause	**99**
Bei Freunden, Bekannten, Verwandten	85
Bei der Arbeit, im Büro	67
In der Bar, im Bistro	41
Im Café	73
Im Restaurant, Hotel	51
In der Coffee-Bar	42
Unterwegs, Coffee to go	43

An welchen Orten trinken Sie am häufigsten Kaffee?

Zu Hause	**76**
Bei Freunden, Bekannten, Verwandten	2
Bei der Arbeit, im Büro	18
In der Bar, im Bistro	0
Im Café	2
Im Restaurant, Hotel	1
In der Coffee-Bar	1
Unterwegs, Coffee to go	1

Wie viele Einwohner hat Ihr Wohnort?

Weniger als 5000 Einwohner	18
5000 bis 20 000 Einwohner	21
20 000 bis 100 000 Einwohner	**23**
100 000 bis 500 000 Einwohner	14
500 000 und mehr Einwohner	**23**

Wie viele Kaffeesorten haben Sie normalerweise in Ihrem Haushalt vorrätig?

eine Sorte: 18

zwei Sorten: 41

drei Sorten: 27

keine: 0

vier Sorten und mehr: 14

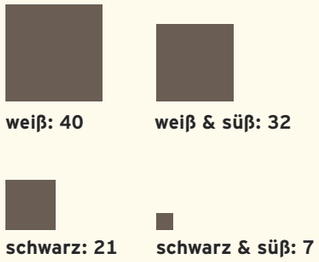
Welche Art Kaffee trinken Sie zu Hause?

Filterkaffee	**71**
Caffè Crema	32
Espresso	28
Latte Macchiato	26
Cappuccino	37
Milchkaffee/Café au Lait	23

Welche Art Kaffee trinken Sie zu Hause am häufigsten?

Filterkaffee	**56**
Caffè Crema	17
Espresso	5
Latte Macchiato	9
Cappuccino	5
Milchkaffee/Café au Lait	7

Wie trinken Sie Ihren Kaffee?



Wie zufrieden sind Sie mit Ihrer Lebenssituation?

Sehr zufrieden	31
Eher zufrieden	**44**
Teils zufrieden/unzufrieden	21
Eher unzufrieden	4
Sehr unzufrieden	0

Welche Art Kaffee trinken Sie außer Haus?

|| Cappuccino: **58** || Latte Macchiato: **44** || Filterkaffee: **41** ||

Espresso: **34** || Milchkaffee/Café au Lait: **32** || Caffè Crema: **30** ||

Welche Art Kaffee trinken Sie außer Haus am häufigsten?

|| Cappuccino: **27** || Filterkaffee: **26** || Latte Macchiato: **21** || Espresso: **10** ||

Milchkaffee/Café au Lait: **9** || Caffè Crema: **7** ||

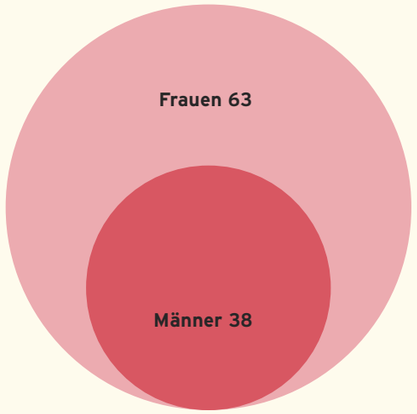
Wann trinken Sie Kaffee?

|| Zum Frühstück: **95** || Nachmittags: **94** || Vormittags: **77** || Nach dem Mittagessen: **72** || Vor dem Frühstück: **71** || Nach dem Abendessen: **56** || Zum Mittagessen: **54** || Am späten Abend: **50** || Zum Abendessen: **48** ||

Wie oft trinken Sie Kaffee?

|| Mehrmals täglich: **74** || Täglich: **20** || Mehrmals in der Woche: **5** || Mehrmals im Monat: **1** || Etwa einmal in der Woche: **0** || Etwa einmal im Monat: **0** ||

Die Schlemmer



Welche dieser Geräte und Maschinen zur Kaffeezubereitung sind in Ihrem Haushalt vorhanden?

77 elektrische Filtermaschine

48 Padmaschine

28 Handfilter

20 Siebstempelkanne

19 Kapselmaschine

18 Espressokanne für die Herdplatte

7 Espresso-Halbautomat

16 Espresso-Vollautomat

Wann trinken Sie Kaffee?

Wie viele Einwohner hat Ihr Wohnort?

Weniger als 5000 Einwohner	17
5000 bis 20 000 Einwohner	22
20 000 bis 100 000 Einwohner	**27**
100 000 bis 500 000 Einwohner	11
500 000 und mehr Einwohner	24

Angaben in Prozent; Abweichungen rundungsbedingt

Wie oft trinken Sie Kaffee?

Mehrmals täglich	**65**
Täglich	21
Mehrmals in der Woche	10
Etwa einmal in der Woche	2
Mehrmals im Monat	2
Etwa einmal im Monat	0

Wie viele Kaffeesorten haben Sie normalerweise in Ihrem Haushalt vorrätig?

Keine	0
1 Sorte	15
2 Sorten	**44**
3 Sorten	29
4 Sorten und mehr	13

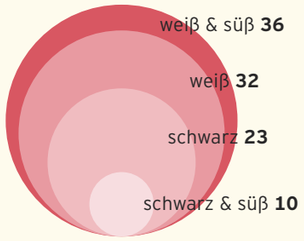
Wie alt sind Sie?

18 bis 25 Jahre	18
26 bis 35 Jahre	23
36 bis 45 Jahre	**25**
46 bis 55 Jahre	21
56 bis 65 Jahre	12

Wie zufrieden sind Sie mit Ihrer Lebenssituation?

Sehr zufrieden	21
Eher zufrieden	**43**
Teils zufrieden/unzufrieden	29
Eher unzufrieden	5
Sehr unzufrieden	2

Wie trinken Sie Ihren Kaffee?



An welchen Orten trinken Sie ...?

	... Kaffee	... am häufigsten Kaffee
Zu Hause	**99**	**67**
Bei Freunden, Bekannten, Verwandten	92	2
Bei der Arbeit, im Büro	71	24
In der Bar, im Bistro	32	0
Im Café	75	4
Im Restaurant, Hotel	46	0
In der Coffee-Bar	52	2
Unterwegs, Coffee to go	54	2

Welche Art Kaffee trinken Sie ...?

	... zu Hause	... zu Hause am häufigsten
Filterkaffee	**57**	**44**
Caffè Crema	36	21
Espresso	23	2
Latte Macchiato	35	9
Cappuccino	39	11
Milchkaffee/Café au Lait	32	13

Welche Art Kaffee trinken Sie ...?

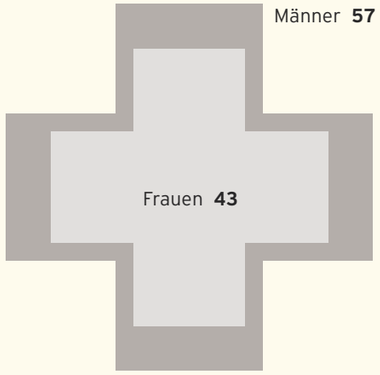
	... außer Haus	... außer Haus am häufigsten
Filterkaffee	33	18
Caffè Crema	34	12
Espresso	31	7
Latte Macchiato	53	24
Cappuccino	**61**	**25**
Milchkaffee/Café au Lait	42	13

Welches der Geräte in Ihrem Haushalt nutzen Sie häufig?

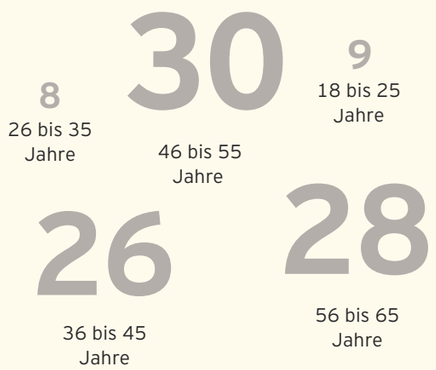
Handfilter	17
Elektrische Kaffeemaschine mit Filter	51
Padmaschine	60
Kapselmaschine	69
Siebstempelkanne	15
Espressomaschine ohne Mahlwerk (Halbautomat)	33
Espressomaschine mit Mahlwerk (Vollautomat)	**85**
Espressokanne für die Herdplatte	23

Angaben in Prozent; Abweichungen rundungsbedingt

Die Klassiker



Wie alt sind Sie?



An welchen Orten trinken Sie Kaffee?

Zu Hause	**99**
Bei Freunden, Bekannten, Verwandten	81
Bei der Arbeit, im Büro	69
In der Bar, im Bistro	23
Im Café	64
Im Restaurant, Hotel	45
In der Coffee-Bar	19
Unterwegs, Coffee to go	38

Wie viele Einwohner hat Ihr Wohnort?

Weniger als 5000 Einwohner	25
5000 bis 20 000 Einwohner	22
20 000 bis 100 000 Einwohner	**27**
100 000 bis 500 000 Einwohner	11
500 000 und mehr Einwohner	16

Welche dieser Geräte und Maschinen zur Kaffeezubereitung sind in Ihrem Haushalt vorhanden?

Handfilter	33
Elektrische Kaffeemaschine mit Filter	**85**
Padmaschine	33
Kapselmaschine	13
Siebstempelkanne	16
Espressomaschine ohne Mahlwerk (Halbautomat)	4
Espressomaschine mit Mahlwerk (Vollautomat)	16
Espressokanne für die Herdplatte	14

Welche Art Kaffee trinken Sie ...?

	... zu Hause	... am häufigsten
Filterkaffee	**77**	**69**
Caffè Crema	23	17
Espresso	20	5
Latte Macchiato	8	1
Cappuccino	22	2
Milchkaffee/Café au Lait	13	7

An welchen Orten trinken Sie am häufigsten Kaffee?

Zu Hause	**75**
Bei Freunden, Bekannten, Verwandten	3
Bei der Arbeit, im Büro	20
In der Bar, im Bistro	0
Im Café	2
Im Restaurant, Hotel	1
In der Coffee-Bar	0
Unterwegs, Coffee to go	1

Angaben in Prozent; Abweichungen rundungsbedingt

Wie trinken Sie Ihren Kaffee?

Wann trinken Sie Kaffee?

Vor dem Frühstück	59
Zum Frühstück	**92**
Vormittags	68
Zum Mittagessen	42
Nach dem Mittagessen	59
Nachmittags	89
Zum Abendessen	32
Nach dem Abendessen	41
Am späten Abend	32

Welche Art Kaffee trinken Sie ...?

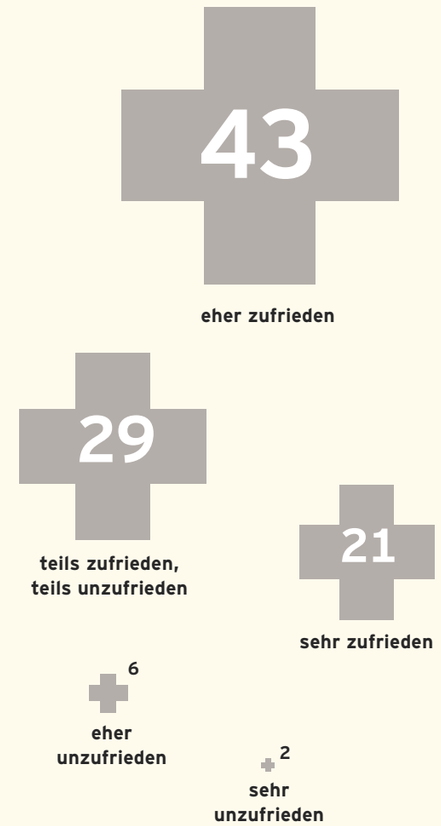
	... außer Haus	... am häufigsten
Filterkaffee	**61**	**42**
Caffè Crema	18	10
Espresso	31	13
Latte Macchiato	24	9
Cappuccino	47	20
Milchkaffee/Café au Lait	18	7

Wie oft trinken Sie Kaffee?

Mehrmals täglich	71
Täglich	24
Mehrmals in der Woche	4
Etwa einmal in der Woche	1
Mehrmals/etwa einmal im Monat	0

Wie viele Kaffeesorten haben Sie normalerweise in Ihrem Haushalt vorrätig?

Wie zufrieden sind Sie mit Ihrer Lebenssituation?



Angaben in Prozent; Abweichungen rundungsbedingt

Die Genügsamen

Wann trinken Sie Kaffee?

Wie oft trinken Sie Kaffee?

Mehrmals täglich	**38**
Täglich	31
Mehrmals in der Woche	17
Etwa einmal in der Woche	8
Mehrmals im Monat	4
Etwa einmal im Monat	3

Wie trinken Sie Ihren Kaffee?

Weiß und süß	**33**
Weiß	23
Schwarz und süß	11
Schwarz	**33**

Wie alt sind Sie?

18 bis 25 Jahre	21
26 bis 35 Jahre	21
36 bis 45 Jahre	**23**
46 bis 55 Jahre	18
56 bis 65 Jahre	17

Wie zufrieden sind Sie mit Ihrer Lebenssituation?

Sehr zufrieden	18
Eher zufrieden	**51**
Teils zufrieden/teils unzufrieden	25
Eher unzufrieden	6
Sehr unzufrieden	1

Wie viele Einwohner hat Ihr Wohnort?

Weniger als 5000 Einwohner	19
5000 bis 20 000 Einwohner	20
20 000 bis 100 000 Einwohner	24
100 000 bis 500 000 Einwohner	13
500 000 und mehr Einwohner	**25**

Angaben in Prozent; Abweichungen rundungsbedingt

Welche dieser Geräte und Maschinen zur Kaffeezubereitung sind in Ihrem Haushalt vorhanden?

72 elektrische Filtermaschine

36 Padmaschine

35 Handfilter

19 Espressokanne für die Herdplatte

10 Espresso-Halbautomat

12 Siebstempelkanne

8 Kapselmaschine

10 Espresso-Vollautomat

Wie häufig nutzen Sie Ihre Espressokanne für die Herdplatte?

32 häufig

27 gelegentlich

18 selten

23 so gut wie nie

Wie häufig nutzen Sie Ihre elektrische Kaffeemaschine mit Filter?

56 häufig

21 gelegentlich

20 selten

2 so gut wie nie

An welchen Orten trinken Sie ...?

	... Kaffee	... am häufigsten Kaffee
Zu Hause	**92**	**64**
Bei Freunden, Bekannten, Verwandten	69	6
Bei der Arbeit, im Büro	54	19
In der Bar, im Bistro	19	0
Im Café	54	4
Im Restaurant, Hotel	26	0
In der Coffee-Bar	21	3
Unterwegs, Coffee to go	26	3

Welche Art Kaffee trinken Sie ...?

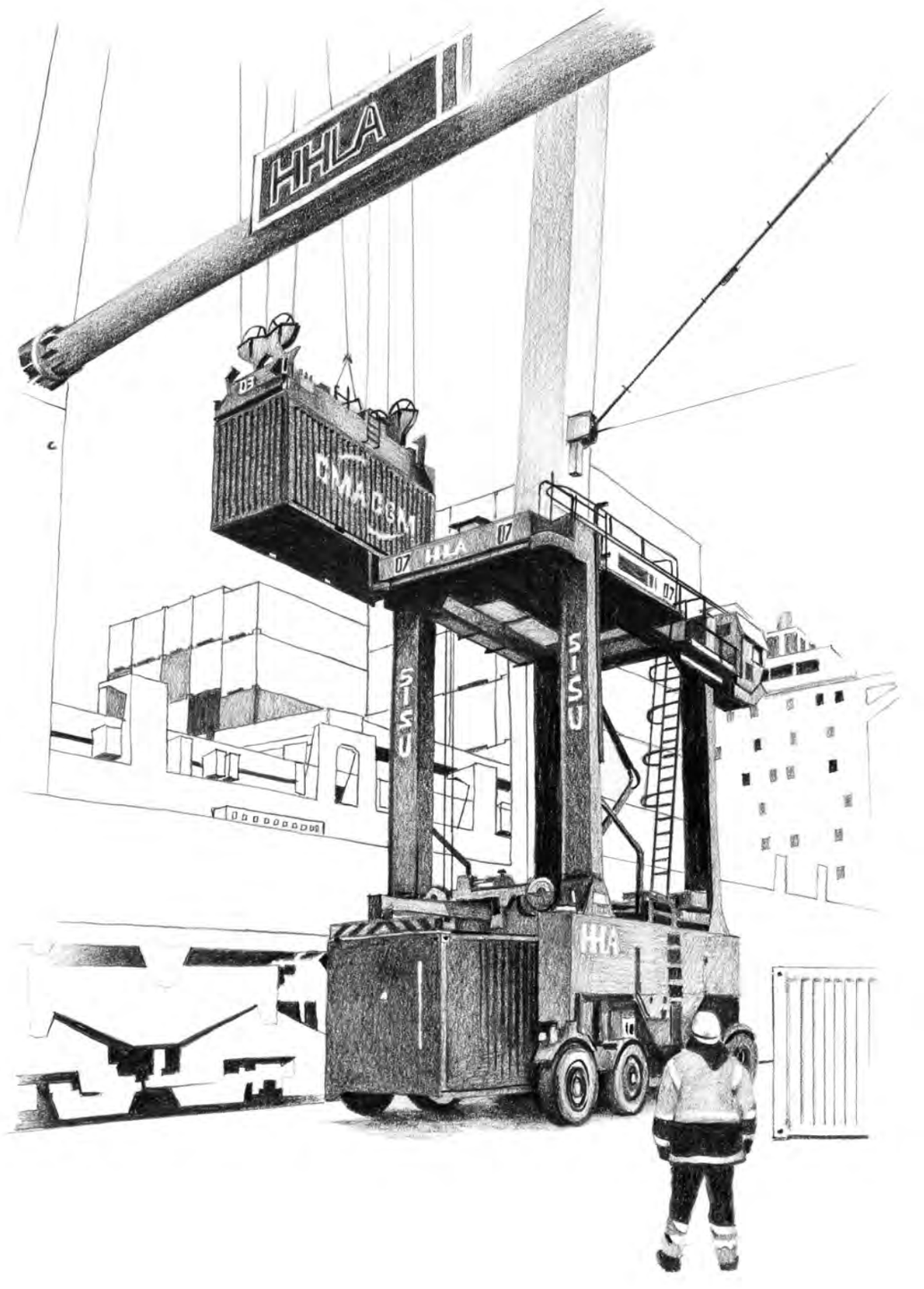
	... zu Hause	... zu Hause am häufigsten
Filterkaffee	**70**	**57**
Caffè Crema	17	10
Espresso	18	7
Latte Macchiato	22	6
Cappuccino	26	12
Milchkaffee/Café au Lait	19	6

Welche Art Kaffee trinken Sie ...?

	... außer Haus	... außer Haus am häufigsten
Filterkaffee	**52**	**32**
Caffè Crema	18	9
Espresso	23	8
Latte Macchiato	30	18
Cappuccino	40	16
Milchkaffee/Café au Lait	26	16

Wie viele Kaffeesorten haben Sie normalerweise in Ihrem Haushalt vorrätig?

Angaben in Prozent; Abweichungen rundungsbedingt



Durchs Nadelöhr

Wer eine Tasse Kaffee trinkt, genießt fast immer auch ein Stückchen Hamburg. Der Hafen der Hansestadt gilt als Europas wichtigster Umschlagplatz für Rohkaffee.

Text: Harald Willenbrock Illustration: Jindrich Novotny

// Sie hatte am 10. Dezember im tropisch-schwülen Santos abgelegt, war von Brasilien aus mehr als zwei Wochen lang über Rio de Janeiro, Tanger und Rotterdam in Richtung Norden geschippert, um schließlich am Morgen des 29. Dezember bei eisigen Temperaturen in die Elbmündung einzubiegen. Jetzt ruht ihr grauer Stahlkörper träge am Hamburger Burchardkai. Ein rauer Winterwind fegt die Elbe hinauf, während Arbeiter der Hamburger Hafen und Logistik AG die 246 Meter lange „Autumn E“ von ihrer Fracht befreien. Container für Container schwebt ihre Ladung hinüber aufs nasse Asphaltpflaster, wobei der Frachter jedes Mal, wenn einer der stelzenbeinigen Kräne einen Container von seinem Deck pflückt, den Rumpf ein paar Zentimeter zu heben scheint. Mit an Bord: 20 Container mit feinstem brasilianischem Arabica-Kaffee, die ein paar Kilometer weiter bereits sehnlichst erwartet werden.

Mit fast einer Million Tonnen Rohkaffee, die Jahr für Jahr in Hamburgs Hafen umgeschlagen wird, ist die Hansestadt so etwas wie der wichtigste Coffeeshop des Kontinents. Gleich einem durchtrainierten Sportlerherzen, das im Sekundentakt Adrenalin durch die Adern des menschlichen Körpers schickt, pumpt die Stadt Kaffee bis in die hintersten Winkel Europas. Schon im 17. Jahrhundert kamen hier die ersten Kaffeebohnen aus arabischen Provenienzen an, im Jahre 1677 – und damit acht Jahre vor Wien! – öffnete in Hamburg das erste Kaffeehaus. Eine zweite Kaffeeblüte erlebte die Hansestadt mit dem Bau der Speicherstadt ab 1885, die nicht nur einen eigenen Block für den Kaffeehandel, sondern auch eine der weltweit ersten Kaffeebörsen beherbergte. Heute werden über den Hamburger Hafen 500 Millionen Kaffeetrinker in Skandinavien, Osteuropa und Deutschland mit Nachschub versorgt – eine logistische Meisterleistung, bei der nichts mehr an Quartiersleute und Kaufmannsgemütlichkeit, dafür umso mehr an einen nervösen Wettlauf gegen die Zeit erinnert.

Wenige Stunden nachdem die 20 Container Brasilkaffee am Burchardkai abgestellt wurden, sind sie bereits wieder von Sattelschleppern geschultert. Zwanzig Minuten später rollen sie auf die Lkw-Waage der NKG Kala Hamburg GmbH im Hamburger Arbeiterstadtteil Wilhelmsburg. Die NKG Kala (für „Kaffeelagerei“) ist ein Unternehmen der hanseatischen Neumann Kaffee Gruppe, die etwa ein Siebtel des weltweiten Kaffeeumschlags besorgt. Ihr hochmoderner Kaffeespeicher im Hamburger Hafen ist ein Hochleistungswerk, das tagtäglich Hunderte Tonnen Rohkaffee aus aller Welt einsaugt, verarbeitet und just in time wieder ausspuckt – falls Edison Pecani sie durchlässt.

Strenge Qualitätsprüfung

Pecani ist Hafenlogistiker bei der NKG Kala und der Erste, der an der sogenannten Prüframpe des Kaffeespeichers die Container in Empfang nimmt. Nachdem er Zustand und Ladepapiere überprüft hat, durchtrennt er mit einem Bolzenschneider ihre Versiegelung und öffnet die quietschenden, schweren Stahltüren. Zum Vorschein kommt ein einziger riesiger schneeweißer Kunststoffsack, der den Container ausfüllt und randvoll mit Kaffee ist oder besser wohl: sein sollte. „Wir hatten hier auch

schon einen Container, in dem statt Kaffee 20 Tonnen feinster kenianischer Strandsand steckten“, erinnert sich Pecani. „Irgendwer muss auf dem Weg zu uns die Ladung ausgetauscht haben.“ Der Coup dürfte sich gelohnt haben: 20 Tonnen Rohkaffee haben einen Wert von rund 50 000 Dollar.

Mit dem sogenannten Probenstecher, einer hohlen metallenen Lanze mit angeschärfter Spitze, durchstößt Pecani das Kunststoff-Inlet und entnimmt der Ladung eine Stichprobe (tatsächlich stammt der Begriff „Stichprobe“ aus der Sprache der Quartiersleute). Mit zwei Handvoll des graugrünen Rohkaffees unter der Nase nimmt er einen tiefen Atemzug („Am Geruch erkennen wir bereits Sorte und Provenienz und auch, ob er im Übermaß mit chemischen Fremdstoffen in Berührung gekommen ist“), untersucht die Probe unter dem gleißenden Licht eines Leuchttisches auf Wurmstiche und misst ihren Feuchtigkeitsgrad.

Wenn die Probe den Qualitätskriterien der Kala-Kunden entspricht – und das ist bei rund 95 Prozent aller Lieferungen der Fall –, ist Pecanis Hand die letzte, die die Ladung berührt. Von jetzt an werden die Bohnen vollautomatisch sortiert, gereinigt und über ein kilometerlanges Pipeline-System transportiert. Gesteuert wird das Ganze von Technikern in einem Kontrollraum, der mit Dutzenden Kameramonitoren, Bildschirmen und Großrechnern eher an die Kommandozentrale eines Kraftwerks denn an ein Lagerhaus erinnert.

Lückenlose Dokumentation

Zunächst aber dirigiert Pecani den Container zur Entladerampe. Dort wird er angekippt, sein schützender Innensack aufgeschlitzt und der Inhalt in einen ebenerdigen Trichter entleert. Im Inneren des Gebäudes befreien Sauganlagen die Ladung von Staub (jede Woche liefert die NKG Kala etwa vier Container gepressten Staub an die Hamburger Müllverbrennungsanlagen), in einem Schüttelsieb werden Fremdkörper wie Zeitungsschnipsel, Kaffeestrauchzweige, Bindfäden und Steine aussortiert. Vor allem Letztere sind im Zeitalter der Kaffee-Vollautomaten ein gravierendes Problem: Ein einziges Steinchen genügt, um ihre filigranen Mahlwerke außer Gefecht zu setzen.

Weil aber ein Schüttelsieb nicht zwischen Bohnen und ähnlich großen Steinchen zu unterscheiden vermag, haben Techniker der NKG Kala gemeinsam mit Kaffeeröstern und Maschinenherstellern eine neuartige Maschine entwickelt, die unter Ausnutzung der Gravitationskraft die einen von den anderen trennt. „Ohnehin wird die Ladung und ihr Weg exakt dokumentiert“, sagt Pecani. „Sollte irgendein Kaffeetrinker in Kopenhagen oder Kattowitz ein Problem mit seinem Kaffee melden, könnten wir binnen einer halben Stunde genau sagen, woher die Lieferung kam.“ Jetzt verschwinden die Bohnen aber erst einmal im Speicher der NKG Kala.

Dieses silbrig-graue zehnstöckige Hochhaus, in dessen 331 Silos 35 000 Tonnen Rohkaffee Platz finden, ist so etwas wie Deutschlands größter Kaffeebauch. Im Schnitt hat jede zweite Kaffeebohne, die hierzulande gemahlen, aufgebrüht und getrunken wird, zuvor seine Innereien durchlaufen. Dabei ist das Hochhaus eigentlich ein Nadelöhr, erklärt Günter Brockhaus. Brockhaus ist 60 Jahre alt, studierter Volkswirt und ehemaliger Banker mit Tweedsakko und randloser Brille. Als Manager der Neumann Kaffee Gruppe hat er in den vergangenen 25 Jahren weltweit das Kaffeegeschäft mitgesteuert und Plantagen aufgebaut. Heute, als Leiter von Europas größter Kaffeelagerei, ist er so etwas wie ein später Nachfolger der klassischen hanseatischen Quartiersleute. „Kaffee“, sagt Brockhaus, „ist inzwischen zwar das nach Rohöl weltweit wichtigste Handelsgut. Und doch sind Warenfluss und Verfügbarkeiten mitunter genauso unberechenbar wie vor hundert Jahren.“

Genau wie seine historischen Vorgänger steht Brockhaus nämlich am Ende einer globalen Sammelbewegung, die irgendwo auf einer Farm im äthiopischen Hochland, dem sandigen Hof einer kolumbianischen Kooperative oder der abgelegenen Plantage eines vietnamesischen Kleinbauern beginnt. Von dort wird der Rohkaffee hinunter in die Hafenstädte gebracht, oft über holprige Pässe, bevor man ihn im Bauch eines Schiffes verstaut. Wie zu Zeiten der Frachtsegler und Kolonialmächte hängt es noch immer von Wind und Wetter, Verkehrsdichte und der Sicherheit auf internationalen Schifffahrtsrouten ab, ob und wann ihre Orders die Hansestadt erreichen. So wartet Günter Brockhaus noch heute auf mehrere Container mit Kaffee, die statt in seinem Silo in den Händen somalischer Piraten landeten. „Ob eine avisierte Ladung uns wie geplant erreicht, wissen wir erst wirklich, wenn das Schiff in die Elbmündung einbiegt“, sagt der 60-Jährige und zuckt mit den Schultern.

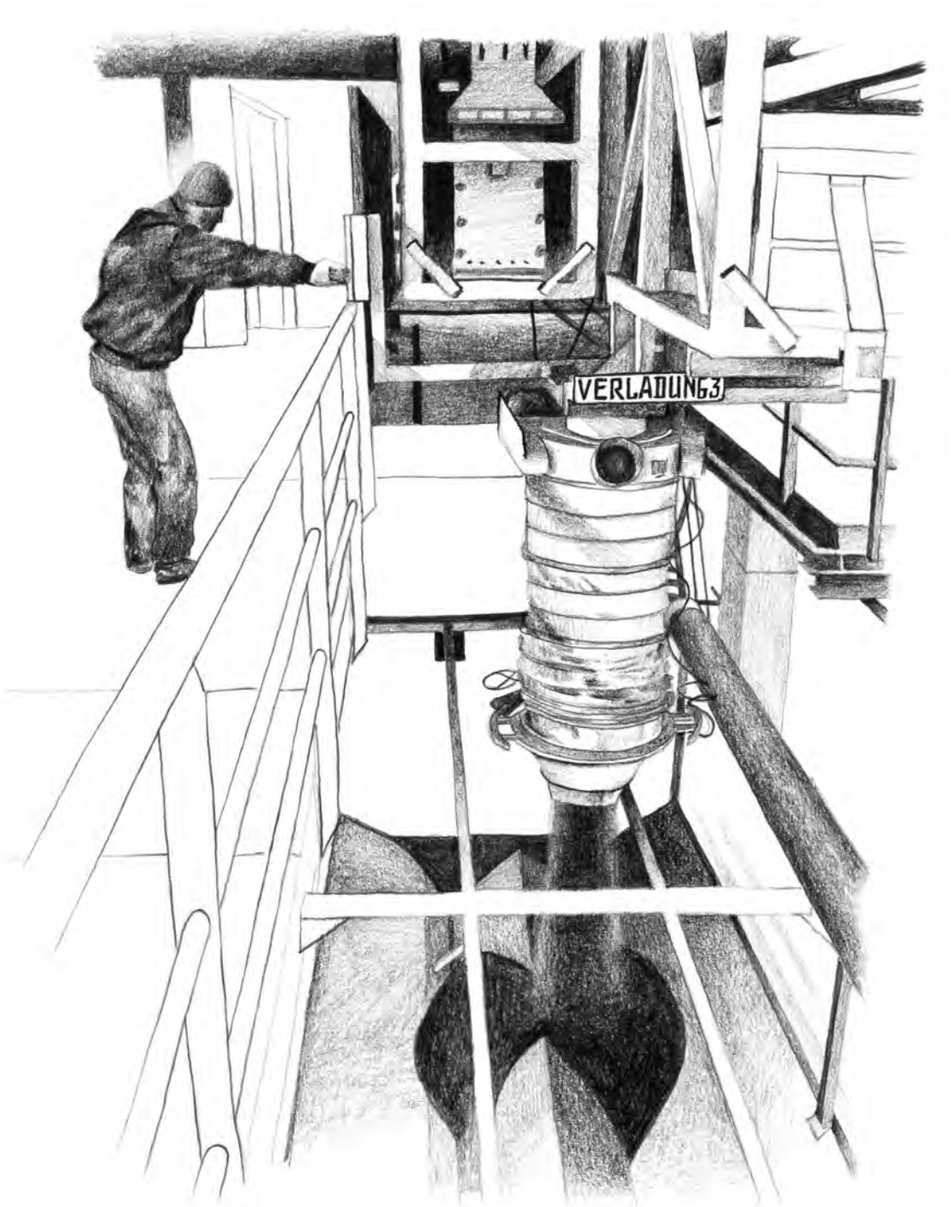
In jenem Moment aber, wenn die Ladung aus einem der etwa 60 Kaffee-Lieferländer auf den Betriebshof der NKG Kala rollt, verwandelt sich das hochbegehrte Weltprodukt in einen Rohstoff, der vollelektronisch verarbeitet und gewogen, nach streng standardisierten Qualitätsmaßstäben sortiert und in allerhöchster Hektik

gehandelt wird. Denn auf der anderen Seite des Nadelöhrs warten bereits die Kunden, darunter alle großen Kaffeefirmen. Deren Röstereien und Lieferketten sind so eng getaktet, dass Brockhaus ihnen den Rohkaffee viertelstundengenau anliefern muss. Das macht die Sache so nervenaufreibend. Die Feiertage vor Ankunft der „Autumn E“ haben Brockhaus und seine Leute daher wieder einmal durchgearbeitet, am ersten Weihnachtstag hatten sie ausnahmsweise frei, am zweiten ging es in Wilhelmsburg bereits wieder rund. „Eigentlich“, sagt Brockhaus, „bleibt uns ziemlich häufig nichts als Troubleshooting.“

Jahrhundertealte Tradition

Wie vergleichsweise gemächlich das Geschäft mit dem Kaffee dagegen früher ablief, wird auf der anderen Seite der Elbe anschaulich. Rund zehn Kilometer von Brockhaus’ Nadelöhr entfernt, steht der Besucher im liebevoll gemachten Hamburger Speicherstadtmuseum vor romantischen Erinnerungsstücken des frühen Hamburger Kaffee-Booms. Blickt auf die sepiabraunen Fotos von Pferdefuhrwerken und Quartiersleuten mit Schiebermützen und weißen Schürzen, die im Auftrag der Kaufleute Kaffee in der Hamburger Speicherstadt einlagerten. Schließt die Hand um alte Probenstecher und dornengespickte Griepen, mit denen früher Kaffeesäcke gegriffen und auf Sackkarren geworfen wurden. Und erfährt von Ralf Lange, dem Kurator des Museums, dass es vor allem die „guten Verbindungen der Hamburger Kaufleute und ihre Wendigkeit“ waren, denen Hamburg seine Stellung als europäische Kaffeehauptstadt verdankt.

Als sich nämlich Anfang des 19. Jahrhunderts die Kaffeegroßmacht Brasilien von ihrer Kolonialmacht abnabelte, sprangen hanseatische Kaufleute blitzschnell in die Lücke, die die Portugiesen hinterlassen hatten. „Die Hamburger verfügten einerseits über exzellente Verbindungen nach Lateinamerika und belieferten andererseits



schon damals ganz Deutschland, Skandinavien und Nordosteuropa mit Waren aus den ehemaligen Kolonien“, sagt Lange. Mit ihrem Großmarkt im Hinterhof und stetem Nachschub aus Südamerika wurden aus hanseatischen „Pfeffersäcken“ schnell kapitale Kaffeekönige. Viele investierten in Lagerbetriebe und sogar eigene Plantagen in Übersee.
Auch bei der Verarbeitung des „braunen Goldes“ setzte die Hansestadt Maßstäbe. Als Anfang der 1880er-Jahre die Hamburger Speicherstadt geplant wurde, konnten die Kaufleute bereits einen eigenen, ausschließlich dem Kaffeehandel und -lagern vorbehaltenen Abschnitt für sich reklamieren. Kernstück der Block O genannten Koffein-Meile war die 1887 eröffnete Hamburger Kaffeebörse, an der – als dritte Warenterminbörse für Rohkaffee nach New York und Le Havre – fortan tagtäglich die Weltmarktpreise mitbestimmt und immer größere Mengen gehandelt wurden. „Am Vorabend des Ersten Weltkriegs lagerte in Hamburg die gewaltige Menge von zwei Millionen Sack Kaffee“, berichtet Lange, „im konkurrierenden Antwerpen hingegen war es zu diesem Zeitpunkt nur etwa die Hälfte.“

Hochmoderne Neuzeit

Mit Kriegsausbruch ging der Hamburger Kaffee-Boom zu Ende. Erst beschlagnahmte man einen Teil des Kaffees für Heer und Marine, dann vernichteten Krieg, Inflation und Weltwirtschaftskrise Vermögen und Absatzmärkte. Zu guter Letzt setzten im Zweiten Weltkrieg britische Fliegerbomben einen Teil von Block O samt Kaffeebörse in Brand. Mit der Nachkriegsteilung Europas brach den Hamburgern auch noch der osteuropäische Absatzmarkt weg, während auf ihrem Heimatmarkt exorbitante Steuern und Zölle Kaffee zum Luxusgut verteuerten. Für ein Kilo kolumbianischen Rohkaffee – das ist auf einer historischen Quittung im Speicherstadtmuseum nachzulesen – waren im Jahr 1950 zehn Mark zuzüglich zwölf Mark Steuern, Zölle und Ausgleichsabgaben fällig.
In den Sechzigerjahren setzte das ein, was Wirtschaftswissenschaftler Strukturwandel nennen: Supermärkte verdrängten die Tante-Emma-Läden, Großröstereien die zahlreichen kleinen Kaffeeröster. Im Hamburger Hafen wiederum verloren die Quartiersleute, die in den dunklen Speicherstadtböden mit Sackkarre und Griepen hantierten, den Wettbewerb gegen Groß-Logistiker mit Gabelstaplern und klimatisierten Lagerhäusern. Gegen Mitte der Neunzigerjahre wurde in der Speicherstadt der letzte Sack Kaffee eingelagert.

Auch die NKG Kala schaute sich Anfang der Nullerjahre nach einem neuen Standort um, denn an ihrem Stammplatz begann seit 2003 die Hafencity emporzuwachsen. Heute steht am Grasbrook, wo früher Arbeiter die Säcke stapelten, ein schickes Bürohochhaus namens „Coffee Plaza“, von dem aus die Holding-Mutter ihre weltweiten Geschäfte lenkt.
Die Kaffeelagerei hingegen zog ins weniger schicke Wilhelmsburg und in einen hochmodernen Kaffeepeicher mit eigenem Bahnanschluss. Mit seinen rund 70 Mitarbeitern kann Günter Brockhaus – „Bro“, wie ihn die Kollegen nennen – hier mehr als ein Drittel des gesamten deutschen Kaffeeimports bewegen. Statt wie früher mehrere Wochen lagern die Bohnen mittlerweile meist nur noch wenige Tage. Aus Brasilien kommt inzwischen nicht nur einmal, sondern viermal pro Woche ein Schiff mit Kaffee. Und aus dem einstigen Lagergeschäft ist ein umfassendes Dienstleistungangebot rund um die begehrte Bohne geworden. Dank entsprechender Zertifizierungen darf Günter Brockhaus heute auch Bio- und Fairtrade- oder Halal- und koschere Kaffees verarbeiten. Und obwohl gerade erst sechs Jahre alt, platzt sein Speicher bereits aus allen Nähten.
Das klingt überraschend, gelten die Märkte West- und Nordeuropas inzwischen doch als weitgehend kaffeesatt. Da trifft es sich gut, dass Chinesen, Russen und Osteuropäer den Kaffeegenuss zusehends für sich entdecken. Nach Brockhaus’ Schätzungen dürfte der Welt-Kaffeedurst künftig Jahr für Jahr um zwei Prozent zulegen. Teetrinker werden zu Kaffeetrinkern. Der Osten wird koffeiniert. Und das Nadelöhr im Hamburger Hafen wird noch einmal ein Stückchen enger. //

Speicherstadtmuseum Hamburg
Am Sandtorkai 36
20457 Hamburg
www.speicherstadtmuseum.de

Öffnungszeiten 1. April bis 31. Oktober:
Mo bis Fr 10 bis 17 Uhr;
Sa, So und Feiertage 10 bis 18 Uhr;
Öffnungszeiten 1. November bis 31. März:
Di bis So 10 bis 17 Uhr

Verschickt

Die weltweit führenden Länder nach Exportvolumen von Rohkaffee, 2009; in Tonnen

Brasilien	1 639 390
Vietnam	991 733
Indonesien	510 189
Kolumbien	457 728
Deutschland	297 950
Guatemala	234 017
Belgien	222 608
Honduras	198 513
Peru	197 472
Uganda	174 227
Äthiopien	129 833
Mexiko	128 746
Indien	126 330
Elfenbeinküste	85 853
Nicaragua	80 360
El Salvador	80 270
Costa Rica	78 337
Papua-Neuguinea	61 173
Kenia	59 991
Tansania	56 022
Kamerun	36 927
China	32 312
Ecuador	26 136
Spanien	25 892
USA	25 766
Burundi	17 115
Demokratische Volksrepublik Laos	16 507
Ruanda	15 109
Niederlande	11 015
Demokratische Republik Timor-Leste	9942
Kanada	8469
Kongo	7890
Guinea	7609
Demokratische Republik Kongo	7085
Frankreich	7059
Italien	6738
Togo	4659
Bolivien	4455
Singapur	3714
Vereinigtes Königreich	3446
Panama	2660
Griechenland	2368

Verdient

Die weltweit führenden Länder nach Exportumsatz mit Rohkaffee, 2009; in Millionen Dollar

Brasilien	3761,6
Kolumbien	1552,4
Vietnam	1508,9
Deutschland	857,1
Indonesien	822,3
Belgien	586,4
Peru	583,8
Guatemala	582,3
Honduras	515,3
Äthiopien	365,7
Mexiko	358,0
Uganda	268,7
Indien	261,5
Costa Rica	237,1
Nicaragua	236,8
El Salvador	229,8
Kenia	198,1
Papua-Neuguinea	164,0
Elfenbeinküste	134,4
Tansania	111,2
Spanien	82,1
USA	82,0
China	78,2
Kamerun	51,8
Ecuador	46,6
Burundi	39,5
Ruanda	37,2
Jamaika	33,9
Kanada	33,8
Niederlande	31,8
Demokratische Volksrepublik Laos	28,4
Italien	27,8
Vereinigtes Königreich	22,3
Frankreich	19,2
Kongo	17,4
Singapur	16,3
Bolivien	14,6
Demokratische Republik Kongo	14,3
Jemen	11,9
Polen	9,9
Panama	9,6
Slowakei	9,0

// Um 1600 gelangt der erste Kaffee durch venezianische Händler nach Europa. In Italien gibt Papst Clemens VIII. dem Kaffee seinen Segen und verleiht ihm damit den Status als akzeptiertes Genussmittel auf dem Kontinent. //

Verschnürt

Exporte von Roh- und Röstkaffee, 2011; in Tausend 60-Kilo-Säcken

33 456

Brasilien

17 675

Vietnam

7733

Kolumbien

6264

Indonesien

5839

Indien

4107

Peru

Geröstet und gewogen

Die führenden Exportländer von geröstetem Kaffee nach Menge, 2009; in Tonnen

Deutschland	167 417
Italien	105 351
USA	90 607
Belgien	44 955
Niederlande	42 329
Polen	38 957
Schweiz	27 274
Schweden	23 574
Kanada	22 121
Österreich	18 792
Frankreich	15 517
Tschechien	11 617
Slowakei	11 596
Vereinigtes Königreich	9319
Finnland	9150
Portugal	7775
Dänemark	7310

Geröstet und verkauft

Die führenden Exportländer von geröstetem Kaffee nach Umsatz, 2009; in Millionen Dollar

Schweiz	942,6
Italien	862,0
Deutschland	816,1
USA	511,4
Belgien	317,3
Niederlande	257,0
Frankreich	248,1
Polen	195,4
Kanada	177,1
Schweden	116,1
Vereinigtes Königreich	97,5
Österreich	97,0
Slowakei	92,8
Tschechien	64,5
Dänemark	45,2
Portugal	42,7
Finnland	39,8

// 1607 führt Kapitän John Smith Kaffee in Nordamerika ein. Gut 60 Jahre später ist der Durchbruch geschafft: Im Jahr 1668 ersetzt der Kaffee das Bier als beliebtestes Frühstücksgetränk in New York City. //

BIP-Anteil

Anteil des Kaffee-Exportwertes am BIP ausgewählter Länder, 2010; in Prozent

Nicaragua	5,40
Burundi	4,70
Honduras	4,40
Äthiopien	2,40
Papua-Neuguinea	2,00
Panama	2,00
Uganda	1,70
Guatemala	1,70
Vietnam	1,40
Ruanda	1,20
El Salvador	0,90
Costa Rica	0,84
Elfenbeinküste	0,80
Guinea	0,80
Kolumbien	0,77
Tansania	0,60
Peru	0,60
Togo	0,50
Kenia	0,50
Zentralafrikanische Republik	0,50
Gabun	0,40
Kamerun	0,31
Ecuador	0,30
Sierra Leone	0,30
Brasilien	0,26
Indonesien	0,10
Mexiko	0,10

Gesamt-Anteil

Anteil des Kaffee-Exportwertes am Gesamtexportwert von Rohstoffen ausgewählter Länder, 2010; in Prozent

Timor-Leste	82,11
Burundi	69,80
Ruanda	25,40
Honduras	24,90
Äthiopien	24,80
Nicaragua	19,00
Guatemala	12,20
Uganda	9,20
El Salvador	8,70
Zentralafrikanische Republik	6,70
Kolumbien	5,57
Tansania	4,10
Papua-Neuguinea	3,70
Costa Rica	3,23
Kenia	2,90
Brasilien	2,81
Guinea	2,60
Peru	2,40
Vietnam	2,10
Panama	2,00
Togo	1,80
Kamerun	1,77
Elfenbeinküste	1,60
Sierra Leone	1,50
Jamaika	1,50
Ecuador	1,00
Madagaskar	0,70

// Kaffee soll schwarz wie der Teufel, heiß wie die Hölle, pur wie ein Engel und süß wie die Liebe sein – heißt es in Thailand. Mit viel Zucker und diversen Gewürzen setzen Thailänder dieses Motto in die Praxis um. Nur eines kommt ihnen nie in den Kaffee: Milch. //

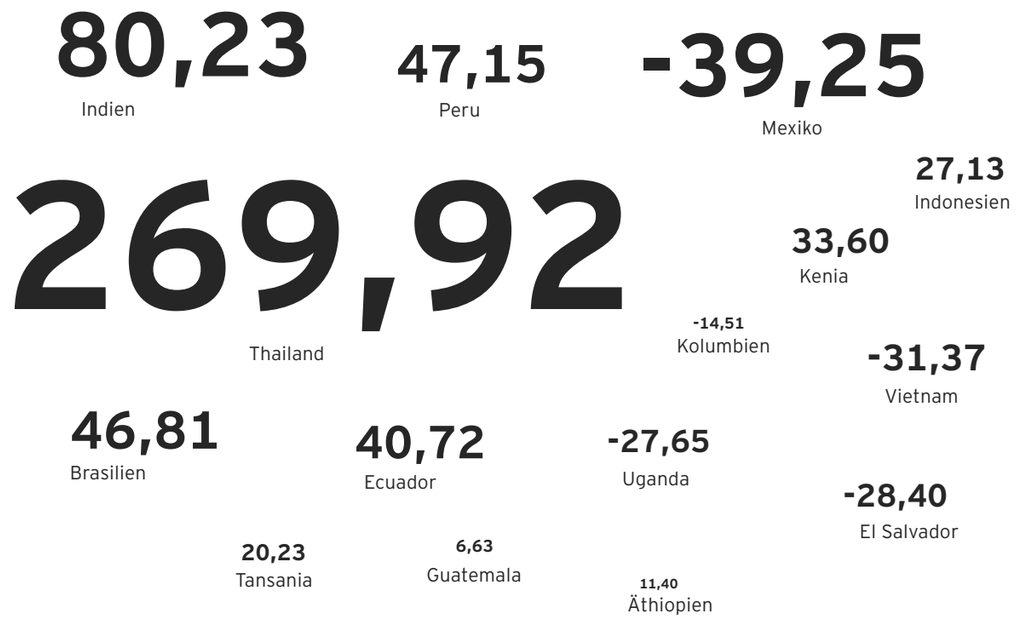
Was die Zukunft bringt

Prognostiziertes Volumen der Kaffee-Exporte ausgewählter Länder; in Tausend 60-Kilo-Säcken

	2011	2013	2015	2017	2019
Brasilien	26 636	29 878	33 631	36 259	39 103
Vietnam	14 443	12 934	11 710	10 717	9912
Kolumbien	8774	9037	7960	8189	7501
Indonesien	5075	5834	6008	6147	6452
Peru	3705	4267	4655	5033	5452
Indien	2994	3532	4682	4925	5396
Guatemala	2835	2777	2816	2998	3023
Mexiko	4176	1273	1506	1540	2537
Uganda	2781	3256	2530	2827	2012
Ecuador	1228	1351	1474	1599	1728
Thailand	369	953	800	1011	1365
Äthiopien	1140	1012	1170	1238	1270
Tansania	969	991	1035	1093	1165
Kenia	866	990	1018	1124	1157
El Salvador	1398	1253	1129	1162	1001

Was die Entwicklung bedeutet

Veränderung der Kaffee-Exporte ausgewählter Länder zwischen 2011 und 2019; in Prozent



// Den Grundstein für das Kaffeegeschäft Brasiliens legt Francisco de Melo Palheta, der Anfang des 18. Jahrhunderts nach Französisch-Guayana reist, um einen Konflikt zu schlichten. Nach erfüllter Mission bekommt er als Abschiedsgeschenk Kaffeesamen zugesteckt. //

Sorten in Säcken

Weltweites Kaffee-Exportvolumen von Robusta; in Tausend 60-Kilo-Säcken

2006/2007	33 940
2007/2008	33 620
2008/2009	35 210
2009/2010	32 500

Weltweites Kaffee-Exportvolumen von Arabica Brazilian Naturals; in Tausend 60-Kilo-Säcken

2006/2007	29 800
2007/2008	27 260
2008/2009	31 030
2009/2010	31 220

Weltweites Kaffee-Exportvolumen von Arabica Colombian Milds; in Tausend 60-Kilo-Säcken

2006/2007	12 510
2007/2008	12 710
2008/2009	10 020
2009/2010	8220

Weltweites Kaffee-Exportvolumen von Arabica andere Milds; in Tausend 60-Kilo-Säcken

2006/2007	21 460
2007/2008	22 160
2008/2009	21 380
2009/2010	22 050

Arabica für die Welt

Exportvolumen von Arabica-Rohkaffee (entsprechend dem Kaffeequalitäts-Verbesserungs-Programm „Resolution 420“ der International Coffee Organization); in Millionen 60-Kilo-Säcken

2008/2009	53,5
2009/2010	51,7

Sorten in Dollar

Weltweites Kaffee-Exportvolumen von Robusta; in Milliarden Dollar

2006/2007	3,3
2007/2008	4,2
2008/2009	3,5
2009/2010	3,1

Weltweites Kaffee-Exportvolumen von Arabica Brazilian Naturals; in Milliarden Dollar

2006/2007	4,0
2007/2008	4,4
2008/2009	4,5
2009/2010	5,1

Weltweites Kaffee-Exportvolumen von Arabica Colombian Milds; in Milliarden Dollar

2006/2007	2,0
2007/2008	2,4
2008/2009	2,0
2009/2010	2,2

Weltweites Kaffee-Exportvolumen von Arabica andere Milds; in Milliarden Dollar

2006/2007	3,2
2007/2008	3,9
2008/2009	3,6
2009/2010	4,0

Robusta für die Welt

Exportvolumen von Robusta-Rohkaffee (entsprechend dem Kaffeequalitäts-Verbesserungs-Programm „Resolution 420“ der International Coffee Organization); in Millionen 60-Kilo-Säcken

2008/2009	6,4
2009/2010	6,1

// 1769 verhängt Napoleon eine Kontinentalsperre für Kaffee, um England vom europäischen Markt zu drängen – das ist die Geburtsstunde des Kaffeesurrogats „Kontinentalkaffee“. In Braunschweig nimmt im selben Jahr die erste deutsche Malzkaffeefabrik den Betrieb auf. //

Volle Hallen

Durchschnittliche Rohkaffeebestände in den wichtigsten europäischen Häfen; in 60-Kilo-Säcken (Mittelwert der Monatswerte; 2011: von Januar bis Juni)

	Antwerpen	Hamburg
2005	5 947 231,9	2 035 836,0
2006	4 189 788,9	1 671 315,3
2007	4 861 764,0	2 074 344,5
2008	5 536 804,2	1 788 390,4
2009	7 630 475,0	2 069 190,2
2010	5 273 981,9	1 449 952,8
2011	5 804 538,8	1 499 663,8

	Genua	Triest
2005	1 301 996,0	1 126 132,5
2006	1 093 357,5	1 164 707,0
2007	1 066 907,7	1 109 285,8
2008	1 194 689,8	1 274 258,1
2009	1 485 963,3	1 681 918,8
2010	1 188 815,0	1 219 046,7
2011	1 368 478,5	1 276 582,5

	Bremen	Le Havre
2005	1 680 798,6	588 977,8
2006	1 472 637,6	619 487,4
2007	1 855 330,6	480 500,3
2008	1 467 382,2	459 637,5
2009	1 395 725,0	516 151,5
2010	1 170 575,0	431 131,9
2011	1 210 341,7	436 541,7

Volle Ladung

Seegüterumschlag deutscher Häfen mit Kaffee; in Tonnen

	Einfuhr	Versand
2002	673 395	463 054
2003	644 398	425 501
2004	691 143	508 746
2005	907 522	644 298
2006	860 306	664 977
2007	1 019 808	657 347
2008	1 107 307	649 189
2009	892 853	543 015
2010	954 613	526 732

17,7

Veränderung der Kaffee-Exporte weltweit zwischen 2011 und 2019; in Prozent

3,02

Veränderung der Kaffee-Importe weltweit zwischen 2011 und 2019; in Prozent

12,4

Wert der Kaffee-Exporte aller Anbauländer, 1996/1997; in Milliarden Dollar

10,0

Wert der Kaffee-Exporte aller Anbauländer, 2005/2006; in Milliarden Dollar

14,9

Wert der Kaffee-Exporte aller Anbauländer, 2009/2010; in Milliarden Dollar

// Bitter? Nein, danke: Die Briten bevorzugen feinen, nur leicht gerösteten Kaffee und trinken ihn am liebsten mit Milch oder Sahne. Was sie vom europäischen Durchschnitt abhebt, ist ihre Vorliebe für löslichen Kaffee, der in England 80 Prozent des Kaffeekonsums ausmacht. //

Welche Bohnen hätten Sie denn gern?

Kaffee-Exporte aus Deutschland nach Warengruppe, 2010; in Tonnen; (n)e = (nicht) entkoffeiniert; n.v. = nicht vorhanden

	Rohkaffee (ne)	Rohkaffee (e)	Röstkaffee (ne)	Röstkaffee (e)
Armenien	65,9	n.v.	n.v.	n.v.
Australien	3591,0	36,5	302,2	18,4
Belgien	6131,2	11 612,0	7296,7	1061,3
Brasilien	n.v.	n.v.	1,6	0,0
Bulgarien	588,1	124,7	655,9	7,2
Chile	n.v.	n.v.	9,6	n.v.
Costa Rica	n.v.	15,8	0,3	n.v.
Dänemark	18 011,5	1410,0	1099,2	57,8
Estland	29,1	n.v.	76,9	0,1
Finnland	1175,6	n.v.	551,0	n.v.
Frankreich	8714,3	8106,4	23 560,7	1314,9
Georgien	5,1	n.v.	3,8	0,3
Griechenland	182,6	19,5	2889,0	18,8
Hongkong	n.v.	n.v.	76,8	1,8
Indien	n.v.	n.v.	4,4	n.v.
Indonesien	42,0	n.v.	n.v.	n.v.
Irland	0,3	n.v.	348,1	0,4
Island	221,9	0,3	11,0	0,0
Israel	108,2	220,2	38,7	n.v.
Italien	3264,1	9183,0	3107,3	225,3
Japan	47,0	51,8	29,9	n.v.
Kanada	n.v.	1693,6	368,7	20,4
Kenia	21,6	n.v.	0,0	n.v.
Kroatien	702,8	48,4	44,4	n.v.
Lettland	2511,9	n.v.	84,6	0,0
Litauen	266,7	0,6	4200,3	61,9
Luxemburg	90,1	0,9	12 205,0	1216,9
Malaysia	358,9	n.v.	6,0	n.v.

Die fünf größten Abnehmer von **nicht entkoffeiniertem Rohkaffee** aus Deutschland, 2010; in Tausend Euro

Polen	138 989
Österreich	47 995
Dänemark	47 691
Vereinigtes Königreich	27 973
Ungarn	27 502

Die fünf größten Abnehmer von **entkoffeiniertem Rohkaffee** aus Deutschland, 2010; in Tausend Euro

USA	212 479
Spanien	35 430
Niederlande	30 215
Belgien	27 778
Italien	21 571

// In Äthiopien ist die Kaffeezeremonie ein Gesellschaftsereignis: Die Bohnen werden über offenem Feuer geröstet und im Mörser zerkleinert, der Duft wird jedem Gast zugefächelt. Anschließend wird der Kaffee in einer Tonkanne mit Gewürzen vermischt und ...

... Fortsetzung von Seite 76

	Rohkaffee (ne)	Rohkaffee (e)	Röstkaffee (ne)	Röstkaffee (e)
Malta	n.v.	n.v.	0,6	n.v.
Mexiko	n.v.	38,0	0,8	n.v.
Neuseeland	n.v.	104,0	12,6	n.v.
Niederlande	4724,8	12 765,7	23 113,1	1283,5
Norwegen	256,5	323,9	189,9	2,8
Österreich	22 580,1	1949,4	10 521,9	588,0
Polen	84 847,2	344,8	27 885,9	224,4
Portugal	0,0	1085,2	876,5	42,2
Rumänien	1451,0	118,5	6051,7	232,2
Russland	223,4	5,5	1082,0	7,7
Schweden	4292,5	960,2	1319,9	30,2
Schweiz	458,2	320,2	2715,4	75,7
Singapur	94,6	24,5	40,3	0,0
Slowakei	1118,2	19,8	14 520,8	335,6
Slowenien	71,2	40,9	242,4	3,8
Spanien	5023,2	18 290,9	4346,6	592,7
Südafrika	175,7	182,4	172,6	20,1
Taiwan	47,9	1,2	10,7	n.v.
Thailand	n.v.	n.v.	2,2	n.v.
Tschechien	1783,2	731,1	5040,3	153,4
Türkei	25,7	0,1	597,0	27,5
Verein. Königreich	8841,5	5280,3	6329,4	31,2
Ukraine	394,8	9,1	2719,2	0,0
Ungarn	15 181,5	146,4	1408,9	47,7
USA	2326,4	70 322,6	959,6	97,4
Vietnam	n.v.	n.v.	0,9	n.v.
Volksrepublik China	17,7	n.v.	50,2	1,2
Zypern	19,0	n.v.	71,6	4,6

Die fünf größten Abnehmer von **nicht entkoffeiniertem Röstkaffee** aus Deutschland, 2010; in Tausend Euro

Niederlande	100 607
Frankreich	95 043
Polen	83 580
Luxemburg	52 383
Österreich	51 718

Die fünf größten Abnehmer von **entkoffeiniertem Röstkaffee** aus Deutschland, 2010; in Tausend Euro

Luxemburg	6226
Frankreich	6168
Niederlande	5763
Belgien	5551
Österreich	2912

... mit heißem Wasser übergossen. Serviert wird das Getränk nach dem Ziehen mit Butter und Zucker – in drei Aufgüssen: Die erste Tasse ist reiner Genuss. Bei der zweiten Tasse bespricht man Probleme. Die dritte Tasse soll dem Segen der Anwesenden dienen. //

1453

Jahr, in dem Kaffee in Konstantinopel eingeführt wird

1658

Jahr, seit dem auf Java und Sri Lanka Kaffee angebaut wird

1718

Jahr, in dem Kaffeesamen nach Niederländisch-Guayana gelangen

1825

Jahr, in dem Kaffee nach Hawaii gebracht wird

1887

Jahr, in dem Kaffee in Indochina eingeführt wird

1896

Jahr, in dem Kaffee nach Queensland in Australien gelangt

Großabnehmer

Top-15-Länder nach Warenwert (2010), in die Deutschland Roh- und Röstkaffee exportiert; in Tausend Euro

	2006	2008	2010
USA	199 090	215 715	224 608
Polen	76 709	145 669	224 053
Niederlande	107 097	137 536	149 375
Frankreich	92 361	147 267	143 849
Österreich	145 325	151 201	107 826
Belgien	59 565	63 270	79 470
Vereinigtes Königreich	27 242	29 569	69 357
Spanien	53 909	52 554	63 499
Luxemburg	42 951	48 936	58 875
Dänemark	10 118	18 233	55 191
Slowakei	2603	26 682	40 373
Italien	24 629	34 769	39 516
Ungarn	12 007	18 528	32 949
Rumänien	20 949	26 180	27 974
Tschechien	15 711	25 636	27 026

Hauptlieferanten

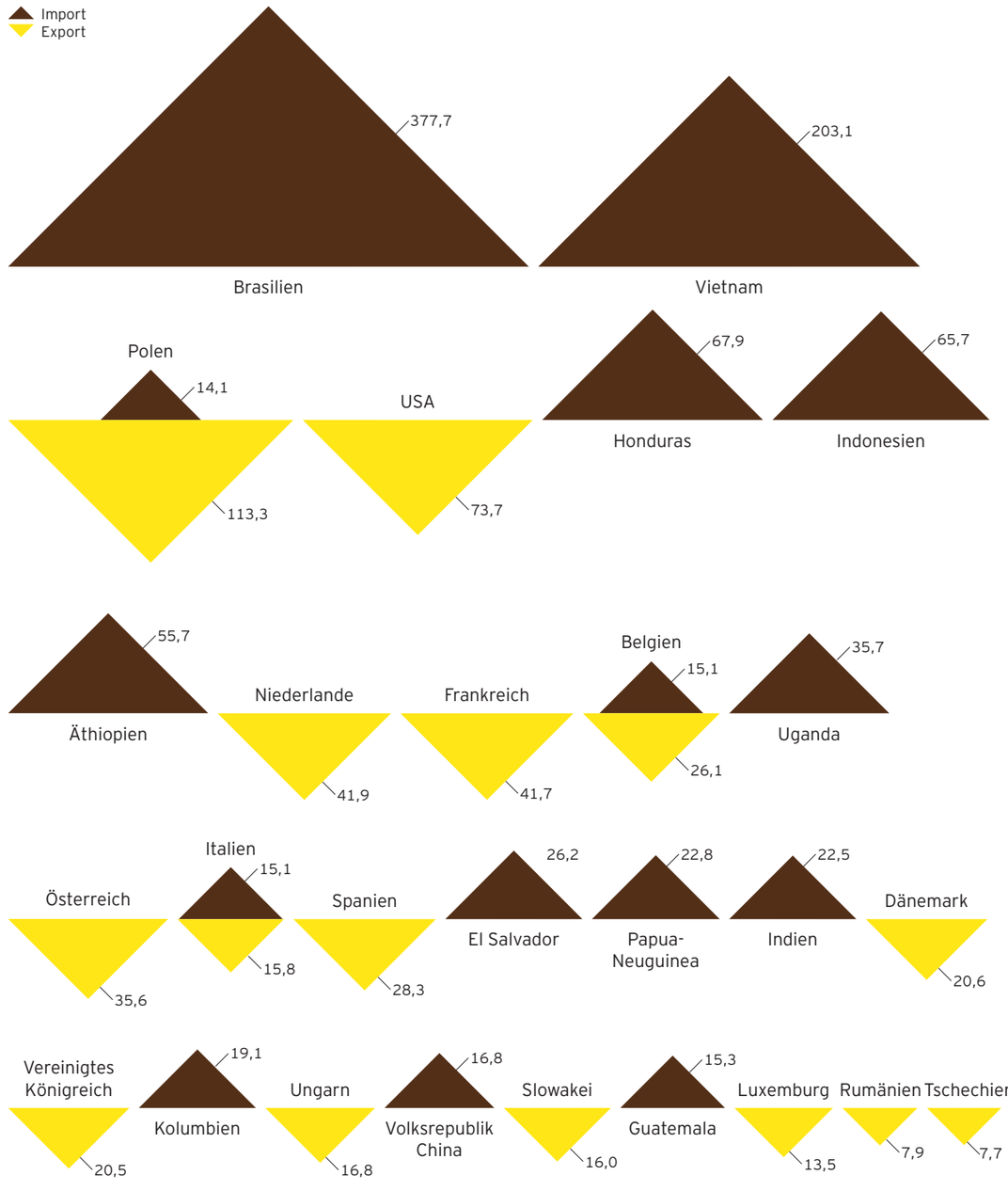
Top-15-Länder nach Warenwert (2010), aus denen Deutschland Roh- und Röstkaffee importiert; in Tausend Euro

	2006	2008	2010
Brasilien	480 255	598 493	882 387
Vietnam	195 193	259 735	247 512
Honduras	111 042	129 302	176 227
Äthiopien	73 300	93 511	138 439
Schweiz	14 854	9577	102 651
Indonesien	78 341	146 904	90 455
Italien	76 512	74 718	73 744
Uganda	25 311	48 646	66 074
Kolumbien	182 123	193 281	64 037
El Salvador	51 591	66 022	62 413
Papua-Neuguinea	40 057	68 137	59 784
Polen	2198	5202	57 450
Belgien	33 100	17 912	51 201
Niederlande	29 432	44 906	50 165
Indien	35 556	37 964	43 489

// Um das Jahr 1800 sind die wesentlichen Kaffee-Anbaugebiete weltweit erschlossen. In Deutschland wird der Nachmittagskaffee bereits im frühen 19. Jahrhundert ein übliches Ereignis – der Begriff „Kaffeeklatsch“ entsteht. //

Bohnenberge

Länder, in die Deutschland Roh- und Röstkaffee exportiert – und aus denen Deutschland Roh- und Röstkaffee importiert, 2010; in Tonnen



// Das traditionelle Frühstücksgetränk in Frankreich heißt Café au Lait und besteht zu gleichen Teilen aus Kaffee und heißer Milch, die dem Originalrezept zufolge gleichzeitig eingegossen werden. Getrunken wird er aus großen Schalen ohne Henkel. //

314

Importausgaben der Schweden für Rohkaffee, 2009; in Millionen Dollar

234

Importausgaben Südkorea für Rohkaffee, 2009; in Millionen Dollar

201

Importausgaben Polen für Rohkaffee, 2009; in Millionen Dollar

197

Importausgaben Finnland für Rohkaffee, 2009; in Millionen Dollar

105

Importausgaben Portugal für Rohkaffee, 2009; in Millionen Dollar

Roh importiert in Tonnen

Top-10-Importländer (2009) von Rohkaffee nach Menge; in Tonnen

	2000	2005	2009
USA	1 297 510	1 213 630	1 255 600
Deutschland	809 151	900 809	1 052 690
Italien	357 445	408 741	456 987
Japan	382 230	413 264	410 530
Belgien	146 153	196 409	313 524
Spanien	212 767	240 818	255 398
Frankreich	304 056	214 681	253 689
Vereinigtes Königreich	119 127	113 504	127 878
Kanada	131 125	132 277	124 278
Algerien	106 505	112 804	122 775

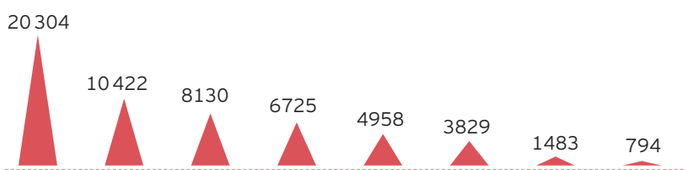
Roh importiert in Dollar

Top-10-Importländer (2009) von Rohkaffee nach Umsatz; in Millionen Dollar

	2000	2005	2009
USA	2446,9	2631,0	3490,7
Deutschland	1443,2	1702,0	2562,5
Japan	785,4	918,2	1245,0
Italien	599,9	683,4	1105,3
Belgien	252,7	384,7	832,6
Frankreich	482,0	398,1	631,8
Spanien	299,4	357,0	550,8
Kanada	271,8	296,6	375,3
Schweiz	144,2	202,9	348,1
Vereinigtes Königreich	199,3	196,0	338,0

Was die Welt morgen bestellt

Prognostiziertes Volumen der Kaffee-Importe ausgewählter Länder im Jahr 2019; in Tausend 60-Kilo-Säcken



// In Japan ist Kaffee mit Soja-Milch sehr beliebt. Aber nicht nur dort: Mittlerweile hat das Getränk rund um den Globus seine Liebhaber gefunden – vielleicht auch deshalb, weil die in der Sojabohne enthaltenen Nährstoffe jung erhalten sollen. //

Geröstet importiert in Tonnen

Top-10-Importländer (2009) von geröstetem Kaffee nach Menge; in Tonnen

	2000	2005	2009
Frankreich	57 619	79 166	88 230
Kanada	39 542	57 220	67 767
Niederlande	19 584	20 320	54 901
USA	41 209	46 869	50 841
Vereinigtes Königreich	16 089	30 563	43 443
Deutschland	19 988	44 813	40 646
Österreich	8587	24 353	34 438
Polen	6929	17 153	32 059
Belgien	12 443	22 831	21 140
Tschechien	5165	11 745	20 315

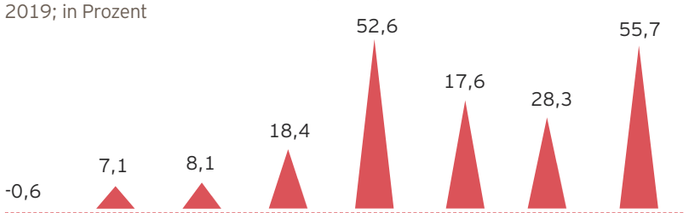
Geröstet importiert in Dollar

Top-10-Importländer (2009) von geröstetem Kaffee nach Umsatz; in Millionen Dollar

	2000	2005	2009
Frankreich	172,5	365,1	806,5
Kanada	154,0	252,0	405,9
USA	188,2	264,0	381,4
Niederlande	76,5	101,2	308,3
Deutschland	76,1	201,6	300,1
Österreich	29,2	90,7	278,2
Vereinigtes Königreich	84,9	163,1	262,0
Belgien	53,3	95,9	155,9
Polen	21,4	57,0	135,0
Slowakei	9,0	14,9	127,0

Was die Bestellung von morgen bedeutet

Veränderung der Kaffee-Importe ausgewählter Länder zwischen 2011 und 2019; in Prozent



// Der Hamburger Chemiker Friedlieb Ferdinand Runge erforscht die Inhaltsstoffe der Kaffeebohnen – und entdeckt 1820 das Koffein. In Bremen entwickelt der Kaffeehändler Ludwig Roselius 1905 ein Verfahren, das es ermöglicht, dem Kaffee das Koffein zu entziehen. //

97,5

Importausgaben Luxemburgs für gerösteteten Kaffee, 2009; in Millionen Dollar

87,3

Importausgaben Spaniens für gerösteten Kaffee, 2009; in Millionen Dollar

77,8

Importausgaben Griechenlands für gerösteten Kaffee; 2009; in Millionen Dollar

68,6

Importausgaben Australiens für gerösteten Kaffee, 2009; in Millionen Dollar

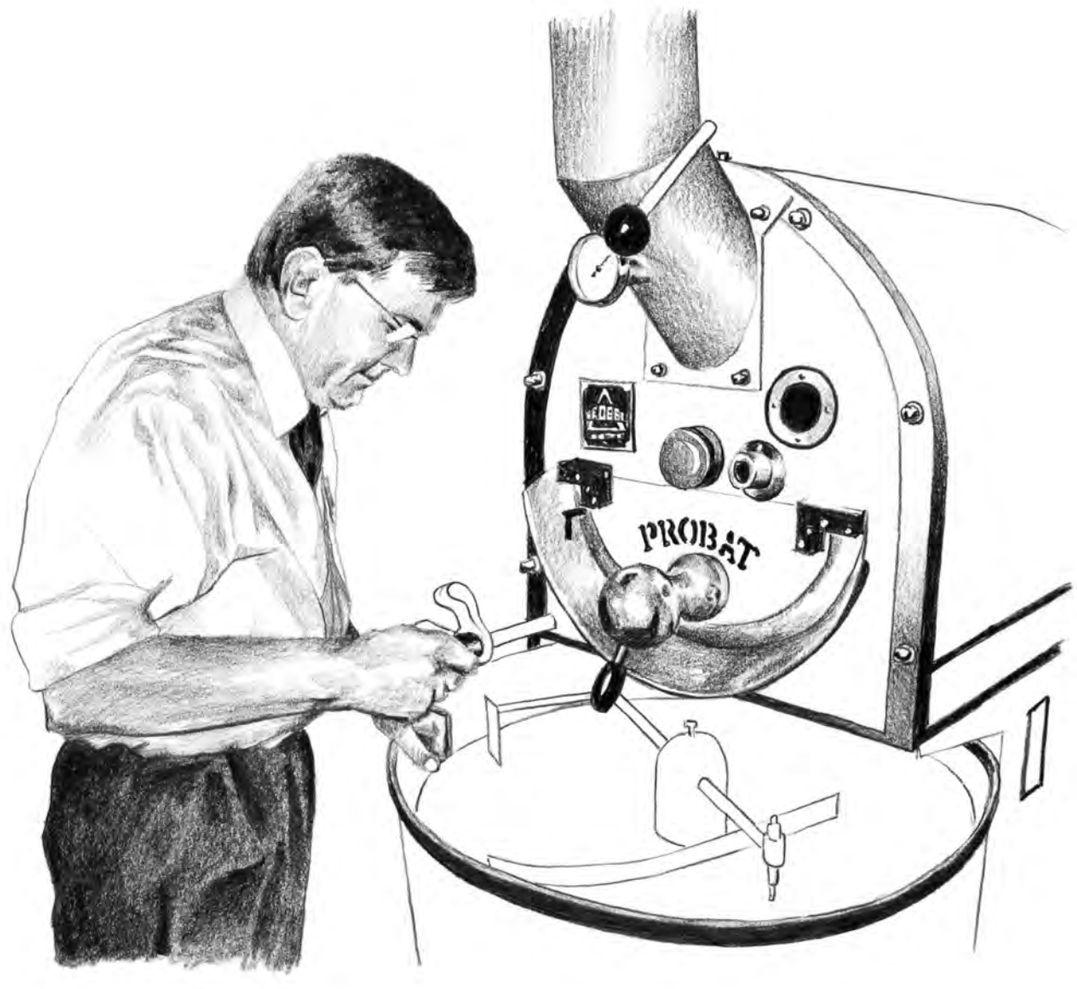
52,3

Importausgaben Ungarns für gerösteten Kaffee, 2009; in Millionen Dollar

Ein gutes Gefühl

Erst die Röstung macht das Aroma. Deshalb gilt es als hohe Kunst, die zahlreichen Inhaltsstoffe einer Kaffeebohne zu einer gelungenen Komposition werden zu lassen. Was das bedeutet, zeigt ein Besuch am Niederrhein.

Text: Uwe Rasche Illustration: Jindrich Novotny



// Manchmal schütteln die Kunden von Alex Reinhart-van Gülpen über ihren Lieferanten den Kopf. Will der nun Kaffee verkaufen oder nicht?

Er will. Aber nicht zu viel auf einmal. „Wenn jemand anruft und sich für ein Vierteljahr mit Bohnen eindecken möchte, rate ich ab“, sagt der Inhaber von Lensing & van Gülpen in Emmerich, einem der traditionsreichsten deutschen Spezialitäten-Röster. „Die Leute sollen kleine Mengen bestellen, dann haben sie immer frisch gerösteten Kaffee. Die Frühstücksbrötchen fürs Wochenende kauft man ja auch nicht schon am Donnerstag ein.“

Dass Kaffee am besten schmeckt, wenn er frisch gemahlen wurde, weiß jeder Laie. Aber frisch geröstet? „Verbrauch innerhalb einer Woche – das ist ideal“, sagt Reinhart-van Gülpen. Natürlich bleibt seine Ware auch danach lange noch von exzellenter Qualität. Aber wer in fünfter Generation Kaffee röstet und sich mit Bohnen so viel Mühe macht wie der 63-Jährige, der möchte natürlich verhindern, dass sie auch nur einen Hauch ihres Aromas einbüßen.

Drei Dinge sind es, die eine Tasse Kaffee ausmachen: die Auswahl der Bohnen, ihre Röstung, die Zubereitung. Und auch wenn die Rohware den größten Einfluss auf die Güte des Getränks hat – der entscheidende Vorgang ist das Rösten. Erst durch ihn verwandeln sich ungenießbare grüne Bohnen in aromatisch braune. Und dabei geht es um weit mehr als um bloßes Erhitzen. In jeder Kaffeebohne stecken etwa eine Million Zellen; jede einzelne Bohne setzt beim Rösten rund 800 Aromen frei. Nur wer das komplizierte Zusammenspiel von Kaffeesorte, Röstdauer und Temperaturverlauf beherrscht, rettet diesen Schatz an Geschmack in die Tasse.

Seit um Kaffee ein regelrechter Kult entstanden ist, versuchen sich immer mehr Menschen an dieser Rettung. „Vor zehn Jahren waren es noch 200 Kleinröster hierzulande, inzwischen liegt die Zahl bei über 500“, sagt Klaus Langen, Vorsitzender der Deutschen Röstergilde, in der sich Betriebe von der „Kupferkanne“ auf Sylt bis zu „Wildkaffee“ in Garmisch-Partenkirchen zusammengeschlossen haben. Nicht wenige der Mitglieder rösten hauptsächlich für das eigene Café, oftmals vor den Augen der Gäste, und produzieren auf diese Art gerade einmal fünf Tonnen im Jahr – nur ein winziger Bruchteil dessen, was mancher Großröster ausstößt.

So wie Alex Reinhart-van Gülpen. „Sie brauchen erst mal guten Rohkaffee, sonst erzielen Sie auch mit der besten Röstung kein befriedigendes Ergebnis“, sagt er und reicht seinem Besucher eine Tasse, aus der feiner Duft emporsteigt. „Mexikanischer Maragogype. Erst gestern aus Hamburg eingetroffen, zwei Säcke. Die Bohnen werden wegen ihrer Größe auch Elefantenbohnen genannt, sie ergeben einen sehr weichen, säurearmen Kaffee, der echte Liebhaber hat.“

Der Maragogype gehört im Lensing-&-van-Gülpen-Sortiment zu den sortenreinen Kaffees aus nur einem Anbaugebiet, aber das Rösten wird heute mit einer Mischung beginnen. Die „Royal Special Crema“ ist ein Blend aus vier verschiedenen Bohnensorten. „Wir verbinden das Gutmütige der mittel- und südamerikanischen Provenienzen mit einem säurebetonten Ostafrikaner, der bringt Musik da rein, und das Ganze runden wir ab mit einer Prise Robusta aus Asien“, erklärt Reinhart-van Gülpen. Herauskommen soll ein leichter Espresso, der pur oder im Milchkaffee als morgendlicher Muntermacher taugt, seinen Dienst aber auf sanfte Art verrichtet. Damit er diesen Charakter in seiner ganzen Komplexität herausbildet, muss er entsprechend geröstet werden.

Schonend in der heißen Trommel

Das geschieht bei Lensing & van Gülpen in derselben kleinen Halle, in der auch Lagerung, Abwiegen, Mahlen und Verpacken stattfinden. Jutesäcke mit der Aufschrift „Café do Brazil“ stapeln sich auf Paletten. Daneben steht ein halbes Dutzend heller Holzfässer, deren Inhalt Kaffeekenner auch ohne den Schriftzug darauf nicht raten müssten: Nur „Jamaica Blue Mountain“ wird in so edler Verpackung auf Reisen geschickt. Mit einem Kilopreis von 50 bis 60 Euro für Rohware gehört die Sorte zu den teuersten der Welt.

Vor allem aber fallen die zwei Röstmaschinen ins Auge: die eine ein zinkfarbener Koloss aus Gusseisen, die andere zierlich und dunkelrot. Was anmutet wie „großer Bruder und kleine Schwester“, ist tatsächlich ein Duo aus derselben Familie. Beide sind Trommelröster. Sie kommen vor allem in kleinen Kaffeemanufakturen zum Einsatz, weil sie sich gut für geringe Mengen und schonende Langzeitröstung eignen. Die eine fasst Chargen von maximal 12 Kilo, die andere von 90. Und beide sind hier in Emmerich gefertigt – von Probat, einem der weltweit führenden Röstmaschinen-Hersteller, dessen größte Modelle vier Tonnen pro Stunde bewältigen. Mitbegründer der Firma war ein gewisser Alexius van Gülpen – der Urgroßvater des heute aktiven Röstmeisters. Das war 1868 und markierte hierzulande den Beginn maschineller Kaffeeveredlung. Bis dahin hatten deutsche Kaffeetrinker rohe Bohnen im Kolonialwarenhandel gekauft und zu Hause selbst geröstet – in langstieligen Pfannen,

die man ins offene Kaminfeuer hielt, oder in topfförmigen Eisenbehältern für den Herd.
Alex Reinhart-van Gülpen lässt die Krawatte zwischen zwei Knopflöchern unter dem Hemd verschwinden. Dann drückt er den Zündknopf des großen Rösters. Mit drei weiteren Knöpfen, die jeweils für zwei Gasbrenner zuständig sind, setzt er alle sechs Flammen in Gang: Die waagerecht über dem Feuer rotierende Trommel soll gut aufgeheizt werden. Nun holt er eine Schale mit fertig gerösteten „ Royal Special Crema"-Bohnen. Sie sind eine Spur heller als die kräftig braunen eines klassischen Espresso. „Das ist unser Muster. So müssen sie später aussehen." Als sich auf der Digitalanzeige des Thermometers, das die Temperatur im Trommelinneren anzeigt, die Zahlen der Starttemperatur von 220 Grad nähern, schaltet er erst zwei, später vier Brenner wieder ab, „sonst wird es zu heiß". Erst jetzt, bei exakt 220 Grad Celsius, öffnet Reinhart-van Gülpen die Klappe des Trichters über der Trommel, und 50 Kilo Rohkaffee prasseln in den Zylinder. Schlagartig sackt die Temperatur um 100 Grad ab. „Sie fällt so dramatisch, weil die Bohnen nun die Hitze annehmen", erklärt der Röstmeister.

Auf Augen, Ohren und Nase vertrauen

Eigentlich würde man jetzt – wie beim Kochen – einen Blick auf die Uhr erwarten. Es gibt auch ein kleines Plastikmodell mit Zeigern auf dem Zulauf zur Kühlwanne – ein präziser Zeitmesser sieht allerdings anders aus. „Die habe ich nur angebracht, um zu wissen, wie spät es ist", sagt Reinhart-van Gülpen. „Beim Rösten verlasse ich mich ganz auf mein Gefühl, auf Augen, Ohren und Nase." Und auf sein Werkzeug. Denn wie ein Koch das Wärmeverhalten einer gut eingebrannten Eisenpfanne kennt, so weiß der Röstmeister, wie die Probat auf unterschiedliche Kaffeemengen und veränderte Flammenzahl reagiert. Schließlich kennt er sie schon sein ganzes Leben. 1939 gebaut, ist sie zehn Jahre älter als er selbst und tat von Anfang an hier im Familienbetrieb ihren Dienst. Sie hat den Bombenhagel der Alliierten überlebt, obwohl sie dabei aus dem vierten Stock gefallen ist. Und sie hat nie eine Modernisierung gebraucht, bis auf eine Kleinigkeit: Seit den Siebzigerjahren wird sie per Piezo-Zündung gestartet, nicht mehr mit einer Papierlunte.
Nach fünf Minuten, die Temperatur ist inzwischen wieder deutlich gestiegen, greift Reinhart-van Gülpen erstmals zum Probenzieher. Mit dem stabförmigen Löffel lassen sich Bohnen im laufenden Röstprozess aus der Trommel entnehmen, begutachten und wieder zurückgeben. Sie sind nun nicht mehr grün, sondern gelblich. Drei Minuten später haben sie erste Bräune angenommen. Reinhart-van Gülpen führt sie zur Nase. „Sie riechen schon leicht angeröstet. Nicht mehr lange, dann brechen sie auf." Und tatsächlich ist kurz darauf Prasseln und Knistern aus der Trommel zu vernehmen, die Summe jedes einzelnen Knackens einer Bohne.
Lebensmittelchemiker wissen, was da passiert. Sie haben die Vorgänge beim Kaffeerösten bis ins Detail entschlüsselt: Ab einer Temperatur von 100 Grad zerfallen Kohlenhydrate und Proteine, bilden bei der „Maillard-Reaktion" die typischen Röstaromen und färben die Bohne dunkel ein. Außerdem verdampft durch Erreichen des Siedepunktes ein Großteil des im Kaffee gebundenen Wassers. Die Bohne bläht sich auf, verdoppelt im Extremfall ihr Volumen und verliert zugleich bis zu einem Fünftel ihres Gewichts. Ab 180 Grad entstehen Melanoide: dunkle Pigmente, die für weitere Einfärbung sorgen. Gleichzeitig bildet sich Kohlendioxid und drückt mit bis zu 20 Bar gegen die Zellwände der Bohne, lässt sie dann am Längsschnitt, einer Art Sollbruchstelle, aufplatzen. Sind 200 Grad erreicht, treten Kaffee-Öle aus, die der Bohne seidigen Glanz verleihen. Steigt die Temperatur auf mehr als 230 Grad, beginnt die Bohne zu verkohlen.
Für sehr dunkle Röstungen, wie sie etwa in Süditalien üblich sind, kann so ein Verbrennungseffekt erwünscht sein. Der Kaffee erhält dann einen kräftig-würzigen, aber auch leicht bitteren Geschmack. Der Emmericher „Royal Special Crema"-Variante würde so viel Hitze nicht bekommen. Sie soll mild bleiben und fruchtig-blumige Noten entwickeln.

Auf den exakten Zeitpunkt kommt es an

Immer wieder schaut Reinhart-van Gülpen deshalb auf das Thermometer, auf dem die Zahlen springen: 172, 173, 175. Die Wärmezufuhr der alten Probat lässt sich anders als bei ihrer mit zwölf Jahren blutjungen Schwester nicht stufenlos regeln – so als hätte ein Haushaltsbackofen nur die Einstellungen warm, mittel und heiß. „Wenn ich jetzt, ohne weitere Brenner einzuschalten, die Bohnen richtig durchröste und die gewünschte Färbung erreiche", sagt Reinhart-van Gülpen, „dann wäre das maximale Schonung." Dass gerade für Espresso eine lange Röstzeit nötig ist, hat mit seiner Zubereitungsart zu tun: Wenn Wasser unter hohem Druck durch Kaffeemehl schießt, lösen sich die in der Bohne enthaltenen Säuren stärker als bei Kaffee, der gefiltert wird – und landen in der Tasse. Weil beim Rösten Säuren kontinuierlich abgebaut werden, lässt sich ihre Konzentration durch lange Röstzeiten verringern.

Nach 15 Minuten ist das Ziel fast erreicht. Für den Besucher sehen die bronzefarbenen Bohnen, die der Röstmeister nun aus der Trommel zieht, genau richtig aus, nicht zu hell und nicht zu dunkel – so wie die vorher gezeigten Musterbohnen. Aber der Röstmeister ist noch nicht zufrieden: „Die krieg' ich noch gleichmäßiger." Im Halbminutentakt zieht er jetzt Proben, schaut, steckt den Stab zurück in den Röstbehälter. Viele Tausend Male hat Reinhart-van Gülpen diese Endphase einer Röstung schon erlebt, und doch sieht plötzlich nichts mehr nach Routine aus, fast hektisch wirken seine Bewegungen. Als er eine Probe nicht mehr in die Hitze zurückschickt und abrupt das Gas stoppt, ist es geschafft. Der Kaffee ist fertig – denkt der Besucher.
Tatsächlich muss er noch gekühlt werden, und zwar schnell, damit er nicht innerlich nachbrennt und das perfekte Timing des Röstmeisters zunichte macht. Reinhart-van Gülpen öffnet dafür die Auslaufklappe und lässt das Röstgut in ein rundes Sieb-Becken ab, wo es von einem Rührwerk gelockert wird. Von unten bläst kalte Luft auf die heißen Bohnen, warme wird nach oben abgesaugt. Binnen drei bis vier Minuten haben die Bohnen so viel Temperatur verloren, dass man sie in die Hand nehmen kann. „Nun müssen sie noch 12 bis 15 Stunden ausgasen und zur Ruhe kommen", sagt Reinhart-van Gülpen, „erst dann haben sie ihr volles Potenzial entfaltet."
Wie überall ist auch in diesem Metier Handarbeit teuer. Die Emmericher Spezialitäten kosten das Doppelte bis Dreifache dessen, was die Industrie für einen sehr guten Kaffee im Handel verlangt. Rösten in Massen erfordert ganz andere Volumina. In Großröstereien laufen die Maschinen Tag und Nacht. Eingesetzt werden meist sogenannte Heißluftröster, die in kurzer Zeit viel Hitze an die Bohne bringen. Wo die Kleinröster bis zu 20 Minuten für eine Charge brauchen, wird Filterkaffee hier in 90 bis 150 Sekunden geröstet; die Zeiten für Espresso liegen zwischen fünf und acht Minuten. Aber auch wenn die Bohne in der riesigen Anlage gedeiht: Über die optimale Qualität entscheidet auch in der Großrösterei die Expertise eines erfahrenen Röstmeisters. Er schaut, schnuppert, entnimmt Stichproben und kontrolliert permanent Farbwerte, um zu sehen, ob die Anlage perfekt eingestellt ist oder justiert werden muss.
Auch in einer Manufaktur wie Lensing & van Gülpen geht es angesichts einer wachsenden Gemeinde von Kaffee-Gourmets längst nicht mehr so gemütlich zu wie früher. „Vor einigen Jahren haben wir noch von jeder Charge in aller Ruhe einen Probekaffee getrunken. Dafür fehlt heute die Zeit." Alex Reinhart-van Gülpen hat inzwischen die kleine Probat angeworfen, als Nächstes sind zehn Kilo der dicken Maragogype-Bohnen dran. Und auch wenn Mensch und Maschine nun schon so oft miteinander warm werden mussten: Sie scheinen noch immer richtig heiß zu sein auf die nächste Röstung. //

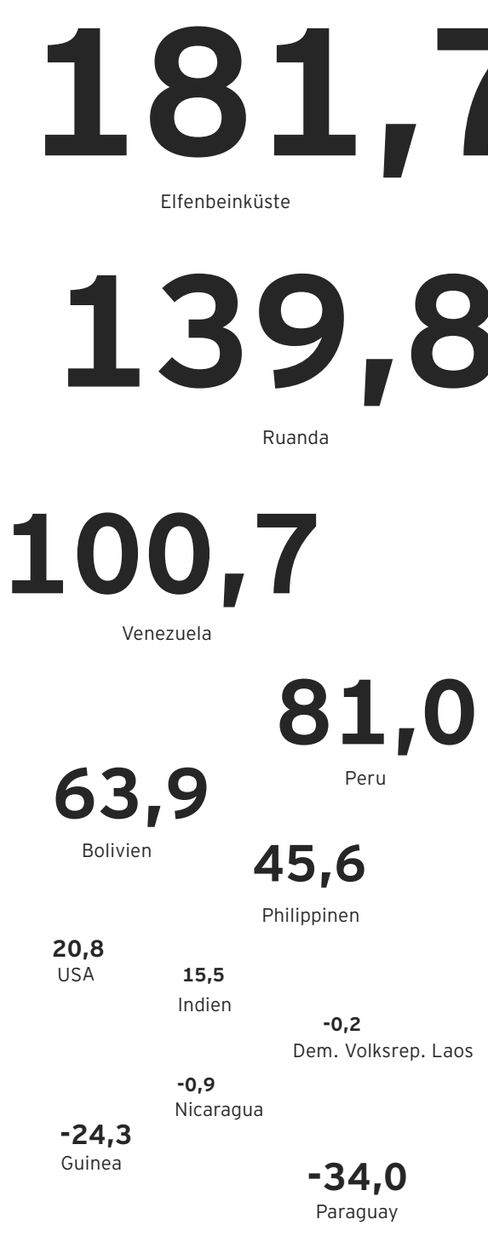
Auf und ab

Produzentenpreise für Rohkaffee in ausgewählten Ländern; in Dollar pro Tonne (teilw. Schätzungen)

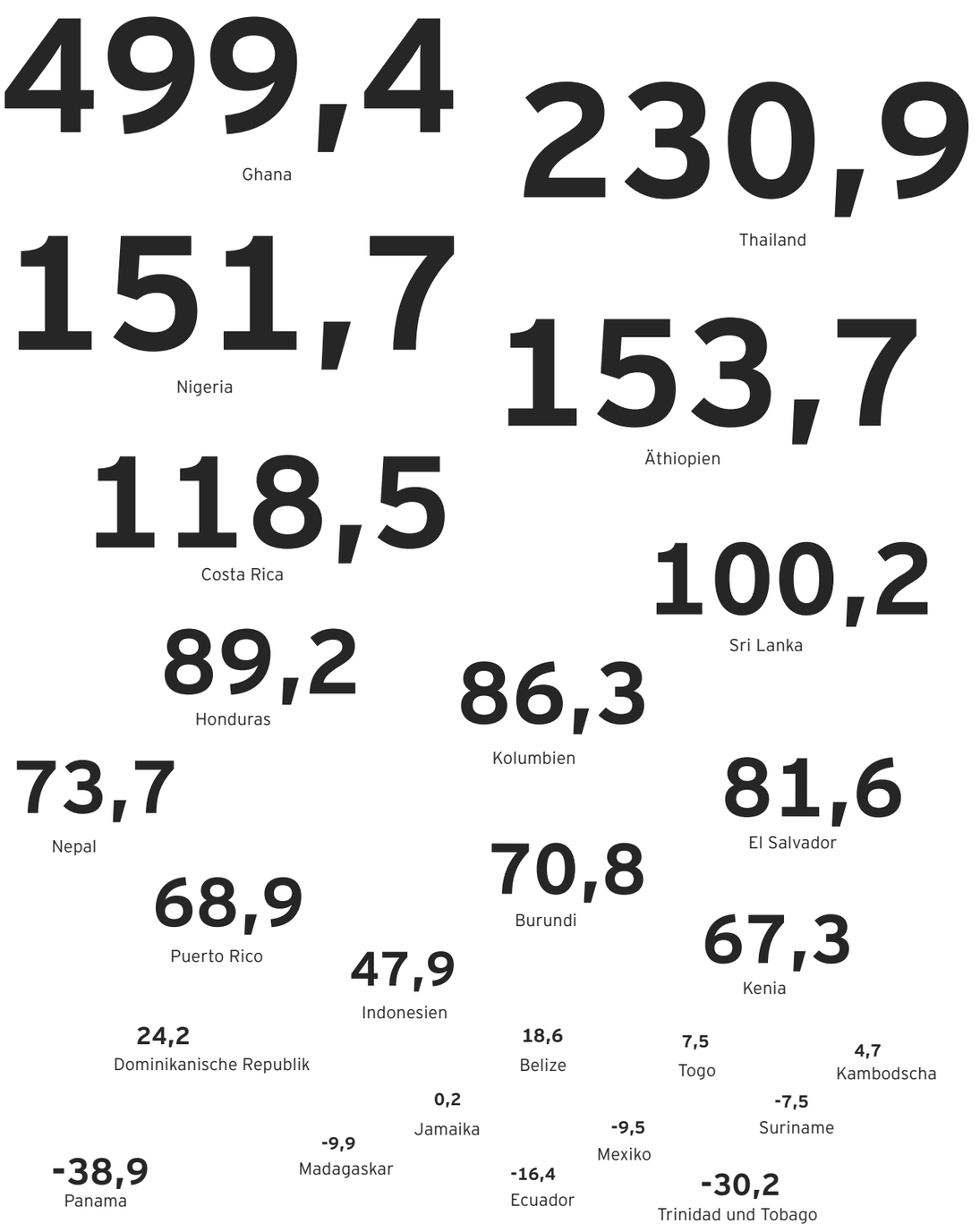
	2000	2009
Puerto Rico	4563,0	7707,1
USA	5842,0	7055,0
Jemen	1645,1	6068,7
Venezuela	1860,9	3734,7
Ghana	565,2	3387,8
Nigeria	1302,9	3278,9
Honduras	1464,4	2770,4
Kenia	1510,8	2528,1
Kambodscha	2397,0	2509,0
Kolumbien	1316,8	2452,7
Burundi	1394,2	2381,3
Suriname	2430,5	2247,2
Äthiopien	882,3	2238,3
Malawi	909,6	2224,5
Thailand	602,8	1994,5
Sri Lanka	965,5	1932,7
Brasilien	676,5	1902,9
Peru	991,4	1794,0
El Salvador	969,0	1760,0
Domin. Republik	1416,1	1758,5
Belize	1461,5	1733,9
Indien	1394,3	1610,6
Bolivien	916,6	1502,4
Nepal	855,3	1486,0
Jamaika	1419,8	1422,7
Nicaragua	1435,5	1422,5
Ruanda	587,1	1408,1
Panama	2263,0	1382,1
Indonesien	917,5	1356,7
Elfenbeinküste	446,6	1258,0
Trinidad und Tobago	1696,1	1184,1
Costa Rica	537,3	1174,0
Philippinen	802,6	1168,5
Äquatorialguinea	491,6	1073,6
Ecuador	1280,6	1070,6
Kongo	302,0	825,9
Demokratische Volksrepublik Laos	580,4	579,5
Togo	491,6	528,6
Guinea	655,7	496,3
Paraguay	642,5	424,1

Mehr oder weniger

Veränderung des Produzentenpreises in ausgewählten Ländern zwischen 2000 und 2009; in Prozent



// In der Zentralafrikanischen Republik ist die Kaffeezubereitung ausschließlich Frauensache: Über einem kohlebeheizten Ofen rösten sie die Rohkaffeebohnen in einer flachen Metallpfanne, zermahlen sie noch heiß in einem Mörser und …



… kochen sie anschließend mehrfach in Wasser auf. Dazu reichen sie Popcorn oder geröstetes Getreide. Traditionell wird der Kaffee abends genossen, zum reichlichen Mahl mit Palaver – und Männerbeteiligung. //

Mal so ...

Erzeugerpreise für Arabica-Kaffee in ausgewählten Ländern; in Euro pro 500 Gramm

	1990	2000	2010
Jamaika, andere Milds	1,61	2,51	2,38
Kolumbien, Colombian Milds	0,65	0,90	1,50
Ecuador, andere Milds	0,33	0,79	1,35
Indien, andere Milds	0,63	0,76	1,26
Guatemala, andere Milds	0,51	0,84	1,20
Dominikanische Rep., andere Milds	0,64	0,81	1,17
Brasilien, Brazilian Naturals	0,51	0,79	1,11
Honduras, andere Milds	0,47	0,65	1,04
El Salvador, andere Milds	0,48	0,53	0,91
Malawi, andere Milds	0,80	0,69	0,80
Papua-Neuguinea, andere Milds	0,62	0,59	0,79
Burundi, andere Milds	0,55	0,45	0,71
Uganda, andere Milds	0,14	0,47	0,69
Äthiopien, Brazilian Naturals	0,58	0,67	0,66
Sambia, andere Milds	0,77	1,10	0,65
Nicaragua, andere Milds	0,04	n.v.	0,59
Kuba, andere Milds	1,61	2,25	0,59

... mal so

Erzeugerpreise für Robusta-Kaffee in ausgewählten Ländern; in Euro pro 500 Gramm

	1990	2000	2010
Ecuador	0,18	0,39	0,67
Indien	0,42	0,43	0,65
Brasilien	0,33	0,50	0,62
Philippinen	0,32	0,41	0,55
Uganda	0,07	0,24	0,44
Togo	0,28	0,27	0,35
Angola	0,81	0,21	0,29
Papua-Neuguinea	0,25	0,26	0,25
Elfenbeinküste	0,31	0,29	0,22

Der Maßstab

Gewichteter Preisindikator der ICO (International Coffee Oganization); in US-Cent pro Pfund (2011: März)

1990	71,5
1991	66,8
1992	53,4
1993	61,6
1994	134,5
1995	138,4
1996	102,1
1997	133,9
1998	109,0
1999	85,7
2000	64,2
2001	45,6
2002	47,7
2003	51,9
2004	62,2
2005	89,4
2006	95,8
2007	107,7
2008	124,3
2009	115,7
2010	147,2
2011	224,3

Der Spielraum

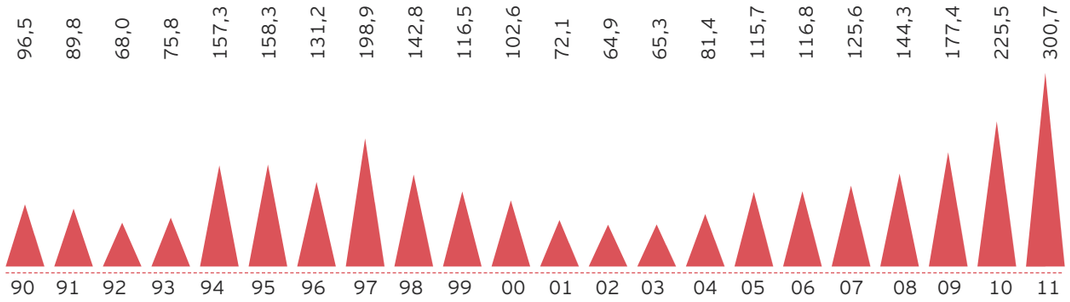
Spannweite des gewichteten Preisindikators; in US-Cent pro Pfund (Angabe von monatlichen Durchschnittspreisen)

	minimal	maximal
2003	48,9	54,1
2004	57,0	77,7
2005	78,8	101,4
2006	86,0	108,0
2007	99,3	118,2
2008	103,1	138,8
2009	105,9	125,0
2010	123,4	184,3
2011	189,0	231,2

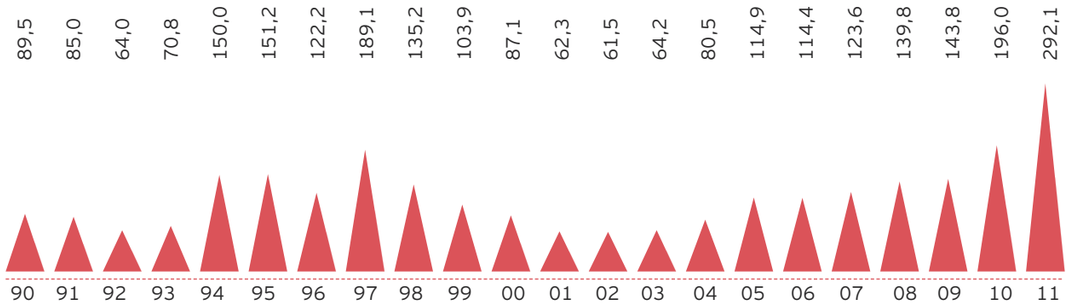
// Durch die schnelle Ausbreitung des Kaffees in Brasilien und Java kommt es in den 1840er-Jahren zu einem Einbruch des Preises. // 1903 drückt die Überproduktion den Preis an der New Yorker Terminbörse auf das niedrigste bis dahin registrierte Niveau: 3,55 US-Cent pro Pfund. //

In Wellen zu Spitzenpreisen

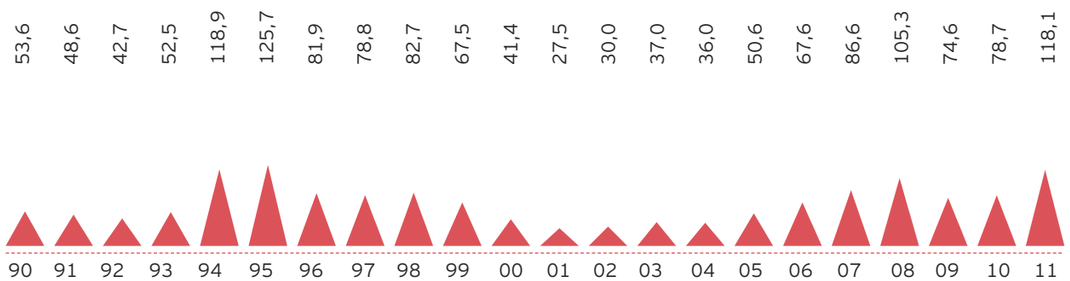
Entwicklung der Indikatorpreise für Arabica Colombian Milds zwischen 1990 und 2011; in US-Cent pro Pfund (2011: März)



Entwicklung der Indikatorpreise für Arabica andere Milds zwischen 1990 und 2011; in US-Cent pro Pfund (2011: März)



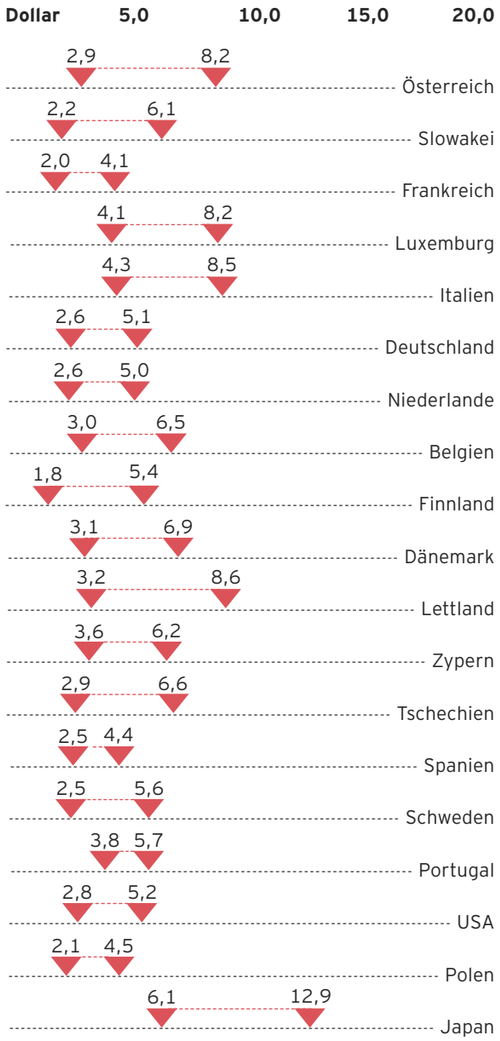
Entwicklung der Indikatorpreise für Robusta zwischen 1990 und 2011; in US-Cent pro Pfund (2011: März)



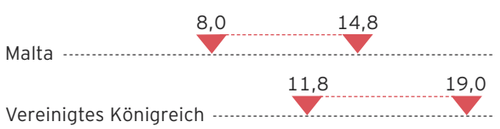
// 1962 werden weltweit Kaffee-Exportquoten eingeführt. Die Vereinten Nationen handeln das International Coffee Agreement aus. 1989 können sich die teilnehmenden Länder nicht über ein neues Abkommen einigen – und die Welt-Kaffeepreise brechen erneut ein. //

Ganz schön unterschiedlich

Spannweite des Verkaufspreises von Röstkaffee, 2000 bis 2011; in Dollar pro Pfund (Jahresdurchschnittswerte)



Verkaufspreis von wasserlöslichem Kaffeepulver:



Ganz schön weit

Spannweite des Preisindex; in US-Cent pro Pfund (Angabe von monatlichen Durchschnittspreisen)

Arabica Columbian Milds:

	minimal	maximal
2001	62,3	80,9
2002	58,1	70,7
2003	61,6	67,6
2004	73,8	105,8
2005	101,2	135,5
2006	105,8	131,4
2007	115,0	140,1
2008	130,5	159,9
2009	142,3	212,1
2010	199,5	262,0
2011	251,6	313,0

Arabica Brazilian Naturals:

	minimal	maximal
2001	38,6	62,5
2002	40,2	49,5
2003	43,8	54,9
2004	61,8	91,8
2005	89,5	120,1
2006	93,3	117,4
2007	101,5	125,9
2008	103,5	143,8
2009	102,8	132,8
2010	124,6	204,3
2011	219,8	273,4

Robusta:

	minimal	maximal
2001	23,2	32,4
2002	22,8	38,1
2003	34,1	41,2
2004	31,7	39,9
2005	37,0	60,0
2006	59,6	77,1
2007	77,0	92,8
2008	82,5	121,9
2009	69,5	82,7
2010	67,3	94,1
2011	97,2	122,0

// In Italien fehlt in kaum einem Haushalt die „Maccinetta“, die Espressokanne für den Herd: Auf das mit Wasser gefüllte Unterteil wird ein Aufsatz mit feinem Espressomehl und die Kanne geschraubt. Beim Erhitzen wird das siedende Wasser aus dem Unterteil …

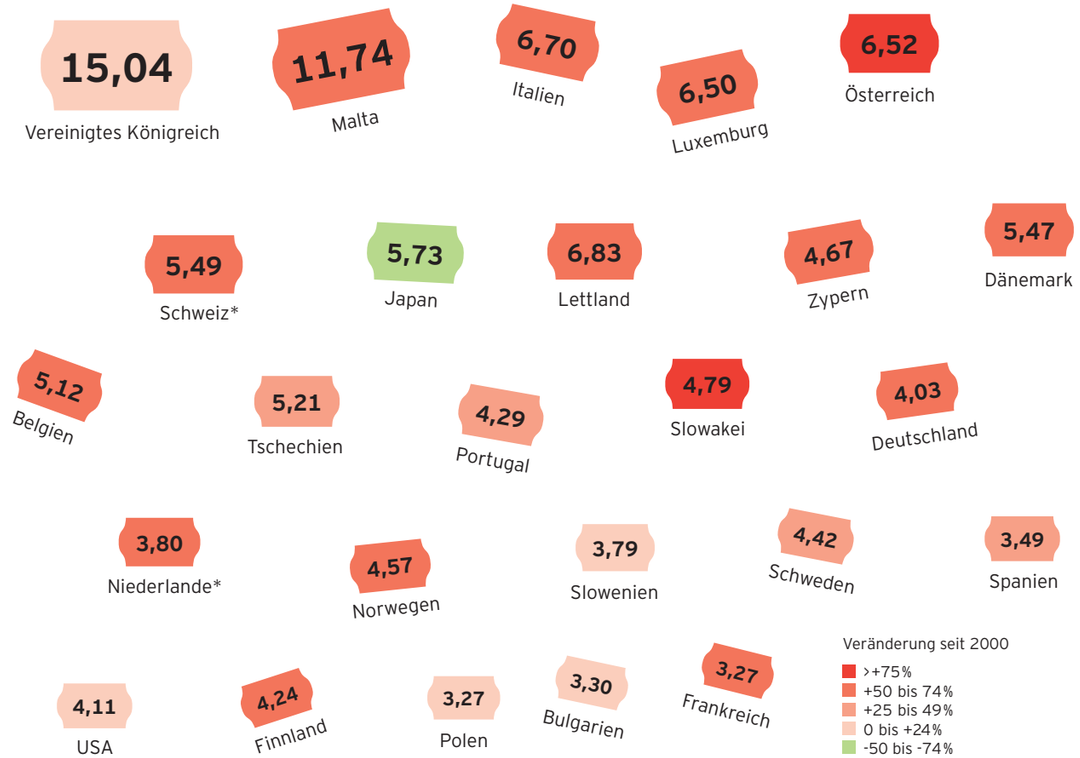
Ganz schön gestiegen

Veränderung des Einzelhandelspreises für gerösteten Kaffee in ausgewählten Ländern zwischen 2000 und 2011; in Prozent (*Veränderung zwischen 2005 und 2011; **Veränderung zwischen 2000 und 2010)

170,43 Österreich	**147,72** Slowakei	**133,77** Finnland	**117,73** Lettland	**101,06** Belgien	**100,58** Dänemark	**95,57** Tschechien	**94,22** Luxemburg
93,69 Norwegen	**92,43** Frankreich	**90,58** Italien	**84,22** Schweden	**79,75** Deutschland	**76,68** Malta	**64,78** Zypern	**64,00** Spanien	**62,53** Niederlande**
61,06 Schweiz**	**50,47** USA	**47,27** Verein. Königr.	**47,14** Polen	**42,70** Bulgarien*	**37,20** Portugal	**34,75** Slowenien	**-43,93** Japan

Ganz schön merkwürdig

Einzelhandelspreise ausgewählter Länder für gerösteten Kaffee; in Euro pro 500 Gramm; 2011 (*2010)



… mit Druck durch das Pulver nach oben in die Kanne gepresst und dort aufgefangen. Kaffee mit Milch – wie Latte Macchiato oder Cappuccino – wird in Italien übrigens nur zum Frühstück oder vormittags getrunken. Ab mittags kommt nur noch Espresso in die Tassen. //

Anteilig

Prozentuale Zusammensetzung des deutschen Kaffeepreises (3,70 Euro pro 500g), 2011; in Prozent

Steuern, Zölle, Frachtkosten	44,9
Einzelhandel	23,7
Händler und Röster	17,8
Plantagenbesitzer	8,5
Löhne der Arbeiter	5,1

Happig

Kaffeesteuersatz nach Anteil Kaffee in der Ware, Deutschland, 2011; in Euro je Kilogramm

	Röstkaffee	löslicher Kaffee
Pur	2,19	4,78
Mehr als 70% bis 90%	1,76	3,83
Mehr als 50% bis 70%	1,32	2,86
Mehr als 30% bis 50%	0,86	1,91
Mehr als 10% bis 30%	0,43	0,94
Mehr als 1% bis 10%	0,12	0,26

Gewichtig

Volumen der Kaffeesteuereinnahmen in Deutschland; in Milliarden Euro

2000	1,087
2001	1,039
2002	1,091
2003	0,980
2004	1,025
2005	1,003
2006	0,973
2007	1,086
2008	1,008
2009	0,997
2010	1,002

Preis und Wert

Durchschnittliche Einzelhandelspreise und Steuerbelastungen für 500 Gramm Röstkaffee im September 2010; in Euro

5,85

Gesamtpreis in Italien
Preis exklusive Steuern: 4,88 Euro
Kaffeesteuer: 0,00 Euro
Mehrwertsteuer: 0,97 Euro

4,27

Gesamtpreis in Belgien
Preis exklusive Steuern: 3,90 Euro
Kaffeesteuer: 0,12 Euro
Mehrwertsteuer: 0,25 Euro

3,97

Gesamtpreis in Deutschland
Preis exklusive Steuern: 2,62 Euro
Kaffeesteuer: 1,10 Euro
Mehrwertsteuer: 0,26 Euro

2,88

Gesamtpreis in Frankreich
Preis exklusive Steuern: 2,72 Euro
Kaffeesteuer: 0,00 Euro
Mehrwertsteuer: 0,16 Euro

// In Österreich ist das „Wiener Kaffeehaus“ eine Institution. Die „Kaffeehauskultur“ hat seit 2011 sogar Unesco-Kulturerbe-Status. Für die zahlreichen typischen Kaffeespezialitäten ist das Land weithin bekannt. Ein kleiner Auszug: Großer Brauner, Doppelmokka, Einspänner, ...

Mehrwert

Mehrwertsteuer auf Röstkaffee (nicht entkoffeiniert) in ausgewählten Ländern, 2010; in Prozent

Dänemark	25
Ungarn	25
Rumänien	24
Polen	23
Lettland	22
Bulgarien	20
Estland	20
Italien	20
Slowakei	20
Litauen	19
Tunesien	18
Norwegen	14
Finnland	13
Griechenland	13
Portugal	13
Schweden	12
Österreich	10
Tschechien	10
Slowenien	9
Spanien	8
Türkei	8
Deutschland	7
Belgien	6
Niederlande	6
Frankreich	6
Luxemburg	3
Schweiz	3
Zypern	0
Irland	0
Malta	0
Vereinigtes Königreich	0

Preisstabil

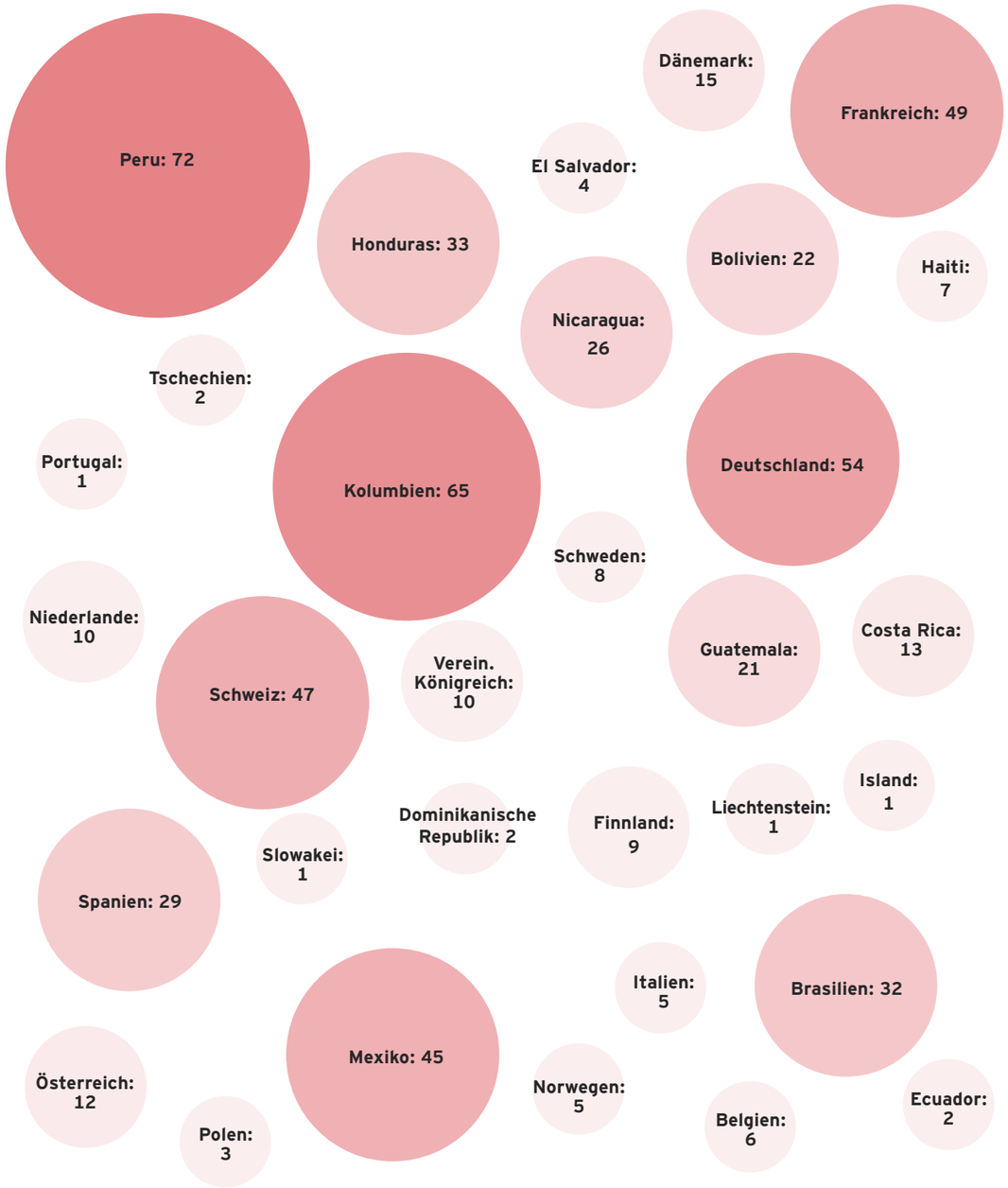
Jährliche Veränderung der Kaffeepreise in Deutschland im Vergleich zum Vorjahr; in Prozent

	Erzeugerpreise	Einfuhrpreise für Rohkaffee	Verbraucherpreise
2004	-1,1	+9,1	-5,0
2005	+10,1	+43,1	+14,3
2006	+3,8	+4,3	+4,7
2007	+0,5	+1,6	-0,6
2008	+2,4	+6,9	+2,2
2009	-0,3	+5,6	-2,0
2010	+1,8	+32,0	+0,5

... Fiaker, Franziskaner, Häferlkaffee, Intermezzo, Kaffee Kirsch, Kaffee Verkehrt, Kapuziner, Katerkaffee, Konsul, Wiener Melange, Kaisermelange, Maria Theresia, Othello, Pharisäer, Piccolo, Kleiner Schwarzer, Überstürzter, Verlängerter, Weißer mit Haut, Zarenkaffee ... //

Ausgezeichnet

Zahl der Kaffeeunternehmen, die mit dem Fair-Trade-Siegel ausgezeichnet sind, 2011; nach Ländern



// Im arabischen Raum wird der Mokka typischerweise mit Kardamom gewürzt, sehr heiß serviert und ungesüßt getrunken. In Saudi-Arabien ist es üblich, vor dem Servieren etwas Flüssigkeit auf dem Boden zu verschütten – als Reminiszenz an ein Opferritual der …

Ausgesucht

Zahl der Kaffeeproduzenten und -händler weltweit, die mit dem Fair-Trade-Siegel ausgezeichnet sind, 2011

408

Kaffeehändler

331

Kaffeeproduzenten

5

Kaffeeproduzenten und -händler

Ausgezählt

Zahl der Kaffeeunternehmen, die mit dem Fair-Trade-Siegel ausgezeichnet sind, 2011; nach Regionen

Weltweit	744
Europa	268
Südamerika	193
Zentralamerika	151
Asien	70
Afrika	52
Nordamerika	5
Ozeanien	5

Ausgebaut

Herkunftsländer von Fair-Trade-Kaffee, 2008; in Prozent des weltweiten Fair-Trade-Kaffeevolumens

Peru	25
Kolumbien	11
Mexiko	10
Nicaragua	10
Brasilien	9
Indonesien	8
Guatemala	8
Costa Rica	7
Sonstiges Lateinamerika	5
Äthiopien	4
Sonstiges Asien	2
Sonstiges Afrika	1

Ausgewählt

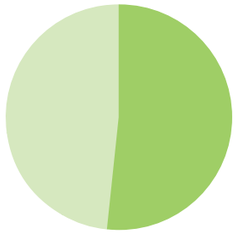
Absatz von Fair-Trade-Kaffee in Deutschland; in Tonnen

1999	3350
2000	3100
2002	2940
2004	3000
2006	3900
2008	4960
2010	7200

… Beduinen, die Allah mit dieser symbolischen Geste für ihre Vorräte dankten. Zum Kaffee wird oft Wasser gereicht – und auch getrunken, denn in Saudi-Arabien ist der Gast verpflichtet, angebotene Getränke anzunehmen, um den Gastgeber nicht zu beleidigen. //

Nachhaltig

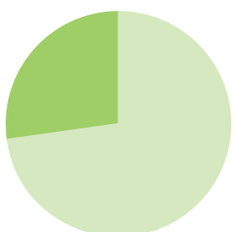
Aufteilung des nachhaltigen Kaffeemarktes in Deutschland nach Anbau- und Handelsbedingungen, 2010; in Prozent



Rainforest Alliance: 51,8

Fair Trade: 6,6

Fair Trade und Bio: 14,6



Bio: 27,0

Biologisch & konventionell

Weltweiter Absatz von Fair-Trade-Kaffee nach Anbauart; in Millionen Tonnen

	insgesamt	biologischer Anbau	konventioneller Anbau
2005	31 570	4920	26 830
2006	47 360	22 460	24 900
2007	56 830	27 440	29 390
2008	65 810	31 670	34 140

Kiloweise & fair

Absatz von ausgewählten Fair-Trade-Produkten in Deutschland; in Kilogramm (*ca. 99 Prozent Bananen)

	2009	2010
Südfrüchte*	10 241 096	7 476 000
Kaffee	**5 728 571**	**7 218 000**
Zucker	1 551 724	1 800 000
Schokolade	777 600	972 000
Reis	533 628	603 000
Eiscreme	302 513	602 000
Honig	501 111	451 000
Sonstige Süßwaren	206 522	285 000
Kakaogetränke	205 000	246 000
Tee	228 713	231 000

Fair & biologisch

Bioanteil (bezogen auf das Gesamtabsatzvolumen) ausgewählter Fair-Trade-Produkte in Deutschland, 2010; in Prozent (*ca. 99 Prozent Bananen)

Südfrüchte*	100
Tee	79
Sonstige Süßwaren	77
Schokolade	76
Kaffee	**67**
Kakaogetränke	58
Reis	49
Honig	22
Zucker	12
Eiscreme	1

// Die Schweden schwärmen für ihren Kochkaffee: Dafür erhitzen sie Wasser in einer Kanne. Sobald es kocht, kommt eine Handvoll grob gemahlenes Kaffeepulver hinzu. Das Ganze noch einmal aufkochen lassen, auf keinen Fall umrühren, vom Feuer nehmen und kurz warten, ...

Fair gehandelter Arabica

Höhe des minimalen Fair-Trade-Preises* und der Fair-Trade-Prämie für Arabica-Kaffee, 2011; in Dollar pro Pfund

	Minimalpreis	Prämie
Normaler Kaffee, trockene Aufbereitung	1,35	0,2
Normaler Kaffee, nasse Aufbereitung	1,40	0,2
Biokaffee, trockene Aufbereitung	1,35 + Bioaufschlag: 0,30	0,2
Biokaffee, nasse Aufbereitung	1,40 + Bioaufschlag: 0,30	0,2

Fair gehandelter Robusta

Höhe des minimalen Fair-Trade-Preises* und der Fair-Trade-Prämie für Robusta-Kaffee, 2011; in Dollar pro Pfund

	Minimalpreis	Prämie
Normaler Kaffee, trockene Aufbereitung	1,01	0,2
Normaler Kaffee, nasse Aufbereitung	1,05	0,2
Biokaffee, trockene Aufbereitung	1,01 + Bioaufschlag: 0,30	0,2
Biokaffee, nasse Aufbereitung	1,05 + Bioaufschlag: 0,30	0,2

*Fair-Trade-Preis für normalen Kaffee: Minimalpreis oder Marktpreis (wenn höher) + Prämie; Fair-Trade-Preis für Biokaffee: Minimalpreis oder Marktpreis (wenn höher) + Bio-Aufschlag + Prämie

Biologisch produziert

Herkunftsregionen von zertifiziertem Biokaffee, 2008; in Prozent

Südamerika	46
Mittelamerika und Mexiko	31
Asien	14
Afrika	9

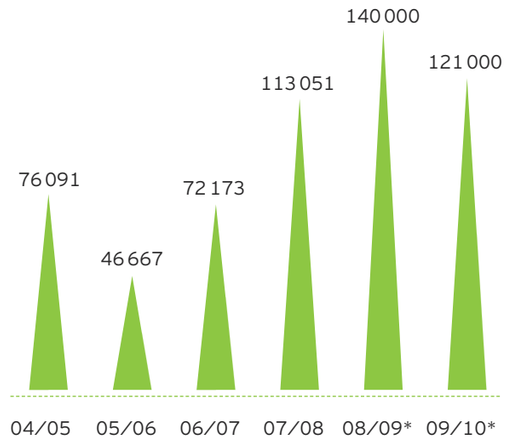
Biologisch konsumiert

Importe von zertifiziertem Biokaffee nach Regionen; in 60-Kilo-Säcken (*Schätzung)

Europa*	754 000
Nordamerika	703 080
Japan	75 400
Andere Länder*	160 575

Biologisch importiert

Einfuhr von zertifiziertem Kaffee aus biologischem Anbau nach Deutschland; in 60-Kilo-Säcken (das Jahr wird jeweils von Oktober bis September bemessen



*Schätzungen des DKV auf Basis von ICO-Daten bis Juni)

... bis das Pulver zum Boden gesunken ist – fertig ist der „Kokkaffe“. Den trinken die Schweden übrigens ausschließlich schwarz: Die Beigabe von Milch verfälscht nach ihrer Ansicht den Geschmack des Kaffees. //

Die Verantwortung wächst

Importe von UTZ-zertifiziertem Kaffee nach Regionen; in 60-Kilo-Säcken
(UTZ certified ist ein weltweit anerkanntes Zertifizierungsprogramm für verantwortungsvoll hergestellten Kaffee; Anbauer mit einem UTZ-Zertifikat sind professionelle Bauern, die auf ihren Kaffee, die Menschen und die Umwelt achten)

	2005	2006	2007	2008	2009
Weltweit	479 000	600 000	842 000	1 291 000	1 430 000
Europa	437 650	505 800	676 135	1 027 985	1 155 000
Nordamerika	9700	14 685	53 570	79 335	85 000
Japan	2835	25 000	38 670	72 985	75 000
Restliche Länder	28 815	54 515	73 625	110 695	115 000

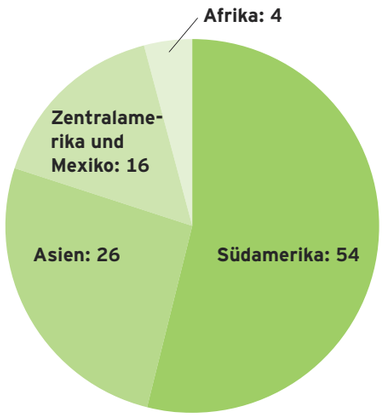
Die Nachhaltigkeit steigt

Importe von Rainforest-Alliance-zertifiziertem Kaffee nach Regionen; in 60-Kilo-Säcken
(Das Rainforest-Alliance-Certified-Zertifikat zeichnet Farmen aus, die den anerkannten Standard für nachhaltige Landwirtschaft befolgen)

	2005	2006	2007	2008	2009
Weltweit	209 750	452 535	691 565	1 038 250	1 459 715
Europa	89 715	188 785	331 115	577 500	801 415
Nordamerika	95 035	193 850	265 115	335 900	432 035
Japan	25 000	69 900	95 335	124 850	226 265

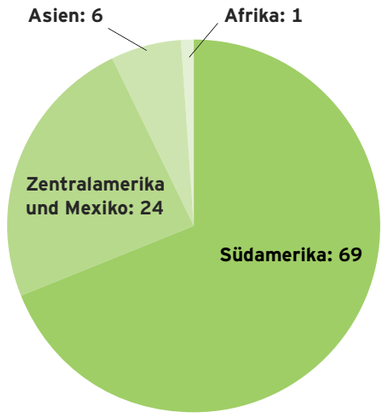
Gutes Gewissen

Herkunftsregionen von UTZ-zertifiziertem Kaffee, 2009; in Prozent



Gutes Gefühl

Herkunftsregionen von Rainforest-Alliance-zertifiziertem Kaffee, 2009; in Prozent



// Im Jahr 2009 existieren Fair-Trade-Standards für mehr als 20 Produktgruppen. Kaffee zählt, gemessen am Absatz, zu den bedeutendsten – neben Blumen, Früchten, Zucker und Schokolade. //

Arbeit für die Welt

Zahl der Beschäftigten im Kaffeesektor ausgewählter Länder, 2010

8 400 000
Brasilien

3 500 000
Äthiopien

2 200 000
Kolumbien

2 000 000
Indonesien

1 400 000
Uganda

800 000
Vietnam

750 000
Peru

600 000
Mexiko

525 000
Indien

473 000
Guatemala

420 000
Kamerun

413 000
Honduras

Arbeit für Deutschland

Zahl von Unternehmen und Beschäftigten im Bereich Verarbeitung von Kaffee, Tee und Herstellung von Kaffee-Ersatz in Deutschland

	Unternehmen	Beschäftigte
2008	41	9668
2009	40	8320

Wertig

Wert der Kaffeeproduktion in Deutschland, die zum Absatz bestimmt ist, nach Produktgruppen; in Euro

	2009	2010
Ungeröstet und entkoffeiniert	189 398 000	137 204 000
Geröstet, nicht entkoffeiniert	1 318 603 000	1 317 154 000
Geröstet und entkoffeiniert	92 844 000	88 722 000
Auszüge und Konzentrate	642 377 000	547 703 000

Gewichtig

Gewicht der Kaffeeproduktion in Deutschland, die zum Absatz bestimmt ist, nach Produktgruppen; in Kilogramm

	2009	2010
Ungeröstet und entkoffeiniert	217 582 886	209 332 644
Geröstet, nicht entkoffeiniert	511 414 542	509 503 516
Geröstet und entkoffeiniert	26 079 531	23 047 147
Auszüge und Konzentrate	107 628 500	99 794 082

Werblich

Entwicklung der Werbeausgaben für Kaffee, Tee und Kakao in Deutschland; in Millionen Euro (ab 2007 inklusive Online-Werbeausgaben)

2003	154,0
2004	157,4
2005	175,4
2006	186,3
2007	163,9
2008	161,7
2009	176,5
2010	193,0

// Aus der jüngeren Kaffee-Geschichte: In Kamerun wird 1983 die erste koffeinfreie Sorte „Coffea Charrieriana“ entdeckt. // 2001 produzieren die Brasilianer eine duftende Briefmarke, um ihren Kaffee zu bewerben. Der Geruch soll angeblich drei bis fünf Jahre halten. //

GLOSSAR

Das Wichtigste in Kürze

ANBAU
Weltweit wachsen auf etwa zehn Millionen Hektar Anbaufläche rund 15 Milliarden Kaffeebäume. Ein Kaffeebaum, der bis zu zwölf Meter hoch wächst, liefert pro Jahr etwa 0,5 bis 0,8 Kilogramm Rohkaffee, das entspricht 3500 bis 5000 Bohnen. Die bekanntesten Kaffee-Arten sind Coffea Arabica (Arabica-Kaffee) und Coffea Canephora, auch Coffea Robusta genannt (Robusta-Kaffee).

///

ANBAUGEBIETE
Kaffee wird in etwa 80 tropischen und subtropischen Ländern angebaut, im sogenannten Kaffeegürtel (er liegt zwischen dem 23. Grad nördlicher und dem 25. Grad südlicher Breite). Wirtschaftlich nennenswerte Mengen für den Export werden jedoch nur in etwa 50 Ländern produziert. Die meisten sind Entwicklungs- oder Schwellenländer und erzielen wesentliche Anteile ihrer Deviseneinnahmen aus dem Rohkaffee-Export.

///

AROMASTOFFE
Wie die meisten Naturprodukte enthält auch Kaffee eine Vielzahl von Inhaltsstoffen, also chemische Substanzen, die für seinen typischen Duft und Geschmack sorgen. Eine einzige Kaffeebohne enthält rund 800 wasserlösliche Aromastoffe. Längst nicht alle sind bis heute identifiziert.

///

AUFBEREITUNG
Eine frisch gepflückte, reife Kaffeekirsche besteht zu 50 bis 60 Prozent aus Wasser und ist nicht lange lagerfähig, deshalb muss die Ernte rasch verarbeitet werden. Bei der Aufbereitung wird die Kaffeebohne von ihrem Fruchtfleisch (Pulpe), der Pergamenthülle und dem Silberhäutchen befreit. Anschließend wird sie trocken oder nass aufbereitet. Vor der Weiterverarbeitung weist die Bohne eine Restfeuchte von etwa zwölf Prozent auf.

///

BIO-ANTEIL
Der Bio-Anteil gibt an, wie viel Prozent des Produktions- oder Absatzvolumens von Kaffee aus biologischem Anbau stammen.

///

BLEND
Das englische Wort für Mischung wird in Zusammenhang mit Kaffee häufig verwendet. Wenn unterschiedliche Kaffeesorten gemischt werden (blending), entsteht daraus ein blend (eine Mischung).

///

4C
Die 4C-Association ist eine gemeinnützige Organisation mit Sitz in Genf, der sich Produzenten, Vertreter aus Industrie, Handel und Zivilgesellschaft aus aller Welt angeschlossen haben. Sie haben sich zum Ziel gesetzt, die Arbeitsbedingungen und Umweltstandards im Kaffeeanbau zu verbessern. Alle Mitglieder verpflichten sich einem gemeinsamen Kodex, dem Common Code for the Coffee Community Kodex (kurz: 4C)

///

EINFUHRPREIS
Auch Importpreis genannt, ist der in einer Auslandswährung bezifferte Kaufpreis für Erzeugnisse und Leistungen, die aus dem Ausland bezogen werden.

///

EINZELRÖSTUNG
Zur optimalen Entfaltung von Geschmack und Aroma benötigen die verschiedenen Rohkaffee-Sorten unterschiedliche Röstbedingungen. Deshalb werden sie getrennt voneinander geröstet und erst anschließend zu hochwertigen Kaffeekompositionen zusammengestellt. Vor allem bei großen Kaffeeanbietern wird auf die Einzelröstung allerdings meist verzichtet.

///

ENTKOFFEINIERTER KAFFEE
Kaffee enthält als wesentliche physiologisch wirksame Substanz Koffein (bei Arabica-Kaffee sind das 0,8 bis 1,4 Prozent, bei Robusta-Kaffee 1,7 bis 4,0 Prozent), ein

Alkaloid, das anregend auf das Zentralnervensystem wirkt. Um diese Wirkung für einzelne Verbraucher zu reduzieren, wurden seit Beginn des vergangenen Jahrhunderts Verfahren zur Entkoffeinierung von Kaffee entwickelt. Dabei wird das Koffein dem Rohkaffee bereits vor der Röstung entzogen, ohne dass Aroma verloren geht oder irgendwelche Stoffe zugesetzt werden.
Man befeuchtet den Rohkaffee in speziellen Anlagen mit Wasser und Wasserdampf, bis er einen Feuchtigkeitsgehalt von mindestens 28 Prozent hat. Danach kann man das Koffein mit geeigneten Lösungsmitteln herauswaschen. Der Prozess wird beendet, wenn der Restkoffeingehalt im Produkt auf weniger als 0,1 Prozent (der gesetzlich geregelten Grenze in den meisten europäischen Ländern) abgesunken ist. Anschließend werden die Lösungsmittelreste durch die Behandlung mit Wasserdampf ausgetrieben, und der feuchte Rohkaffee wird auf seine ursprüngliche Feuchte von 10 bis 12 Prozent getrocknet.

///

ERZEUGERPREIS
Das ist der Betrag, den der Landwirt für den Verkauf seiner Produkte von seinem Abnehmer bekommt. Je mehr Vermarktungsstufen zwischen dem Landwirt und dem Endabnehmer liegen, desto geringer ist der Anteil des Erzeugerpreises am Endpreis.

///

FEHLBOHNEN
Die Bewertung von Rohkaffee erfolgt nach Kriterien wie Form, Größe und Einheitlichkeit der Bohnen, ihrer Farbe, Hornigkeit und ihrer Schale, ihrem Schnitt und Glanz, der Glätte der Bohnen, ihrem Fremdbesatz (Holzstückchen, Steine, Blattreste) und Geruch und nicht zuletzt dem Anteil an Fehlbohnen.
In diese Kategorie fallen beispielsweise Öl-, Stinker- oder Speckbohnen: Sie sind gelblich bis braun und riechen ranzig, weil sie durch Überfermentierung in Fäulnis übergehen. Frostbohnen sind durch Kälte und Feuchtigkeit geschädigt, riechen scharf und haben eine fleckige oder schwarze Oberfläche. „Ohren" sind beim Schälen beschädigt worden – sie sind hohl und haben nur noch ein schwaches Aroma. Anders die Bruchbohnen: Sie wurden zwar beim Transport oder bei der Aufbereitung beschädigt, sind den ganzen Bohnen aber gleichwertig.

///

ICO
Die International Coffee Organisation wurde 1962 in London als Plattform zur Förderung des Kaffees gegründet. Die Organisation vermittelt als Partner zwischen Kaffeeabnehmern und Kaffee produzierenden Ländern. Heute gehören ihr 77 Staaten an, darunter 45 exportierende Länder und 32 Importländer. Seit es sie gibt, hat die ICO insgesamt sechs internationale Kaffeeabkommen getroffen.

///

INDIKATORPREIS
Der Indikatorpreis ist der von der ICO gewichtete Durchschnitt der Kaffeepreise verschiedener Kaffeequalitäten auf dem europäischen und dem amerikanischen Markt. Die Durchschnittspreise sind ein Indikator für die generelle Preisentwicklung wichtiger Kaffeesorten.

///

INSTANTKAFFEE
Für löslichen Kaffee (Instantkaffee) gilt ein striktes Reinheitsgebot. Er wird ausschließlich aus Röstkaffee unter Verwendung von Wasser hergestellt, enthält also keine Zusatzstoffe. Zur Herstellung von Instantkaffee wird nach der Röstung durch Extraktion ein Kaffee-Extrakt gewonnen und anschließend durch Sprühtrocknung und Agglomeration oder Gefriertrocknung zu löslichem Kaffee verarbeitet. Dieser pulverisierte und wasserlösliche Kaffee wird direkt mit heißem Wasser zubereitet.

///

KAFFEEBAUM
Kaffeebäume gehören zur Familie der Rötegewächse und sind Bäume oder Sträucher mit immergrünen, ledrigen Blättern, weißen Blüten und kugeligen roten Steinfrüchten, den Kaffeekirschen. Sie gedeihen im tropischen Klima an niederschlagsreichen, schattigen Standorten, sowohl in gebirgigen Lagen als auch im Tiefland. Dabei treibt der Kaffeebaum das ganze Jahr über Blüten – es befinden sich also Früchte in allen Entwicklungsstadien am Strauch oder Baum.

///

KAFFEESTEUER
Deutschland ist eines der wenigen Länder in der Europäischen Union, die eine Kaffeesteuer erheben. Hierzulande liegt der Steuersatz bei 2,19 Euro pro Kilogramm geröstetem Kaffee und bei 4,78 Euro pro Kilogramm löslichem Kaffee.

///

NASSE AUFBEREITUNG
In Anbauländern, in denen es das ganze Jahr über relativ gleichmäßig regnet, reicht die Sonnenscheindauer nicht aus, um die ganze Kaffeekirsche schnell vollständig zu trocknen. Deshalb werden die sortierten reifen Kaffeekirschen maschinell mithilfe von geriffelten Walzen oder Scheiben in Fruchtfleisch und Kaffeebohne getrennt. Die Bohne ist dabei noch vollständig von dem Silberhäutchen und der Pergamenthaut umhüllt, zudem haften an der Pergamenthaut noch Fruchtfleischreste. Um sie vor dem endgültigen Trocknen zu entfernen, werden die Bohnen für 12 bis 36 Stunden unter Wasser in Fermentationstanks gelagert.
Bei diesem Prozessschritt sorgen pflanzeneigene Fermente dafür, dass sich die Fruchtfleischreste lösen und anschließend in Waschkanälen mit Wasser leicht von der Oberfläche der Pergaminos gespült werden können. Die jetzt folgende Trocknung auf Trocknungstischen in der Sonne ist erheblich schneller, in 10 bis 14 Tagen, abgeschlossen. Der so getrocknete Rohkaffee in seiner Pergamenthülle, der Pergamentkaffee, ist mit einem Wassergehalt von weniger als 13 Prozent lagerstabil.

///

PICKING
Ein Ernte-Verfahren, bei dem die Kirschen von Hand gepflückt werden. Weil dabei nur die reifen Bohnen vom Baum „gepickt" werden, während unreife und überreife Früchte hängen bleiben sollen, erfordert diese Methode viel Geschick und Erfahrung. Das Picking garantiert Spitzenqualität – hat aber auch ihren Preis.

///

PRODUZENTENPREIS
Der Verkaufspreis, den ein Kaffeeproduzent für den Verkauf seiner Waren erhält, abzüglich jeglicher Art von Steuern oder Transportkosten.

PULPE
Das Fruchtfleisch der Kaffeekirsche wird auch Pulpe genannt.

///

RE-EXPORT
Als Re-Export bezeichnet man den Export einer Ware, die zuvor importiert wurde. Eine ganze Reihe von Produkten wird in Länder exportiert, die durch niedrige Löhne eine günstige Veredlung von Waren bieten. Danach werden die Güter zurück ins Ursprungsland oder auch an Dritte geliefert.
Beim Kaffee verhält es sich anders: Meist wird der nach Deutschland eingeführte Rohkaffee hier verarbeitet und veredelt – und dann in andere Länder ausgeführt. Die Empfängerländer des zunächst nach Deutschland eingeführten und re-exportieren Rohkaffees sind insbesondere europäische Nachbarländer.

///

ROHKAFFEE
... ist aufbereiteter, aber noch nicht gerösteter Kaffee. Für die Aufbereitung werden Fruchthaut, Fruchtfleisch, Pergament- und Silberhäutchen der Frucht entfernt. Das kann trockenen oder nass geschehen. Anschließend werden mögliche Verunreinigungen entfernt und die Bohnen verlesen, also nach Größe und Qualität sortiert. Die Ernte von etwa 100 Arabica-Pflanzen füllt einen Sack mit 60 Kilogramm Rohkaffee.

///

RÖSTKAFFEE
Kaffeebohnen werden zur Geschmacksoptimierung geröstet, das heißt, sie werden unter atmosphärischem Druck erhitzt. Dabei durchlaufen die Bohnen unterschiedliche chemische und physikalische Prozesse, durch die bestimmte Farb-, Geschmacks- und Aromastoffe gebildet werden.
Nach dem Rösten hat die Bohne ein etwa doppelt so großes Volumen wie der ursprüngliche Rohkaffee. Zudem hat sich die Härte der Bohne verändert: Sie wandelt sich von einer zähen, elastischen zu einer harten und spröden Bohne, die sich dadurch leicht mahlen lässt.

///

SACK
Der Sack ist das international übliche Maß für Kaffeebohnen, dessen Standardgewicht bei 60 Kilogramm liegt. Eine Ausnahme bildet Kolumbien: Hier werden 70-Kilo-Säcke verwendet. Heute erfolgt die Verschiffung von Kaffee jedoch hauptsächlich (etwa 80 Prozent) als loses Schüttgut im Container (Bulkware). Besonders hochwertige Rohkaffees mit geringem Erntevolumen werden nach wie vor in Säcken (im Container) verschifft.

///

SCHEINBARE EIWEISSE
Rohkaffee besteht ungefähr zu einem Zehntel aus Eiweißstoffen. Durch die Hitzeeinwirkung beim Rösten werden sie abgebaut oder verbinden sich mit anderen Stoffen zu Bräunungsprodukten.

///

SCHEINBARE KOHLENHYDRATE
Bei den Kohlenhydraten in der Kaffeebohne handelt es sich meist um (in Wasser) lösliche und nicht lösliche Polysaccharide. Zucker wie Saccharose und Glucose kommen nur in geringen Mengen vor. Im Zuge der Röstung sind die Kohlenhydrate starken Veränderungen unterworfen. So verschwinden die Zuckerstoffe fast vollkommen. Die nicht löslichen Polysaccharide aus den Zellwänden der Kaffeebohne bilden dann den Kaffeesatz, der beim Aufguss des Getränks zurückbleibt.

///

SCHONKAFFEE
Für die Herstellung eines Schonkaffees wird den Bohnen vor dem Röstvorgang ein Großteil an natürlichen Säuren, Ölen und Reizstoffen entzogen, die bei Menschen mit empfindlichen Magen Beschwerden verursachen können. Ohne diese Bitterstoffe ist Schonkaffee besonders bekömmlich, ohne dass er sein Aroma eingebüßt hat.

///

STRIPPING-METHODE
Bei dieser Erntemethode werden alle Früchte, unabhängig von ihrem Reifegrad, mit einer speziellen Klammer per Hand oder mit Maschinen abgestreift. Die Strip-Ernte gelingt wesentlich schneller als die Pick-Ernte und wird vor allem bei Robusta-Kaffee angewendet. Lediglich in Brasilien und Äthiopien wird in Teilen auch Arabica-Kaffee auf diese Art geerntet.

///

TROCKENE AUFBEREITUNG
Die sortierten reifen Kaffeekirschen werden in dünner Schicht (3 bis 5 Zentimeter) auf großen Trockenplätzen aus betonierter oder gepflasterter Fläche ausgebreitet und in der Sonne getrocknet. Zur gleichmäßigen Trocknung muss die Schicht mehrmals am Tag gewendet werden. Während der Nacht oder bei drohendem Regen werden die Kirschen aufgehäuft und mit Planen vor Feuchtigkeit geschützt.
Nach etwa vier Wochen ist die komplette Frucht, bestehend aus Außenhaut, Fruchtfleisch, Pergamenthaut, Silberhaut und Kaffeebohne, auf einen Wassergehalt von weniger als 13 Prozent eingetrocknet. In speziellen Schälmaschinen werden die Kaffeebohnen jetzt – bis auf kleine Reste der Silberhaut – von der trockenen Außenhülle befreit. Vor allem Robusta-Kaffee wird trocken aufbereitet. In Brasilien oder Äthiopien wird diese Art der Aufbereitung auch für Arabica-Kaffee angewendet.

///

VERPACKUNG
Der Kaffee und sein Aroma sind sehr empfindlich gegenüber Sauerstoff und Feuchtigkeit. Um das Produkt auf seinem Weg zum Verbraucher vor negativen Einflüssen zu schützen, wird es in aluminiumkaschierten oder aluminiumbedampften Kunststofffolien verpackt. In die Verpackung ganzer Bohnen wird ein Ventil eingearbeitet, durch das die vom Kaffee gebildeten Gase entweichen können und das gleichzeitig das Eindringen von Sauerstoff verhindert.

///

ZERTIFIKATE
... werden von verschiedenen Fair-Trade-Organisationen für den nachhaltigen Anbau von Kaffee vergeben. Farmer und Produzenten, die ihre Produkte unter Berücksichtigung von Umweltschutz, Nachhaltigkeit und fairen Arbeitsbedingungen herstellen, können zum Beispiel durch das Fair-Trade-Siegel der Fairtrade Labelling Organization, dem Rainforest-Alliance-Certified-Zertifkat oder dem UTZ-Zertifikat der UTZ Certified Foundation ausgezeichnet werden.

QUELLEN

All Japan Coffee Association
AOK – Die Gesundheitskasse
Aroma Gusto
Berliner Missionswerk
The British Coffee Association
Bundesministerium der Finanzen
Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft
Caffegourmand.ch
Coca Cola
Coffee; botany, biochemistry and production of beans and beverage, Croom Helm (Hg: Clifford M. N., Willson K. C.)
Deutscher Kaffeeverband
Deutsches Grünes Kreuz
European Coffee Federation
The European Food Information Council
Fairtrade Labelling Organization-Cert GmbH
Fairtrade Labelling Organizations International
Food and Agriculture Organization of the United Nations
Forschungsinstitut für biologischen Landbau
Gesellschaft für Konsumforschung
Gesellschaft für Konsumforschung – Haushaltspanel
Hensler Kaffeespezialitäten-Rösterei
Hochland-kaffee.de
HowStuffWorks.com
innovations-report
Instituto Nazionale Espresso Italiano
International Coffee Organization
International Federation of Organic Agriculture Movements
International Institute for Sustainable Development
International Trade Centre
Das Kaffeeblatt
Das Kaffeebuch (Hg: J. Wechselberger, T. Hierl)
Das Kaffeekontor
Kaffeesteuergesetz
Leipziger Internet Zeitung
Mafo Institut
Meister Kaffee
National Coffee Association
National Geographic
Nielsen Media Research
n-tv.de
Österreichischer Kaffee- und Tee-Verband
Das Portal der Wirtschaftskammern
Pro Heraldica
Rainforest Alliance
Red Bull
Rohkaffee-Company Berlin
Schlierseer Kaffeeladen
Specialty Coffee Association of America
Specialty Coffee Association of Europe
Statista
Statistisches Bundesamt
Tchibo
Typologie der Wünsche 2011
Transport-Informations-Service
TransFair e.V.
UTZ Certified
Verbände der Getränkeindustrie
Die Welt des Kaffees (Hg: S. Hoffmann, R. Bernhardt)
Westdeutscher Rundfunk
Wikipedia
Wirtschaftsvereinigung Alkoholfreie Getränke e.V.
World Wide Fund For Nature
Die Zeit

IMPRESSUM

Herausgeber: Tchibo

Chefredaktion: Susanne Risch
Artdirection: Britta Max
Chefin vom Dienst: Michaela Streimelweger
Redaktion: Lydia Gless, Kathrin Lilienthal, Jan Modrow, Renate Hensel
Illustration: Jindrich Novotny
Von B und C, Hahn und Zimmermann, Bern

Marktforschung, Recherche, Daten und Quellen:
Stefanie Eden, Adriane Hartmann, Birte Janßen, Friedrich Schwandt

Konzept: brand eins Wissen, Statista
© brand eins Wissen, Hamburg, 2012

Kaffee in Zahlen

Zahl der unterschiedlichen Aromen in einer Kaffeebohne: **800**
Anteil der Aromen, der durch das Mahlen einer Kaffeebohne in den ersten zehn Sekunden verloren geht, in Prozent: **30**

Gewicht der Kaffeefrüchte, die pro Saison von einem Kaffeebaum geerntet werden können, in Kilogramm: **5 bis 8**
Menge an Röstkaffee, die ein Kaffeebaum in einer Saison produziert, in Kilogramm: **0,45 bis 0,68**

Zahl der Tassen, die durchschnittlich aus einem Kilogramm Röstkaffee zubereitet werden können: **120**
Zahl der täglich konsumierten Tassen Kaffee weltweit: **2 500 000 000**

Sie trinken auch so gern Kaffee? Guten Kaffee? Dann sind Sie sicher neugierig und wollen mehr wissen: wo er herkommt, wer ihn anbaut, was seine Qualität ausmacht oder wer wie viel an ihm verdient.
Dies alles und noch mehr haben wir für Sie aufgelistet.

In diesem Magazin finden Sie Tausende von Informationen rund um die zweitwichtigste Handelsware der Welt: Wissenswertes zu Menschen und Märkten, zu Produkten und Preisen, zu Trends und Traditionen, zu den Vorlieben deutscher Konsumenten – und den Kaffeetrinkern in aller Welt.

Das Ergebnis ist ein Magazin zum Schmökern und Staunen, zum Wundern und Weitererzählen: der 1. deutsche Kaffeereport.

Tchibo brand eins Wissen statista