

Kaffee in Zahlen

Anteil der Brandenburger, die eine Kaffeemaschine besitzen; in Prozent: **84**
Anteil der Baden-Württemberger, die eine Kaffeemaschine besitzen; in Prozent: **59**

Anteil der Saarländer, die zu Hause regelmäßig Caffè Crema trinken; in Prozent: **50**
Anteil der Sachsen, die zu Hause regelmäßig Caffè Crema trinken; in Prozent: **23**

Anteil der Deutschen, die finden, dass es im Restaurant den besten Kaffee gibt; in Prozent: **1**
Anteil der Deutschen, die finden, dass es im Café den besten Kaffee gibt; in Prozent: **24**
Anteil der Deutschen, die finden, dass es zu Hause den besten Kaffee gibt; in Prozent: **50**

Mehr als 66 Millionen Deutsche trinken regelmäßig Kaffee.
Aber wie er ihnen am besten schmeckt, auf welche Art sie ihn zubereiten
und wo sie ihn am liebsten trinken – darin unterscheiden sich Alt und Jung,
Nord und Süd, Mann und Frau oder Ost und West in Teilen gewaltig.

Unser Report listet deutsche Vorlieben, Geschmäcker und Gewohnheiten
genau auf – und wirft auch einen Blick auf die Genießer in anderen Kulturen.
Wie trinken Franzosen, Russen, Österreicher, Argentinier, Chinesen,
Amerikaner oder Australier ihren Kaffee? Was schätzen sie besonders,
was mögen sie gar nicht und worauf wollen sie auf keinen Fall verzichten?

Der 2. deutsche Kaffeereport macht eine Reise um die Welt und berichtet
über Geschmackssachen, Kaffeekulturen, Traditionen und Trends.



brand eins Wissen



Kaffee in Zahlen // NO. 2 // 2013

NO. 2

2013

Schwarz oder weiß? Kapsel oder Pad? Zu Hause oder unterwegs? Wie trinken wir unseren Kaffee am liebsten?
Und wie genießen ihn andere Nationen? Eine Reise um die Welt – auf der Suche nach Kaffeekulturen und Trends.

Kaffee in Zahlen

Was kommt, was bleibt?

Wie trinken Sie eigentlich am liebsten Ihren Kaffee? Schwarz? Weiß? Süß? Frisch gemahlen und gebrüht aus der Maschine? Schnell und bequem aus Pad oder Kapsel zubereitet? Im Porzellanfilter von Hand zelebriert? Mit samtiger Crema oder mit einer feinen Haube aus aufgeschäumter Milch? Welche Bohne bevorzugen Sie? Und welches Aroma? Eher fruchtig? Lieber blumig-würzig? Dezent mit einem Hauch von Schokolade? Mit einer feinen Nuance von Schwarzer Johannisbeere? Und wenn die Zutaten stimmen – wo genießen Sie ihn dann: Ihren ganz besonderen Lieblingskaffee?

All das wollten wir in diesem Jahr genauer wissen, deshalb haben wir 5000 Menschen nach ihren Vorlieben, Meinungen und Einschätzungen gefragt. Unsere repräsentative Studie hat erstaunliche Ergebnisse erbracht – regionale Unterschiede, wo wir sie nicht vermutet hätten, deutliche altersspezifische Präferenzen, Meinungsdivergenzen zwischen den Geschlechtern, in einzelnen Bereichen aber auch bemerkenswert hohe Übereinstimmungen über alle Personen hinweg. So ist sich Deutschland beispielsweise absolut einig: Der beste Ort für den Genuss von Kaffee – mit einer Zustimmung von 96,5 Prozent – ist immer noch zu Hause. Auf unseren „Coffee to go“ werden wir künftig dennoch nicht verzichten, davon sind mehr als die Hälfte der Befragten überzeugt. Und immerhin 40 Prozent sind sich sicher: Nachhaltig angebauter Kaffee wird hierzulande weiter an Bedeutung gewinnen.

Was deutsche Kaffeetrinker außerdem an Entwicklungen erwarten, wie sich ihre Präferenzen im Laufe der Jahre verändert haben und worin sie sich in ihren Vorlieben und Gewohnheiten von den Genießern in anderen Ländern unterscheiden – all das haben wir in unserem Kaffeereport für Sie aufbereitet.

Kommen Sie mit uns auf eine Reise um die Welt und lassen Sie sich überraschen: von Traditionen, Geschmackssachen, Kaffeekulturen und Trends. Ich wünsche Ihnen eine anregende Lektüre.

Dr. Markus Conrad
Tchibo

Was uns trennt – und eint.

Dass Kaffee nicht gleich Kaffee ist, wussten wir schon. Und natürlich sind uns auch die Sitten und Gebräuche anderer Kulturen durchaus vertraut. Unsere weltweiten Recherchen in diesem Jahr haben uns dennoch erstaunt: Denn mit Blick auf den Genuss der braunen Bohnen gehen die Vorlieben und Geschmäcker offenbar doch ziemlich weit auseinander.

So trinkt der Kenner in Russland seinen Kaffee beispielsweise gern in Kombination mit Knoblauch oder Honig und ergänzt seinen Milchkaffee mit Himbeer- oder Kokossirup. Australier lieben ihn schwarz und kräftig und versüßen ihn durch Butterkuchen mit Bananengeschmack. Wieder anders unsere französischen Nachbarn: Sie schätzen vor allem stark geröstete Robusta-Bohnen und unterscheiden sich darin deutlich von den Argentinern, die Kaffee zwar mögen, viel lieber aber noch Mate trinken, oder von den Chinesen, deren Leidenschaft – neben Tee – vor allem löslichen Kaffees gilt, insbesondere, wenn sie nach Kakao schmecken und mit süßem Milchpulver gemixt sind.

Die kulturellen Unterschiede lassen sich auch in Zahlen ausdrücken. Hätten Sie zum Beispiel vermutet, dass der Kaffeekonsum in den nördlichen Ländern Europas höher ist als in den südlichen? Stimmt aber: Die Rangliste der Kaffee-Vieltrinker wird von Finnland (mit 4,1 Tassen pro Tag), Norwegen (3,3) und Dänemark (3) angeführt. 85 Prozent der Österreicher trinken täglich mindestens eine Tasse Kaffee, aber nur 63 Prozent der Spanier. Espresso ist für 36 Prozent der Kaffeetrinker in Ungarn das liebste Getränk, Filterkaffee hingegen schätzen im Land nur 16 Prozent. Zwei Drittel der Franzosen würden auf Wein verzichten, um sich einen Außerhaus-Kaffee leisten zu können. Fast die Hälfte der Briten (45 Prozent), die wir als Volk von Teetrinkern kennen, schreibt in Wahrheit Kaffee einen höheren Status zu. Und Türken sind Fans von Instantkaffee: Der Anteil des löslichen Kaffees am Gesamtkonsum in der Türkei liegt bei 91,8 Prozent.

Zusammen mit statista.com haben wir Ihnen auf den folgenden 100 Seiten noch jede Menge weiterer Überraschungen zusammengestellt. Unser diesjähriger Report ist Trends und Kaffeekulturen gewidmet. Denn so unterschiedlich die Geschmäcker rund um den Globus auch sind, gemeinsam bringen wir es auf eine recht stattliche Zahl: Die Konsumenten weltweit trinken etwa 2,5 Milliarden Tassen Kaffee – pro Tag.

Susanne Risch
brand eins Wissen

Inhalt

Produkt & Produktion (Seite 6 - 29)

Unterwegs durch Länder, Sorten, Verfahren und die Kaffee-Industrie

Anbauländer, Ernteflächen, Bohnengrößen, Zertifikate, Verarbeitungsgrade, Produktionskosten, Produktionsmengen, Produzentenpreise, Prämien ...

Porträt: Mit allen Sinnen (Seite 16)

Zu Gast bei Christian Esselun, Sensoriker - und Hüter des guten Geschmacks bei Tchibo.

Konsum & Konsumenten (Seite 30 - 69)

Wie wir die Bohnen genießen

Kaffeekonsum in ganz Deutschland und in aller Welt: Sorten, Variationen, Vorlieben, Konsumhäufigkeit, Zubereitungsarten ...

Reportage: Respekt! (Seite 30)

Im Berliner Café „The Barn“ gab es Streit um Kinder, dabei geht es dort vor allem um Qualität - und um Kaffee, der so geschätzt wird wie edler Wein.

Repräsentative Umfrage: Geschmackssachen (Seite 52)

Kaffeeulturen und Trends, Trink- und Zubereitungsgewohnheiten: Gemeinsamkeiten und Unterschiede in den deutschen Bundesländern ...

Menschen & Märkte (Seite 70 - 101)

Die zweitwichtigste Handelsware der Welt

Exportvolumen und -erlöse für Roh- und Röstkaffee mit und ohne Koffein, Zertifikate, Siegel, Mengen, Massen, Preisentwicklungen, Absatzzahlen ...

Hauptsache, er schmeckt (Seite 70)

Wie und wo genießen die Menschen in anderen Ländern ihren Kaffee? Eine Reise um die Welt.

Quellen (Seite 102)

Impressum (Seite 104)

Ein Planet - ein Getränk

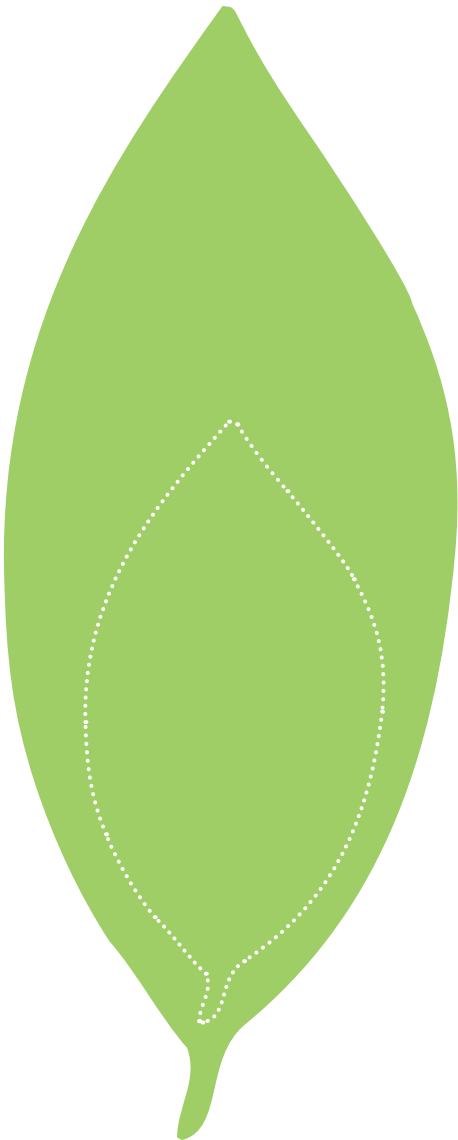
koffie Afrikaans
kaffe Schwedisch
káva Tschechisch
caffè Italienisch
kopi Indonesisch
koffie Niederländisch
caife Irisch
kahvi Finnisch
kafe Albanisch
capulus Lateinisch
Coffi Walisisch
Kafè Maltesisch
kava Litauisch
kohv Estnisch
Kaffee Deutsch
cà phê Vietnamesisch

kahva Bosnisch
kawa Polnisch
café Spanisch
kaffe Dänisch
cafea Rumänisch
kava Kroatisch
kahve Türkisch
káva Slowakisch
kafo Esperanto
Kava Slowenisch
Kaffi Isländisch
kafija Lettisch
kahawa Suaheli
café Portugiesisch
kávè Ungarisch
kaffe Norwegisch
...

15 351 544 500

... Kaffeebäume wuchsen 2012 weltweit. (Würden alle längs übereinander gestapelt - bei einer angenommenen Durchschnittshöhe von drei Metern pro Baum -, ließe sich die Erde damit 1 200-mal umrunden.)

Quellen: Meister Kaffee, FAO, Statista Analyse (stern.de, Heret Informatik Service)



Länge eines Kaffeepflanzenblatts; in Zentimetern: ... 8-15
Breite eines Kaffeepflanzenblatts; in Zentimetern:.....4-6

Wächst, blüht und gedeiht

Zahl der Kaffeepflanzenarten weltweit: mehr als 80
Zahl der kommerziell genutzten Kaffeepflanzenarten: 2
Anteil der kommerziell genutzten Kaffeepflanzen (Arabica und Robusta); in Prozent: 2,5

Anbauhöhe von Arabica-Pflanzen; in Metern: 400-1 200
Anbauhöhe von Robusta-Pflanzen; in Metern: 0-900

Dauer des Reifeprozesses von Arabica-Kaffee;
in Monaten: 6-8
Dauer des Reifeprozesses von Robusta-Kaffee;
in Monaten: 9-11

Zahl der weißen Blüten, die ein Kaffeebaum während der Blüte trägt: rund 30 000
Zahl der Stunden, die vergehen, bis nach der Blütezeit die Entwicklung der Kaffee Frucht beginnt: 24-36

Länge roher Arabica-Bohnen; in Zentimetern: 0,8-1,5
Länge roher Robusta-Bohnen; in Zentimetern: 0,5-0,8

450

Durchschnittlicher Rohertrag (Rohkaffee) eines Kaffeebaums pro Jahr; in Gramm.

Quellen: FAO, Deutscher Kaffeeverband, Die PTA in der Apotheke, The British Coffee Association, Ancora Coffee Roasters

„Ei wie schmeckt der Coffee süße / lieblicher als tausend Küsse / milder als Muscatenwein. / Coffee, Coffee muss ich haben / Und wenn jemand mich will laben / Ach, so schenkt mir Coffee ein.“ (Christian Friedrich Henrici im Libretto zur Kaffee Kantate von Johann Sebastian Bach)

Ernteflächen

Anbauländer nach Erntefläche in Hektar (2010); teilweise Schätzung*

	2000	2010		2000	2010
Brasilien	2 267 970	2 158 560	Guatemala	273 000	248 597
Indonesien	1 260 690	1 268 480	Kamerun	252 630	210 000
Kolumbien	675 342	750 224	Venezuela	226 863	187 200
Mexiko	701 326	741 410	Kenia	170 000	160 000
Vietnam	476 900	514 400	El Salvador	162 190	152 340
Elfenbeinküste	829 319	450 000	Ecuador	286 746	144 931
Äthiopien	250 000	395 003	Domin. Republik	139 372	133 342
Indien	308 433	350 500	Madagaskar	193 200	130 900
Peru	264 492	349 633	Philippinen	136 921	122 739
Honduras	210 769	270 294	Nicaragua	107 865	113 680
Uganda	300 991	270 000			



Landflächen

Anteil der Kaffee-Erntefläche an der Landfläche*, 2011; in Prozent

El Salvador	7,4
Dominikanische Republik	2,8
Guatemala	2,3
Honduras	2,2
Elfenbeinküste	2,0
Vietnam	1,6
Uganda	1,6
Nicaragua	1,0
Indonesien	0,7
Kolumbien	0,7
Philippinen	0,4
Mexiko	0,4
Äthiopien	0,4
Kamerun	0,3
Kenia	0,3
Peru	0,3
Brasilien	0,3
Madagaskar	0,2
Venezuela	0,2
Tansania	0,2
Indien	0,1

*Länder mit einer Erntefläche ab 100 000 Hektar. Quelle für alle Zahlen auf dieser Seite: FAO

Landwirtschaftsflächen

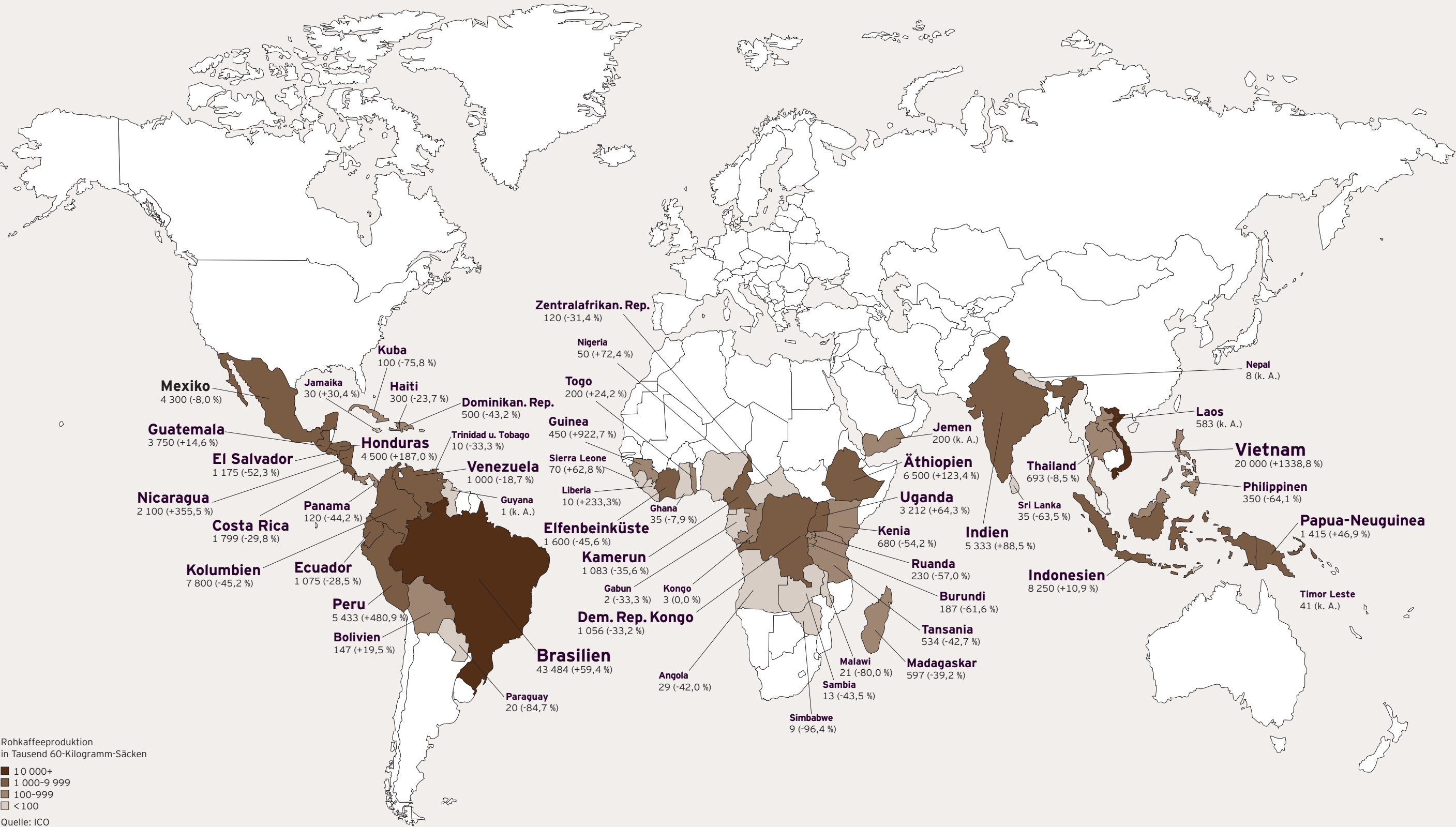
Anteil der Kaffee-Erntefläche an der landwirtschaftlich genutzten Fläche*, 2011; in Prozent

El Salvador	9,9
Honduras	8,2
Guatemala	5,7
Dominikanische Republik	5,4
Vietnam	4,9
Elfenbeinküste	2,6
Indonesien	2,4
Nicaragua	2,4
Kamerun	2,4
Uganda	2,3
Kolumbien	1,7
Peru	1,7
Äthiopien	1,4
Philippinen	1,0
Venezuela	0,9
Brasilien	0,8
Mexiko	0,7
Kenia	0,6
Madagaskar	0,4
Tansania	0,3
Indien	0,2

„Caffee schlägt alle Dünste nieder / Caffee verscheucht der Seuchen Schwarm / Caffee belebt die matten Glieder / und unterdrückt den inneren Harm.“
(ein anonymen Kaffee-Enthusiast im Jahr 1757)

Kaffee für die Welt - aus aller Welt

Volumen der Rohkaffeeproduktion im Erntejahr 2011/2012; in Tausend 60-Kilogramm-Säcken
(Veränderung zwischen 1990/1991 und 2011/2012 in Prozent)



Aufgestiegen

Gewinner nach Veränderung des Produktionsvolumens zwischen den Erntejahren 1990/1991 und 2011/2012; in Prozent



Vietnam.....	1 339
Guinea.....	923
Peru.....	481
Nicaragua.....	356
Liberia.....	233
Honduras.....	187
Äthiopien.....	123
Indien.....	89
Nigeria.....	72
Uganda.....	64

Quelle: ICO

Abgenommen

Verlierer nach Veränderung des Produktionsvolumens zwischen den Erntejahren 1990/1991 und 2011/2012; in Prozent



Äquatorialguinea.....	-100
Simbabwe.....	-96
Paraguay.....	-85
Malawi.....	-80
Kuba.....	-76
Philippinen.....	-64
Sri Lanka.....	-64
Burundi.....	-62
Ruanda.....	-57
Kenia.....	-54

Quelle: ICO

Aufgeteilt

Anteil der weltweiten Rohkaffee-
produktion im Erntejahr 2011/
2012; in Prozent

Brasilien.....	33,1
Vietnam.....	15,2
Indonesien.....	6,3
Kolumbien.....	5,9
Äthiopien.....	5,0
Peru.....	4,1
Indien.....	4,1
Honduras.....	3,4
Mexiko.....	3,3
Guatemala.....	2,9
Uganda.....	2,4
Nicaragua.....	1,6
Costa Rica.....	1,4
Elfenbeinküste.....	1,2
Papua-Neuguinea.....	1,1
El Salvador.....	0,9
Kamerun.....	0,8
Ecuador.....	0,8
Demokratische Republik Kongo.....	0,8
Venezuela.....	0,8
Thailand.....	0,5
Kenia.....	0,5
Madagaskar.....	0,5
Laos.....	0,4
Tansania.....	0,4
Dominikanische Republik.....	0,4
Guinea.....	0,3
Philippinen.....	0,3
Haiti.....	0,2
Ruanda.....	0,2
Togo.....	0,2
Jemen.....	0,2
Burundi.....	0,1
Bolivien.....	0,1
Zentralafrikanische Republik.....	0,1
Panama.....	0,1
Kuba.....	0,1
Sierra Leone.....	0,1

Quelle: ICO

Avisiert

Prognostiziertes Volumen der
Rohkaffeeproduktion weltweit;
in Tausend 60-Kilogramm-Säcken

131 253
2011/2012

132 644
2012/2013

134 511
2013/2014

136 379
2014/2015

138 247
2015/2016

140 114
2016/2017

141 982
2017/2018

143 849
2018/2019

145 717
2019/2020

Quellen: ICO, Statista Analyse

Geliefert in Prozent

Anteil an der weltweit exportier-
baren Rohkaffeeproduktion im
Erntejahr 2011/2012; in Prozent

Brasilien.....	26,0
Vietnam.....	20,2
Kolumbien.....	7,1
Peru.....	5,7
Indonesien.....	5,4
Honduras.....	4,4
Indien.....	3,9
Guatemala.....	3,7
Äthiopien.....	3,4
Uganda.....	3,4
Mexiko.....	2,1
Nicaragua.....	2,1
Costa Rica.....	1,7
Papua-Neuguinea.....	1,5
Elfenbeinküste.....	1,4
Kamerun.....	1,1
Ecuador.....	1,0
El Salvador.....	1,0
Demokratische Rep. Kongo.....	0,9
Kenia.....	0,7

Ausgerechnet

Indizierte Veränderung
(2010 = 100) der exportierbaren
Rohkaffeeproduktion weltweit

1990/1991.....	77
1992/1993.....	80
1994/1995.....	76
1996/1997.....	84
1998/1999.....	88
2000/2001.....	91
2002/2003.....	100
2004/2005.....	90
2006/2007.....	99
2008/2009.....	97
2010/2011.....	100
2011/2012.....	96

*Das exportierbare Rohkaffeeproduktionsvolumen ist die Differenz zwischen der Produktionsmenge und dem inländischen Konsum. Quelle für alle Zahlen auf dieser Seite: ICO

Geliefert in Säcken

Führende Länder nach dem Volumen ihrer exportierbaren Rohkaffeeproduk-
tion im Erntejahr 2011/2012; in Tausend 60-Kilogramm-Säcken*

Brasilien.....	23 764
Vietnam.....	18 417
Kolumbien.....	6 492
Peru.....	5 193
Indonesien.....	4 917
Honduras.....	4 040
Indien.....	3 533
Guatemala.....	3 410
Äthiopien.....	3 117
Uganda.....	3 072
Mexiko.....	1 946
Nicaragua.....	1 900
Costa Rica.....	1 529
Papua-Neuguinea.....	1 413
Elfenbeinküste.....	1 283
Kamerun.....	1 014
Ecuador.....	925
El Salvador.....	901
Demokratische Republik Kongo.....	856
Kenia.....	630
Tansania.....	487
Laos.....	433
Guinea.....	400
Ruanda.....	229
Togo.....	198
Thailand.....	193
Burundi.....	185
Madagaskar.....	130
Dominikanische Republik.....	122
Zentralafrikanische Republik.....	112
Bolivien.....	87
Jemen.....	70
Sierra Leone.....	65
Panama.....	53
Timor-Leste.....	41
Ghana.....	33
Jamaika.....	21
Malawi.....	20
Sambia.....	13
Nigeria.....	10

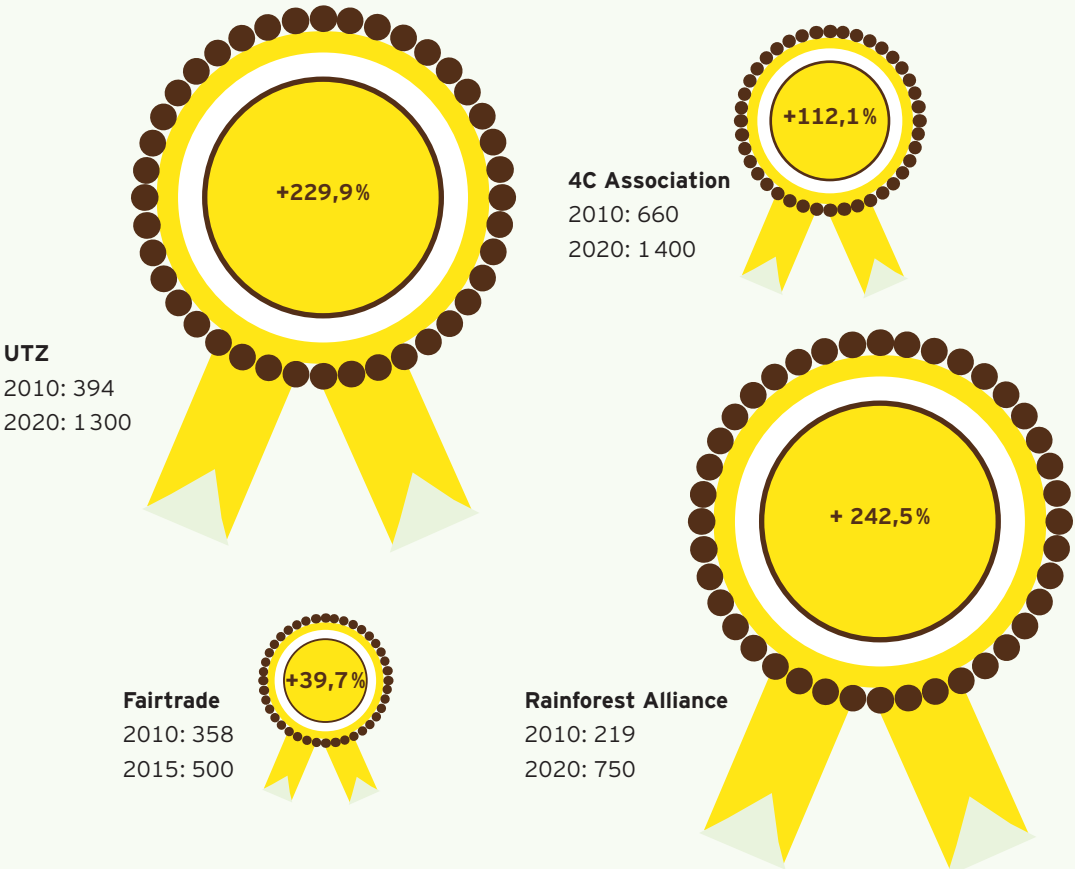
// In Afrika werden lediglich etwa 5 bis 6 Prozent des jährlichen Ertrags auf Kaffeeplantagen angebaut. Die restlichen 95 Prozent werden auf Farmen mit Anbauflächen von etwa 1 bis 10 Hektar angebaut. // (Quelle: ITC)

// Das Volumen der weltweit exportierbaren Rohkaffeeproduktion betrug im Jahr 2011/2012 etwa 5,5 Millionen Tonnen. In Brasilien lag das exportierbare Rohkaffeeproduktionsvolumen bei gut 1,4 Millionen Tonnen. // (Quelle: ICO)



Wachsendes Bewusstsein

Volumen der zertifizierten und verifizierten Kaffeeproduktion; in Tausend Tonnen (Veränderung in Prozent)



*Prognose für die Werte ab 2015. Quellen: Tropical Commodity Coalition, UTZ Certified, Rainforest Alliance

Mit Brief ...

Anteil der UTZ-zertifizierten Rohkaffeeproduktion an der Gesamtproduktion weltweit; in Prozent

2006/2007	2,4
2007/2008	3,1
2008/2009	4,0
2009/2010	4,9
2010/2011	4,9
2011/2012	6,1

Quellen: UTZ Certified, ICO, Statista Analyse

... und Siegel

Volumen der von der Rainforest Alliance zertifizierten Kaffeeproduktion weltweit; in Tonnen

2010	219 000
2011	263 000
Anteil in Prozent:	
2010	2,7
2011	3,3

Quelle: Rainforest Alliance, ICO, Statista Analyse

// 718 000 Hektar umfasst die Anbaufläche von Fairtrade-zertifiziertem Kaffee weltweit - das entspricht fast der dreifachen Fläche Luxemburgs. // (Quellen: Fairtrade International, FAO)

Geerntet

Ernteertrag von Ländern weltweit*, 2010; in Kilogramm pro Hektar

Tonga	3 000,0
Nigeria	2 181,8
Vietnam	2 149,5
China	1 686,0
USA	1 564,7
Belize	1 400,0
Brasilien	1 346,4
Paraguay	1 275,9
Papua-Neuguinea	1 200,0
Sierra Leone	1 123,0
Bolivien	1 089,9
Kambodscha	1 088,2
Guatemala	1 025,4
Jamaika	1 013,4
Mosambik	1 010,1
Burundi	1 003,0
Martinique	1 000,0
Costa Rica	986,1
Sambia	915,5
Malawi	900,0
Laos	897,3
Thailand	851,1
Honduras	848,6
Indien	826,2
Vanuatu	800,0
Philippinen	770,5
Peru	756,8
Myanmar	695,2
Nicaragua	692,4
Kolumbien	685,3
Äthiopien	683,5
Fidschi	666,7
El Salvador	638,5
Madagaskar	621,1
Sri Lanka	613,6
Uganda	600,0
Jemen	548,1
Indonesien	539,3

*Berücksichtigt wurden nur Länder, die 2010 einen Ertrag von mehr als 500 Kilogramm pro Hektar aufwiesen. Die Angaben sind teilweise geschätzt. Quelle: FAO

Gewachsen

Gewinner nach Veränderung des Ertrags zwischen 1970 und 2010; in Prozent*



Fidschi	1 415
Vietnam	448
Nigeria	336
Brasilien	329
Thailand	326
Jamaika	265
China	237
Äthiopien	149
Malawi	140
Paraguay	137

Geschrumpft

Verlierer nach Veränderung des Ertrags zwischen 1970 und 2010; in Prozent*



Ruanda	-95
Suriname	-94
Angola	-91
Guadeloupe	-73
Komoren	-70
Sri Lanka	-65
Samoa	-62
Kenia	-62
Martinique	-53
Timor-Leste	-52

*Es wurden nur Länder berücksichtigt, die 1970 und 2010 einen Kaffeeertrag aufwiesen. Zu Äthiopien zählte bis 1993 Eritrea. Quelle: FAO

// Kommerziell agierende Kaffeebauern forsten jährlich 10 bis 15 Prozent ihrer Kaffeeplantagen auf. // (Quelle: ITC)

Mit allen Sinnen

Der Parfümeur kreiert Düfte, der Sensoriker komponiert Kaffee.
Zu Gast bei Christian Esselun - Hüter des guten Geschmacks bei Tchibo.

Text: Uwe Rasche Illustration: Jindrich Nowotny



Wer je eine professionelle Weinprobe erlebt hat, weiß, dass dabei keine vornehme Stille herrscht - Schlürfen ist erlaubt, ja geradezu Pflicht. Bei Kaffeeverkostungen, so viel war schon vorher zu erfahren, würde es ähnlich geräuschvoll zugehen. Aber die akustischen Begleiterscheinungen, mit denen Tchibos erfahrener Kaffeetester Christian Esselun seine Arbeit verrichtet, überraschen dann doch: Wenn der 52-Jährige einen Schluck der braunen Flüssigkeit in seinen Mund befördert, ihn ruckartig und blitzschnell hineinzieht wie ein Chamäleon, das mit der Zunge nach einem Insekt schnappt, dabei so gierig Sauerstoff mit einsaugt, als hätte er zuvor minutenlang die Luft angehalten - dann geht ein Rauschen durch den Raum, das einen im ersten Moment zusammenzucken lässt. So geht es weiter, Tasse für Tasse, irgendwann muss man schmunzeln über diese herrliche Hemmungslosigkeit, und auch nach dem hundertsten Mal hat sich der Beobachter noch nicht daran gewöhnt.

Hundertmal ist übrigens Esseluns Mindestpensum. Meist werden es noch ein paar Tassen mehr, die er täglich verkostet. Er macht das in einem Backsteinbau in der Hamburger Süderstraße, wo Tchibo seine Abteilung für Forschung und Entwicklung untergebracht hat. Oben befinden sich Büros und Konferenzräume, im Erdgeschoss Labore und ein Raum, der auf den ersten Blick eine normale Haushaltsküche sein könnte - stünde da nicht, eine neben der anderen, eine ganze Armada an Filterkaffeemaschinen, dazu ein Espresso-Vollautomat und außerdem noch eine Reihe von acht Porzellankannen mit zylinderförmigem Aufsatz. Mit den Maschinen simuliere er die Kaffeezubereitung, wie sie im Großteil der Haushalte praktiziert werde, erklärt Esselun, das Aufbrühen von Hand aber sei weit überlegen.

13 Highlights - und ein Stinker

Er nimmt einen der Porzellanaufsätze und zeigt das Innere. Der Zylinder hat einen doppelten Boden mit zueinander versetzten Schlitzten. „Das ist ein Porzellansieb, der sogenannte Karlsbader Filter. Papier kann Einfluss auf den Kaffeegeschmack nehmen, zum Beispiel eine Fehlernote kaschieren. Porzellan ist neutral.“ Und auch die Form sei wichtig. „Bei einem spitz zulaufenden Filter kann das Wasser den Kaffee seitlich wegdrücken, hier hat das Pulver keine Chance auszuweichen, es wird komplett ausgelaut.“

Mittelpunkt des Verkostungsraums ist ein Rundtisch mit drehbarer Marmorplatte. Flankiert wird er von zwei großen Edelstahltrichtern, den Spuckbecken. Esselun hat sieben verschiedene Kaffees aufbrühen lassen, exakt neun Gramm pro Tasse, jeweils eine Portion in der Maschine und eine per Hand - ergibt 14 Tassen, die nun am Tischrand

aufgereiht sind. Kleine Papierschildchen, die vor den Tassen liegen, verraten die Herkunft: Brasilien, Kolumbien, Tansania, Äthiopien, Kenia. Die beiden letzten Kaffees sind nicht durch ihre Provenienz, wie der Ursprungsort in der Branche genannt wird, bezeichnet. Der eine ist ein Robusta, als Kontrast zu den vorherigen, die alle zu hundert Prozent aus Arabica-Bohnen stammen. Beim anderen handelt es sich um einen fehlerhaften Kaffee, auf seinem Schild steht „Stinker“.

Schlürfen, spucken, schlürfen, spucken - herrlich

Was nun folgt, ist eine Demonstration für den Reporter, eine kleine Kaffeeklektion, wie Esselun sie bei Schulungen erteilt, etwa an den regelmäßig stattfindenden Kaffeekompetenztagen, wo Filialleiterinnen oder Mitarbeiter aus den verschiedensten Abteilungen der Unternehmenszentrale in die Welt des Kaffees eingeführt werden. Bei Esselun, mit seiner bildhaften Sprache und bühnenreifen Gestik ein leidenschaftlicher Botschafter des braunen Goldes, tauchen sie ein in den sinnlichen Teil dieser Welt, wissenschaftlich Sensorik genannt: das Erfassen und Beurteilen eines Lebensmittels mit den Sinnen, mit Nase, Zunge, Gaumen.

„Wenn jemand erkältet ist, hat so ein Termin schon keinen Sinn mehr, dann ist der Kamin verstopft, und es gibt keinen Durchzug“, sagt Esselun. Er zieht einen Silberlöffel aus der Tasche seiner blauen Schürze, sein Verkostungswerkzeug. Es hat annähernd die Größe eines herkömmlichen Esslöffels, aber einen geschwungenen Stiel und eine tiefere Höhlung, damit lässt sich eine gute Menge Flüssigkeit sicher von der Tasse zu den Lippen transportieren. „Den hat mir jemand von einer brasilianischen Kaffeepflanzung mitgebracht. Ich besitze noch einen zweiten, in den sind meine Initialen eingraviert.“

Christian Esselun taucht den Löffel in ein Glas mit angewärmtem Wasser, schöpft einen Schluck und spült damit das Mundinnere. Dann nimmt er mit dem Löffel von jedem der Kaffees eine Probe, schlürft, spuckt aus, schlürft, spuckt aus, dreht den Tisch ein Stück weiter. Keine dreißig Sekunden braucht er, schon hat er sechs Tassen durchprobiert - die letzte, den Stinker, lässt er aus. „Herrlich!“, ruft er, „nirgendwo Fehler zu erkennen.“ Nun soll der Besucher probieren. Und natürlich auch schlürfen. „Es geht darum, durch die Vermischung mit Sauerstoff die Oberfläche des Kaffees zu vergrößern, ihn quasi zu zerstäuben, so lässt er sich intensiver wahrnehmen“, erklärt der Experte.

Der Reporter nimmt einen Löffel vom brasilianischen und zieht ihn so schnell und laut er kann (im Vergleich zum Profi immer noch langsam und lächerlich leise) in den Mund, schluckt runter. Erster Eindruck: Der Kaffee

ist nur noch lauwarm. „Das muss so sein“, sagt Esselun, „wenn man ihn zu heiß trinkt, machen die Papillen, mit denen unsere Zunge belegt ist, komplett dicht, auch privat lasse ich Kaffee nach dem Aufbrühen deshalb immer abkühlen.“ Zweiter Eindruck: Der schmeckt. Weiter mit der Probe aus Kolumbien. Der schmeckt auch. Esselun schaut seinen Gast fragend an. „Der zweite hatte mehr Säure“, wagt sich der Reporter an ein Urteil. Der Profi lächelt zufrieden. „Brasilien, das ist Körper, Fülle, Weichheit, aber keine Säure. Beim Kolumbianer spüren Sie das Aroma, und es kribbelt ein bisschen auf der Zunge, das liegt an der leichten Säure.“

Auch die nächsten Kaffees schmecken alle unterschiedlich. Aber erst beim zweiten Schluck, nachdem Esselun seine Erläuterungen gegeben hat, werden die einzelnen Charakterzüge für den Anfänger nachvollziehbar: die leichte Frucht beim Tansania-Kaffee, das Liebliche und gleichzeitig Hocharomatische des Äthiopiers, die Würze und dominante Säure des Kenianers, das Kräftig-Erdige der Robusta-Bohne. Der Stinker schließlich schmeckt einfach nur scheußlich – als wenn Kaffee faul geworden wäre. „So etwas passiert, wenn Bohnen überfermentiert sind, also bei der Aufbereitung nach der Ernte zu lange der Gärung ausgesetzt waren oder Wasser in sie eingedrungen ist“, erklärt Esselun. „Eine einzige solcher unreinen Bohnen macht ein komplettes Pfund Kaffee ungenießbar.“

Eine Sorte – und sechzig Beschreibungen

Laien das kleine Sensorik-Einmaleins beizubringen nimmt bei Esseluns Arbeit nur einen sehr geringen Teil ein. Der Großteil der Verkostungen, die er leitet, findet in einer Runde mit Profis statt. „Heute Morgen um viertel vor zehn“, erzählt er, „haben wir wie jeden Tag frisch geröstete Proben aus der Nachtschicht verkostet. Da waren die jeweiligen Leiter von Produktion, Rösterei und Qualitätssicherung dabei und auch jemand von der Reklamationsabteilung. Mittags um halb eins hatte ich dann die nächste Runde mit Kollegen aus der Produktentwicklung.“

Mit ihnen trifft er sich auch regelmäßig für Verkostungen der Konkurrenzprodukte. „Mitbewerberbetrachtung Röstkaffee national“ steht dann zum Beispiel auf einem der Bewertungsbögen, auf denen jeder Teilnehmer seine Eindrücke vermerkt. Aufgeschlüsselt ist die Beurteilung nach den drei Basiskriterien für Kaffee: Fülle, Säure, Aroma. Die sind jeweils noch mal in sieben Abstufungen unterteilt. Bei Fülle reicht das Spektrum von „sehr voll“ bis „leicht/dünn“, bei Säure von „sehr viel“ bis „keine Säure“, bei Aroma von „außergewöhnlich“ bis „kein Aroma“. Zudem gibt es die Möglichkeit, aus gut zwei Dutzend vor-

gegebenen Aromabeschreibungen auszuwählen. Insgesamt stünden für die Beschreibung von Kaffee etwa sechzig Begriffe zur Verfügung, sagt Esselun, von „alkalisch“ über „Schwarze Johannisbeere“ bis „Zeder“. Auf diesem Beurteilungsblatt sind nur negative aufgeführt: „holzig“ etwa, „hart“, röstalt“, „pappelig“ oder „erbsig“. Freut es ihn, wenn er bei einem Produkt der Konkurrenz eine solche Fehlnote entdeckt? „Als Kaffeeliebhaber finde ich es eher schade. Denn manchmal ist gar nicht der Kaffee schuld, sondern es wird beim Mahlen oder Verpacken etwas verkehrt gemacht.“

Mild – mit einem kleinen Klaps auf den Po

Christian Esselun testet für Tchibo seit mehr als einem Vierteljahrhundert Kaffees aus aller Welt. Schon bei der Begrüßung war seine gebückte Haltung aufgefallen, Schlürfen und Ausspucken geht nun mal schlecht mit gestreckter Wirbelsäule. Wer sich so oft über Verkostungstassen gebeugt hat, der muss doch zahllose Geschmacksprofile gespeichert haben. Formulare brauche er tatsächlich nur für die Dokumentation, sagt er, „das meiste läuft bei mir über den Kopf“. Immer sei es ein Abgleichen von Erwartung und Ergebnis. „Bekomme ich eine Probe von einer Lieferung aus Äthiopien, erwarte ich ein gewisses Mokka-Flavour, ein Art natürliche Parfümierung, mal mehr, mal weniger, aber sie muss vorhanden sein.“

Inzwischen hat Esselun neue Proben aufbrühen lassen, diesmal keine sortenreinen Kaffees, sondern Tchibo-Mischungen. Den kräftigen „African Blue“ zum Beispiel, der sich ausschließlich aus afrikanischen Sorten zusammensetzt. Oder die vollmundige „Beste Bohne“, die sowohl von mineralreichen Böden Ostafrikas als auch aus Höhenlagen Mittelamerikas stammt. Ware verschiedener Provenienzen so zu einem Blend zu vereinen, dass dabei – obwohl aus Naturprodukten komponiert – immer ein möglichst konstantes Endprodukt entsteht, auch das gehört zu den Aufgaben eines Sensorikers. Christian Esselun nennt das Beispiel „Feine Milde“, ein Bestseller, der fünfzig Prozent des Kaffeeverkaufs bei Tchibo ausmache: Statt einer festgelegten Rezeptur zu folgen, gelte es, bis zu vier Sorten auszuwählen, von denen keine zu viel Säure enthalten dürfe, und sie im richtigen Verhältnis zu vermischen. „Die Komponenten müssen allesamt viel Fülle aufweisen, eine leichte Säure, und eine Prise Würze muss noch dazu kommen. Der fertige Kaffee soll mild sein, aber mit einem kleinen Klaps auf den Po.“

Das klingt vergleichsweise einfach, ist aber jedes Mal eine Herausforderung. Schließlich kann ein Kaffee aus demselben Anbauland, aus derselben Höhenlage und sogar



von derselben Plantage sehr unterschiedlich sein, nicht nur wegen der Unwägbarkeiten beim Wetter, sondern auch abhängig vom Erntezeitpunkt.

„Die Haupternte bei brasilianischem Kaffee zum Beispiel dauert von Mai bis September“, erklärt Esselun. „Zu Beginn ist noch eine leichte Frucht festzustellen, während er am Ende grasige Noten entwickelt. Ich muss also immer schauen: Was steht mir gerade zur Verfügung, und wie setze ich es ein?“ Allein durch Veränderungen beim Mischungsverhältnis lassen sich nicht alle Schwankungen ausgleichen. Korrigiert wird auch durch das Rösten, zum Beispiel durch Verändern der Dauer oder der Temperatur. „Bei Tchibo rösten wir alle Chargen separat, also vor dem Vermischen, so können wir auf jeden Grundkaffee sehr individuell Einfluss nehmen.“

Wir sind bei der dritten Verkostungsrunde angelangt: Espresso. Tasse für Tasse sticht Christian Esselun mit seinem Löffel in die Crema, schiebt die rotbraune Schaumkrone hin und her, schaut, ob sie sich wieder schließt, wenn er den Löffel hinauszieht. „Wir wollen ja so nah wie möglich am Konsumenten sein, und der rührt auch um, jedenfalls, wenn er Zucker hineingetan hat. Deshalb muss ich prüfen, wie stabil die Crema ist.“ Dann schlürft er alle acht Vertreter des kleinen Schwarzen in Windeseile durch, vom mild-eleganten aus 100 Prozent Arabica-Bohnen über intensiv-kräftigen mit Robusta-Anteil bis zum langzeitgerösteten, der Anklänge von dunkler Schokolade offenbart. „Hach“, schwärmt Esselun, „Espresso, das ist wie ein Samthandschuh, der sich auf die Zunge legt, das ist ein Chor aus tausend Sängern.“

Das höchste Lob – schlucken

All die einzelnen Stimmen herauszuhören, kann das jeder lernen? Wie wird man eigentlich Sensoriker? „Ich habe bei einem kleinen altehrwürdigen Importeur für Rohkaffee am Rande der Hamburger Speicherstadt angefangen, dort Groß- und Einzelhandelskaufmann gelernt“, erzählt Esselun. „Später habe ich unter dem großen Hamburger Kaffeeimporteur Bernhard Rothfos gearbeitet, und der hat meine Gabe, Kaffee zu beurteilen, entdeckt. Der Rest ist Erfahrung. Kollegen, die sich auf ein einziges Anbauland spezialisiert haben, schmecken noch einiges mehr heraus als ich, der sich mit allen Provenienzen auskennen muss.“

Was aber, wenn bei allem Talent und aller Erfahrung der eigene Kaffeegeschmack nicht mit dem der Konsumenten übereinstimmen will? Robert Möslein, einer der Geschäftsführer beim Göttinger Institut für Sensorikforschung und Innovationsberatung, wo jährlich 400 bis 500 Produkttests stattfinden, berichtet von so einem Fall. „Da hatte die Stiftung Warentest einen Kaffee als mangelhaft eingestuft, unsere 200 Testpersonen von der Straße haben den Kaffee jedoch durchweg positiv bewertet.“ So etwas sei ihm glücklicherweise noch nicht passiert, sagt Esselun. „Kürzlich haben wir einen Kaffee testen lassen, den ich intern für ein Espresso-Produkt als am besten geeignet empfohlen hatte. Das Feedback der befragten Konsumenten entsprach meiner Einschätzung – sehr, sehr positiv.“

Ob jener Espresso zur Auswahl auf dem Verkostungstisch gehört, bleibt offen. Aber dass der Profischlürfer einen Liebling hat unter den acht Kandidaten, ist nicht zu verkennen: Am Ende greift er zu einer der Tassen und trinkt, statt wieder auszuspucken. „Wenn mir ein Kaffee besonders gut gefällt“, sagt Christian Esselun, „dann schlucke ich ihn schon mal runter.“

Physisch

Bestandteile einer Kaffeekirsche;
in Prozent

6

Kirschhaut

16

Pergamenthaut mit Schleimschicht

19

Kaffeebohne mit Silberhäutchen

20

Wasser

39

Fruchtfleisch (Pulpe)

81%

Anteil einer Kaffeekirsche, der
in den Abfall wandert.

Quelle: UTZ Certified

Chemisch

Chemische Zusammensetzung
von Arabica und Robusta nach
Verarbeitungsgrad; in Prozent
(Trockenmasse)

Arabica: Rohkaffee

Koffein	1,2
Trigonelline	1,0
Asche	4,2
Säuren	7,9
Saccharose	8,0
Proteine	11,0
Lipide	16,0
Wasser	12,5

Arabica: gerösteter Kaffee

Koffein	1,3
Trigonelline	1,0
Asche	4,5
Säuren	4,9
Saccharose	0,0
Proteine	7,5
Lipide	17,0
Wasser	3-5

Robusta: Rohkaffee

Koffein	2,2
Trigonelline	0,7
Asche	4,4
Säuren	11,4
Saccharose	4,0
Proteine	11,0
Lipide	10,0
Wasser	11,0

Robusta: gerösteter Kaffee

Koffein	2,4
Trigonelline	0,7
Asche	4,7
Säuren	6,4
Saccharose	0,0
Proteine	7,5
Lipide	11,0
Wasser	3-5

Quelle: Coffee Intelligence

Säuerlich

pH-Wert von Filterkaffee nach
Warmhaltdauer auf der Wärme-
platte*

5,28

Frischer Kaffee

5,05

0,5 Stunden Warmhaltdauer

4,93

1 Stunde Warmhaltdauer

4,90

3 Stunden Warmhaltdauer

*Je niedriger der pH-Wert, desto höher
der Säuregehalt. Der pH-Wert von
Filterkaffee kann nach Sorte variieren. Je
länger man den Kaffee warm hält, desto
höher wird der Säuregehalt des Kaffees.
Ein hoher Säuregehalt führt zum Beispiel
dazu, dass Milch schneller flockt.

Quelle: Westdeutscher Rundfunk

91%

Gewichtsverlust einer Kaffee-
frucht bei der Verarbeitung zu
löslichem Kaffee.*

// Aus 100 Kilogramm Kaffeefrüchten entstehen etwa 14 Kilogramm Röstkaffee. Das
entspricht einem Gewichtsverlust von 86 Prozent.* // (*Quellen: TransFair, procafe.ch, Statista Analyse)

Sortiert und gewogen

Volumen der weltweiten Roh-
kaffeeproduktion; in Tausend
60-Kilogramm-Säcken*

Robustas

2007/2008	43 256
2008/2009	49 765
2009/2010	50 019
2010/2011	49 313
2011/2012	53 338
2012/2013	56 035

Arabica Brazilian Naturals

2007/2008	31 811
2008/2009	41 853
2009/2010	37 191
2010/2011	45 626
2011/2012	40 967
2012/2013	47 570

Arabica andere Milds

2007/2008	27 910
2008/2009	27 041
2009/2010	26 414
2010/2011	28 851
2011/2012	31 687
2012/2013	31 913

Arabica Colombian Milds

2007/2008	13 674
2008/2009	9 964
2009/2010	9 181
2010/2011	9 726
2011/2012	8 629
2012/2013	10 447

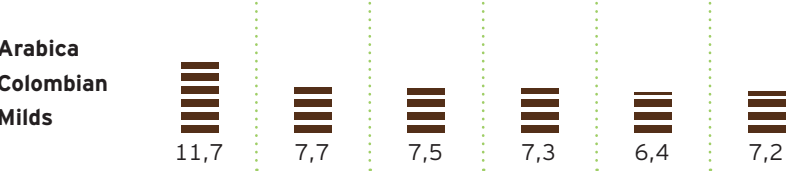
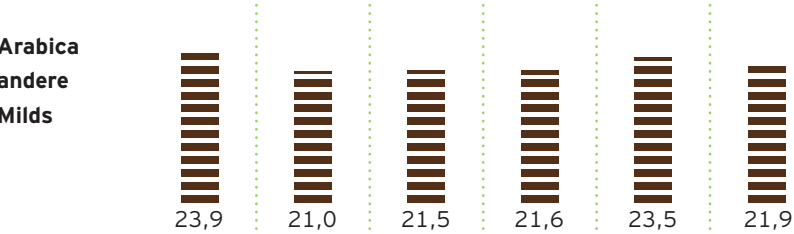
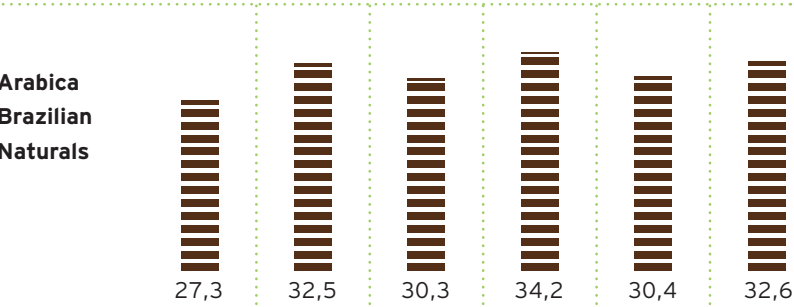
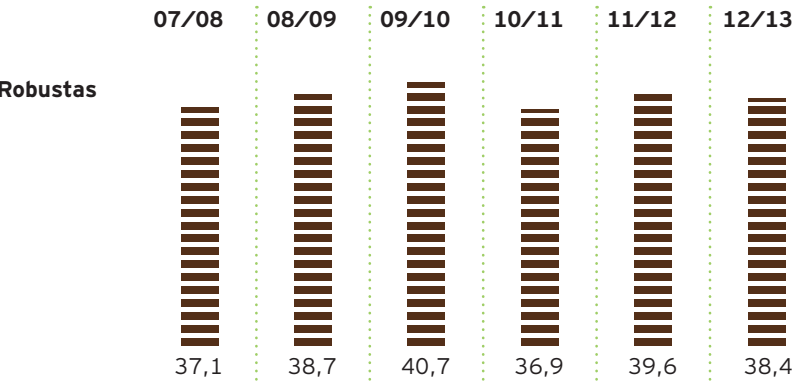
Veränderung zwischen 07/08 und 12/13; in Prozent:	
Robustas	29,5
Arabica: Brazilian Naturals	49,5
Arabica: Andere Milds	14,3
Arabica: Colombian Milds	-23,6

*Die Werte beziehen sich auf Erntejahre.
Abweichungen zum weltweiten Produkti-
onsvolumen ergeben sich aus Datenaktu-
alisierungen der ICO; Daten für 12/13:
voraussichtliche Werte. Quelle: ICO

„Der Kaffee muss heiß sein wie die Küsse eines Mädchens am ersten Tag, süß wie die Nächte
in ihren Armen und schwarz wie die Flüche der Mutter, wenn sie es erfährt.“ (Weisheit aus Arabien)

Sortiert und gerechnet

Anteil an der weltweiten Rohkaffeeproduktion; in Prozent*

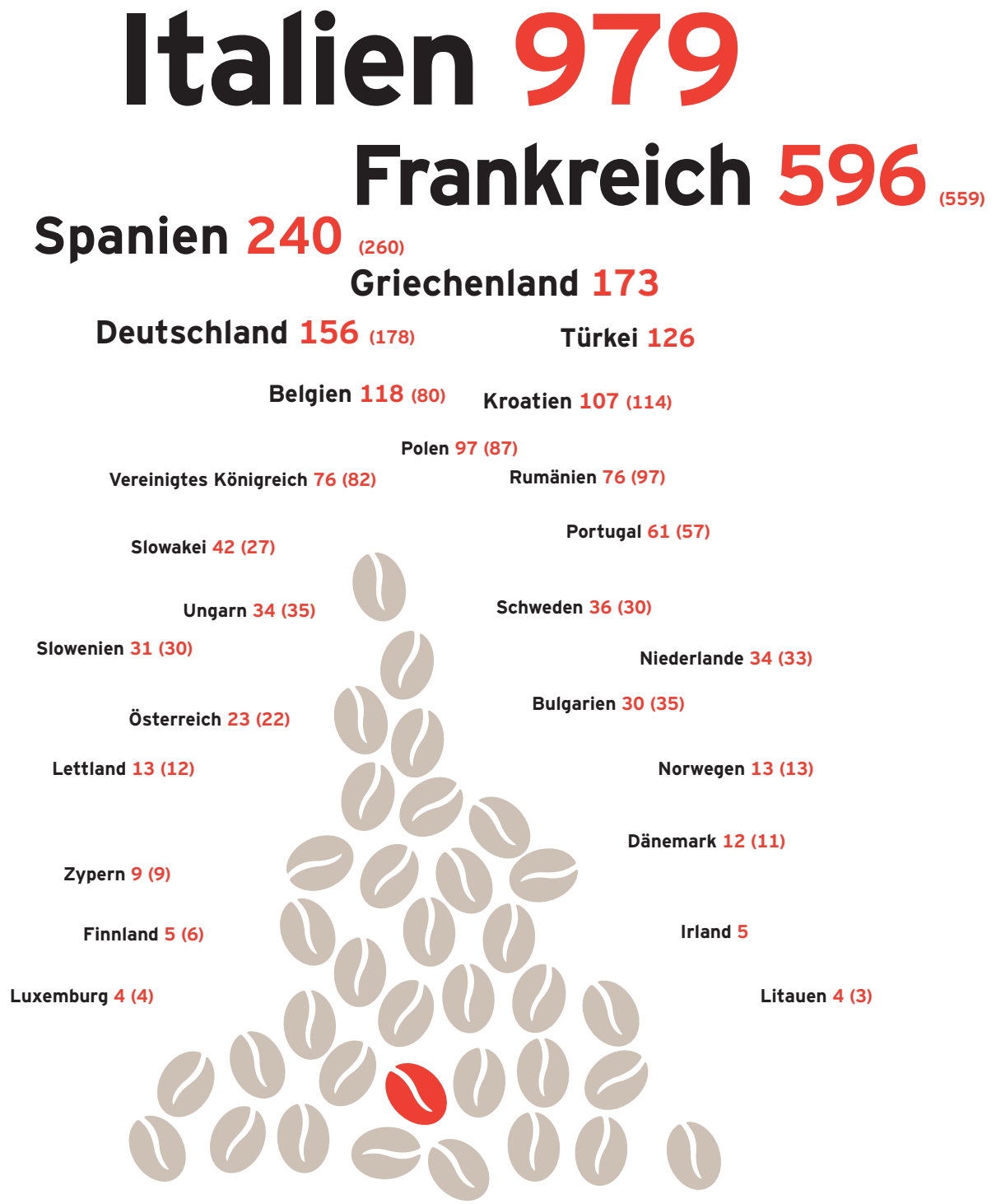


Veränderung zwischen 2007/2008 und 2012/2013; in Prozent	
Robustas	3,5
Arabica: Brazilian Naturals	19,4
Arabica: Andere Milds	-8,4
Arabica: Colombian Milds	-38,5

*Die Werte beziehen sich auf die Erntejahre; Abweichungen der Summe von 100 Prozent sind
rundungsbedingt; Daten für 2012/2013: voraussichtliche Werte. Quelle: ICO

Wir produzieren Kaffee und Tee

Zahl der Unternehmen im Kaffee und Tee verarbeitenden Gewerbe, 2010* (sofern vorhanden: Vergleichszahl 2009)



*Italien, Griechenland, Türkei und Irland: 2009. Quelle: Eurostat

// Zahl der Beschäftigten in Unternehmen im Kaffee und Tee verarbeitenden Gewerbe in Deutschland mit mehr als 19 Beschäftigten (2010): 8 714 // (Quelle: Destatis)

Wir unternehmen

Veränderung der Zahl der Unternehmen im Kaffee und Tee verarbeitenden Gewerbe zwischen 2008 und 2010; in Prozent

Spanien	-7
Deutschland	+12
Belgien	+19
Kroatien	-3
Polen	-7
Rumänien	-19
Vereinigtes Königreich	-8
Portugal	+3
Slowakei	+110
Schweden	+33
Ungarn	-3
Niederlande	+3
Slowenien	0
Bulgarien	+7
Österreich	+5
Lettland	+18
Norwegen	0
Dänemark	+9
Zypern	0
Finnland	0
Litauen	+100
Luxemburg	+33

Quelle: Eurostat, Statista Analyse

Wir zertifizieren

Zahl der SCAE-Zertifizierer*, Dezember 2012

Südkorea	58
Macao	20
Schweiz	20
Italien	14
Österreich	12
Deutschland	11
Vereinigtes Königreich	9
Singapur	8
Belgien	3
Hongkong	3
Spanien	3
Chile	2
Griechenland	2
Ungarn	2
Irland	2
Tschechien	1
Dubai	1
Island	1
Israel	1
Schweden	1
Taiwan	1
Thailand	1
Türkei	1
USA	1

*Durch die Specialty Coffee Association of Europe autorisierte Personen, die SCAE-Zertifikate vergeben können. Quelle: SCAE

Wir produzieren ohne Koffein

Erzeugte Menge entkoffeinierten Rohkaffees; ausgewählte Länder; in Tonnen

	2000	2005	2010	2011	Veränderung 2000-2011
Deutschland	155 198	207 814	209 333	217 118	39,9%
Spanien	13 781	13 268	14 982	16 539	20,0%
Italien	9 925	16 924	13 018	12 763	28,6%

Erzeugungswert entkoffeinierten Rohkaffees; ausgewählte Länder; in Millionen Euro

Deutschland	80,5	115,5	137,2	208,8	159,4%
Spanien	38,9	24,4	49,9	68,9	77,1%
Italien	9,5	15,5	14,2	14,8	55,9%

Quelle: Eurostat

// Umsatz der Unternehmen im Kaffee und Tee verarbeitenden Gewerbe in Deutschland mit mehr als 19 Beschäftigten (2010), in Millionen Euro: 3 155 // (Quelle: Destatis)

Koffein in Tonnen

Produktionsmengen von geröstetem Kaffee (nicht entkoffeiniert); ausgewählte Länder; in Tonnen

	2000	2005	2010	2011
Deutschland	392 474	427 756	509 504	517 343
Italien	378 078	337 140	343 601	344 892
Frankreich	208 533	180 606	120 119	107 128
Spanien	106 895	111 365	135 126	105 411
Polen	k. A.	81 336	48 230	49 831
Vereinigtes Königreich	16 794	18 103	25 419	25 954
Rumänien	8 738	29 431	20 775	21 578
Tschechische Republik	k. A.	k. A.	k. A.	19 073
Österreich	21 365	16 392	10 943	10 808
Slowakei	6 433	3 848	k. A.	k. A.
Ungarn	k. A.	12 766	k. A.	k. A.

Koffeinfrei in Tonnen

Produktionsmengen von geröstetem Kaffee (entkoffeiniert); ausgewählte Länder; in Tonnen

	2000	2005	2010	2011
Italien	8 634	14 981	26 573	25 981
Deutschland	135 154	80 969	23 047	22 547
Spanien	9 670	14 085	15 494	14 178
Frankreich	12 120	10 651	7 603	7 462
Vereinigtes Königreich	642	2 651	1 716	1 539
Österreich	1 778	219	90	78

Koffein in Euro

Produktionswert von geröstetem Kaffee (nicht entkoffeiniert); ausgewählte Länder, 2011; in Millionen Euro

Italien	2 790,3
Deutschland	1 740,5
Frankreich	738,2
Spanien	630,2
Polen	220,0
Vereinigtes Königreich	209,5
Rumänien	87,2
Österreich	70,2

Quelle für alle Zahlen auf dieser Seite: Eurostat

11 Jahre mit Koffein

Veränderung der Produktionsmengen von geröstetem Kaffee (nicht entkoffeiniert) zwischen 2000 und 2011; ausgewählte Länder; in Prozent

Deutschland	31,8
Italien	-8,8
Frankreich	-48,6
Spanien	-1,4
Vereinigtes Königreich	54,5
Rumänien	147,0
Österreich	-49,4

11 Jahre koffeinfrei

Veränderung der Produktionsmengen von geröstetem Kaffee (entkoffeiniert) zwischen 2000 und 2011; ausgewählte Länder; in Prozent

Italien	200,9
Deutschland	-83,3
Spanien	46,6
Frankreich	-38,4
Vereinigtes Königreich	139,7
Österreich	-95,6

Koffeinfrei in Euro

Produktionswert von geröstetem Kaffee (entkoffeiniert); ausgewählte Länder, 2011; in Millionen Euro

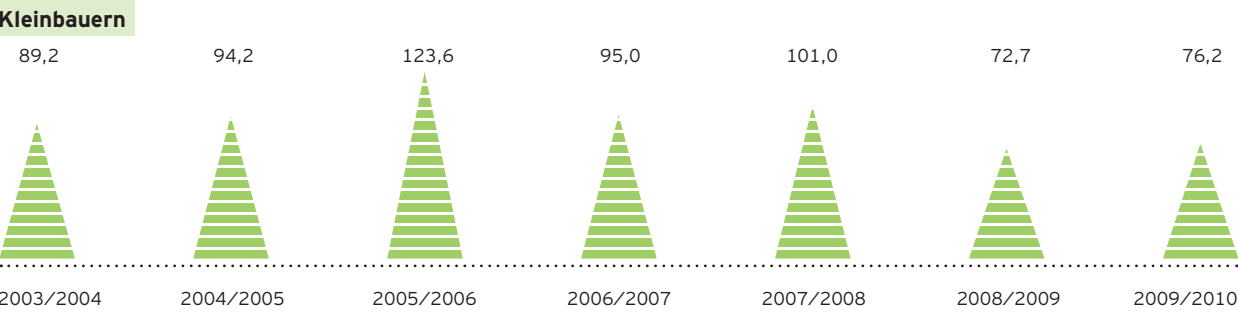
Italien	180,9
Deutschland	113,1
Spanien	101,3
Frankreich	67,9
Vereinigtes Königreich	13,1
Österreich	0,6

// 2012 betrug der Fairtrade-Mindestpreis für gewaschenen Arabica-Bio-Kaffee 1,46 Euro pro 500 Gramm. Für gewaschenen konventionellen Kaffee lag der Preis bei 1,20 Euro. //

(Quelle: Fairtrade International)

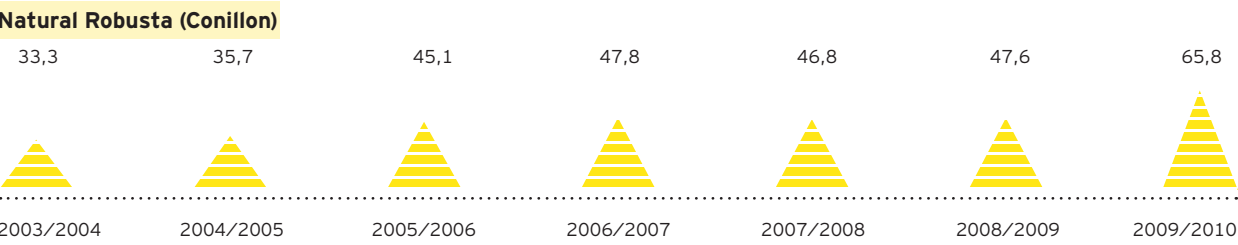
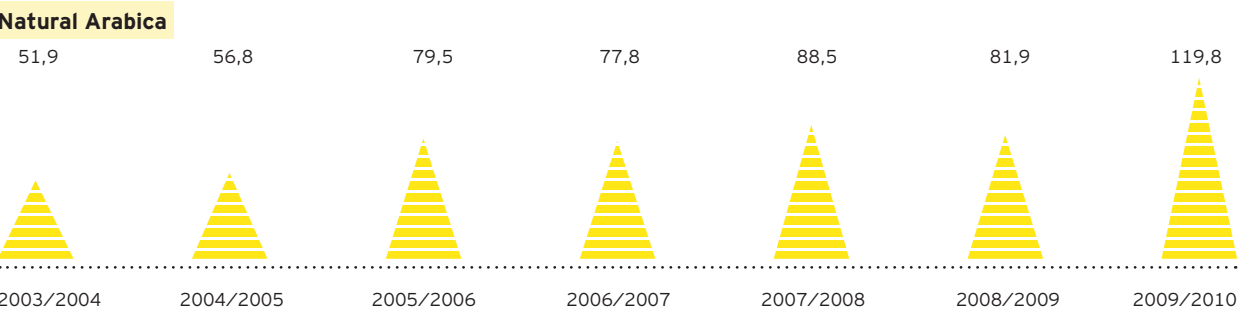
Kosten für Produzenten

Produktionskosten von Rohkaffee in Kenia; in Euro pro 60 Kilogramm



Kosten für Sorten

Produktionskosten von Rohkaffee in Brasilien; in Euro pro 60 Kilogramm



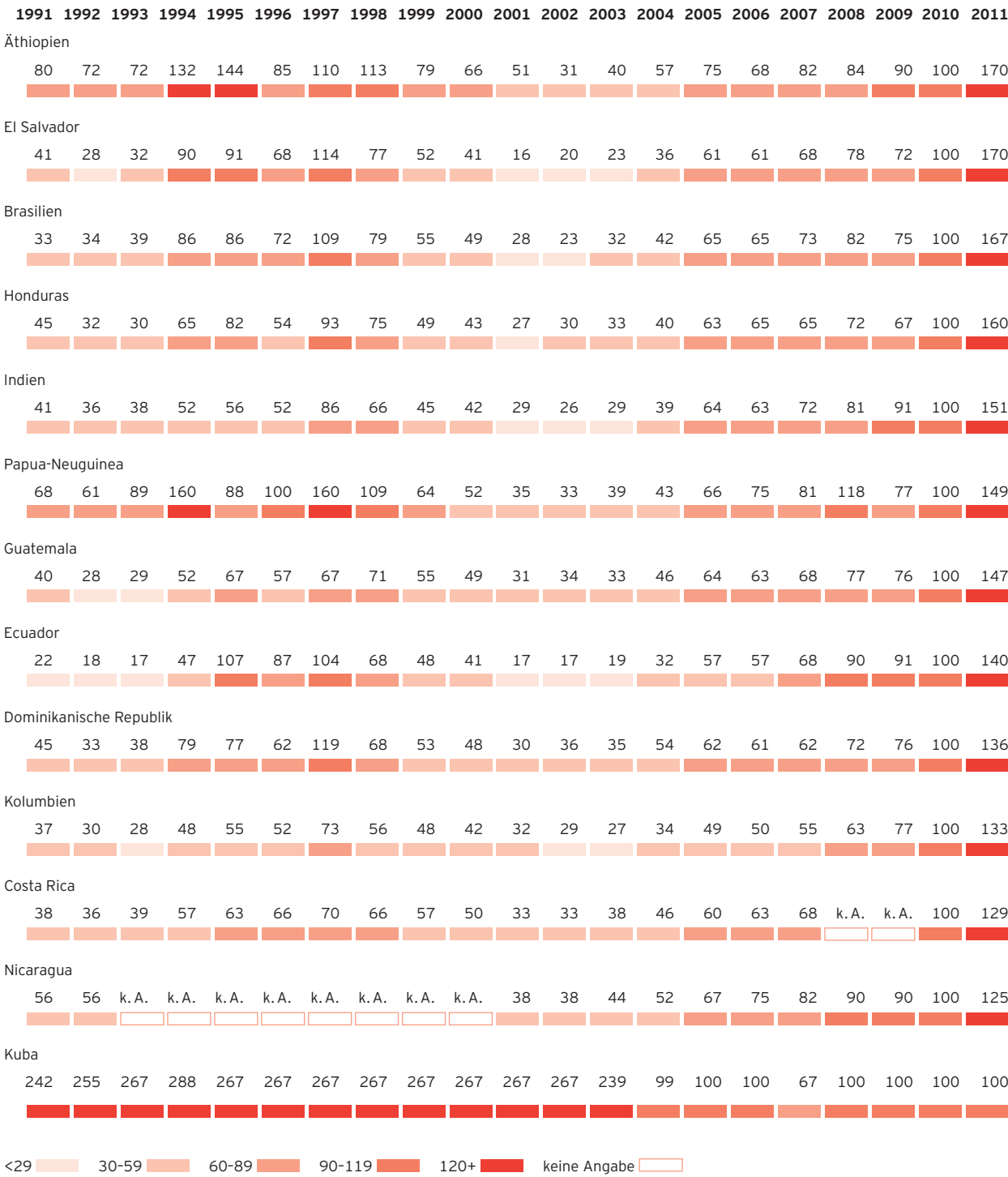
Quelle für alle Zahlen auf dieser Seite: ICO, Statista Analyse

// 2012 betrug der Fairtrade-Mindestpreis für gewaschenen Robusta-Bio-Kaffee 1,16 Euro pro 500 Gramm. Für gewaschenen konventionellen Kaffee lag der Preis bei 0,90 Euro. //

(Quelle: Fairtrade International)

Arabica-Preise im Laufe der Jahre

Jährliche indizierte Veränderung (2010= 100) des Produzentenpreises von Arabica-Kaffee nach Ländern*; Indexwerte



*Es wurden nur Länder berücksichtigt, die Produzentenpreise für 2010 und 2011 aufwiesen. Quelle: ICO, Statista Analyse

// Der Produzentenpreis (Verdienst) von Arabica-Bohnen lag 2011 in Indien bei 181,02 Euro-Cent pro 500 Gramm. In Ecuador waren es 180,03, in Brasilien 177,69 Euro-Cent. //

(Quelle: ICO)

Robusta-Preise im Laufe der Jahre

Jährliche indizierte Veränderung (2010= 100) des Produzentenpreises von Robusta-Kaffee nach Ländern*; Indexwerte



*Es wurden nur Länder berücksichtigt, die Produzentenpreise für 2010 und 2011 aufweisen. Quelle: ICO, Statista Analyse

Faire Arabica-Preise

Mindestpreise* für Fairtrade-Arabica-Kaffee (Verdienst für die Produzenten), 2012 (2011); in Euro pro 500 Gramm

Konventioneller Kaffee, gewaschen 1,20 (1,11)
Konventioneller Kaffee, ungewaschen..... 1,16 (1,07)
Bio-Kaffee, gewaschen 1,46 (1,35)
Bio-Kaffee, ungewaschen..... 1,42 (1,31)

*Der Mindestpreis ist für kleine Produzentenkooperativen ausgelegt. Quelle: Fairtrade International

Faire Robusta-Preise

Mindestpreise* für Fairtrade-Robusta-Kaffee (Verdienst für die Produzenten), 2012 (2011); in Euro pro 500 Gramm

Konventioneller Kaffee, gewaschen 0,90 (0,83)
Konventioneller Kaffee, ungewaschen..... 0,87 (0,80)
Bio-Kaffee, gewaschen 1,16 (1,07)
Bio-Kaffee, ungewaschen..... 1,13 (1,04)

*Der Mindestpreis ist für kleine Produzentenkooperativen ausgelegt. Quelle: Fairtrade International

// Der Produzentenpreis (Verdienst) von Robusta-Bohnen lag 2011 in Indien bei 86,86 Euro-Cent pro 500 Gramm. In Brasilien waren es 83,43, in Ecuador 75,48 Euro-Cent. //

(Quelle: ICO)



25 000 000

Zahl der Kaffeebauern weltweit

Quelle: TransFair e. V.

444 000

Zahl der Kleinbauernfamilien, die durch Fairtrade gefördert werden.

Quelle: TransFair e. V.

333

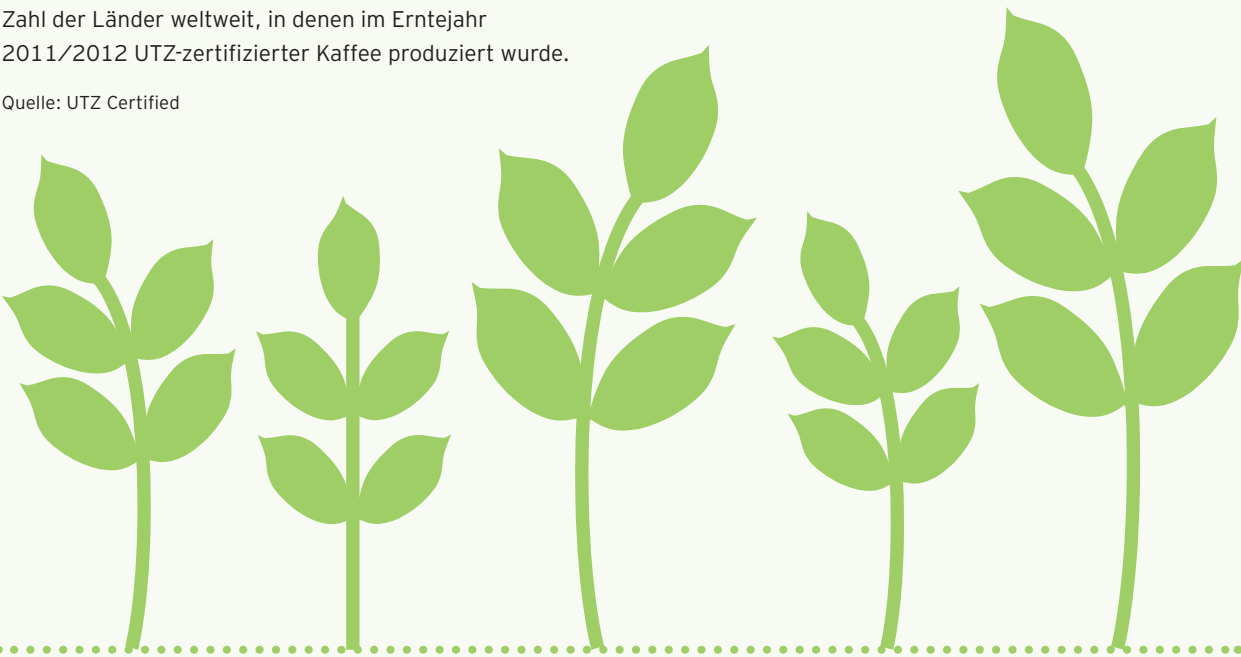
Zahl der Fairtrade-zertifizierten Kleinbauern-Kaffee-kooperativen im Jahr 2010 (2005 waren es 231).

Quelle: Fairtrade International

21

Zahl der Länder weltweit, in denen im Erntejahr 2011/2012 UTZ-zertifizierter Kaffee produziert wurde.

Quelle: UTZ Certified



// UTZ Certified ist ein Nachhaltigkeitsprogramm für Kaffee, Kakao und Tee. Die Teilnahme am Programm ist für Bauern kostenlos. Sie erhalten eine Prämie für ihre Ernte. //

(Quelle: UTZ Certified)

10 bis 15

Zahl der Manntage, die für die maschinelle Ernte eines Containers voll Kaffee benötigt werden. Ein Container fasst 275 Säcke zu je 60 Kilogramm.

Quelle: European Coffee Federation

Bis zu 1000

Zahl der Manntage, die bei rein manueller Erntemethode für die Ernte eines Containers voll Kaffee benötigt werden.

Quelle: European Coffee Federation

414

... Kaffeeproduzenten mit Fairtrade-Siegel gab es 2012 weltweit - 170 in Südamerika, 131 in Zentralamerika, 72 in Afrika und 41 in Asien.

Quelle: FLO-CERT



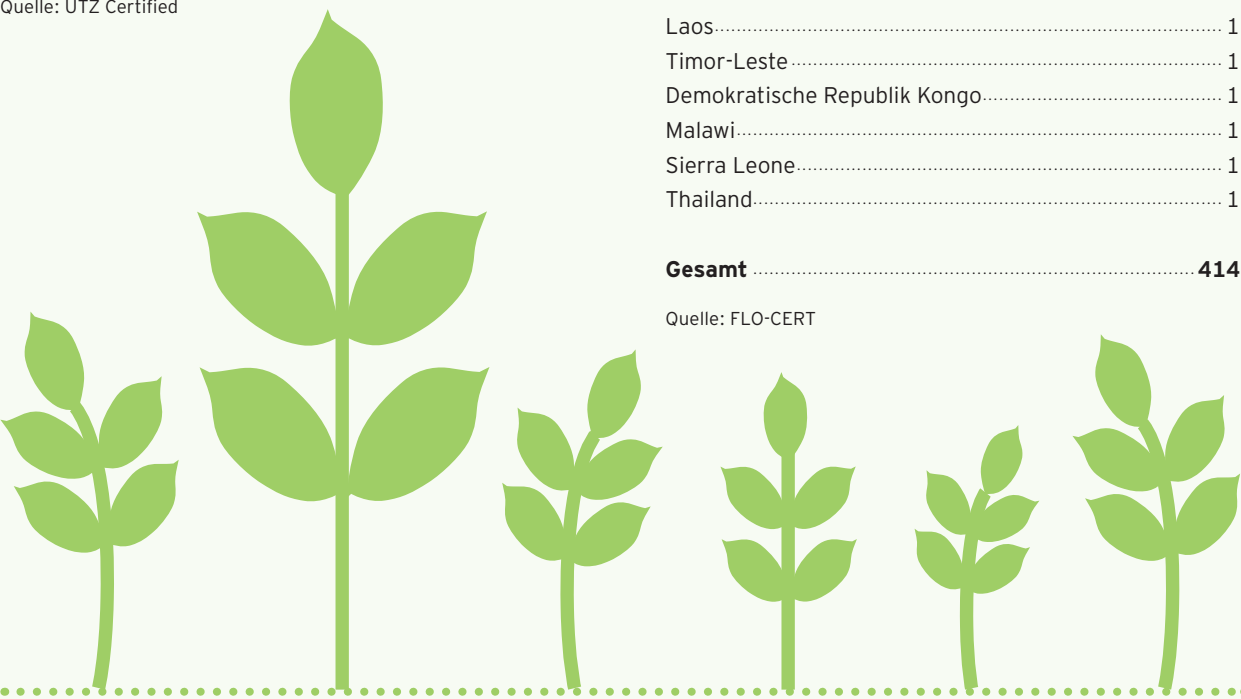
UTZ-zertifiziert

Anzahl der UTZ-zertifizierten Kaffeeproduzenten weltweit, 2012

Brasilien.....	214
Mexiko.....	51
Guatemala.....	43
Kenia.....	37
Kolumbien.....	34
Vietnam.....	34
Indien.....	28
Nicaragua.....	25
Honduras.....	18
Peru.....	18
Indonesien.....	12
Uganda.....	9
Costa Rica.....	7
Bolivien.....	6
Äthiopien.....	6
Tansania.....	4
Papua-Neuguinea.....	2
Burundi.....	1
Dominikanische Republik.....	1
El Salvador.....	1
Sambia.....	1

Gesamt552

Quelle: UTZ Certified



// Die durchschnittliche Höhe der UTZ-Prämie betrug 3,3 Euro-Cent pro 500 Gramm im Erntejahr 2011/2012. Im Jahr davor waren es 4,1 Euro-Cent. //

(Quelle: UTZ Certified)

Fairtrade-zertifiziert

Anzahl der Kaffeeproduzenten mit Fairtrade-Siegel weltweit, 2012

Peru.....	73
Kolumbien.....	47
Mexiko.....	45
Nicaragua.....	28
Kenia.....	28
Honduras.....	26
Brasilien.....	25
Bolivien.....	23
Indonesien.....	19
Guatemala.....	15
Indien.....	11
Elfenbeinküste.....	10
Tansania.....	9
Uganda.....	9
Costa Rica.....	8
Ruanda.....	7
El Salvador.....	5
Vietnam.....	5
Äthiopien.....	4
Papua-Neuguinea.....	3
Dominikanische Republik.....	2
Ecuador.....	2
Haiti.....	2
Kamerun.....	2
Laos.....	1
Timor-Leste.....	1
Demokratische Republik Kongo.....	1
Malawi.....	1
Sierra Leone.....	1
Thailand.....	1

Gesamt414

Quelle: FLO-CERT

Respekt!

In einem Berliner Café wird das Mitbringen von Kinderwagen verboten. Eine Diskussion über die vermeintliche Diskriminierung von Müttern beginnt. Fernsightteams drängeln sich, weltweit hagelt es Schlagzeilen. Nur eines wird in der Aufregung vergessen: der Kaffee.

Text: Peter Lau Illustration: Jindrich Nowotny



Der Kaffee ist schwarz, so wie man es kennt. Doch ansonsten verbindet nicht viel das Getränk in der kleinen Kanne mit der Flüssigkeit gleichen Namens, die man in den weitaus meisten Cafés eingeschenkt bekommt. Im ersten Moment, während er noch richtig heiß ist, schmeckt der Yukro aus Äthiopien ein wenig saurer als gewohnt und etwas leichter, weniger bitter und aggressiv. Doch lässt man ihn stehen, entfaltet sich ein ganz erstaunliches Geschmackspanorama. Da ist die Säure, die an Zitrone erinnert, aber auch eine fruchtige Süße, und dahinter ein Hauch Bergamotte, wie man ihn von Earl-Grey-Tee kennt. Überhaupt erinnert dieser Kaffee in seiner Geschmackstiefe eher an einen sehr guten Tee. Aber genau darum geht es schließlich auch in dem Berliner Café „The Barn“: Um Kaffee, der so gut ist, wie wir es normalerweise nur von Spitzenwein erwarten. Bloß schade, dass man darüber so selten spricht. Stattdessen geht es erst mal immer nur um die „Pollerkrise“.

Kleine Entscheidung - große Wirkung

Schwer zu sagen, wie viele Cafés es in Prenzlauer Berg gibt. Eine Website listet knapp 200 für den gerade elf Quadratkilometer großen Stadtteil auf, aber das ist eher niedrig gerechnet. In jeder Straße des angesagten Kiezes finden sich Orte für eine schnelle Tasse Kaffee und ein Stück Kuchen, eine kurze Pause oder eine Stunde Arbeit am Laptop. Und weil das Viertel zu den kinderreichsten Gebieten Berlins gehört, rennen durch die meisten Cafés auch sehr kleine Besucher, man hört Geschrei oder muss sich an Babykarren vorbeidrängen. Das alles ist in Berlins nördlicher Innenstadt Alltag. Außer in den beiden Filialen von The Barn. Womit die zwei Kaffeehäuser weltbekannt wurden.

Es war eigentlich eine kleine Entscheidung, die der Betreiber Ralf Rüller fällte: Er wollte in seinen Cafés keine Kinderwagen - und damit das jeder verstand, stellte er hinter die Tür des größeren Geschäftes einen Betonpoller, an dem man mit vier Rädern nicht vorbeikommt. Trivial, doch der 45-Jährige löste damit einen Proteststurm aus. Zunächst ereiferten sich nur lokale Zeitungen und TV-Sender über das angebliche „Kinderhasser-Café“, wenig später war The Barn ein globales Politikum. „Ist dies das strengste Café der Welt?“ fragte etwa das angesehene US-Online-Magazin „The Huffington Post“. Sogar in Hongkong schaffte es die Kaffeestube auf eine Titelseite. Dabei wollte Ralf Rüller eigentlich nur eines: seinem Hauptprodukt den Platz einräumen, der ihm seiner Meinung nach gebührt.

„Ich muss zugeben, dass ich mit dieser Reaktion überhaupt nicht gerechnet habe“, sagt er selbst. „Es war sehr heftig, laufend kamen Fernsightteams und Journalisten. Am

schlimmsten waren die Attacken aus dem Internet. Leute, die noch nie hier waren, haben uns beschimpft und zum Beispiel Nazis genannt.“

Den Unternehmer traf das hart. „Ich mag Kinder, und es ging mir auch gar nicht um ein generelles Verbot. Es war eher ein Appell an gegenseitigen Respekt: Ein unruhiges oder schreiendes Kind ist für einen Gast, der Stille sucht, nun einmal störend.“ Und Stille gehört zu Rüllers Konzept. Er wollte einen Raum der Entschleunigung schaffen. Einen Ort für Kaffeeliebhaber. Für puren Genuss. Ohne Musik, ohne Lärm. Man besucht The Barn, um zu schmecken, sich zu unterhalten, eine Zeitung oder ein Buch zu lesen. Das schätzen die Gäste, darunter übrigens zahlreiche Eltern. Tatsächlich hat der Gastronom auch sehr viel positive Resonanz geerntet. „Es gibt in der Nachbarschaft kein Café mehr, in dem man in Ruhe seine Tasse Kaffee genießen kann. Genau das sucht aber auch eine Mutter, wenn sie endlich einmal einen Moment für sich allein hat.“

Der ruhige, bedacht wirkende Mittvierziger versteht die Aufregung bis heute nicht: Es gibt zahllose Cafés in Laufweite, in denen die Kleinen gerne gesehen werden. Zum Konzept seines Lokals passen sie eben einfach nicht. Schon aus Platzgründen: Der Raum im Shop in der Auguststraße hat zwischen Tür und Tresen eine Breite von 1,20 Meter, erklärt Rüller, und dort seien trotzdem jeden Tag Kinderwagen reingeschoben worden - obwohl seit zwei Jahren ein Schild auf das Karrenverbot hinweist. „Das geht schon aus Brandschutzgründen nicht.“ Seine zweite Filiale in der Schönhauser Allee, in der er seit Oktober 2012 auch Kaffee röstet, ist ein schlicht eingerichteter, im Vergleich riesiger Saal. Aber auch hier soll der Kaffee eben vor allem die Sinne ansprechen. Und dafür braucht es nun mal Stille.

Frisch gebrüht - Kännchen für Kännchen

Das war schon Konzept, als er vor gut zwei Jahren anfang. Ralf Rüller stammt vom Niederrhein, hat rund 20 Jahre für eine Bank gearbeitet, unter anderem in Japan und Großbritannien, wo er die Slowfood-Bewegung kennenlernte. Als er entlassen wurde, ging er nach Berlin - ohne konkrete Idee. „Ich habe mich dann gefragt, wo meine Leidenschaften liegen. Ich trinke gerne Kaffee, ich backe gerne Kuchen, ich mag gutes Brot. Und es gibt wenige Coffeeshops, in denen alle Produkte gut sind. Oft bekommt man guten Kuchen, aber der Kaffee ist eher ein Randprodukt.“ Rüller nennt sich selbst einen Fan von Spezialisierung. „Ein Restaurant mit drei Gerichten ist vermutlich besser als eines mit 200. Ein reduziertes Menü erlaubt es dem Gastwirt, sich zu konzentrieren und die Dinge wirklich gut zu machen. Also weg von der Masse mit etlichen Extrawünschen.“

Es gibt in The Barn auch Espresso und Milchkaffee, doch die Spezialität des Hauses ist die Slow Bar: frisch gebrühter Kaffee, der Kännchen für Kännchen zubereitet und ausschließlich schwarz serviert wird. Ende Januar waren in der Slow Bar drei Sorten im Angebot: der eingangs erwähnte Yukro aus Äthiopien mit einem Stich von Zitronenlimonade. Buzira aus Burundi, der an süße Blaubeeren und Kirschen erinnert. Und Tujico aus Brasilien, über den in der Karte steht: Haselnuss und Milkschokolade, mit der Frische von Lychees.

Das sind Beschreibungen, wie man sie von teuren Weinen kennt. Rüller sieht auch durchaus Parallelen. „Kaffee ist wie Wein von Lage zu Lage ganz unterschiedlich. Die Bohnen differieren in Größe, Dichte und Geschmack.“ Außerdem kann man Kaffee wie Wein etwas stehen lassen. „Richtig gute Filterkaffees öffnen sich wie Rotwein, wenn sie runterkühlen.“ Und sie erfordern die Expertise von Spezialisten: „Man kann sich bei Kaffee wie bei Wein in Sphären bewegen, die jenseits des Alltags liegen. Vielleicht schmeckt da nicht mehr jeder Gast jedes Detail. Aber alle merken, dass der Kaffee gut ist.“ Auf seiner Website steht, The Barn sei eher ein Geschmackslabor als ein Coffeeshop.

Von der Ernte bis zur Tasse – aus einer Hand

Doch die Parallelen zur Welt des Spitzenweins enden nicht beim Aroma. Wie ein guter Weinhändler möchte Ralf Rüller direkt von den Erzeugern kaufen, vielleicht sogar mit ihnen zusammen den Kaffee weiter verbessern. „From Crop to Cup“ heißt das Prinzip: von der Ernte bis zur Tasse – alles aus einer Hand. Sein Yukro-Kaffee beispielsweise stammt von einer Kooperative in Äthiopien, die ihre Bohnen in der Region Oromia auf 1900 bis 2100 Metern Höhe anbaut. Bis vor drei Jahren, erzählt Rüller, hatten die Bauern keinen Kontakt zu den Käufern von Kaffeespezialitäten. Inzwischen haben sie, dank des wachsenden Marktes für Spitzenprodukte, ihr Einkommen erheblich verbessert, sie können ihre Kinder zur Schule schicken und Häuser bauen. „Das ist kein Fairtrade, sondern direkter Handel“, sagt Rüller. „Es gibt keine Mittelsmänner, alles geht an die Farmen. Das ist nachhaltiger, gibt dem Farmer eine Identität und einen langfristigen Markt, der auf Qualität beruht.“

Die gekauften Bohnen müssen geröstet werden, und seit Oktober vergangenen Jahres kann der Kaffeespezialist in Berlin auch das in Eigenregie: Rüller hat eine fast 60 Jahre alte Röstmaschine aus Gusseisen gekauft, weil sie die Hitze gut speichert, wodurch die Bohnen schonender verarbeitet werden. Er hat ein großes Kühsieb montiert, damit die Bohnen schnell abkühlen, was ebenfalls ihr

Aroma verbessert, und außerdem einen modernen Ökofilter angeschlossen, um störende Gerüche zu neutralisieren. Die Röstmaschine, sagt der Jungröster, sei übrigens ein weiterer Grund, warum in dem Lokal keine Kinder rumlaufen sollten: Die Maschine sei heiß, die Absperrung überwindbar, eine Verletzungsgefahr nicht auszuschließen.

Sind die Bohnen geröstet, geht es an die Zubereitung. „Es gibt viele kleine Handgriffe, die den Geschmack von Kaffee erheblich verbessern“, erklärt der Gastronom. „Kaffeegenuss beginnt bei der Sauberkeit der Maschine. Und bei der Wahl der richtigen Milch. Wir nehmen eine Biomilch aus dem Berliner Umland, die sehr gut schmeckt und nicht homogenisiert ist. Die wärmt man aber bitte nicht dreimal auf, wie man das so häufig sieht. Das sind für mich eher Milkshakes, wo der Kaffeegeschmack keine Rolle mehr spielt. Wir machen die Milch immer frisch, genau für ein Getränk, außerdem wird sie auch nur auf 56 bis 59 Grad erhitzt, wodurch die Laktose stärker karamellisiert. Das Getränk ist dann sofort trinkbar – ohne Zucker. Und all das schmeckt man.“

Einige Regeln für Espressomaschinen sind so simpel, dass man sie auch zu Hause befolgen kann: Man muss den Filter heiß halten; wenn er kalt ist, wird der Kaffee sauer. Man darf den Filter nicht nur ausschlagen, sondern muss ihn ausspülen, sonst bleiben Reste drin. Und man muss ihn abtrocknen. „Sauber, heiß und trocken muss der Siebträger sein, bevor der Kaffee eingefüllt wird: Wenn Sie diese Regeln befolgen, verbessern Sie jeden Kaffee.“

Altes Wissen – guter Kaffee

Deutschland habe durchaus noch Nachholbedarf, findet Rüller. Die Kaffeekultur und das mit ihr einhergehende Handwerk seien in Nordeuropa, in Australien und in den USA viel weiter entwickelt. Das zeigt sich auch im Publikum: Neben vielen Stammgästen direkt aus der Nachbarschaft, kommen immer wieder Kaffeespezialisten aus aller Welt, die während ihrer Berlinreise bewusst The Barn besuchen. Die Szene ist eine gut vernetzte, eingeschworene Gemeinschaft.

Es gab Zeiten, da galt das durchaus für eine breitere Masse, weiß Rüller. „Deutschland ist eigentlich ein Kaffeeland. Früher wurde hier richtig guter Kaffee getrunken. Wir arbeiten zum Beispiel mit einem Vakuum Pot, der ähnlich wie eine Espressokanne funktioniert: Er besteht aus zwei Kammern, in der unteren befindet sich Wasser, in der oberen Kaffeepulver. Beim Erhitzen wird das Wasser in die obere Kammer gedrückt, beim Abkühlen fließt es durch einen Filter als Kaffee zurück in die untere Kammer. „Das



funktioniert für einige Sorten sehr gut, dadurch bekommt man mehr Körper in den Kaffee und mehr Frucht nach vorne.“

Für den Hausgebrauch empfiehlt Rüller allerdings einen anderen Klassiker: den guten, alten Porzellanfilter. Er sollte zu Beginn heiß durchgespült werden, das nimmt den Papiergeschmack. Dann füllt man den Kaffee ein, gießt ihn kurz an, lässt ihn eine halbe Minute ruhen und brüht danach langsam auf. Wer außerdem seinen Kaffee stets frisch kauft und darauf achtet, dass das Röstdatum nicht zu weit zurückliegt – „nicht das Haltbarkeitsdatum ist wichtig, das Röstdatum ist entscheidend“ –, hat schon sehr viel richtig gemacht. Ach so, und nach vier Wochen sollte der Kaffee verbraucht sein.

Eine Demonstration – für ein Produkt von Wert

Nicht unbedingt neues, aber mit Einführung der Kaffeemaschine verloren gegangenes Wissen. Früher wurde es in fast jedem Haushalt so gehalten. „Bei uns wurde das auch so gemacht“, sagt Ralf Rüller. Er ist auf dem Land aufgewachsen, in einfachen Verhältnissen, sein Vater war Postbote. Die Familie hatte einen Garten und machte einen Teil der Ernte ein, seine Mutter hat gekocht und gebacken – die Kuchen für The Barn werden nach ihren Rezepten herge-

stellt. All das war gut und richtig, und so möchte er es auch in seinem Leben und in seinem Unternehmen halten.

Eine verklärte Sicht? Die früher-war-alles-besser-Nummer? Stellen Sie sich vor, es gäbe an jeder Ecke eine Weinbar mit gerade zwei Sorten im Angebot, rot und weiß. Die könnte man vor Ort trinken oder unterwegs aus dem Pappbecher. Man bekäme dort auch Wein als Schorle oder als Mixgetränk, vermischt mit Zucker, Sirup und Gewürzen. Zudem gäbe es Wein für unterwegs in Geschäften, Supermärkten, Bäckereien, am Kiosk und selbstverständlich in jedem Imbiss. Wir alle würden die ganze Zeit Wein trinken, achtlos und beiläufig. Und keiner wüsste so genau, was er da eigentlich zu sich nimmt. Verrückt, oder? Aber für Kaffee ist das normal.

Denn Kaffee ist heute ein reines Convenience-Produkt, ein völlig beliebiges, allzeit bereites Getränk, das – ähnlich wie früher die Zigarette – oft genug nur eine Pause füllt. Das mag toll sein für alle diejenigen, die zur „Genuss sofort“-Generation gehören. Für Menschen, die gelernt haben, dass Dinge einen Wert haben, den man nicht nur bezahlen muss, sondern dem man auch Respekt zollt, ist es wenig attraktiv. Das rückt die Strenge von The Barn ins richtige Licht. Ein Poller hinter der Tür hält nicht nur Kinderwagen draußen – er demonstriert eine Haltung.

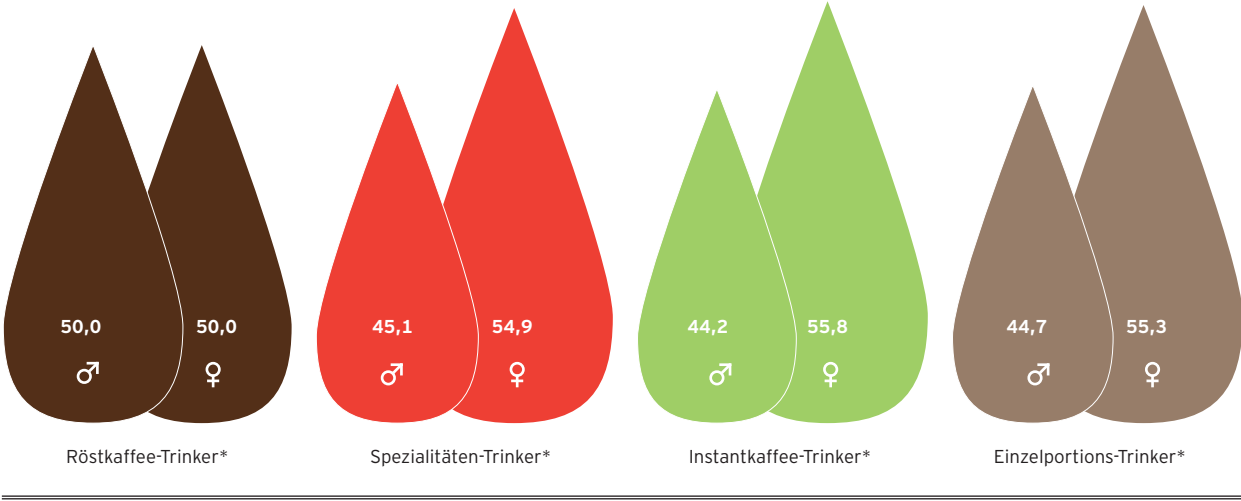
Für Jung und Alt

Altersstruktur nach Kaffee-Art; Bevölkerung ab 14 Jahre in Deutschland, 2011; in Prozent**

	Röstkaffee-Trinker*	Spezialitäten-Trinker*	Instantkaffee-Trinker*	Einzelportions-Trinker*	Kaffeetrinker* gesamt	Gesamt-bevölkerung
14-19 Jahre	2,3	4,4	5,2	4,5	3,1	7,1
20-29 Jahre	10,4	14,9	14,4	19,4	11,7	14,0
30-39 Jahre	13,5	18,1	17,2	21,2	14,4	13,8
40-49 Jahre	20,2	25,1	19,8	26,4	20,7	19,0
50-59 Jahre	18,7	19,2	15,4	16,1	18,2	16,4
60-69 Jahre	15,2	9,8	11,8	7,1	14,1	12,8
70 Jahre und älter	19,8	8,6	16,2	5,2	17,9	16,8

Für Frauen und Männer

Geschlecht nach Kaffee-Art; Bevölkerung ab 14 Jahre in Deutschland, 2011; in Prozent



Für jeden Geldbeutel

Haushaltsnettoeinkommen nach Kaffee-Art; Bevölkerung ab 14 Jahre in Deutschland, 2011; in Prozent**

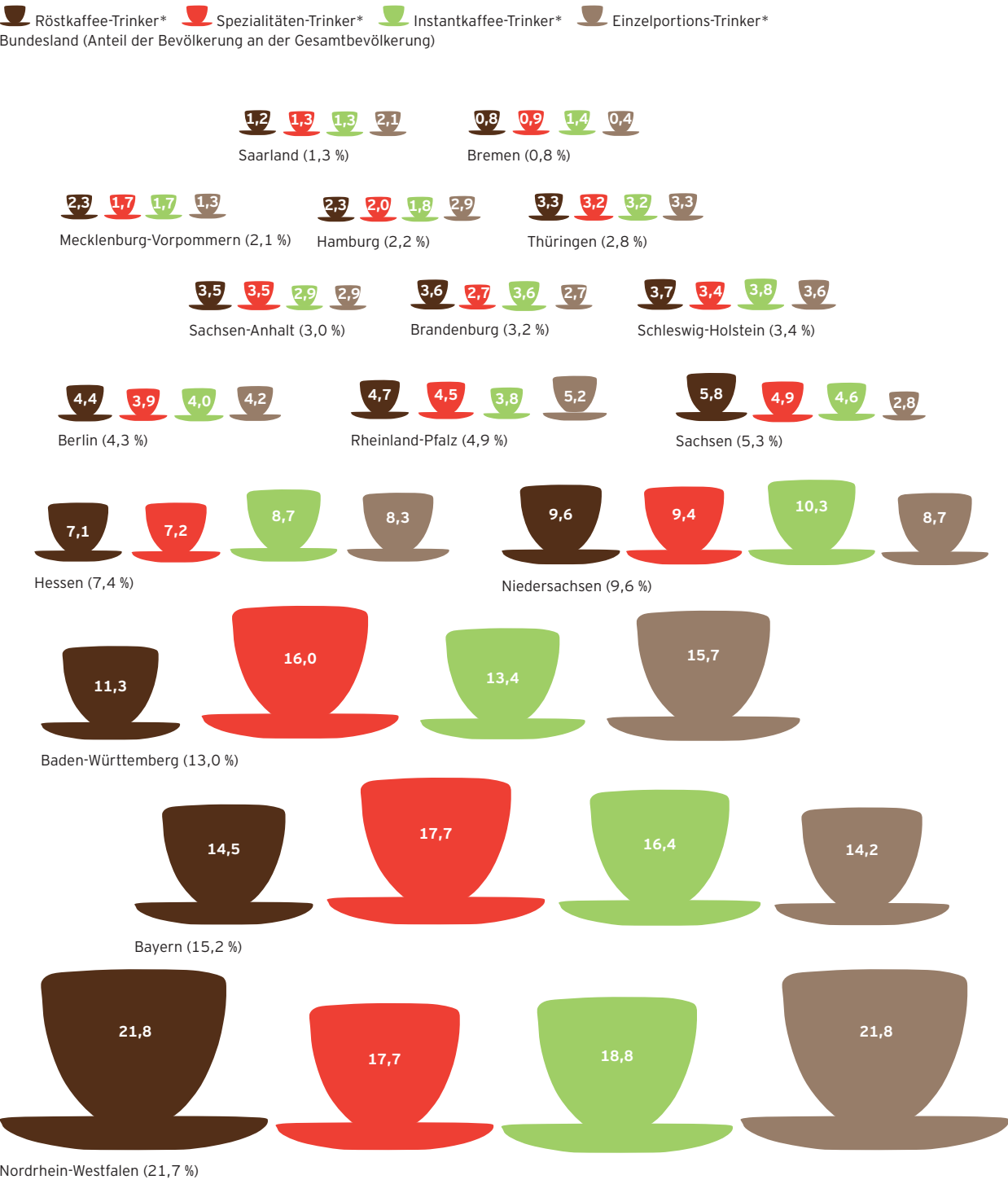
	Röstkaffee-Trinker*	Spezialitäten-Trinker*	Instantkaffee-Trinker*	Einzelportions-Trinker*	Kaffeetrinker* gesamt	Gesamt-bevölkerung
Bis unter 500 €	0,8	0,9	0,9	0,7	0,8	1,0
500 bis unter 1 000 €	6,7	4,7	9,4	3,9	6,5	6,6
1 000 bis unter 1 500 €	14,5	10,8	18,0	10,3	14,1	13,8
1 500 bis unter 2 000 €	19,4	13,7	17,6	14,2	18,3	17,7
2 000 bis unter 2 500 €	17,7	14,8	15,0	16,5	17,2	17,1
2 500 bis unter 3 000 €	13,0	12,7	13,4	14,7	13,0	13,0
3 000 bis unter 3 500 €	9,8	12,8	9,3	13,3	10,2	10,6
3 500 bis unter 4 000 €	6,5	9,5	6,5	8,8	7,1	7,3
4 000 € und mehr	11,6	20,1	9,8	17,6	12,8	12,9

*Konsumieren zumindest mehrmals die Woche die angegebene Art Kaffee. **Abweichungen zu 100 Prozent sind rundungsbedingt.

// 2,3 Prozent der Röstkaffee-Trinker sind zwischen 14 und 19 Jahre alt.
Im Vergleich zur Altersstruktur der deutschsprachigen Bevölkerung Deutschlands ab 14 Jahre ist dies unterdurchschnittlich. // (Quelle: VerbraucherAnalyse)

Für jeden Winkel

Anteil der Kaffeetrinker nach Bundesländern; Bevölkerung ab 14 Jahre in Deutschland, 2011; in Prozent



Quelle für alle Zahlen auf dieser Doppelseite: VerbraucherAnalyse

„Die beste Methode, das Leben angenehm zu verbringen, ist, guten Kaffee zu trinken.
Und wenn man keinen haben kann, so soll man versuchen, so heiter und gelassen zu sein,
als hätte man guten Kaffee getrunken.“ (Jonathan Swift, irischer Schriftsteller)

84,4 

... Prozent der Bevölkerung ab 14 Jahre in Deutschland sind Kaffeetrinker – sie konsumieren zumindest mehrmals die Woche Kaffee.

Geliebt und geschmählt

Kaffeekonsum in Deutschland nach Bundesländern, Bevölkerung ab 14 Jahre, 2011; in Prozent*

		
Thüringen	3,0	1,7
Sachsen-Anhalt	3,1	2,0
Brandenburg	3,3	2,4
Bayern	15,2	14,9
Schleswig-Holstein	3,5	3,3
Hamburg	2,2	2,0
Bremen	0,8	0,7
Mecklenburg-Vorpommern	2,1	2,0
Sachsen	5,3	5,2
Rheinland-Pfalz	4,9	4,9
Berlin	4,3	4,3
Saarland	1,2	1,4
Hessen	7,3	7,9
Baden-Württemberg	12,9	13,6
Niedersachsen	9,5	10,6
Nordrhein-Westfalen	21,4	23,0

Kaffeekonsum in Deutschland nach Altersgruppe, Bevölkerung ab 14 Jahre, 2011, in Prozent*

		
14-19 Jahre	3,1	29,1
20-29 Jahre	11,7	26,6
30-39 Jahre	14,4	10,0
40-49 Jahre	20,7	10,2
50-59 Jahre	18,2	6,6
60-69 Jahre	14,1	6,2
70 Jahre und älter	17,9	11,1

*Abweichungen der Summe zu 100 Prozent sind rundungsbedingt.

15,6 

... Prozent der Bevölkerung ab 14 Jahre in Deutschland sind Selten- oder Nicht-Kaffeetrinker – sie konsumieren maximal einmal die Woche Kaffee.

Offen und qualitätsbewusst

Wie sich Konsumenten in Deutschland einschätzen (völlige bzw. weitgehende Zustimmung), Bevölkerung ab 14 Jahre, 2011; in Prozent*

Es fällt mir leicht, auf andere Menschen zuzugehen und sie anzusprechen	 74,6	 71,4
Für besondere Qualität gebe ich gern mehr aus	 72,5	 66,7
Bei der Wohnungseinrichtung achte ich mehr auf Qualität als auf den Preis	 59,6	 45,5
Ich spare jeden Monat eine feste Summe	 59,5	 44,7
Anzeigen in Zeitschriften / Zeitungen halte ich für recht informativ	 59,4	 53,1
Ich gebe gerne Geld zur Verschönerung meiner Wohnung aus	 59,0	 47,1
Beim Kauf von rezeptfreien Medikamenten achte ich auf die Marke	 53,7	 43,1
Ich sehe mir eigentlich ganz gern Anzeigen in Zeitschriften an	 51,4	 44,9
Werbung ist meist recht unterhaltsam	 48,7	 43,6
Es macht mir Spaß, ab und zu ein neues Möbelstück zu kaufen	 48,0	 41,2

Quelle für alle Zahlen auf dieser Seite: VerbraucherAnalyse

// Kaffeetrinker sparen deutlich häufiger jeden Monat eine feste Summe als Nicht-Kaffeetrinker, unabhängig von Alter und Geschlecht. Im bundesweiten Vergleich sind die Nicht-Kaffeetrinker in dieser Hinsicht unterdurchschnittlich aktiv. // (Quelle: VerbraucherAnalyse)

Wer interessiert sich wofür?

Anteil der Kaffeetrinker und der Selten- oder Nicht-Kaffeetrinker, die ein starkes oder sehr starkes Interesse an Produktinformationen zu folgenden Themen haben; Bevölkerung ab 14 Jahre in Deutschland, 2011; in Prozent

		
Urlaubsreisen	52,3	45,6
Kurzreisen	42,1	35,1
Pflegende Kosmetik	37,6	33,5
Möbel und Einrichtung	36,2	28,9
Heimtextilien, Dekoration, Wohnaccessoires	34,6	25,2
Produkte für den Garten / Pflanzen / Gartengeräte	31,6	17,6
Elektrische Haushaltsgeräte	30,6	19,7
Alkoholfreie Getränke	29,3	25,3
Kücheneinrichtung	28,2	18,8
Altersvorsorge-Produkte (etwa Rentenversicherungen)	26,6	16,7

Wer macht was in seiner Freizeit?

(Besonders) beliebte Freizeitbeschäftigungen beider Gruppen, Bevölkerung ab 14 Jahre in Deutschland, 2011; in Prozent

Gut essen gehen	80,4	69,1
Zeitschriften lesen	76,8	68,6
Tageszeitungen lesen	76,3	48,6
Radio hören	74,3	62,6
Zeit mit Kindern, Enkeln verbringen	70,1	41,8
Auto fahren	63,8	47,9
Gartenarbeit, Pflanzen pflegen	44,1	25,2
Arbeiten für meinen Beruf erledigen	42,3	35,6
Theater, Konzerte, Musicals besuchen	37,6	31,2

Wer liest am liebsten was?

Leseinteressen (sehr gerne / gerne) beider Gruppen, Bevölkerung ab 14 Jahre in Deutschland, 2011; in Prozent

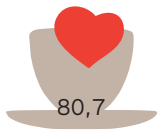
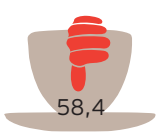
Reiseberichte	73,7	55,7
Gesundheitsthemen, Gesundheitstipps	69,9	51,4
Tiere und Natur	67,9	55,4
Ernährungstipps	66,4	50,8
Schicksale anderer Menschen	66,1	51,3
Politik	62,7	43,9
Rätsel	62,4	47,0
Körperpflegetipps	61,1	54,5
Neues von Prominenten	60,8	51,9
Einrichtung / Möbel	59,5	42,2
Garten	52,8	33,0

Quelle für alle Zahlen auf dieser Seite: VerbraucherAnalyse

„Wie etwas Kaffee nach reichlichem Essen das Gleichgewicht schnell wiederherzustellen vermag, bedarf es oft nur eines kleinen Scherzes, um eine große Anmaßung niederzuschlagen.“ (Luc de Clapier, Marquis de Vauvenargues, französischer Philosoph und Schriftsteller)

Interessen und Entscheidungen

Anteil (in Prozent) der Kaffeetrinker und der Selten- oder Nicht-Kaffeetrinker, ...

	 80,7	 58,4
... die sich für TV-Nachrichten interessieren		
... die sich für Krimi-Spielfilme im TV interessieren	64,5	44,5
... die sich für Politik- und Wirtschaftsmagazine im TV interessieren	39,4	21,1
... die sich für deutsche Schlagermusiksendungen im TV interessieren	31,6	13,4
... die sich für Sitcom-Serien im TV interessieren	14,7	35,8
... denen eigene Kinder (besonders) wichtig sind	77,0	61,3
... denen die Sicherheit im Land (besonders) wichtig ist	93,3	88,5
... denen finanzielle Unabhängigkeit (besonders) wichtig ist	94,0	90,3
... die mindestens einmal im Monat Schmerzmittel einnehmen	86,5	72,5
... die mindestens einmal im Monat Handcreme verwenden	84,0	72,3
... die mindestens einmal im Monat ein Aroma- oder Schaumbad nehmen	74,3	65,7
... die mindestens zweimal pro Woche Mundwasser verwenden	54,9	44,3
... die keinen Pkw im Haushalt besitzen	20,4	25,3
... die drei oder mehr Pkw im Haushalt besitzen	3,8	6,2
... die ihre finanzielle Altersvorsorge bereits geregelt haben	52,7	29,2
... die es nicht für nötig halten, sich um die finanzielle Altersvorsorge zu kümmern, weil Vermögen vorhanden ist oder erwartet wird	3,7	5,4
... die sich beim Kauf von Parfüm und Düften in der Entscheidung von Qualität und Marke leiten lassen	57,3	51,7
... die sich beim Kauf von Autos und Autozubehör in der Entscheidung von Qualität und Marke leiten lassen	45,3	31,5
... die sich beim Kauf von edlen Weinen und Spitzenspirituosen in der Entscheidung von Qualität und Marke leiten lassen	41,5	21,3

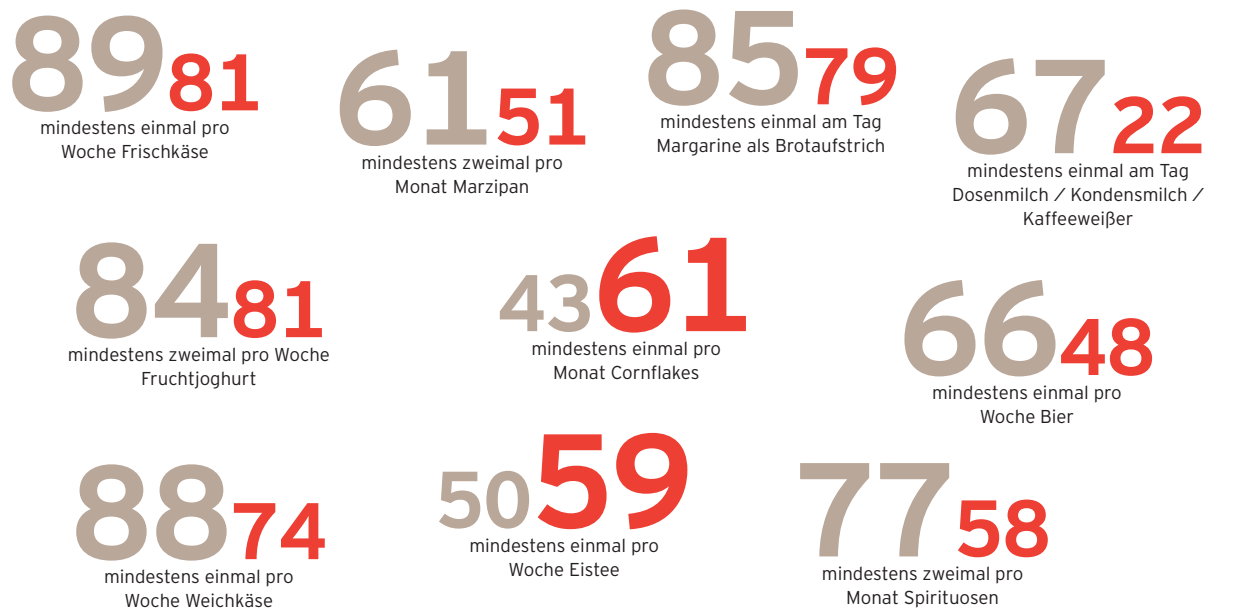
Basis für alle Angaben auf dieser Seite: Bevölkerung ab 14 Jahre in Deutschland. Quelle: VerbraucherAnalyse

„Der Kaffee ist schwarz, aber sein Lob weiß.“
(arabische Weisheit)

Kaffeetrinker mögen Käse

Verzehr von Nahrungs- und Genussmitteln nach Kaffeekonsum

Kaffeetrinker Selten- oder Nicht-Kaffeetrinker



Nicht-Kaffeetrinker waschen von Hand

Vorhandene Geräte im Haushalt nach Kaffeekonsum

Kaffeetrinker Selten- oder Nicht-Kaffeetrinker

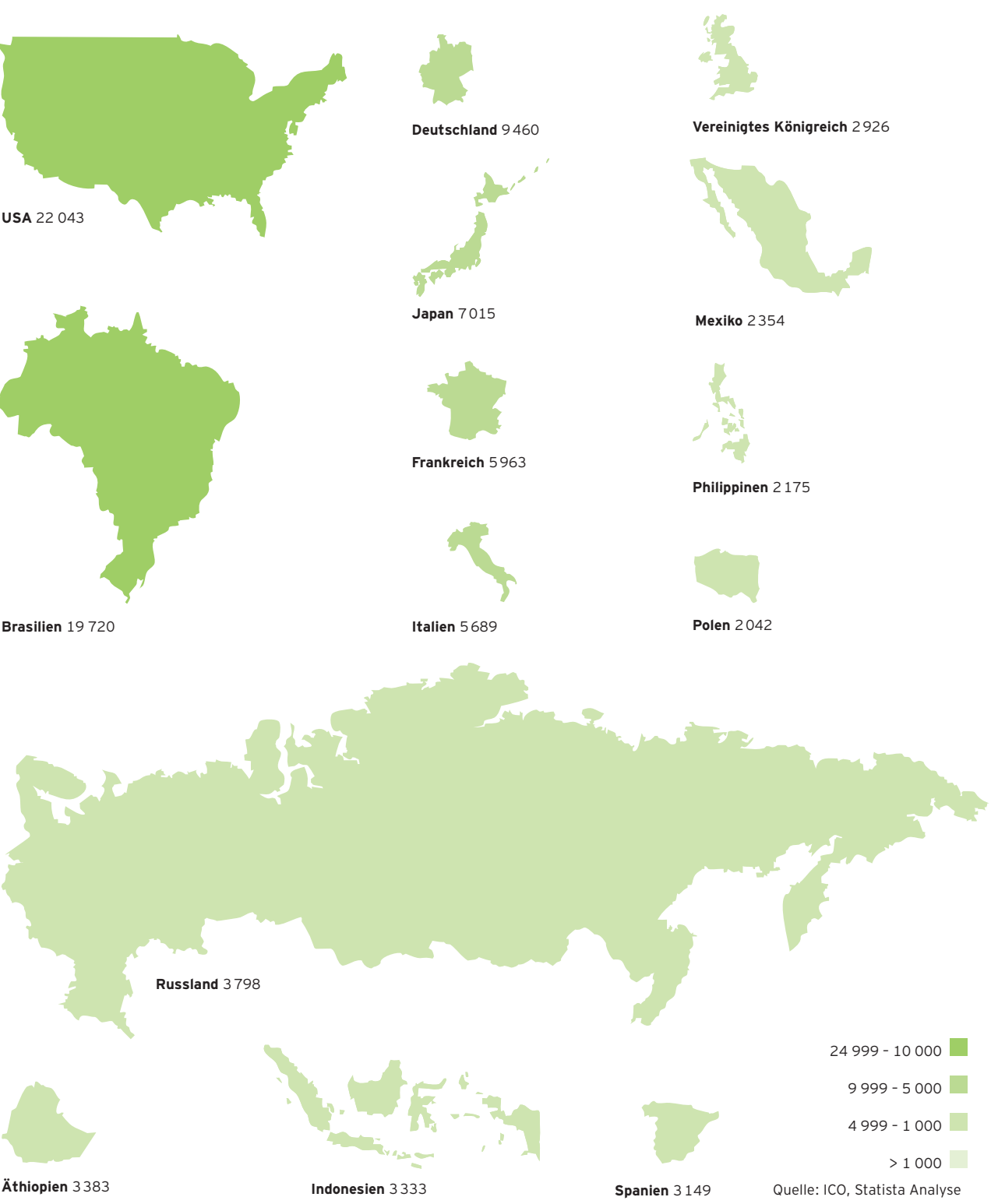


Basis für alle Angaben auf dieser Seite: Bevölkerung ab 14 Jahre in Deutschland, 2011; in Prozent. Quelle: VerbraucherAnalyse

„Kaffee gibt mir einen Schmerz, der nicht ohne Lustgefühl ist.“
(Napoleon Bonaparte, französischer Kaiser)

Andere Länder, andere Vorlieben

Konsum von Rohkaffee in ausgewählten Ländern, 2011; in Tausend 60-Kilogramm-Säcken



// Insgesamt wurden im Jahr 2011 rund 119 Millionen Sack Kaffee konsumiert. Mit knapp 41 Millionen Sack Rohkaffee macht der Gesamtkonsum der Europäischen Union in etwa 34 Prozent des weltweiten Konsums aus. // (Quelle: ICO, Statista Analyse)

Mal mehr, mal weniger

Top-20-Länder nach ▲ Anstieg und ▼ Rückgang des Kaffeekonsums von 1990 bis 2011; in Prozent



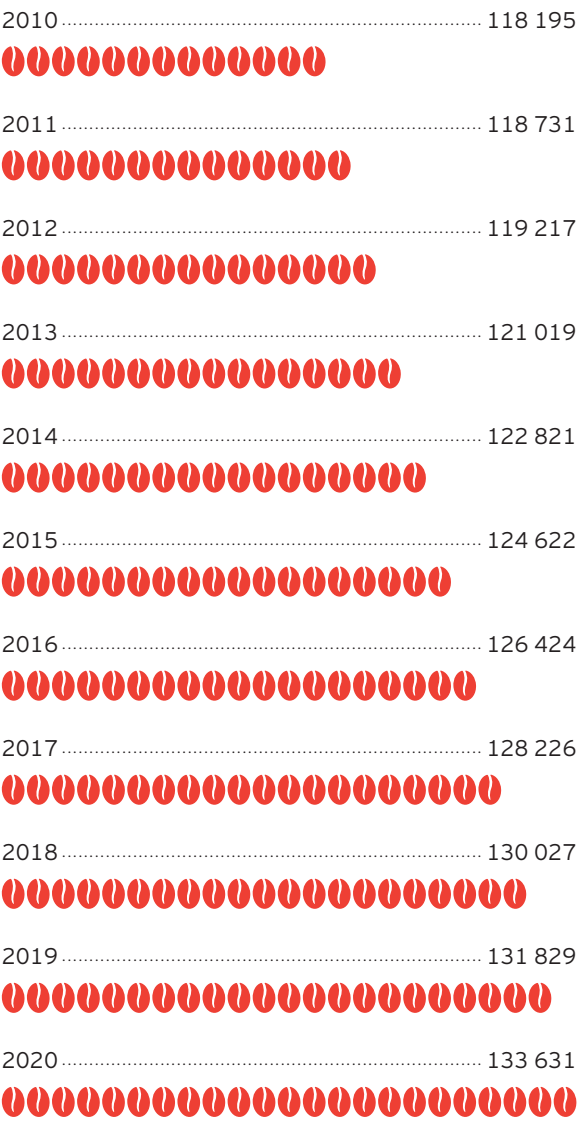
Tansania*	1 075	▲
Vietnam*	588	▲
Elfenbeinküste*	534	▲
Polen	510	▲
Nicaragua*	488	▲
Türkei	352	▲
Bulgarien	253	▲
Philippinen*	202	▲
Tunesien	190	▲
Äthiopien*	182	▲
Luxemburg**	178	▲
Indonesien*	168	▲
Thailand*	166	▲
Zypern	161	▲
Honduras*	145	▲
Brasilien*	140	▲
Bolivien*	140	▲
Uganda*	100	▲
Guinea*	100	▲
Togo*	100	▲
Republik Kongo*	-100	▼
Sambia*	-100	▼
Gabun*	-100	▼
Ghana*	-88	▼
Zentralafrikanische Republik*	-71	▼
Ungarn	-69	▼
Ecuador*	-57	▼
Niederlande	-57	▼
Simbabwe*	-50	▼
Malawi*	-50	▼
Sri Lanka*	-48	▼
Sierra Leone*	-44	▼
Schweden	-33	▼
Papua-Neuguinea*	-33	▼
Costa Rica*	-28	▼
Malta	-20	▼
Kamerun*	-17	▼
Österreich	-17	▼
Tschechien	-13	▼
Belgien**	-11	▼

*Der Konsum der Exportländer bezieht sich auf die Erntejahre;
**Hochrechnung von 1990 bis 1998. Quelle: ICO, Statista Analyse

„Der Kaffee kommt in den Magen, und alles gerät in Bewegung; die Ideen rücken an wie Bataillone der Grande Armée auf einem Schlachtfeld.“
(Honoré de Balzac, französischer Schriftsteller)

Der Verbrauch steigt

Prognose* des  Rohkaffeekonsums der ICO-gelisteten Länder; in Tausend 60-Kilogramm-Säcken



Veränderung des Rohkaffeekonsums von 2010 bis 2020, in Prozent: **13**

Durchschnittliches jährliches Wachstum von 2010 bis 2020, in Prozent: **1**

*Lineare Trendfortschreibung ab 2012, basierend auf den Daten von 1990 bis 2011. Quelle: ICO, Statista Analyse

Der Deutsche konsumiert

Anteil am EU-Rohkaffeekonsum; in Prozent

	2010	2011
Deutschland	22,77	23,35
Frankreich	14,00	14,72
Italien	14,17	14,04
Spanien	7,92	7,77
Vereinigtes Königreich	7,68	7,22
Polen	5,28	5,04
Schweden	2,99	2,78
Österreich	2,21	2,76
Finnland	2,65	2,70
Niederlande	3,30	2,53
Griechenland	2,44	2,53
Belgien	2,13	2,31
Portugal	1,84	2,06
Rumänien	1,95	1,98
Dänemark	2,08	1,95
Tschechien	1,15	1,41
Slowakei	0,83	0,96
Bulgarien	0,97	0,89
Luxemburg	0,57	0,53
Slowenien	0,50	0,51
Irland	0,38	0,45
Ungarn	0,92	0,44
Litauen	0,55	0,44
Lettland	0,24	0,25
Zypern	0,18	0,20
Estland	0,26	0,17
Malta	0,03	0,04

Quelle: ICO, Statista Analyse

Der Österreicher votiert

Anteil von fair gehandeltem Kaffee am Gesamtkaffee-konsum ausgewählter Länder, 2011; in Prozent

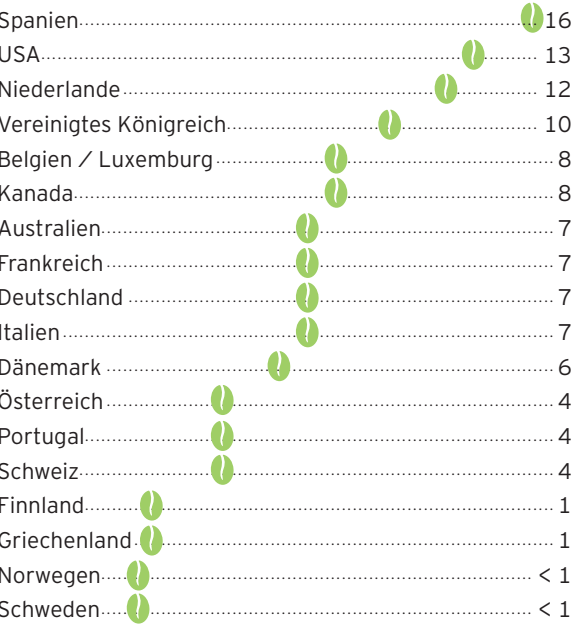
Österreich*	25
Vereinigtes Königreich	20
Frankreich	3
Deutschland	1,6
Italien	unter 1
Spanien	0,2

*2012. Quelle: Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands, Österreichischer Kaffee- und Tee-Verband

// 600 000 Sack Kaffee wurden im Jahr 1750 weltweit verbraucht. 1850 waren es 4 000 000 Sack. Im Jahr 1950 war der weltweite Verbrauch auf 36 000 000 Sack gewachsen, im Jahr 2000 waren es bereits 104 000 000 Sack. // (Quelle: Österreichischer Kaffee- und Tee-Verband)

Gerne ohne Koffein

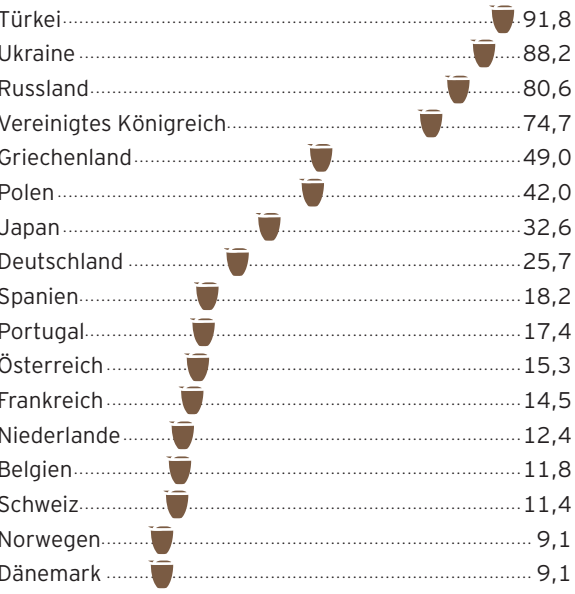
Anteil von  entkoffeiniertem Kaffee am Gesamtkaffee-konsum, 2010; in Prozent



Quelle: ITC

Gerne löslich

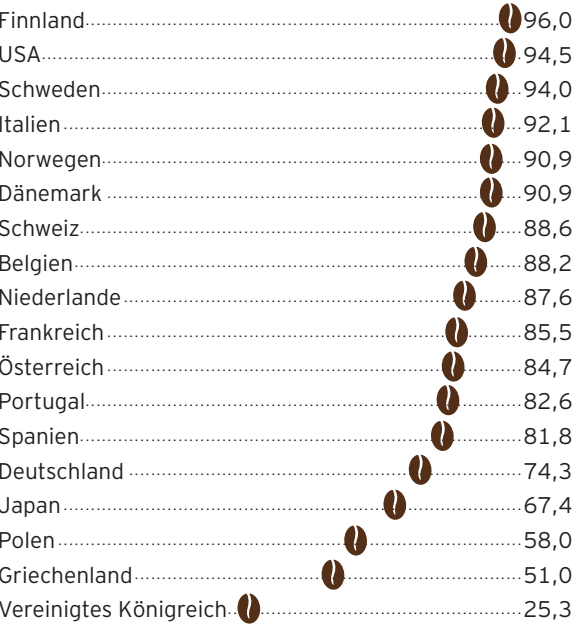
Anteil* von  löslichem Kaffee am Gesamtkaffee-konsum, 2011; in Prozent



*Berechnung der Anteile mittels Rohkaffee-Äquivalent. Quelle: ICO

Gerne mit Koffein

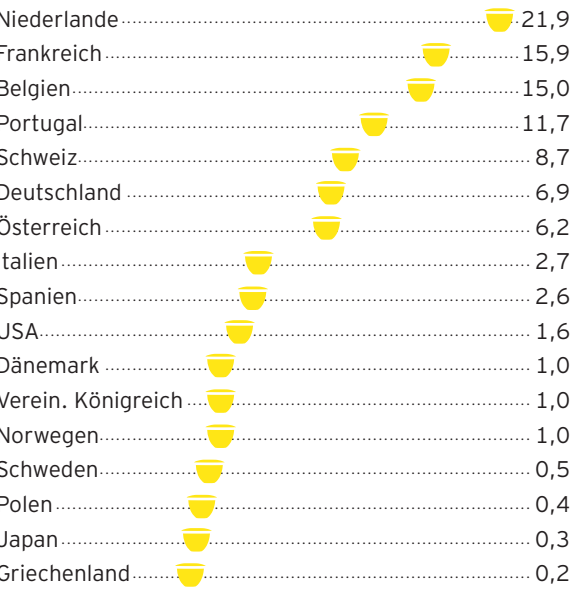
Anteil* von  Röstkaffee am Gesamtkaffeekonsum, 2011; in Prozent



*Berechnung der Anteile mittels Rohkaffee-Äquivalent. Quelle: ICO

Gerne portioniert

Anteil* von  Einzelportionen am Gesamtkaffee-konsum, 2011; in Prozent



*Berechnung der Anteile mittels Rohkaffee-Äquivalent. Quelle: ICO

// Der Anteil von Röstkaffee am Kaffeekonsum hat sich zwischen 1997 und 2011 am stärksten in der Türkei verändert. Dort nahm er um mehr als 24 Prozent ab. Am meisten zugelegt hat er in Griechenland (um 16 Prozent) und Russland (um 14 Prozent). // (Quelle: ICO)

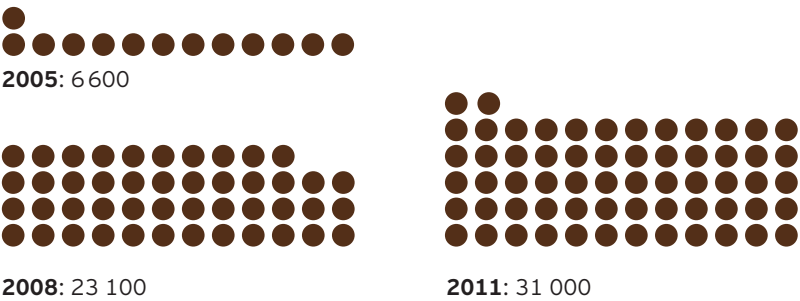
Konsumiert in Kapseln

Konsum von Kaffeekapseln in Deutschland; in Tonnen*



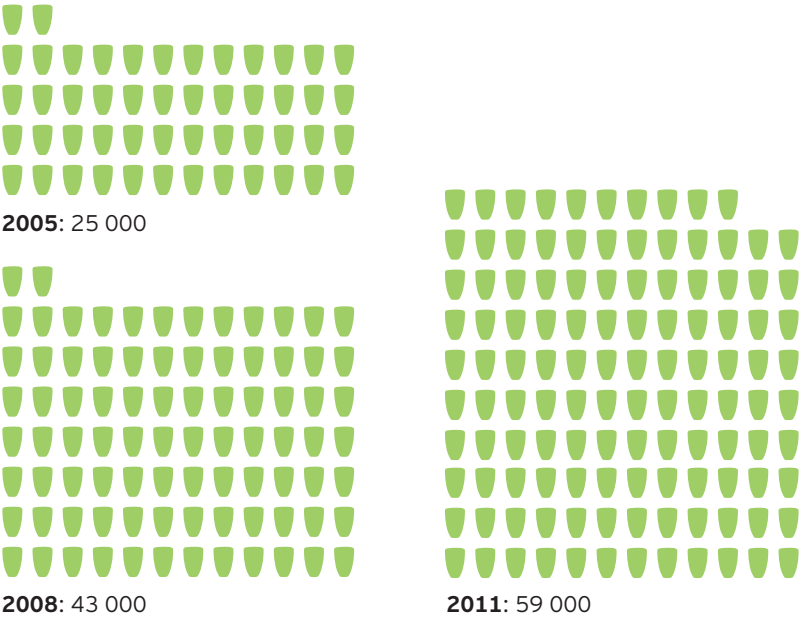
Konsumiert in Pads

Konsum von Kaffeepads in Deutschland; in Tonnen*



Konsumiert im Speziellen

Konsum von Espresso und Caffè Crema in Deutschland; in Tonnen*



*Quelle: ECF, Deutscher Kaffeeverband

Konsumiert in Kilo

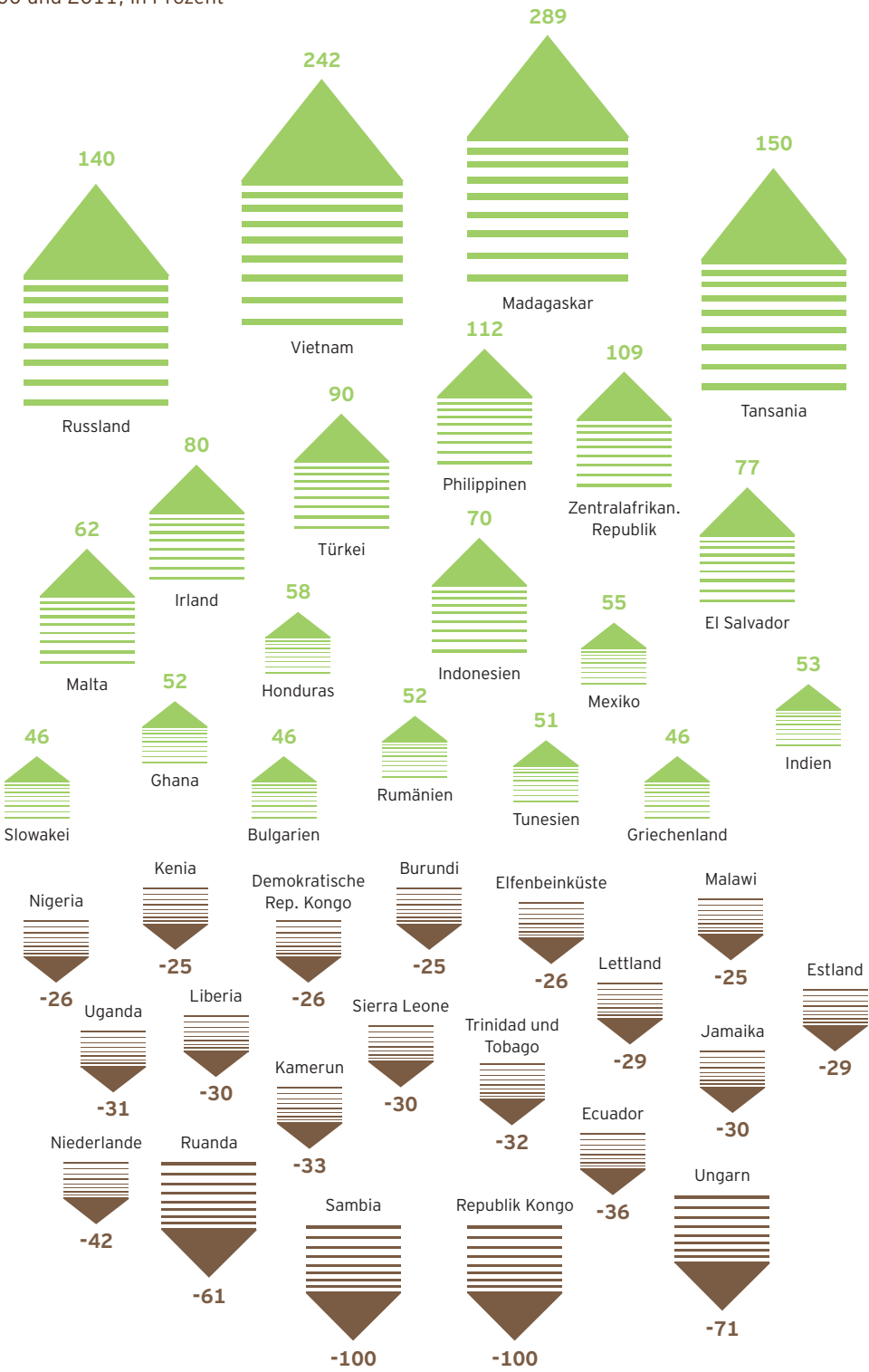
Rohkaffeeconsum pro Kopf, 2011; in Kilogramm

Luxemburg*	24,9
Finnland	12,1
Norwegen	9,5
Dänemark	8,5
Österreich	8,0
Schweiz	7,8
Schweden	7,1
Deutschland	6,9
Slowenien	6,2
Brasilien	6,1
Frankreich	5,7
Zypern	5,6
Italien	5,6
Griechenland	5,5
Belgien	5,1
Portugal	4,7
Slowakei	4,3
USA	4,2
Spanien	4,1
Niederlande	3,7
Costa Rica	3,5
Honduras	3,4
Litauen	3,4
Venezuela	3,3
Japan	3,3
Tschechien	3,3
Polen	3,2
Estland	3,0
Bulgarien	2,9
Lettland	2,9
Vereinigtes Königreich	2,8
El Salvador	2,8
Irland	2,4
Äthiopien	2,3
Malta	2,3
Dominikanische Republik	2,3
Rumänien	2,3
Nicaragua	2,0
Haiti	2,0
Kolumbien	1,7

*Vermutlich durch private Ausfuhren im Grenzbereich überhöhte Werte, die nicht den Pro-Kopf-Konsum widerspiegeln.
Quelle: ICO, CIA, IMF, Statista Analyse

Konsumiert im Laufe der Jahre

Top-20 der ICO-gelisteten Länder nach Anstieg und nach Rückgang des Pro-Kopf-Verbrauchs von Rohkaffee zwischen 2000 und 2011; in Prozent



Quelle: ICO, CIA, IMF, Statista Analyse

// Weltweit werden jede Minute rund 13 000 Tassen Kaffee aus Kapseln oder Pads getrunken. // (Quelle: Österreichischer Kaffee- und Tee-Verband)

// In allen ICO-gelisteten Ländern tranken die Menschen im Jahr 2011 pro Kopf im Schnitt Kaffee aus 1,7 Kilogramm Rohkaffee. // (Quelle: ICO, CIA, IMF, Statista Analyse)

Wie viele trinkt die Welt?

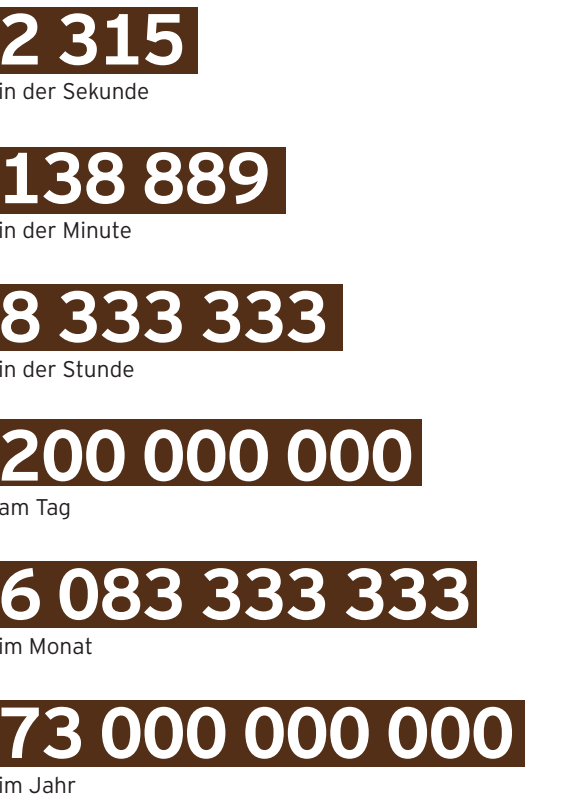
Zahl der weltweit konsumierten Tassen Kaffee



Quelle: Torrefazione Bugella, Statista Analyse

Wie viele trinkt Deutschland?

Zahl der in Deutschland konsumierten Tassen Kaffee



Quelle: Ratgeber Wellness u. Gesundheit, Coffeeright, Stat. Analyse

Lieber Kaffee oder lieber Tee?

Zahl der pro Kopf und Tag konsumierten Tassen Kaffee (2011) und Tee (2009)*

	Kaffee	Tee		Kaffee	Tee
Finnland	4,1	0,4	Belgien	1,8	0,4
Norwegen	3,3	0,4	Portugal	1,7	0,1
Dänemark	3,0	0,4	Spanien	1,5	0,1
Österreich	2,9	0,3	USA	1,4	0,7
Schweiz	2,7	0,3	Vereinigtes Königreich	1,3	2,6
Deutschland	2,6	1,0	Polen	1,3	1,4
Schweden	2,4	0,7	Niederlande	1,3	1,2
Griechenland	2,3	0,1	Japan	1,3	1,4
Frankreich	2,0	0,4	Russland	0,8	1,6
Italien	1,9	0,1	Türkei	0,3	3,8

*Eine Tasse Röstkaffee wird hier mit 7 Gramm Pulver, eine Tasse Instantkaffee mit 2 Gramm Kaffee und eine Tasse Tee mit 2 Gramm Tee definiert. Quelle: ICO, IMF, Statista Analyse

// 2012 wurden im Vereinigten Königreich 70 Millionen Tassen Kaffee getrunken. Die Zahl der im selben Zeitraum konsumierten Tassen Tee: 165 Millionen. //

(Quelle: London Evening Standard)

Regelmäßiger Genuss

Anteil der Bevölkerung ab 15 Jahre (2012) in Österreich, die täglich mindestens eine Tasse Kaffee trinken; in Prozent	85
Anteil der Bevölkerung in Frankreich (2005), die täglich mindestens eine Tasse Kaffee trinken; in Prozent	85
Anteil der Erwachsenen in Polen (2012), die täglich mindestens eine Tasse Kaffee trinken; in Prozent	80
Anteil der Bevölkerung ab 18 Jahre (2012) in Deutschland, die täglich mindestens eine Tasse Kaffee trinken; in Prozent	75
Anteil der Erwachsenen in Russland (2011), die täglich mindestens eine Tasse Kaffee trinken; in Prozent	75
Anteil der Bevölkerung ab 15 Jahre in Spanien, die täglich mindestens eine Tasse Kaffee trinken; in Prozent	63
Anteil der Bevölkerung zwischen 15 und 60 Jahre (2008) in der Slowakei, die täglich mindestens eine Tasse Kaffee trinken; in Prozent	63
Anteil der deutschen Bevölkerung*, die koffeinhaltigen Kaffee zum Frühstück trinken; in Prozent	47,7
Anteil der deutschen Bevölkerung*, die Kakaoge Getränke zum Frühstück trinken; in Prozent	11,2
Anteil der deutschen Bevölkerung*, die koffeinfreien Kaffee zum Frühstück trinken; in Prozent	7,0

*Ab 14 Jahre, 2011; persönlicher Kauf bzw. Verbrauch in den vergangenen 14 Tagen. Quelle: Aral, MAKAM Market Research GmbH, Ad Hoc News, Faire Savoir Faire, nazdor.ru, eioba.pl, Radical.es, Gesellschaft für Konsumforschung, IfD Allensbach

Wenig Bewegung

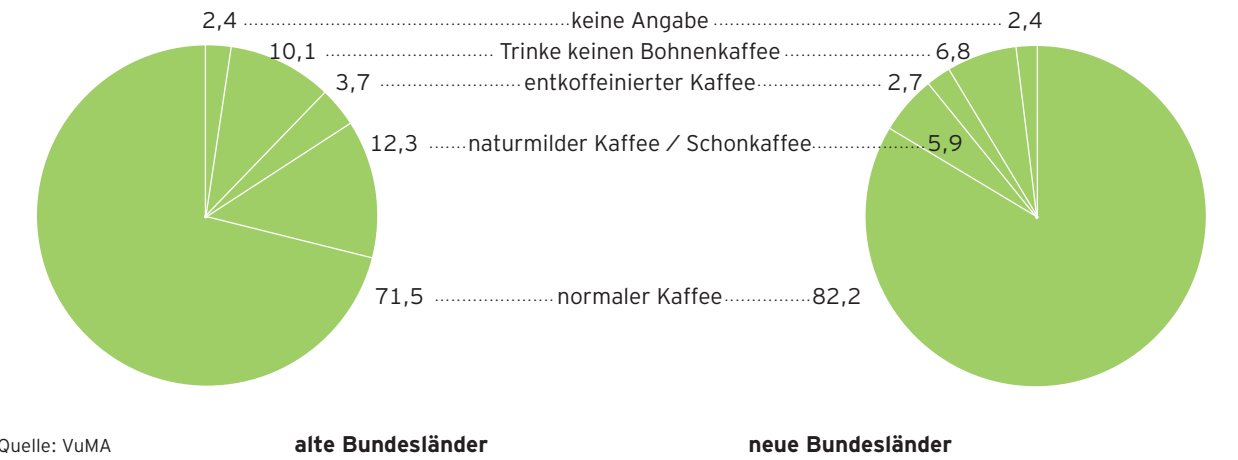
Konsum von Röst- und Bohnenkaffee heute und vor 12 Jahren; Deutschland, Bevölkerung ab 14 Jahre; in Prozent

	1999	2012	Veränderung 2000-2012
Normaler Kaffee	71,9	73,8	3 %
Naturmilder / reizstoffarmer Kaffee / Schonkaffee	13,9	11,6	-17 %
Entkoffeinierter Kaffee	4,7	3,2	-32 %
Trinke keinen Bohnenkaffee	8,1	9,0	11 %
Keine Angabe	1,5	2,4	60 %

Quelle: VuMA

Deutlicher Unterschied

Konsum von Röst- und Bohnenkaffee nach Region; Deutschland, Bevölkerung ab 14 Jahre, 2012; in Prozent



Quelle: VuMA

„Außer der Philosophie weiß ich kein so gutes Treibmittel des Gehirns als höchstens Schach und Kaffee.“ (Jean Paul, deutscher Schriftsteller)

Häufig

Anteil der Kaffeetrinker in Ungarn nach Art des Kaffees, 2012; in Prozent

Espresso.....	36
Cappuccino.....	34
Milchkaffee / Latte macchiato ..	33
Filterkaffee	16

Quelle: artcafe.mindenkilapja.hu

Mit Milch

Anteil der Kaffeetrinker ab 15 Jahre in Spanien nach Art des Kaffees, 2008; in Prozent

Café con leche	37
Café solo	27
Café cortado.....	24
Andere Variationen	12

Quelle: Federación Española del Café

Täglich

Anteil der Bevölkerung in Ungarn nach täglich konsumierter Kaffeemenge, 2012; in Prozent

1 bis 2 Tassen	55
3 bis 4 Tassen	23
5 bis 6 Tassen	7
Mehr als 7 Tassen	2
Selten.....	13

Quelle: artcafe.mindenkilapja.hu

Mit Genuss

Gründe für den Kaffeekonsum der Bevölkerung ab 15 Jahre in Spanien, 2008; in Prozent

Genuss.....	67
Gewohnheit	17
Zum Wachbleiben.....	11
Andere Gründe	5

Quelle: Federación Española del Café

Gewöhnlich

Gründe für den Kaffeekonsum der Bevölkerung zwischen 18 und 83 Jahre in Italien, 2012; in Prozent

Gewohnheit	46,2
Ritual.....	25,5
Starkes Bedürfnis.....	16,4
Durstlöscher.....	12,0

Quelle: Università Carlo Cattaneo

Mit Bedacht

Anteil der Bevölkerung ab 15 Jahre in Österreich nach täglich konsumierter Menge, 2012; in Prozent

Bis zu einer Tasse.....	21
2 Tassen	25
3 Tassen	18
4 Tassen oder mehr.....	21
Nie	15

Quelle: Ad Hoc News

Ansichtssachen

Anteil der Briten, die der Meinung sind, Tee habe einen höheren Status als Kaffee; in Prozent..... 12

Anteil der Briten, die der Meinung sind, Kaffee habe einen höheren Status als Tee; in Prozent.....45

Anteil der Briten, die Kaffee gegenüber Tee bevorzugen, wenn sie sich mit Freunden treffen; in Prozent.....60

Anteil der britischen Senior Manager, die bei einem Geschäftstermin lieber Kaffee als Tee servieren; in Prozent..... 77

Anteil der Europäer, die täglich Espresso trinken; in Prozent..... 18

Anteil der Franzosen, die mindestens einmal täglich Espresso trinken; in Prozent.....37

Anteil der Franzosen, die auf einen Friseurbesuch verzichten würden, um sich Außer-Haus-Kaffee leisten zu können; in Prozent.....53

Anteil der Franzosen, die auf ihr Dessert verzichten würden, um sich Außer-Haus-Kaffee leisten zu können; in Prozent ..58

Anteil der Franzosen, die auf Wein verzichten würden, um sich Außer-Haus-Kaffee leisten zu können; in Prozent 66

Anteil der Franzosen, die auf Facebook oder Twitter verzichten würden, um sich Außer-Haus-Kaffee leisten zu können; in Prozent..... 72

Bevölkerung ab 18 Jahre, 2012. Quelle: London Evening Standard , StrategyOne, e-marketing.fr

„Drei Dinge gehören zu einem guten Kaffee: erstens Kaffee, zweitens Kaffee und drittens nochmals Kaffee.“ (Alexandre Dumas, französischer Schriftsteller)

11

... Mal besuchte jeder polnische Erwachsene im Jahr 2012 im Schnitt ein Café. 80 Prozent der Polen trinken regelmäßig Kaffee.

Quelle: dziennik.pl

54

... Prozent der Frauen in Frankreich bevorzugen Espresso gegenüber anderen Kaffevariationen - bei den Männern sind es nur 35 Prozent.

2012. Quelle: StrategyOne, e-marketing.fr

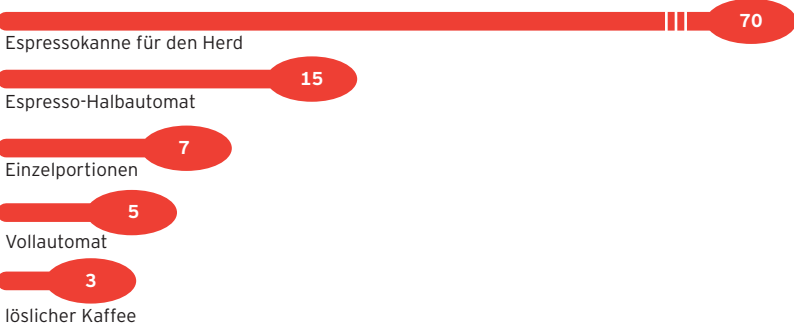
57

... Prozent der Kaffeetrinker im Vereinigten Königreich trinken ihren Kaffee mit Zucker. 85 Prozent trinken ihn mit Milch.

Quelle: British Coffee Association

Was schätzt der Italiener?

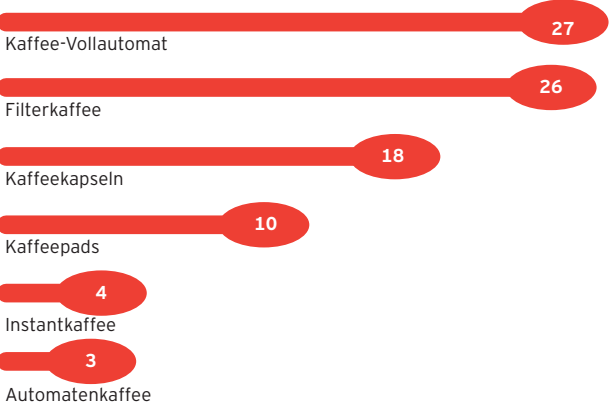
Kaffeekonsum nach Art der Zubereitung in Italien, 2010; in Prozent



Quelle: GAIN

Was schätzt der Österreicher?

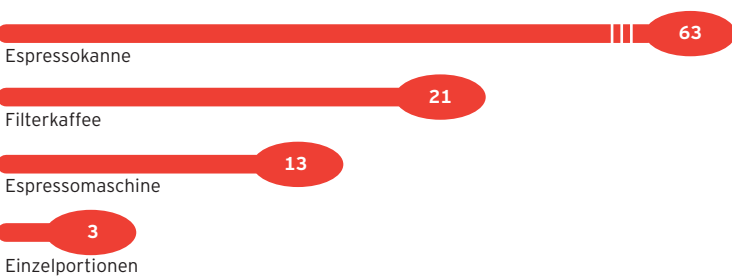
Beliebteste Arten der Kaffeezubereitung in Österreich*, 2012; in Prozent



*Bevölkerung ab 15 Jahre. Die Differenz zu 100 Prozent ergibt sich aus sonstigen oder keinen Angaben. Quelle: Ad Hoc News

Was schätzt der Spanier?

Kaffeekonsum nach Art der Zubereitung in Spanien, 2009; in Prozent



Quelle: radical.es

// Fast die Hälfte (45,7 Prozent) der italienischen Bevölkerung gibt als Grund für den Wechsel ihrer bisherigen Kaffeemarke eine höhere Produktqualität an. Wegen eines besseren Preis-Leistungs-Verhältnisses wechseln nur 26,4 Prozent die Marke. // (Quelle:Università Carlo Cattaneo)

Lieber zu Hause?

Anteil des Kaffeekonsums zu Hause am Gesamtkonsum; in Prozent

	1997	2011
Ukraine	96,7	98,2
Polen	95,8	92,9
Russland	94,1	88,4
Finnland	89,4	87,9
Österreich	92,0	87,9
Deutschland	82,3	84,6
Schweiz	80,2	82,2
Belgien	80,2	82,0
USA	83,8	81,6
Frankreich	78,8	80,8
Schweden	84,7	80,0
Niederlande	70,9	78,6
Dänemark	83,5	78,3
Italien	69,7	76,6
Norwegen	79,1	75,6
Vereinigtes Königreich	70,0	71,4
Griechenland	57,6	68,5
Türkei	63,6	65,5
Japan	65,3	62,9
Spanien	56,8	56,6
Portugal	35,3	46,9

Quelle: ICO

Kostspielig

Zeit, die britische Arbeitnehmer während ihrer Arbeit täglich mit Kaffee- und Teepausen verbringen; in Minuten 24

Kosten, die den Unternehmen durch diese Pausen pro Jahr und Mitarbeiter entstehen; in Euro 490

Monetärer Verlust*, der Unternehmen im Vereinigten Königreich 2010 durch Zigarettenpausen entstand; in Milliarden Euro 2,3

Monetärer Verlust*, der Unternehmen im Vereinigten Königreich 2010 durch Kaffee- und Teepausen entstand; in Milliarden Euro 11,7

*Berechnung basierend auf 253 Arbeitstagen und einem Jahresgehalt von durchschnittlich 30 600 Euro. Quelle: Online Opinions, London School of Economics, Le Figaro

Lieber unterwegs?

Anteil des Kaffeekonsums außer Haus am Gesamtkonsum; in Prozent

	1997	2011
Portugal	64,7	53,1
Spanien	43,2	43,4
Japan	34,7	37,1
Türkei	36,4	34,5
Griechenland	42,4	31,5
Vereinigtes Königreich	30,0	28,6
Norwegen	20,9	24,4
Italien	30,3	23,4
Dänemark	16,5	21,7
Niederlande	29,1	21,4
Schweden	15,3	20,0
Frankreich	21,2	19,2
USA	16,2	18,4
Belgien	19,8	18,0
Schweiz	19,8	17,8
Deutschland	17,7	15,4
Österreich	8,0	12,1
Finnland	10,6	12,1
Russland	5,9	11,6
Polen	4,2	7,1
Ukraine	3,3	1,8

Quelle: ICO

Nützlich

Berufe, in denen Arbeitnehmer in den USA am häufigsten angeben, ohne Kaffee weniger produktiv zu sein

Rang	
1	Wissenschaftler und Laborassistenten
2	Marketing- und PR-Spezialisten
3	Lehrer und pädagogische Berater
4	Journalisten, Lektoren und Schriftsteller
5	Verwaltungsangestellte im Gesundheitsbereich
6	Ärzte
7	Lebensmittelzubereiter
8	Universitätsprofessoren
9	Human-Resource-Mitarbeiter
10	Sozialarbeiter

2011. Quelle: Careerbuilder.de, Dunkin' Donuts

„Für mich ist es am schönsten im Kaffeehaus. Man ist nicht zu Haus und doch nicht an der frischen Luft.“ (Peter Altenberg, österreichischer Schriftsteller)

Lieber in Filialen?

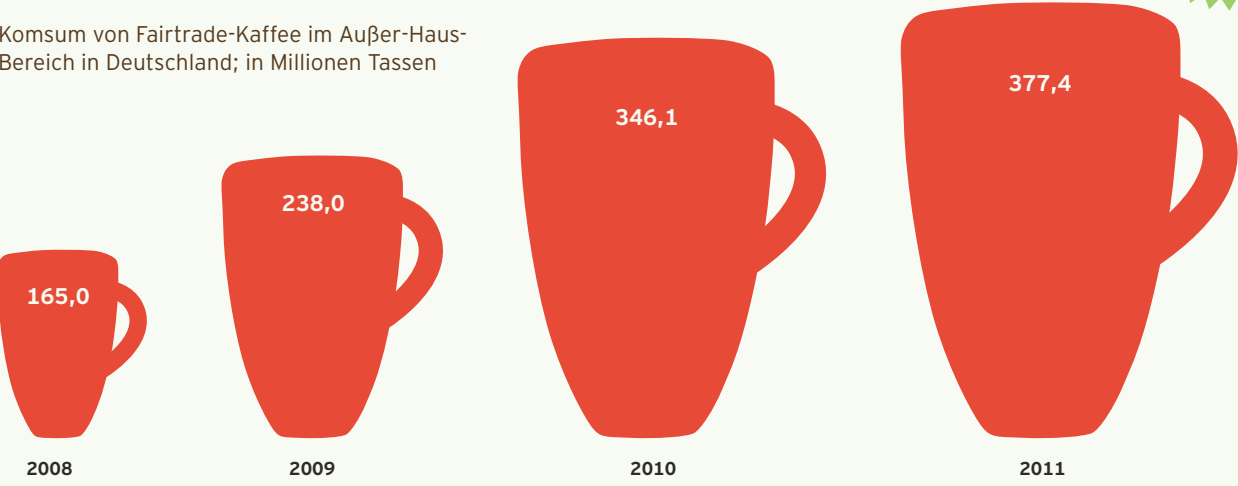
Anteil des Kaffeekonsums in Ketten am Außer-Haus-Konsum; in Prozent

	1997	2007	2011
Vereinigtes Königreich	22,0	58,3	60,5
Japan	17,0	22,0	22,8
USA	15,9	18,0	19,5
Schweiz	0,0	9,9	14,1
Griechenland	0,3	7,9	8,7
Portugal	1,3	5,9	7,0
Spanien	1,8	5,5	6,3
Frankreich	0,4	3,3	5,6
Niederlande	0,6	3,6	5,5
Österreich	3,5	4,6	5,2
Deutschland	1,0	4,2	4,8
Ukraine	0,0	0,0	4,2
Türkei	0,0	1,8	3,2
Italien	0,0	1,8	2,7
Schweden	0,0	1,3	2,7
Russland	0,9	1,1	2,1
Belgien	1,1	0,9	1,8
Polen	0,0	1,1	1,4
Norwegen	0,0	0,6	1,0
Finnland	1,0	0,8	0,8
Dänemark	0,0	0,6	0,6

Quelle: ICO

Lieber fair gehandelt?

Konsum von Fairtrade-Kaffee im Außer-Haus-Bereich in Deutschland; in Millionen Tassen



Quelle: Transfair e. V., Statista Analyse

// Rund ein Drittel des in Deutschland in der Gastronomie abgesetzten Kaffees ist Fairtrade-Kaffee: 2010 waren es 32,8 Prozent, im Jahr 2011 waren es 30,2 Prozent. // (Quelle: Transfair e. V.)

Geschmackssachen

Lieben die Deutschen eigentlich alle denselben Kaffee? Bereiten sie ihn landesweit einheitlich zu? Genießen ihn unisono am selben Ort? Verknüpfen mit ihm dieselben Begriffe? Und erkennen in ihm identische Trends?

Wir wollten es genau wissen und haben im November und Dezember 2012 landauf, landab 5 000 Personen im Alter von 18 bis 64 Jahren nach ihren Vorlieben, Routinen, Meinungen und Einschätzungen gefragt. Das Ergebnis ist repräsentativ und weist – je nach Alter, Geschlecht und Wohnort – ganz erstaunliche Unterschiede auf. Deutschland einig Kaffeeland? Von wegen.

Wohlbehagen to go

Welcher der folgenden Aussagen zur Veränderung der Kaffeekultur in Deutschland stimmen Sie zu?
Was ist auch Ihre Einschätzung? 18-34 Jahre 35-54 Jahre 55-64 Jahre

„Coffee to go‘ ist auch in Zukunft nicht wegzudenken.“ **58,1**

67,6	58,9	49,1
------	------	------

„Kaffee ist Bestandteil einer Gesellschaft, in der Wohlbehagen und Es-sich-gut-gehen-Lassen im Vordergrund stehen.“ **48,8**

44,0	48,2	53,5
------	------	------

„In den nächsten Jahren wird fair gehandelter Kaffee weiter an Bedeutung gewinnen.“ **40,1**

38,4	36,5	45,7
------	------	------

„Künftig gewinnen Sorte und Herkunftsland bei Kaffee an Bedeutung.“ **34,0**

31,9	33,0	37,0
------	------	------

„Themen rund um den nachhaltigen Anbau rücken zunehmend in den Fokus der Kaufentscheidungen.“ **31,4**

32,3	27,6	35,0
------	------	------

„Die Getränkevielfalt und Zubereitungsmöglichkeiten bei Kaffee sind so vielfältig – viele Konsumenten sehnen sich nach Überschaubarkeit.“ **29,0**

29,8	28,1	29,2
------	------	------

„Coffeeshops bewirken eine Amerikanisierung und verdrängen die deutsche Kaffeekultur.“ **28,4**

28,2	27,3	29,9
------	------	------

„Die Zubereitung in Einzelportionen wird die Regel.“ **27,4**

31,8	27,1	24,1
------	------	------

„Die Kaffeehersteller werden sich in Zukunft stärker für die Arbeitsbedingungen in Entwicklungsländern engagieren.“ **23,3**

20,7	20,7	28,5
------	------	------

„Coffeeshops werden überbewertet. Der Trend geht wieder zum klassischen Café.“ **21,8**

26,6	21,0	27,1
------	------	------

„Kaffeetrinker wenden sich wieder dem reinen Kaffeegenuss zu: Varianten mit Milch, Sahne, Milchschaum und Ähnlichem verlieren an Popularität.“ **17,1**

14,3	15,4	21,2
------	------	------

„Die Entwicklung von Kaffeemaschinen ist auf einem Weg der Ent-Technologisierung, hin zu traditionellen Zubereitungsmethoden.“ **13,6**

13,3	12,5	15,1
------	------	------

„Ein neuer Trend in Cafés lautet ‚Brew Bar‘, wo per Handfilter Kaffee frisch aufgebrüht wird.“ **12,5**

7,9	12,2	16,9
-----	------	------

„Kaffee wird in den kommenden Jahren bei medizinischen Behandlungen (zum Beispiel Herz-Kreislauf, Demenz) an Bedeutung gewinnen.“ **12,2**

10,3	11,3	14,8
------	------	------

„Im Kaffeemarkt gibt es einen klaren Retro-Trend.“ **9,9**

9,1	10,2	10,2
-----	------	------

„Der neueste Trend ist der Kaffee im Drive-In.“ **9,9**

11,9	10,7	7,3
------	------	-----

Eindeutig unterschiedlich

Welche dieser Geräte und Maschinen zur Kaffeezubereitung sind in Ihrem Haushalt vorhanden, unabhängig davon, ob Sie sie nutzen oder nicht?

Hamburg

Filterkaffeemaschine **69,2**
Padmaschine **30,0**
Kapselmaschine **23,6**
Handfilter **22,0**
Espressokanne **22,0**
Siebstempelkanne **18,8**
Vollautomat **11,6**
Halbautomat **8,0**

Schleswig-Holstein

Filterkaffeemaschine **68,8**
Padmaschine **31,6**
Handfilter **23,6**
Kapselmaschine **22,4**
Siebstempelkanne **16,4**
Espressokanne **13,6**
Vollautomat **12,8**
Halbautomat **7,6**

Nordrhein-Westfalen

Filterkaffeemaschine **68,8**
Padmaschine **42,9**
Handfilter **24,3**
Kapselmaschine **19,4**
Vollautomat **17,2**
Espressokanne **15,2**
Siebstempelkanne **13,7**
Halbautomat **6,3**

Niedersachsen

Filterkaffeemaschine **74,8**
Padmaschine **40,8**
Handfilter **23,0**
Kapselmaschine **15,3**
Siebstempelkanne **15,0**
Espressokanne **13,3**
Vollautomat **13,0**
Halbautomat **6,0**

Rheinland-Pfalz

Filterkaffeemaschine **68,0**
Padmaschine **47,2**
Handfilter **22,4**
Vollautomat **19,2**
Kapselmaschine **18,0**
Espressokanne **16,8**
Siebstempelkanne **13,6**
Halbautomat **10,0**

Hessen

Filterkaffeemaschine **62,3**
Padmaschine **38,6**
Handfilter **23,4**
Espressokanne **22,3**
Vollautomat **21,4**
Kapselmaschine **20,9**
Siebstempelkanne **15,4**
Halbautomat **9,7**

Saarland

Filterkaffeemaschine **63,5**
Padmaschine **52,0**
Handfilter **26,0**
Espressokanne **24,5**
Vollautomat **23,0**
Siebstempelkanne **16,5**
Kapselmaschine **16,0**
Halbautomat **11,5**

Thüringen

Filterkaffeemaschine **79,6**
Padmaschine **33,2**
Kapselmaschine **16,4**
Siebstempelkanne **16,0**
Handfilter **15,6**
Vollautomat **14,0**
Espressokanne **9,2**
Halbautomat **4,8**

Bremen

Filterkaffeemaschine **60,8**
Padmaschine **35,8**
Kapselmaschine **21,7**
Handfilter **17,5**
Siebstempelkanne **16,7**
Vollautomat **15,0**
Espressokanne **11,7**
Halbautomat **2,5**

Mecklenburg-Vorpommern

Filterkaffeemaschine **79,2**
Padmaschine **32,8**
Siebstempelkanne **20,8**
Handfilter **14,8**
Halbautomat **4,8**
Kapselmaschine **14,0**
Vollautomat **8,8**
Espressokanne **7,6**

Brandenburg

Filterkaffeemaschine **84,0**
Padmaschine **29,2**
Handfilter **17,6**
Kapselmaschine **15,2**
Siebstempelkanne **15,2**
Vollautomat **15,2**
Espressokanne **6,4**
Halbautomat **4,0**

Berlin

Filterkaffeemaschine **68,0**
Padmaschine **35,2**
Handfilter **29,2**
Siebstempelkanne **27,6**
Espressokanne **25,2**
Kapselmaschine **16,8**
Vollautomat **15,6**
Halbautomat **8,4**

Sachsen-Anhalt

Filterkaffeemaschine **83,2**
Padmaschine **34,0**
Kapselmaschine **18,8**
Handfilter **16,4**
Siebstempelkanne **14,4**
Vollautomat **12,0**
Espressokanne **9,2**
Halbautomat **6,8**

Sachsen

Filterkaffeemaschine **81,6**
Padmaschine **24,4**
Kapselmaschine **18,0**
Handfilter **18,0**
Siebstempelkanne **13,6**
Espressokanne **12,8**
Vollautomat **10,8**
Halbautomat **6,8**

Baden-Württemberg

Filterkaffeemaschine **59,0**
Padmaschine **39,2**
Vollautomat **24,6**
Handfilter **23,4**
Espressokanne **21,8**
Kapselmaschine **15,0**
Siebstempelkanne **13,2**
Halbautomat **10,4**

Bayern

Filterkaffeemaschine **66,4**
Padmaschine **38,1**
Handfilter **22,8**
Vollautomat **23,2**
Espressokanne **21,3**
Kapselmaschine **17,2**
Siebstempelkanne **14,5**
Halbautomat **10,2**

Wo wir ihn am liebsten trinken

An welchen Orten trinken Sie persönlich Kaffee? Bitte geben Sie alle zutreffenden Orte an.*

Zu Hause: 96,5



Alte Bundesländer96,6
Neue Bundesländer96,1

Männer96,0
Frauen97,0

18-34 Jahre92,5
35-54 Jahre97,5
55-64 Jahre98,7

In der Bar, im Bistro: 23,9



Alte Bundesländer25,2
Neue Bundesländer18,9

Männer23,4
Frauen24,4

18-34 Jahre25,8
35-54 Jahre25,8
55-64 Jahre20,1

In der Coffee-Bar: 28,8

Alte Bundesländer29,9
Neue Bundesländer24,5

Männer24,8
Frauen32,9

18-34 Jahre33,1
35-54 Jahre29,1
55-64 Jahre24,9

Bei Freunden, Verwandten: 76,0



Alte Bundesländer76,4
Neue Bundesländer74,6

Männer70,2
Frauen81,9

18-34 Jahre73,2
35-54 Jahre77,0
55-64 Jahre77,2

Im Café: 63,2



Alte Bundesländer65,1
Neue Bundesländer55,7

Männer57,6
Frauen68,8

18-34 Jahre65,5
35-54 Jahre63,1
55-64 Jahre61,4

Bei der Arbeit, im Büro: 65,7



Alte Bundesländer65,6
Neue Bundesländer66,0

Männer69,0
Frauen62,2

18-34 Jahre72,8
35-54 Jahre70,2
55-64 Jahre54,4

Im Restaurant, Hotel: 37,0



Alte Bundesländer37,9
Neue Bundesländer33,5

Männer36,5
Frauen37,6

18-34 Jahre28,4
35-54 Jahre41,0
55-64 Jahre39,9

Unterwegs, Coffee to go: 37,6

Alte Bundesländer37,7
Neue Bundesländer37,3

Männer36,2
Frauen39,1

18-34 Jahre47,0
35-54 Jahre38,0
55-64 Jahre29,3



*Mehrfachnennungen möglich; Anteile in Prozent; 2012. Quelle: Statista im Auftrag von Tchibo. Illustration: iconshow-Fotolia.com

Wo er uns am besten schmeckt

Wo gibt es Ihrer Meinung nach den besten Kaffee?*

Zu Hause: 50,3



Alte Bundesländer49,7
Neue Bundesländer52,4

Männer52,1
Frauen48,4

18-34 Jahre33,9
35-54 Jahre52,0
55-64 Jahre62,0

In der Bar, im Bistro: 1,7



Alte Bundesländer1,9
Neue Bundesländer1,0

Männer2,1
Frauen1,3

18-34 Jahre1,3
35-54 Jahre1,9
55-64 Jahre1,9

In der Coffee-Bar: 11,6

Alte Bundesländer11,4
Neue Bundesländer12,2

Männer9,9
Frauen13,3

18-34 Jahre17,2
35-54 Jahre11,7
55-64 Jahre6,7

Bei Freunden, Verwandten: 4,9



Alte Bundesländer4,8
Neue Bundesländer5,4

Männer5,2
Frauen4,6

18-34 Jahre7,5
35-54 Jahre4,5
55-64 Jahre3,3

Im Café: 23,7



Alte Bundesländer24,5
Neue Bundesländer20,6

Männer23,1
Frauen24,2

18-34 Jahre32,3
35-54 Jahre22,4
55-64 Jahre17,8

Bei der Arbeit, im Büro: 2,5



Alte Bundesländer2,3
Neue Bundesländer3,4

Männer2,7
Frauen2,3

18-34 Jahre4,3
35-54 Jahre2,4
55-64 Jahre1,0

Im Restaurant, Hotel: 1,1



Alte Bundesländer1,2
Neue Bundesländer1,0

Männer1,1
Frauen1,2

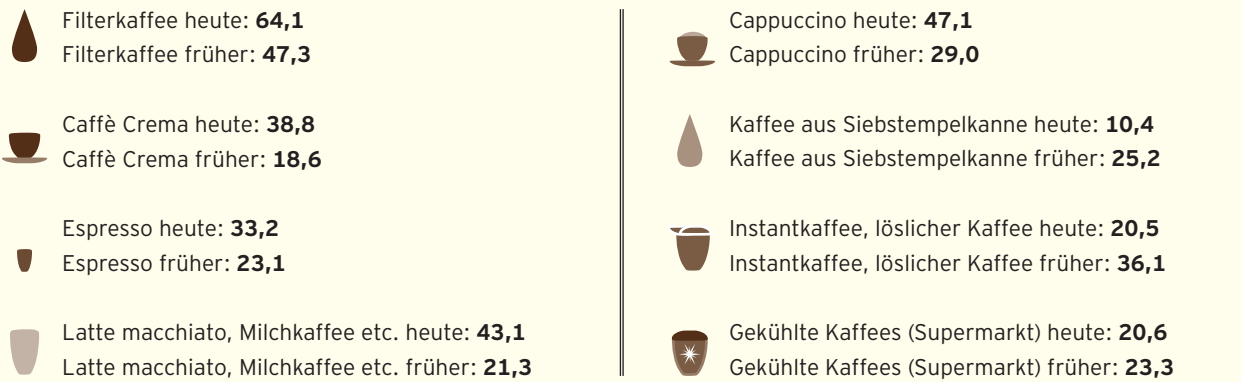
18-34 Jahre1,2
35-54 Jahre1,5
55-64 Jahre0,7



*fehlende zu 100 Prozent: anderswo

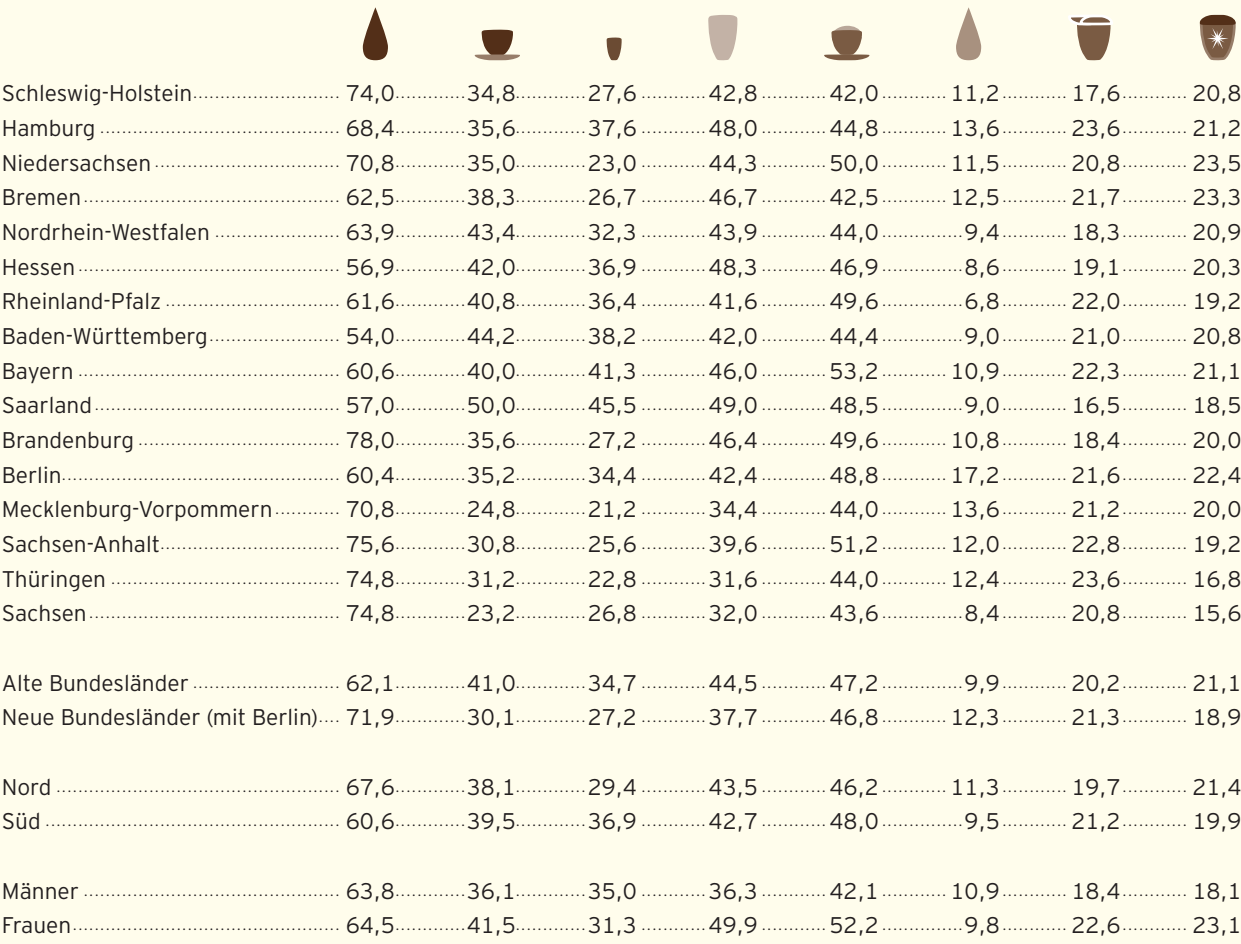
Zu Hause am liebsten ...

Welche Art Kaffee trinken Sie zu Hause regelmäßig? Und welche haben Sie früher getrunken?*



Heimvorteile im Detail

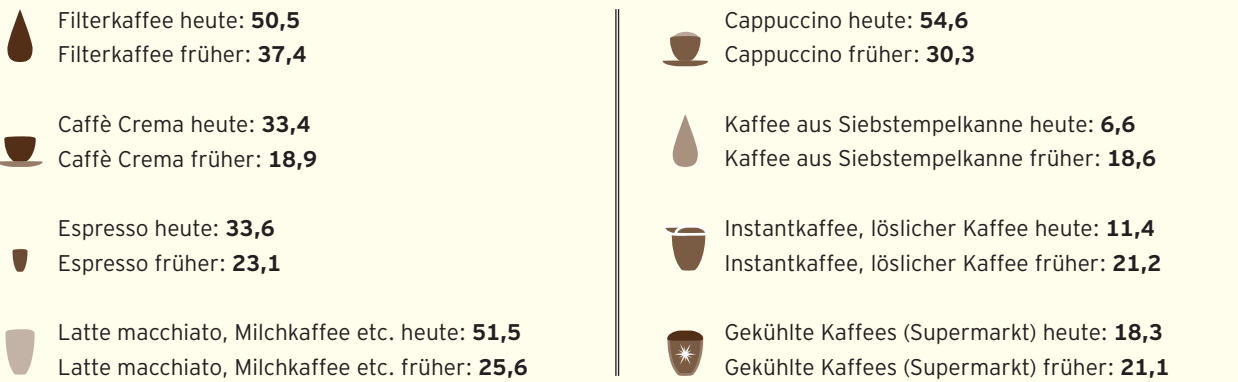
Welche Art Kaffee trinken Sie zu Hause regelmäßig?



*Mehrfachnennungen möglich; Angaben in Prozent; 2012.
Die geografische Bezeichnung „Nord“ umfasst Schleswig-Holstein, Hamburg, Niedersachsen, Bremen, Brandenburg, Nordrhein-Westfalen, Berlin, ...

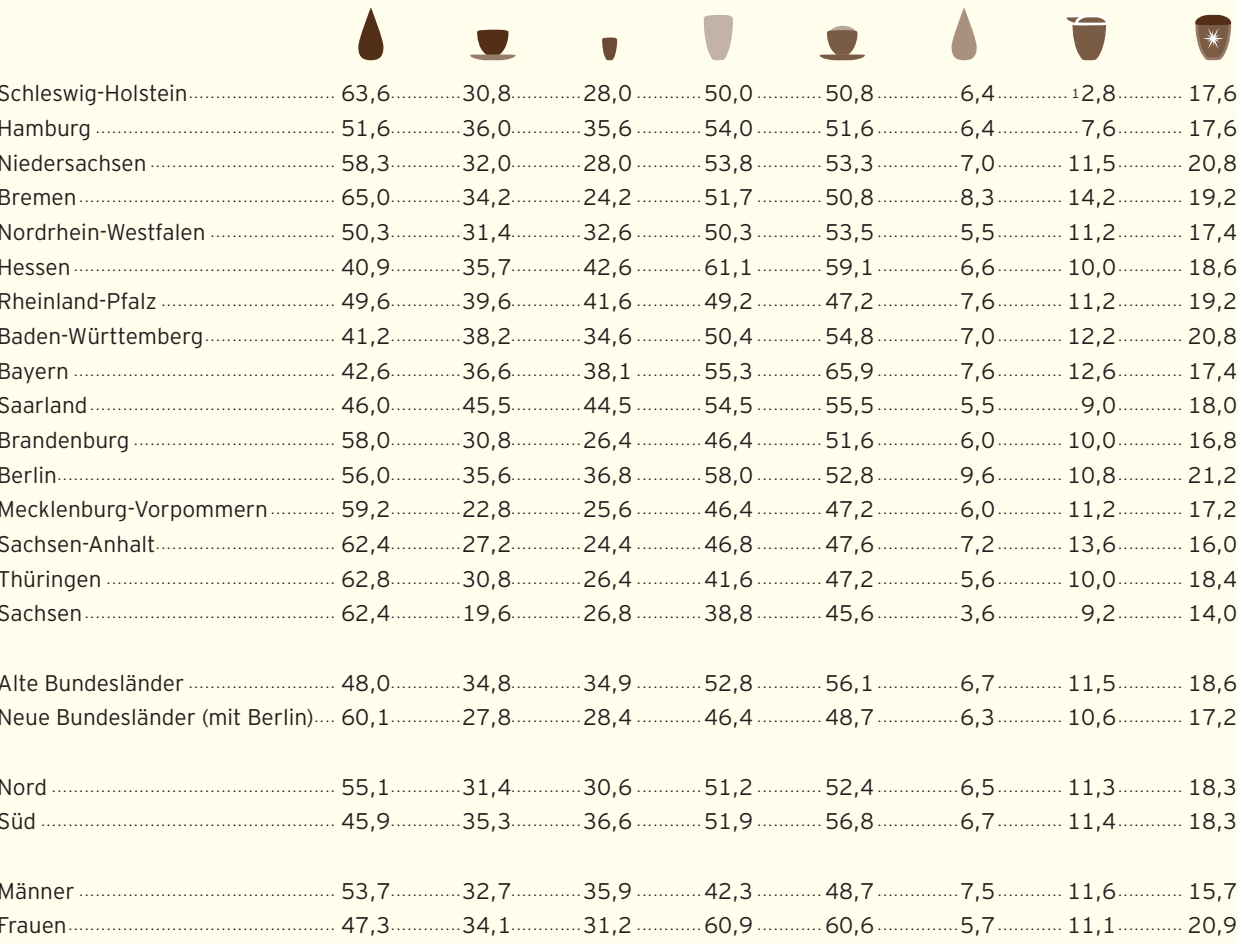
Unterwegs am liebsten ...

Welche Art Kaffee trinken Sie außer Haus regelmäßig? Und welche haben Sie früher getrunken?*



Fremdvorteile im Detail

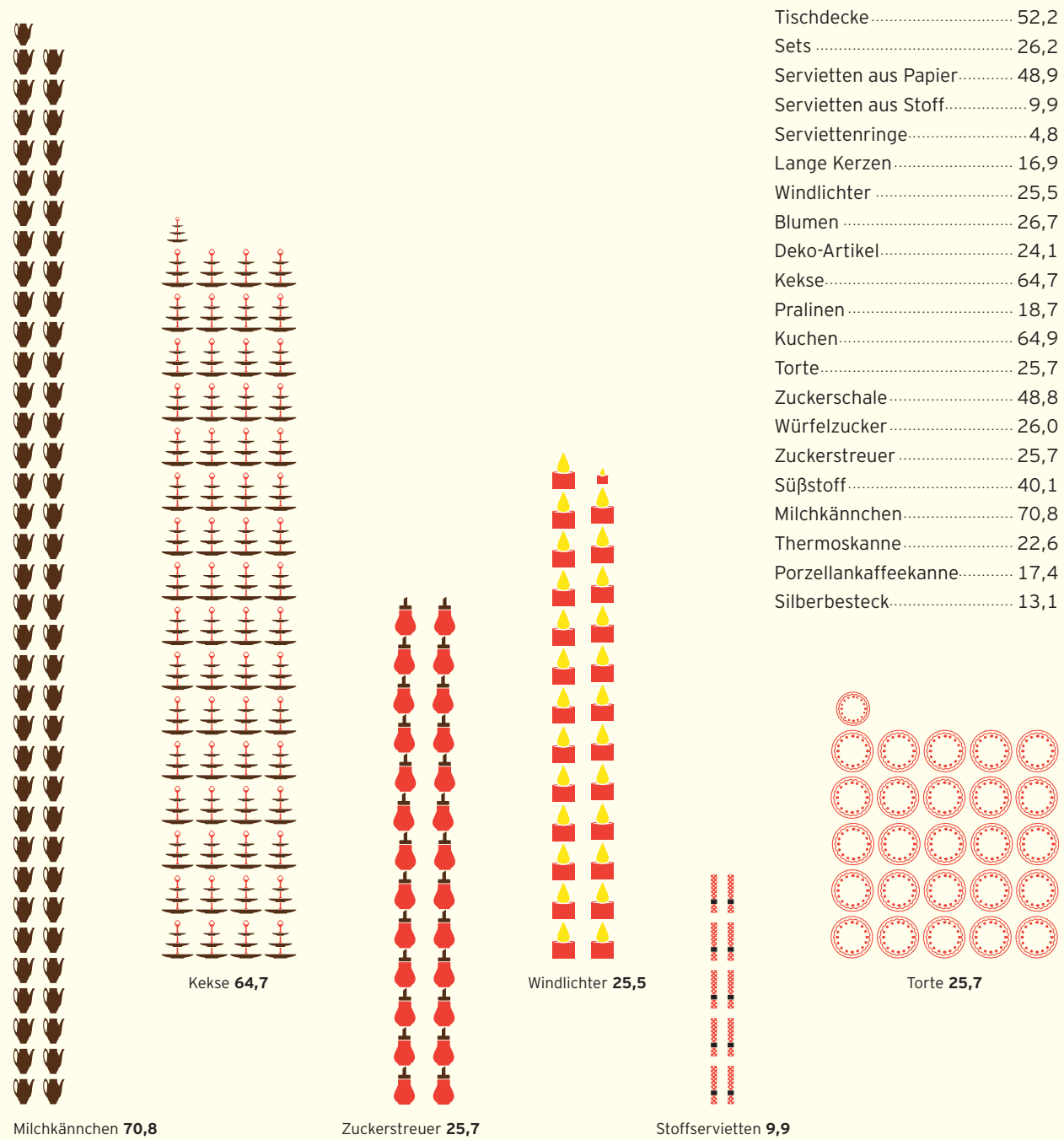
Welche Art Kaffee trinken Sie außer Haus regelmäßig?



... Mecklenburg-Vorpommern und Sachsen-Anhalt. „Süd“ umfasst Hessen, Rheinland-Pfalz, Baden-Württemberg, Bayern, das Saarland, Thüringen und Sachsen. Quelle: Statista im Auftrag von Tchibo

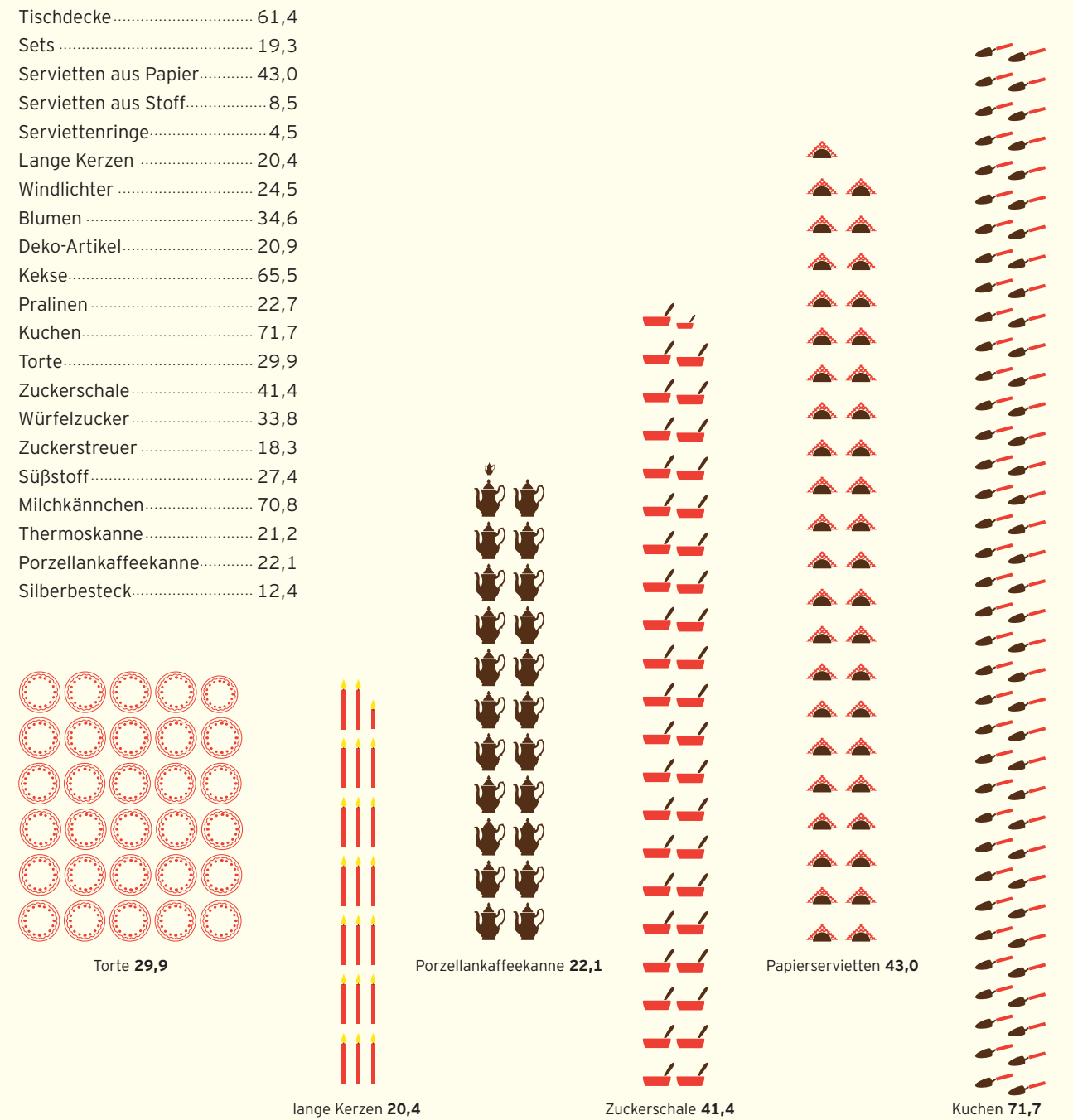
Bitte nehmen Sie doch Platz ... in den alten Bundesländern

Sie bekommen zur Kaffeezeit nicht alltäglichen, angemeldeten Besuch. Was stellen Sie auf den Tisch?



Bitte nehmen Sie doch Platz ... in den neuen Bundesländern (mit Berlin)

Sie bekommen zur Kaffeezeit nicht alltäglichen, angemeldeten Besuch. Was stellen Sie auf den Tisch?



Schaumschläger

Welche Milchaufschäummethode verwenden Sie hauptsächlich?

	gesamt	alte Bundesländer	neue Bundesländer (mit Berlin)
Aufschäumdüse an einem Kaffeeautomaten	16,7	17,7	12,7
Milchschaumsystem mit Milchzufuhr	5,3	5,7	3,6
Stab-Milchaufschäumer	38,0	37,5	39,9
Hand-Milchaufschäumer	9,2	9,3	8,8
Elektrischer Milchaufschäumer	3,3	3,6	2,3
Milchkapseln	5,6	5,3	6,5
Noch keine Milch aufgeschäumt	21,9	20,8	26,2

	18-34 Jahre	35-54 Jahre	55-64 Jahre
Aufschäumdüse an einem Kaffeeautomaten	14,1	18,2	17,1
Milchschaumsystem mit Milchzufuhr	6,8	5,9	3,4
Stab-Milchaufschäumer	42,3	35,4	37,4
Hand-Milchaufschäumer	10,0	9,6	8,1
Elektrischer Milchaufschäumer	3,3	4,1	2,5
Milchkapseln	5,5	6,2	4,9
Noch keine Milch aufgeschäumt	18,1	20,5	26,7

Häufig Schaum geschlagen wird in ...

|| Bayern **17,4** || Hamburg **17,2** || Berlin **16,4** || Hessen **15,4** || Mecklenburg-Vorpommern **14,0** || Nordrhein-Westfalen **12,9** || Schleswig-Holstein **12,4** || Niedersachsen **12,3** || Baden-Württemberg **12,2** || Saarland **12,0** || Thüringen **11,6** || Brandenburg **11,2** || Rheinland-Pfalz **10,0** || Bremen **10,0** || Sachsen-Anhalt **9,2** || Sachsen **8,4** ||

Kaffeepausen-Liebhaber

Welche dieser Begriffe sind für Sie positiv besetzt?

|| Kaffeepause **76,3** ||
Kaffeehaus **41,7** || Advents-
kaffee **39,7** || Kaffeerrunde **38,3** ||
Kaffeekränzchen **33,3** ||
Kaffeetafel **32,7** || Coffee to go **32,7** ||
Coffeeshop **32,3** || Kaffee-
klatsch **30,2** || Kaffeetante **9,8** ||

Becherfans

Woraus trinken Sie Ihren Kaffee? Bitte geben Sie alle Behältnisse an, die Sie regelmäßig nutzen.

Becher (Keramik / Porzellan)	66,2
Porzellantasse mit Untertasse (Alltagsgeschirr)	54,9
Porzellantasse mit Untertasse (Festtagsgeschirr)	22,1
Espressotasse	20,6
Thermobecher	16,5
Großes Glas	15,3
Pappbecher	14,0
Tasse aus Glas	12,3
Große Schale	10,7
Plastikbecher	6,3
Tasse aus Metall	3,1

Keksfreunde

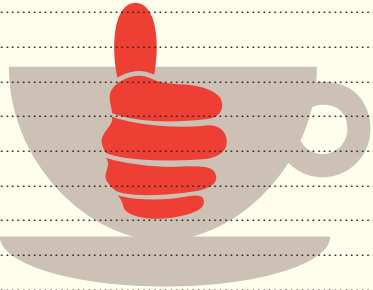
In Cafés wird der Kaffee oft aufwendig serviert. Welche der folgenden Dinge schätzen Sie?

Einen Keks dazu	75,0
Musik im Hintergrund	52,1
Ein Glas Wasser dazu	42,2
Kakao-Pulver auf dem Milchschaum	41,8
Milch und Zucker in einem Gefäß / nicht in Einwegverpackungen	38,3
Milchschaum, der mit einem Muster versehen ist	32,5
Erwärmte Milch	30,8
Eine Auswahl an Zeitungen / Zeitschriften	30,3
Kaffee im Porzellan- / Silberkännchen	28,6
Zugang zu WLAN	23,6

Eindeutig

Bitte wählen Sie aus den nachfolgenden Begriffen drei aus, die **am besten** zu Filterkaffee passen.

Zu Hause.....	47,2
Tradition.....	42,6
Genuss.....	33,9
Ruhe.....	24,8
Kaffeetafel.....	23,7
Gesellig.....	19,0
Arbeit.....	14,5
Alt.....	11,6
Zweck.....	9,9
Bewusst.....	8,5
Bescheidenheit.....	8,5
Nebenbei.....	7,7
Freizeit.....	6,2
Unterwegs.....	3,4
Land.....	3,2
Allein.....	3,1
Luxus.....	2,5
Männlich.....	2,4
Weiblich.....	2,3
Aktivität.....	2,2
Stadt.....	2,2
Coffee-Bar.....	2,1
Südländisch.....	2,0
Nordisch.....	1,4
Jung.....	1,0
Innovation.....	0,9
Meer.....	0,8
Berg.....	0,6



Mehrdeutig

Bitte wählen Sie aus den nachfolgenden Begriffen drei aus, die **am wenigsten** zu Filterkaffee passen.

Luxus.....	29,0
Meer.....	22,2
Innovation.....	21,0
Coffee-Bar.....	17,9
Berg.....	17,5
Unterwegs.....	16,8
Nebenbei.....	15,8
Südländisch.....	14,8
Nordisch.....	14,7
Jung.....	12,3
Alt.....	11,2
Männlich.....	10,8
Aktivität.....	9,0
Allein.....	8,6
Weiblich.....	8,5
Zweck.....	8,2
Bescheidenheit.....	6,1
Genuss.....	5,5
Stadt.....	5,1
Arbeit.....	5,0
Kaffeetafel.....	3,3
Bewusst.....	3,3
Ruhe.....	3,2
Tradition.....	3,2
Freizeit.....	2,9
Gesellig.....	2,8
Zu Hause.....	2,6
Land.....	2,6



Geschlechter- und Generationenfragen

Anteil der Männer, die finden, dass der Begriff „Genuss“ zu Kaffee-Spezialitäten mit Milch passt: **36,3**
Anteil der Frauen, die finden, dass der Begriff „Genuss“ zu Kaffee-Spezialitäten mit Milch passt: **44,7**

Anteil der Männer, die finden, dass der Begriff „männlich“ zu Kaffee-Spezialitäten mit Milch passt: **1,5**
Anteil der Frauen, die finden, dass der Begriff „männlich“ zu Kaffee-Spezialitäten mit Milch passt: **0,4**

Anteil der 55-64-Jährigen, die finden, dass der Begriff „jung“ zu Kaffee-Spezialitäten mit Milch passt: **9,7**
Anteil der 18-34-Jährigen, die finden, dass der Begriff „jung“ zu Kaffee-Spezialitäten mit Milch passt: **20,6**

Anteil der 55-64-Jährigen, die finden, dass der Begriff „Kaffeetafel“ zu Kaffee-Spezialitäten mit Milch passt: **18,5**
Anteil der 18-34-Jährigen, die finden, dass der Begriff „Kaffeetafel“ zu Kaffee-Spezialitäten mit Milch passt: **7,4**

Südllich

Bitte wählen Sie aus den nachfolgenden Begriffen drei aus, die **am besten** zu Espresso passen.

Südländisch.....	53,7
Genuss.....	38,1
Coffee-Bar.....	26,0
Tradition.....	16,5
Luxus.....	14,5
Bewusst.....	14,0
Gesellig.....	13,5
Aktivität.....	12,7
Männlich.....	11,2
Unterwegs.....	10,4
Stadt.....	9,9
Ruhe.....	9,3
Nebenbei.....	8,1
Freizeit.....	7,4
Zweck.....	6,3
Meer.....	5,8
Jung.....	5,4
Zu Hause.....	4,5
Arbeit.....	4,5
Innovation.....	3,5
Allein.....	2,3
Land.....	2,1
Kaffeetafel.....	2,0
Weiblich.....	1,5
Alt.....	1,3
Bescheidenheit.....	0,8
Berg.....	0,6
Nordisch.....	0,4



Nördlich

Bitte wählen Sie aus den nachfolgenden Begriffen drei aus, die **am wenigsten** zu Espresso passen.

Nordisch.....	32,4
Berg.....	24,6
Kaffeetafel.....	22,1
Alt.....	18,6
Nebenbei.....	16,9
Bescheidenheit.....	15,5
Meer.....	13,0
Arbeit.....	12,8
Zweck.....	11,3
Unterwegs.....	10,7
Weiblich.....	10,4
Ruhe.....	10,0
Allein.....	9,4
Land.....	8,5
Luxus.....	7,9
Innovation.....	7,0
Zu Hause.....	6,2
Aktivität.....	6,2
Tradition.....	6,1
Männlich.....	6,1
Jung.....	5,2
Gesellig.....	4,0
Coffee-Bar.....	3,6
Freizeit.....	3,5
Stadt.....	3,4
Genuss.....	3,1
Bewusst.....	2,8
Südländisch.....	1,9



Regionalfragen

Anteil der Sachsen-Anhalter, die finden, dass der Begriff „nordisch“ nicht zu Kaffee-Spezialitäten mit Milch passt: **26,0**
Anteil der Schleswig-Holsteiner, die finden, dass der Begriff „nordisch“ nicht zu Kaffee-Spezialitäten mit Milch passt: **16,4**

Anteil der Sachsen-Anhalter, die finden, dass der Begriff „Meer“ nicht zu Kaffee-Spezialitäten mit Milch passt: **21,2**
Anteil der Schleswig-Holsteiner, die finden, dass der Begriff „Meer“ nicht zu Kaffee-Spezialitäten mit Milch passt: **11,2**

Anteil der Bremer, die finden, dass der Begriff „Bescheidenheit“ nicht zu Kaffee-Spezialitäten mit Milch passt: **10,8**
Anteil der Hamburger, die finden, dass der Begriff „Bescheidenheit“ nicht zu Kaffee-Spezialitäten mit Milch passt: **18,4**

Anteil der Bremer, die finden, dass der Begriff „Luxus“ nicht zu Kaffee-Spezialitäten mit Milch passt: **15,0**
Anteil der Hamburger, die finden, dass der Begriff „Luxus“ nicht zu Kaffee-Spezialitäten mit Milch passt: **5,2**

Der feine Unterschied

Bitte geben Sie jeweils an, inwieweit Sie den folgenden Aussagen zustimmen:
(Mittelwert: 5 = stimme voll und ganz zu, 1 = stimme ganz und gar nicht zu)

Männer	Frauen
--------	--------

„Kaffee ist nicht gleich Kaffee, da gibt es erhebliche Unterschiede im Geschmack.“ **4,4**



„Bei einer Tasse Kaffee lässt es sich gut mit einer Freundin oder einem Freund reden.“ **4,2**



„Wenn ich Besuch habe, biete ich immer Kaffee an.“ **4,2**



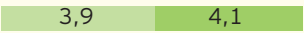
„Ein richtig guter Kaffee ist für mich etwas ganz Besonderes.“ **4,1**



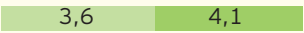
„Kaffeetrinken gibt mir wieder Energie und Kraft.“ **4,0**



„Kaffee bedeutet für mich ein Stück Lebensart.“ **4,0**



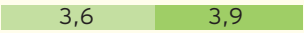
„Ich verabrede mich gern unkompliziert auf einen Kaffee.“ **3,9**



„Ich liebe den Genuss einer Tasse Kaffee für mich allein.“ **3,8**



„Für den Genuss meines Kaffees nehme ich mir richtig Zeit.“ **3,7**



„Einen Kaffee gönne ich mir zwischendurch als Belohnung.“ **3,7**



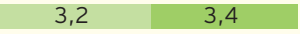
„Ich bin Kaffeeliebhaber und sehr anspruchsvoll.“ **3,5**



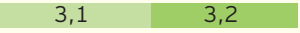
„Eine Tasse Kaffee verleiht mir Inspiration.“ **3,5**



„Ich finde gut, dass es immer mehr moderne Kaffeebars gibt.“ **3,3**



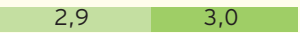
„Ich interessiere mich für die Kaffeekulturen anderer Länder.“ **3,1**



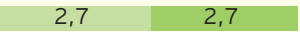
„Die Zubereitung meines Kaffees zelebriere ich gern.“ **3,1**



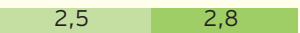
„Für mich ist wichtig, dass ich jedem Gast das passende Kaffeegetränk - wie etwa Cappuccino, Latte macchiato und andere - anbieten kann.“ **2,9**



„Ich trinke Kaffee am liebsten an einer klassischen Kaffeetafel.“ **2,7**



„Besonders gern mag ich Kaffee mit Aromen, wie etwa Vanille oder Karamell.“ **2,6**



„Ich habe für jeden in der Familie und für Besuche die passende Sorte im Haus.“ **2,6**



Hauptsache, er schmeckt

Getrunken wird er überall, Art und Zubereitung allerdings sind mitunter gewöhnungsbedürftig – zumindest für den deutschen Geschmack. Wie und wo genießen die Menschen in anderen Ländern heute ihren Kaffee? Eine Reise um die Welt.



CHINA

Bitte nicht bitter

Vor einigen Jahren bat mich mein chinesischer Vermieter, ein sympathischer Peking-er mittleren Alters, ihm aus Deutschland eine Kaffeemühle mitzubringen. Was er als Teetrinker denn damit wolle, fragte ich. „Nun, einfach nur als Dekoration aufstellen“, antwortete er. „Kaffee ist in China jetzt modern.“

Das ist er tatsächlich, auch dank einer Imagekampagne, die zeigt, was mit geschicktem Marketing möglich ist. Als ich 1999 zum Studium nach Peking zog, hatte gerade die erste Starbucks-Filiale eröffnet, und eine chinesische Kommilitonin, die ich dorthin einlud, prophezeite mit angewidertem Gesicht, die Kaffeehauskette werde bestenfalls mit Ausländern Geschäfte machen. Die Chinesen seien ein Volk von Teetrinkern, und das Einzige, was in ihrer Kultur dem Kaffeegeschmack nahekomme, sei die bittere Kräutermedizin der traditionellen Apotheken.

Ende 2012 betrieb Starbucks rund 600 Filialen im Land, daneben hat sich etwa ein Dutzend Wettbewerber etabliert, allesamt mit dramatischen Wachstumsraten und überwiegend einheimischer Kundschaft. Kaffee ist fester Bestandteil der chinesischen Großstadtkultur geworden, ein Modestatement wie hochhackige Schuhe oder blasse Haut. Geschäftsleute halten in Cafés Besprechungen ab, junge Paare verabreden sich zum Rendezvous, Freiberufler stöpseln ihre Laptops ein.

Wie das gelingen konnte? Nun, die Konzerne waren schlau genug, die Chinesen selbst entscheiden zu lassen, wie ihr Kaffee schmecken soll. Die meisten machen ihre ersten Kaffee-Erfahrungen mit Instantkaffees, die seit den Neunzigerjahren mit großem Werbeaufwand bekannt gemacht wurden und bis heute den chinesischen Kaffeemarkt dominieren. Weil schwarz und bitter nicht gut ankommt, wird löslicher Kaffee gleich zusammen mit süßem Milchpulver vermarktet. Die Rezeptur schmeckt für den deutschen Gaumen eher nach Kakao als nach Kaffee – und trifft gerade deshalb den chinesischen Geschmack. Auch in Coffeeshops werden selten schwarzer Kaffee oder Espresso bestellt, die Renner sind Mixgetränke mit viel Milch und süßem Sirup.

Meinem Vermieter habe ich seinerzeit bei einem Berliner Trödler eine schöne, alte Kaffeemühle besorgt. Er putzte sie gründlich, damit sie nicht mehr nach Bohnen roch, und füllte sie dann mit zuckrigem Instantkaffeepulver. Wenn er Gäste hat, rührt er ihnen bis heute daraus mit großer Geste eine Tasse an. Allein trinkt er aber weiterhin lieber Tee. (Bernhard Bartsch)

Lohnniveau (netto)*
Zürich = 100

Peking = 13,6
Moskau = 25,6
Sydney = 74
Buenos Aires = 19,2
Los Angeles = 61,1
Paris = 55,6
Wien = 53,5
(Frankfurt = 59)

*Alle Zahlen auf dieser und den folgenden Seiten stammen aus einer Kaufkraftstudie der UBS AG vom September 2012.

Westliche Eleganz

Auch meine Frau Olga hat eine Espressomaschine in der Küche aufgestellt. Aber echter Espresso ist ihr zu stark, sie lässt Wasser durch den Siebträger laufen, bis ihre 0,4-Liter-Tasse voll ist. „Americano“ nennt sie das Ergebnis hochzufrieden und schüttet dann, genau wie die anderen Russen, zwei, drei Löffel Zucker drauf.

Zu Sowjetzeiten trank man Tee, Kaffee gab es nur als vorgesüßte Brühe von undefinierbarem Braun. Oder „türkisch“, im Griffkännchen über der Gasflamme zum Kochen gebracht. „Kenner“ haben ihn mir mit Honig oder Knoblauch angeboten, aber das war eine eher kaukasische Angelegenheit. Die meisten Russen wussten mit Kaffee nichts anzufangen, noch in den Neunzigerjahren habe ich erlebt, wie aus Niedersachsen nach Omsk zurück geflohene Sibiriendeutsche Wasser in einer Kaffeemaschine heiß machten, um damit Tee zuzubereiten.

Aber schon damals stellte man in Sankt Petersburg die ersten Espressomaschinen auf und eröffnete die ersten „Kofejni“, noch ziemlich altmodische Konditoreien. Auch in Moskau kamen Kaffee und Cafés in Mode, schon weil echter Bohnenkaffee teurer ist als Tee, ein kostspieliges Schlückchen westlicher Eleganz.

Das Problem: Kaffee schmeckt den meisten Russen gar nicht. Der minimalistische, leicht bittere Mokka schmeichelt ostslawischen Gaumen zu wenig. Deshalb ist man in den Café-Bars in Twer, Taganrog oder Tomsk schon längst dazu übergegangen, Himbeer-, Kokos- oder Vanillesirup in den Milchkaffee zu kippen.

Wie sehr vieles in Russland, sind auch koffeinhaltige Heißgetränke schnell teuer und schlechter geworden. Meine Frau und ich importieren unsere Bohnen aus Deutschland, weil Kaffee in Moskauer Supermärkten fast doppelt so viel kostet und deutlich schlechter schmeckt. Monopolkapitalistischer Kaffee eben, die kleinen Cafés wurden von großen Ketten geschluckt, heißen jetzt zu Hunderten „Schokoladniza“ oder „Kofe Haus“, Latte gibt es hier ab umgerechnet fünf Euro. Das ist teuer, zumal er etwas kratzig mundet.

Die Russen aber stört das wenig, sie wollen eigentlich ja gar keinen Kaffee trinken. Deshalb wird im Kofe Haus außer Pasta und Beef Stroganoff inzwischen auch Fassbier kredenzt. (Stefan Scholl)



RUSSLAND

Herzstopper im Stehen

Als der britische Admiral Arthur Phillip 1788 in Sydney die erste Sträflingskolonie aufzubauen begann, war die Wahl des Heißgetränks für Australien entschieden: Briten trinken Tee, ob nun zu Hause oder im Südpazifik. Nach dem Zweiten Weltkrieg jedoch begann die massenhafte Immigration von Italienern und Griechen nach Australien – und damit auch der Siegeszug der braunen Bohnen. Aus der dünnen Plörre, die zuvor als Kaffee durchgegangen war, wurde nachtschwarzer richtiger Kaffee, der bald den Spitznamen „heart stopper“ verpasst bekam.



AUSTRALIEN

**Arbeitszeit für den Kauf eines
i-Phone 4S; in Stunden**

Peking = 184
Moskau = 119
Sydney = 32,5
Buenos Aires = 187
Los Angeles = 33
Paris = 43,5
Wien = 45,5
(Frankfurt = 41,5)



ARGENTINIEN

Heute ist Kaffee aus dem Stadtbild Sydneys, Melbournes oder Brisbanes nicht mehr wegzudenken: In den Morgenstunden eilen Tausende mit ihren Pappbechern Richtung Büro. An jeder Ecke gibt es einen Coffeeshop, und viele Einheimische haben ihren lokalen Lieblings-Barista – den Experten, der mit Könnerschaft die Profi-Kaffeemaschine bedient. Es soll allerdings schon vorgekommen sein, dass ein Barista einen Stammkunden plötzlich nicht mehr bediente. Hat er ihn doch auf der Straße mit einem Kaffee von einer dieser gesichtslosen Ketten erwischt und nimmt den Mangel an gutem Geschmack nun persönlich. In der Regel haben Australier viel Humor, doch der endet eben bei schlechtem Kaffee.

Um mit einem Barista zu kommunizieren, ist eine eigene Sprache nötig, einfach nur Kaffee gibt es hier nicht. Stattdessen wird „short black“ bestellt – ein Espresso – oder „long black“, das ist eine Tasse Espresso, verdünnt mit heißem Wasser. Mit Milch heißt er „long white“, mit fettreduzierter Milch wird er zum „long white skimmed“. Milchkaffee ist ein „latte“, was „lattäh“ ausgesprochen wird. Den Zucker muss der Kunde übrigens gleich mit ordern, der Barista schützt ihn in die Tasse, bevor er sein Werk beginnt. Ein „weak latte soy with two“ ist folglich ein schwacher Milchkaffee mit Sojamilch und zwei Löffeln Zucker.

Europäische Kaffeehaus-Kultur ist allerdings unbekannt. Außer ein paar Cafés der Schokoladenmarken Lindt oder Guylian gibt es keine Cafés, in denen der Mensch stundenlang herumsitzen könnte. Der typische Coffeeshop ist meist nur ein Tresen plus Kaffeemaschine und ein paar unbequemen Alibi-Stühlen. Dort wird das Getränk geholt und dann stehend oder gehend konsumiert. Entsprechend gibt es auch keine Torten – wer zum Kaffee etwas Süßes möchte, kauft sich einen Muffin oder ein „banana bread“, Butterkuchen mit Bananengeschmack, und isst aus der braunen Papiertüte. Um halb vier oder vier, wenn der Europäer eigentlich reif wäre für eine gemütliche heiße Tasse, ist der Kaffeezauber hierzulande leider schon vorbei. Die Coffeeshops schließen, denn zum Plaudern geht der Australier lieber ins Pub – auf ein Glas Bier. (Barbara Bierach)

Schule des Lebens

Das einzig Neue im Café Montecarlo ist dieses kleine, runde Schild. Darauf ein Handy, durchgestrichen mit einem roten Balken. Die alte Theke, die schweren Holzstühle, die Glasvitrine mit den Croissants – alles ist wie vor Jahrzehnten. Der Kellner trägt schwarze Hose und weißes Hemd, balanciert geschickt das Tablett mit dem Espressotässchen. Es ist der perfekte Kaffeemoment. Nur das Wasser im Begleitglas ist zu stark gechlort, aber daran muss man sich in Buenos Aires gewöhnen.

Die alten Cafés sind der Ruhepol der argentinischen Hauptstadt. Mehr als 70 stehen auf der Liste der von der Stadtregierung einberufenen Café-Kommission. Und das sind nur die historischen, es gibt noch viele Hundert mehr. Natürlich ist auch Starbucks am Start. Die Kette kämpft um die Gunst der Jungen. Denn nur die sind dem Zauber der alten Cafés noch nicht verfallen.

Stundenlang sitzen die Portefios, die Bewohner von Buenos Aires, vor einem Kaffeetässchen. Lesen. Philosophieren mit Freunden. Kein Kellner würde es wagen zu mahnen, die Bestellfrequenz zu steigern. Und umgekehrt wagt hier kein Gast, einen „Coffee to go“ zu bestellen. Es ist ein bisschen wie in dem Tango aus dem Jahr 1947, der einem kleinen Café gewidmet ist: „Wie eine

Schule des Lebens gabst du mir schon als staunender Junge: die Zigarette, den Glauben an meine Träume und eine Hoffnung auf Liebe.“

Das ist die gute Nachricht aus der argentinischen Kaffeewelt. Die schlechte wartet im Supermarkt. Und ist oft die einzige Kaufoption: Stark geröstet und schon im Paket mit Zucker versetzt, so wünscht sich der Durchschnittsporteño den Kaffee, den er zu Hause brüht. Falls er dort überhaupt Kaffee trinkt: 141 Tassen nimmt ein Argentinier im Schnitt pro Jahr zu sich – die Nachbarn in Brasilien trinken fast viermal so viel. Der Unterschied hat Tradition: Kaffee trinken die Argentinier im Café. Zu Hause oder im Büro bevorzugen sie Mate.

„Tomar el mate“ ist eine Zeremonie unter Freunden. Alle trinken aus derselben Kalebasse und zuteln am selben Metallstrohalm. Einer, meist der Gastgeber oder der Besitzer des Mate-Bechers, hat eine Thermoskanne zur Hand und schenkt Wasser nach. 240 000 Tonnen Matekraut werden jedes Jahr in Argentinien verkauft – und 35 200 Tonnen Kaffee. Weshalb es nicht verwundert, dass der Tango auch den Mate besingt: „Der Mensch findet im Mate seinen besten compañero.“

Ein findiges Unternehmen hat vor Kurzem ein neues Produkt entworfen: Mate mit Kaffeegeschmack. Bisher wohl kein großer Erfolg. Aber was nicht ist, kann ja noch werden. (Karen Naundorf)

Gründer und Gebräu

Gute Cafés mit eigener Rösterei erkennt man in San Francisco an der Schlange. Der Amerikaner mag wenig Geduld haben, wenn es ums Bierzapfen geht – für einen sorgsam aufs Gramm abgewogenen, frisch gebrühten Filterkaffee oder einen Cappuccino mit kunstvoll eingeschenkter Haube aus Milchschaum warten Fans gern zehn Minuten oder länger.

Die Namen der besten Röstereien werden inzwischen wie die von Sterne-Restaurants gehandelt. Den Anfang machte Ritual Roasters, dann kam Blue Bottle, das sich inzwischen zu einer kleinen Kette mit landesweiten Ambitionen gemausert hat, gefolgt von Four Barrel und Sightglass. Die Filialen großer Ketten gibt es zwar an jeder Ecke, aber sie sind nur zweite Wahl – für Touristen oder für Menschen in Eile.

Die Bucht von San Francisco gibt bei der „artisanal“, der handwerklich anspruchsvollen Kaffee-Kunst den Ton an. Hier, im milden Klima Kaliforniens, entstand schon in den Siebzigerjahren die Foodie-Bewegung, die sich frischen, möglichst wenig verarbeiteten Lebensmitteln von kleinen Herstellern verschrieben hat. Ihr Credo: Im Idealfall sollte der Verbraucher den Bauern kennen, der Gemüse oder Kaffeebohnen angebaut hat. Hier schlägt aber auch das Herz der ewig umtriebigen Tüftler und Gründer, die selbst am Boden einer Espressotasse noch eine Geschäftsidee entdecken.

Die Folgen lassen sich in aufwendig designten Cafés bestaunen. Im Hintergrund rumort eine aus Europa importierte Rösttrommel, davor gießen bärtige und tätowierte Baristi die Getränke auf, während die Kundschaft mit MacBooks ihrem autistischen Geschäft nachgeht. Mit 15 bis 25 Dollar für rund 340 Gramm Bohnen (ein amerikanisches Pfund) sind die neuen Kaffees ziemlich teuer, deren Anbieter können sich aber dennoch vor Kundschaft kaum retten. Was nach Manufaktur riecht, verkauft sich derzeit quasi von allein.



KALIFORNIEN

Preis für eine Fahrt im Bus
oder in der Straßenbahn
(10 Kilometer); in Euro

Peking = 0,20
Moskau = 0,66
Sydney = 2,65
Buenos Aires = 0,22
Los Angeles = 1,16
Paris = 1,67
Wien = 2
(Frankfurt = 2,50)



FRANKREICH

Deshalb expandieren die neuen Edlröster auch nicht nur in neue Filialen, sondern schicken außerdem Café-Mobiles aus, die an strategisch wichtigen Stellen in der Innenstadt und rund um die Hightech-Start-ups geparkt sind, um die Klientel mit ihrem Lieblingsgetränk zu versorgen.

Der Bohnen-Boom hat inzwischen sogar Wagniskapital angezogen. Eine Gruppe von Investoren, darunter auch Google Ventures, investierte beispielsweise 20 Millionen Dollar in Blue Bottle, um Filialen von New York bis Las Vegas zu eröffnen. Die Konkurrenzröster von Sightglass wurden mit Geld des Twitter-Co-Gründers Jack Dorsey aus dem Boden gestampft. Und natürlich gibt es auch längst eine eigene App – „SF’s Best Coffee“ –, um die neuen Edelcafés ausfindig zu machen. (Steffan Heuer)

Merkwürdige Tradition

Es klingt ein wenig nach „Des Kaisers neue Kleider“. Da ist eine Stadt seit vielen Jahrzehnten berühmt für ihre Cafés, in denen Einheimische wie Touristen stundenlang zu sitzen und bei einer Tasse Kaffee ihre wunderbare Umgebung zu beobachten pflegen. Bis irgendwann jemand wagt, das Unausprechliche auszusprechen: Der Pariser Kaffee ist alles andere als ein Genuss, zu scharf geröstet, schlecht zubereitet, er schmeckt ... ganz ehrlich? ... einfach mies.

Spätestens seit dem Aufkommen der internationalen Coffeeshop-Ketten haben sich die Pariser Kaffeetrinker in zwei Lager gespalten: jene (meist Touristen oder Expats), die sich im Internet Adressen von guten Kaffeehäusern weiterreichen, von Häusern, die Wert auf die Ausbildung ihrer Baristi sowie die Qualität ihrer Kaffeemaschinen legen und sorgfältig geröstete Arabica-Bohnen anbieten. Und die anderen (meist echte Pariser), die seit ihrer Jugend nichts anderes gewohnt sind als eben jene scharf gerösteten Robusta-Kaffees, aufgepeppt mit Haltbarmilch. Die Tradition dieses merkwürdigen Geschmacks ist übrigens geschichtlich zu erklären. In den ehemaligen französischen Kolonien in Westafrika wird hauptsächlich Robusta angebaut, entsprechend wurde dessen Import von der Regierung gefördert.

Zwar gehört der schnelle, scharfe „Expresso“ an der Bar noch zum Straßenbild, doch immer mehr Restaurants und Cafés verlassen sich nicht mehr darauf, dass der Gast, vor allem der ausländische, von der Schönheit der Boulevards ausreichend abgelenkt wird, um die mäßige Kaffee-Qualität nicht zu bemerken. Sie weisen schon an der Tür auf die Kaffeemarke hin, die man hier serviert. So wie oft stolz auf der Speisekarte vermerkt wird, von welchem Schlachter der Küchenchef sein Fleisch bezieht.

Einen Latte macchiato bestellt man nach wie vor vergeblich, und auch bei einem Cappuccino kann es sein, dass der Kellner eine Augenbraue hochzieht und den Gast verständnislos anblickt. Spielereien wie diese holt man sich in den Coffeeshops. In einem Pariser Café heißt der Milchkaffee „café crème“ und kommt nicht im Halbliterglas daher, sondern in der überschaubaren Tasse.

Die große Frage ist, ob sich der Trend zum Qualitätskaffee in einer entschleunigten Mentalität der Pariser niederschlagen wird. Im Vergleich zur Robusta-Bohne enthält Arabica nur halb so viel Koffein. (Sigrid Neudecker)

Kaffee trotz Kaffeehaus

In Wien ist das alles nicht so leicht. Vieles ist in Wien nicht so leicht, aber besonders kompliziert ist es, eine allgemein anerkannte Institution infrage zu stellen beziehungsweise auch nur eine Alternative dazu in Erwägung zu ziehen. Und das Wiener Kaffeehaus ist eine Institution, gilt als Teil des kulturellen Genpools, als Manifest des heroischen Widerstandes gegen die 1683 Wien belagernden Türken (die bei ihrer Flucht vor Entsatzheer und dem letzten Aufgebot der Wiener Kaffeesäcke zurückließen, was – historisch nicht ganz haltbar, aber egal – als Grundstein der Wiener Kaffeehauskultur gesehen wird) und als unverzichtbarer Bestandteil Wiener Alltagskultur.

Dass das sehr viel mit Klischee zu tun hat, ist klar. Dass im Kaffeehaus mittlerweile mehr Touristen sitzen als Wiener Bohemiens, verblüfft nicht wirklich. Und dass ein gastronomisches Geschäftsmodell, das dem Gast erlaubt, beliebig lange bei einer Tasse Kaffee zu sitzen, ein absehbares Ende haben beziehungsweise von Kultur-Subventionen abhängig sein würde, erstaunt ebenso wenig.

Was freilich immer noch verwundert: Eigentlich spielt der Kaffee in Wiens Kaffeehäusern nur eine minimale Rolle. Gut, es gibt etwa dreißig mitunter gewöhnungsbedürftige Kaffee-Kreationen, bei denen Kaffee, Wasser, Milch, Sahne, Liköre und weitere Zutaten zu „Einspänner“, „Maria Theresia“, „Kapuziner“, „Kaisermelange“, „Mariloman“, „Mazagran“, „Obermayer“ oder dergleichen arrangiert werden. Trinkt aber kein Mensch mehr, man nimmt „Melange“ (Espresso mit Milch und Milchschaum) oder einen „Kleinen Braunen“ (Espresso mit separat servierter Milch) oder gleich ein Bier.

Wenn es wirklich Kaffee sein soll, geht man in Wien woanders hin. Seit den Neunzigern vor allem in (dem italienischen Vorbild nachgeahmte) Espressobars oder in Lokale, die ein zumindest ähnliches Gefühl vermitteln. Der Espresso ist ein unkompliziertes Credo für Lässigkeit und Eleganz, zwei Euro – und man ist ein bisschen italienisch. Das ist praktisch.

Und seit Kurzem sind da auch teils winzige Lokale, wo wie in Stockholm, London, Amsterdam oder New York Kaffee „neu“ gemacht wird. Von tätowierten Hipstern mit Hornbrillen aus biologisch angebauten, nachhaltig erzeugten, selbst gerösteten Hochqualitäts-Bohnen in sündteuren Hightech-Espressomaschinen oder meditativ-rituell mit laserperforierten Filtern aus den USA.

Die „Third Wave“ hat Wien mit der zu erwartenden Verspätung erreicht. Mit Beschädigung der stabil gebauten Institutionen Kaffeehaus und Espresso ist aber nicht zu rechnen. (Florian Holzer)



ÖSTERREICH

Nahrungsmittelpreise
(Warenkorb aus 39 Produkten*);
in Euro

Peking = 358
Moskau = 243
Sydney = 393
Buenos Aires = 239
Los Angeles = 387
Paris = 403
Wien = 389
(Frankfurt = 339)

*Betrachtet wurden die monatlichen, nach Verbrauch gewichteten Ausgaben für Lebensmittel, wobei wesentliche Grundnahrungsmittel stärker gewichtet wurden.

Rohkaffee in Tonnen

Die Top-20-Exportländer (2010) von Rohkaffee nach Menge; in Tonnen

	2000	2010
Brasilien.....	967 042	1 791 064
Vietnam.....	733 900	1 217 868
Indonesien.....	337 600	432 781
Kolumbien.....	508 399	410 493
Deutschland.....	167 070	328 464
Guatemala.....	291 540	235 410
Peru.....	142 909	229 654
Honduras.....	167 000	214 967
Belgien.....	74 459	214 298
Äthiopien.....	118 911	211 840
Indien.....	161 508	177 926
Uganda.....	142 559	151 715
Mexiko.....	280 059	102 601
Nicaragua.....	82 347	101 901
Elfenbeinküste.....	308 057	96 446
Costa Rica.....	132 700	74 218
El Salvador.....	150 398	64 425
Papua-Neuguinea.....	66 600	58 810
Kamerun.....	88 863	47 942
Kenia.....	86 948	43 135

Quelle: FAO

Rohkaffee in Dollar

Die Top-20-Exportländer (2010) von Rohkaffee nach Umsatz; in Millionen US-Dollar

	Veränd. 2000-2010
Brasilien.....	5 182,00..... 232 %
Kolumbien.....	1 889,56..... 77 %
Vietnam.....	1 851,36..... 271 %
Deutschland.....	1 029,10..... 190 %
Peru.....	887,48..... 296 %
Indonesien.....	812,53..... 160 %
Guatemala.....	713,88..... 24 %
Äthiopien.....	676,52..... 165 %
Honduras.....	671,39..... 86 %
Belgien.....	633,97..... 397 %
Indien.....	379,76..... 117 %
Mexiko.....	361,44..... -45 %
Nicaragua.....	341,51..... 100 %
Uganda.....	270,12..... 123 %
Costa Rica.....	261,84..... -4 %
El Salvador.....	212,67..... -37 %
Papua-Neuguinea.....	189,57..... 78 %
Kenia.....	187,90..... 22 %
Elfenbeinküste.....	169,93..... -30 %
USA.....	130,19..... 29 %

Quellen: FAO, Statista Analyse

Export-Erlös für Rohkaffee

Durchschnittlicher Export-Erlös für eine Tonne Rohkaffee, 2010; in US-Dollar pro Tonne



Quellen: FAO, Statista Analyse

„Der Voodooopriester mit all seinen Pülverchen ist ohnmächtig im Vergleich zu Espresso, Cappuccino und Mokka, die stärker sind als alle Religionen der Welt zusammen - vielleicht sogar stärker als die menschliche Seele selbst.“ (Mark Helprin, amerikanischer Schriftsteller)

Röstkaffee in Tonnen

Die Top-20-Exportländer (2010) von Röstkaffee nach Menge; in Tonnen

	2000	2010
Deutschland.....	83 048	173 619
Italien.....	51 694	114 975
USA.....	42 277	96 087
Belgien.....	46 243	51 213
Niederlande.....	6 597	46 267
Polen.....	14 299	38 979
Schweiz.....	2 803	34 635
Kanada.....	19 885	29 628
Schweden.....	8 148	23 957
Österreich.....	19 484	20 734
Frankreich.....	7 735	17 139
Tschechien.....	4 130	14 590
Slowakei.....	965	13 295
Vereinigtes Königreich.....	2 748	10 130
Finnland.....	7 991	9 530
Dänemark.....	13 540	9 505
Portugal.....	5 379	9 299
Ungarn.....	3 265	7 696
Spanien.....	5 789	7 075
Bulgarien.....	6	6 077

Quelle: FAO

Röstkaffee in Dollar

Die Top-20-Exportländer (2010) von Röstkaffee nach Umsatz; in Millionen US-Dollar

	Veränd. 2000-2010
Schweiz.....	1 227,60..... 4 923 %
Italien.....	920,67..... 259 %
Deutschland.....	894,12..... 237 %
USA.....	586,08..... 208 %
Belgien.....	359,66..... 144 %
Frankreich.....	301,08..... 823 %
Niederlande.....	291,12..... 971 %
Kanada.....	273,07..... 195 %
Polen.....	186,49..... 325 %
Vereinigtes Königreich.....	131,90..... 422 %
Schweden.....	128,10..... 287 %
Österreich.....	109,30..... 76 %
Tschechien.....	80,27..... 671 %
Slowakei.....	73,94..... 1 257 %
Dänemark.....	65,91..... 28 %
Portugal.....	51,32..... 131 %
Finnland.....	50,93..... 91 %
Spanien.....	50,80..... 203 %
Ungarn.....	37,96..... 285 %
Luxemburg.....	35,86..... 127 %

Quellen: FAO, Statista Analyse

Export-Erlös für Röstkaffee

Durchschnittlicher Export-Erlös für eine Tonne Röstkaffee, 2010; in US-Dollar pro Tonne



Quellen: FAO, Statista Analyse

// 80 Prozent der weltweiten Kaffee-Ernte werden als loses Schüttgut in Containern in die Importländer verschifft. Besonders hochwertige Rohkaffees mit geringem Erntevolumen werden in Säcken transportiert. // (Quelle: Deutscher Kaffeeverband)

79 202 000

Exportvolumen aller Kaffee produzierenden Länder im Jahr 1990; in 60-Kilogramm-Säcken

104 523 000

Exportvolumen aller Kaffee produzierenden Länder im Jahr 2011; in 60-Kilogramm-Säcken

Wir sind Kaffee

Exportvolumen von Kaffee in allen Formen; produzie-
rende Länder; in Tausend 60-Kilogramm-Säcken

	1990	2011
Brasilien.....	16 936	33 508
Vietnam.....	1 145	17 675
Kolumbien.....	13 944	7 733
Indonesien.....	6 903	6 159
Indien.....	1 979	5 840
Peru.....	k. A.	4 697
Honduras.....	1 735	3 947
Guatemala.....	3 240	3 697
Uganda.....	2 353	3 142
Mexiko.....	3 683	2 895
Äthiopien.....	1 074	2 675
El Salvador.....	2 510	1 826
Ecuador.....	1 784	1 532
Nicaragua.....	671	1 468
Costa Rica.....	2 266	1 243
Papua-Neuguinea.....	1 051	1 225
Elfenbeinküste.....	4 283	772
Tansania.....	1 019	746
Kenia.....	1 969	617
Guinea.....	122	534
Kamerun.....	2 611	477
Laos.....	k. A.	390
Ruanda.....	779	255
Thailand.....	1 001	243
Burundi.....	585	211

Togo.....	239	155
Madagaskar.....	863	143
Demokrat. Republik Kongo.....	1 839	130
Dominikanische Republik.....	535	89
Zentralafrikanische Republik.....	197	78
Bolivien.....	156	76
Ghana.....	11	70
Panama.....	132	53
Timor-Leste.....	k. A.	38
Sierra Leone.....	k. A.	37
Jemen.....	k. A.	33
Malawi.....	124	26
Jamaika.....	15	16
Sambia.....	24	12
Kuba.....	182	10
Philippinen.....	168	10
Haiti.....	191	9
Angola.....	84	8
Nigeria.....	4	7
Simbabwe.....	251	5
Nepal.....	k. A.	4
Liberia.....	k. A.	3
Sri Lanka.....	k. A.	2
Gabun.....	2	1
Guyana.....	k. A.	1
Venezuela.....	278	1
Benin.....	0	0
Republik Kongo.....	2	0
Paraguay.....	263	0
Trinidad und Tobago.....	k. A.	0

„Die menschliche Geisteskraft steigt proportional zur getrunkenen Kaffeemenge.“
(Sir James Mackintosh, schottischer Philosoph)

Wir haben zugelegt

Gewinner (Top 10) nach Exportvolumenveränderung
zwischen 1990 und 2011, alle produzierenden Länder;
in Prozent

Vietnam.....	1 443	▲
Ghana.....	544	▲
Guinea.....	339	▲
Indien.....	195	▲
Äthiopien.....	149	▲
Honduras.....	127	▲
Nicaragua.....	119	▲
Brasilien.....	98	▲
Nigeria.....	95	▲
Uganda.....	34	▲

Wir haben eingebüßt

Verlierer (Top 10) nach Exportvolumenveränderung
zwischen 1990 und 2011, alle produzierenden Länder;
in Prozent

Republik Kongo.....	-100	▼
Paraguay.....	-100	▼
Venezuela.....	-100	▼
Simbabwe.....	-98	▼
Haiti.....	-95	▼
Kuba.....	-94	▼
Philippinen.....	-94	▼
Demokratische Republik Kongo.....	-93	▼
Angola.....	-91	▼
Madagaskar.....	-83	▼

Wir bilden die Spitze

Gewinner nach Veränderung des Exportvolumenanteils
von 1990-2011; in Prozent

Vietnam.....	1 069	▲
Indien.....	124	▲
Äthiopien.....	89	▲
Honduras.....	72	▲
Nicaragua.....	66	▲

„Kaffee die Politiker weise macht / damit sie können erkennen /
was sonst verhüllt das Dunkel der Nacht.“ (Alexander Pope, englischer Schriftsteller)

Wir beliefern die Welt

Die führenden Kaffee-Produktionsländer nach ihrem Ex-
portanteil am Gesamtexportvolumen, 2011; in Prozent

Brasilien.....	32,06
Vietnam.....	16,91
Kolumbien.....	7,40
Indonesien.....	5,89
Indien.....	5,59
Peru.....	4,49
Honduras.....	3,78
Guatemala.....	3,54
Uganda.....	3,01
Mexiko.....	2,77
Äthiopien.....	2,56
El Salvador.....	1,75
Ecuador.....	1,47
Nicaragua.....	1,40
Costa Rica.....	1,19
Papua-Neuguinea.....	1,17
Elfenbeinküste.....	0,74
Tansania.....	0,71
Kenia.....	0,59
Guinea.....	0,51
Kamerun.....	0,46
Laos.....	0,37
Ruanda.....	0,24
Thailand.....	0,23
Burundi.....	0,20
Togo.....	0,15
Madagaskar.....	0,14
Demokratische Republik Kongo.....	0,12
Dominikanische Republik.....	0,09
Zentralafrikanische Republik.....	0,07
Bolivien.....	0,07
Ghana.....	0,07
Panama.....	0,05
Timor-Leste.....	0,04
Sierra Leone.....	0,04
Jemen.....	0,03
Malawi.....	0,02
Jamaika.....	0,02
Sambia.....	0,01

Für alle Zahlen auf dieser Doppelseite gilt: Die Ausfuhren von
Röstkaffee und löslichem Kaffee wurden mithilfe von „Rohkaffee-
Äquivalenten“ in Rohkaffeemengen umgerechnet. Quelle: ICO

Kaffee in Relation

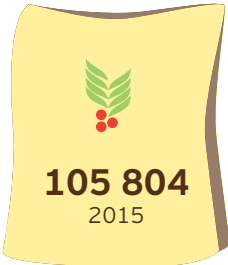
Anteil des Kaffee-Exportwertes am BIP (die Liste enthält nur Länder mit einem Exportvolumenanteil von mindestens 0,01 Prozent), 2011; in Prozent

Honduras.....	7,37
Nicaragua.....	6,07
Papua-Neuguinea.....	3,12
Burundi.....	2,90
Uganda.....	2,77
Äthiopien.....	2,59
Guatemala.....	2,49
El Salvador.....	1,99
Vietnam.....	1,83
Ruanda.....	1,47
Guinea.....	1,04
Laos.....	0,97
Costa Rica.....	0,91
Peru.....	0,88
Kolumbien.....	0,86
Kenia.....	0,77
Tansania.....	0,75
Togo.....	0,56
Elfenbeinküste.....	0,43
Ecuador.....	0,40
Brasilien.....	0,35
Zentralafrikanische Republik.....	0,33
Kamerun.....	0,31
Sierra Leone.....	0,23
Madagaskar.....	0,20
Demokratische Republik Kongo.....	0,16
Jamaika.....	0,13
Malawi.....	0,12
Mexiko.....	0,08
Indonesien.....	0,08
Ghana.....	0,07
Bolivien.....	0,07
Panama.....	0,06
Indien.....	0,06
Dominikanische Republik.....	0,05
Haiti.....	0,04
Liberia.....	0,04
Jemen.....	0,02
Sambia.....	0,02
Simbabwe.....	0,01
Thailand.....	0,01
Kuba.....	0,01

Länder ohne Angaben sind nicht enthalten. Quelle: ICO

Kaffee in Zukunft

Prognostiziertes Exportvolumen* der Kaffee produzierenden Länder; in Tausend 60-Kilogramm-Säcken



*auf Basis der linearen Trendfortschreibung. Quellen: ICO, Statista Analyse

// Anbau und Verarbeitung von Kaffee sorgen in den Erzeugerländern für 20 bis 25 Millionen Arbeitsplätze. Zusammen mit den Verbraucherländern bestreiten weltweit rund 100 Millionen Menschen ihren Lebensunterhalt mit Kaffee. // (Quelle: Kaffeezentrale)



Bio in Prozent

Anteile der Länder am weltweiten Exportvolumen von Biokaffee, 2011; in Prozent

Export aus:	
Honduras.....	31,7
Äthiopien.....	16,0
Mexiko.....	15,2
Nicaragua.....	10,1
Kolumbien.....	9,0
Papua-Neuguinea.....	4,3
Timor-Leste.....	4,2
El Salvador.....	2,4
Brasilien.....	2,4
Tansania.....	2,1
Ecuador.....	1,2
Dominikanische Republik.....	0,7
Uganda.....	0,6
Indonesien.....	0,0
Bolivien.....	0,0

Export nach:	
USA.....	37,2
Deutschland.....	22,6
Belgien.....	8,8
Schweden.....	5,6
Japan.....	5,1
Kanada.....	5,1
Vereinigtes Königreich.....	3,8
Australien.....	2,6
Neuseeland.....	1,4
andere Länder.....	1,3
Frankreich.....	1,3
Niederlande.....	1,3
Mexiko.....	1,3
Dänemark.....	0,9
Italien.....	0,6
Südkorea.....	0,4
Norwegen.....	0,4
Spanien.....	0,3
Finnland.....	0,2

Als Grundlage für die Berechnungen dienten die Exportmengen von Biokaffee von ausgewählten exportierenden Ländern. Quellen: ICO, Statista Analyse

Bio in Säcken

Exportvolumen von Kaffee in Bioqualität; in 60-Kilogramm-Säcken

Export aus:	2005	2011	Veränderung 2005-2011
Honduras.....	12 192	276 505	2 168 %
Äthiopien.....	149 489	139 450	-7 %
Mexiko.....	77 688	132 925	71 %
Nicaragua.....	24 674	88 102	257 %
Kolumbien.....	53 938	78 723	46 %
Papua-Neuguinea.....	12 728	37 819	197 %
Timor-Leste.....	0	36 349	k. A.
El Salvador.....	9 499	20 980	121 %
Brasilien.....	10 371	20 649	99 %
Tansania.....	0	18 460	k. A.
Ecuador.....	3 548	10 461	195 %
Dominikanische Republik.....	4 501	5 958	32 %
Uganda.....	0	5 003	k. A.
Indonesien.....	0	300	k. A.
Bolivien.....	1 921	0	-100 %
Costa Rica.....	1 725	0	-100 %
Kuba.....	2 100	0	-100 %

Export nach:	2005	2011	Veränderung 2005-2011
USA.....	127 667	323 854	154 %
Deutschland.....	73 759	196 741	167 %
Belgien.....	24 077	76 800	219 %
Schweden.....	14 008	49 005	250 %
Japan.....	51 680	44 114	-15 %
Kanada.....	8 759	44 069	403 %
Vereinigtes Königreich.....	10 789	32 834	204 %
Australien.....	3 956	22 233	462 %
Neuseeland.....	1 067	11 908	1 016 %
andere Länder.....	2 204	11 710	431 %
Frankreich.....	11 825	11 681	-1 %
Niederlande.....	12 942	10 981	-15 %
Mexiko.....	291	10 919	3 652 %
Dänemark.....	4 460	7 490	68 %
Italien.....	4 374	4 951	13 %
Südkorea.....	137	3 367	2 358 %
Norwegen.....	1 800	3 251	81 %
Spanien.....	5 456	2 978	-45 %
Finnland.....	2 122	2 101	-1 %
Schweiz.....	2 999	698	-77 %

Als Grundlage für die Exportmengen dienen die vom Exporteur ausgefüllten Zertifikate. Quelle: ICO

„Der Kaffee muss schwarz sein wie der Teufel, heiß wie die Hölle, rein wie ein Engel und süß wie die Liebe.“
(Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord, französischer Politiker)

Sorten in Säcken

Weltweites Exportvolumen nach Sorten; in Tausend 60-Kilogramm-Säcken

Robusta	
2002/2003	30 060
2011/2012	41 817
Veränderung 2002/2003-2011/2012	39 %

Arabica Brazilian Naturals	
2002/2003	25 390
2011/2012	30 197
Veränderung 2002/2003-2011/2012	19 %

Arabica andere Milds	
2002/2003	20 860
2011/2012	27 483
Veränderung 2002/2003-2011/2012	32 %

Arabica Colombian Milds	
2002/2003	11 860
2011/2012	8 316
Veränderung 2002/2003-2011/2012	-30 %

Sorten in Scheinen

Durchschnittlicher weltweiter Export-Erlös nach Sorten; in Euro pro Tonne

Robusta	
2002/2003	648
2010/2011	1 388
Veränderung 2002/2003-2010/2011	114 %

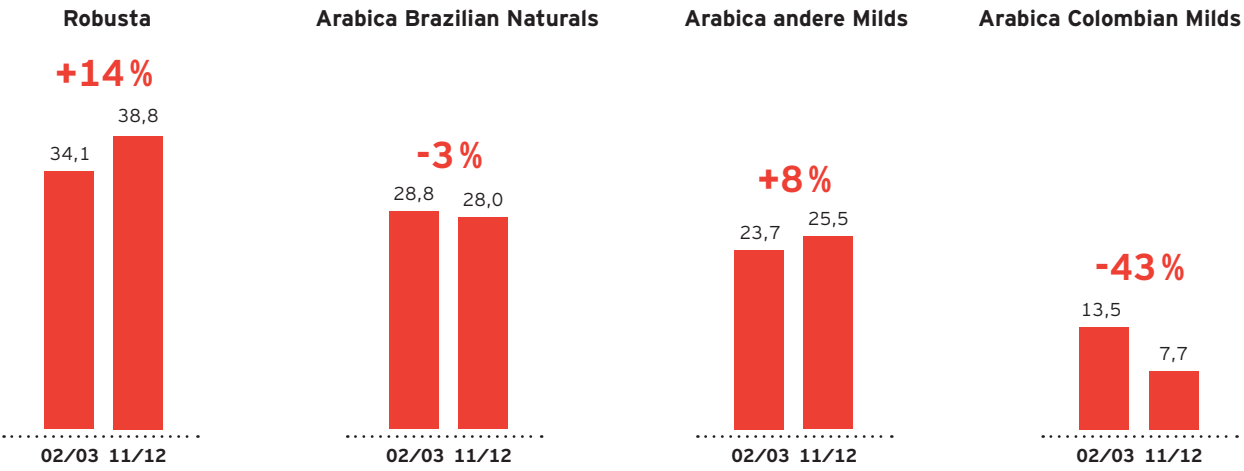
Arabica Brazilian Naturals	
2002/2003	889
2010/2011	2 906
Veränderung 2002/2003-2010/2011	227 %

Arabica andere Milds	
2002/2003	1 196
2010/2011	3 386
Veränderung 2002/2003-2010/2011	183 %

Arabica Colombian Milds	
2002/2003	1 294
2010/2011	4 154
Veränderung 2002/2003-2010/2011	221 %

Sorten im Jahresvergleich

Anteil der verschiedenen Kaffeesorten am weltweiten Exportvolumen in den Erntejahren 2002/2003 und 2011/2012; in Prozent

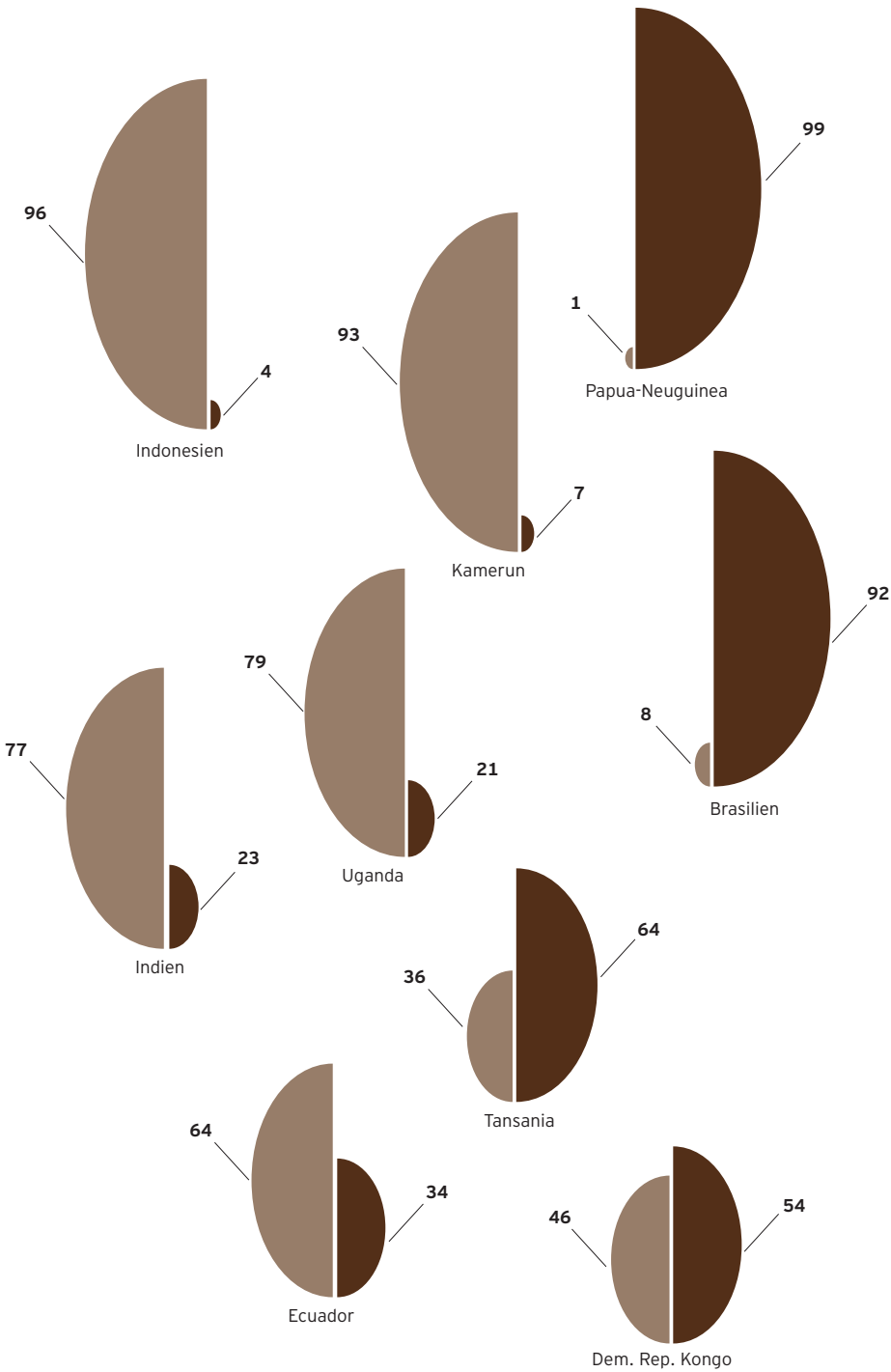


Für alle Zahlen auf dieser Seite gilt: Die Exporte sind für jeweils ein Kaffeejahr angegeben, das im Oktober beginnt. Abweichungen in Bezug auf das weltweite Exportvolumen ergeben sich aus Aktualisierungen der Daten durch die ICO. Die Umrechnung der Währungen erfolgte auf Basis des durchschnittlichen Wechselkurses des zweiten Kalenderjahres. Quellen: ICO, Statista Analyse

// Der Rohkaffee-Handel wird unterteilt in Colombian Milds, Brazilian Naturals, andere Milds und Robusta. Die vier Gruppen werden an den Börsen separat gehandelt. // (Quelle: Kaffeezentrale)

Sorten in Relation

Anteile von Robusta (hell) und Arabica (dunkel) am Exportvolumen ausgewählter Länder, 2010/2011; in Prozent



Für die Berechnung wurden die getrockneten und die gewaschenen Arabicas addiert. Berücksichtigt wurden Länder, die ein signifikantes Exportvolumen an Robustas und Arabicas aufweisen. Quelle: ICO

„Kaffee dehydriert den Körper nicht. Ich wäre sonst schon Staub.“
(Franz Kafka, deutschsprachiger Schriftsteller)

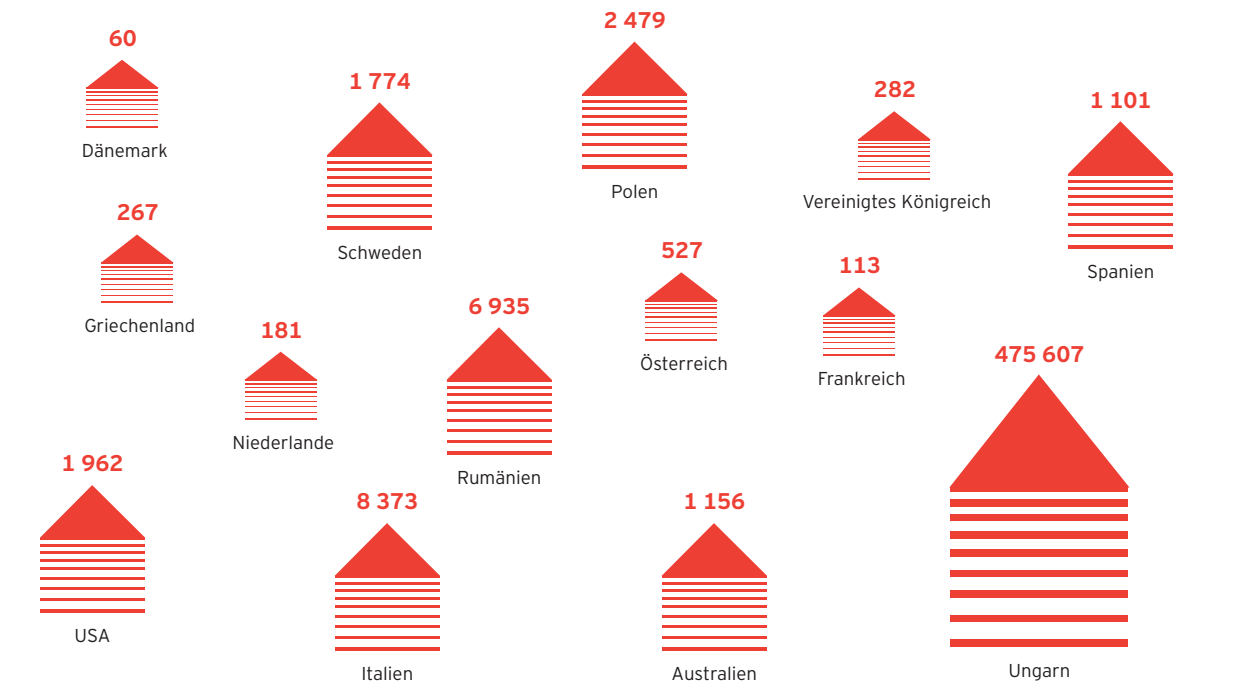
Wohin wir mit Koffein liefern

Top-15-Länder (2011) nach Warenwert, in die Deutschland nicht entkoffeinierten Roh- und Röstkaffee exportiert; in Tsd. Euro

	1990	2000	2011	Veränd. 1990-2011
Polen	7 338	13 832	295 838	3 931 %
Frankreich	15 741	31 059	160 893	922 %
Niederlande	32 600	53 873	136 169	318 %
Österreich	10 726	87 899	115 136	973 %
Belgien	k. A.	31 163	69 521	k. A.
Slowakei	k. A.	699	62 693	k. A.
Luxemburg	k. A.	31 200	61 120	k. A.
Ungarn	16	662	38 672	247 924 %
Tschechien	k. A.	7 067	37 768	k. A.
Vereinigtes Königreich	8 906	4 781	37 607	322 %
Italien	424	3 797	36 010	8 392 %
Spanien	1 389	11 269	33 940	2 343 %
Rumänien	220	540	29 076	13 135 %
Dänemark	9 259	4 591	26 936	191 %
Schweden	954	2 831	23 698	2 383 %

Gewachsen

Veränderung des deutschen Exportvolumens für nicht entkoffeinierten Roh- und Röstkaffee zwischen 1990 und 2011; in Prozent



Für alle Zahlen auf dieser Seite gilt: Die Werte für 1990 beziehen sich auf das frühere Bundesgebiet von Deutschland. Quelle: Eurostat

„Man trinkt (vom Kaffee) große Mengen in den Ländern der Türken. Arm und Reich trinkt mindestens zwei Tassen am Tag, und er gehört zu den Dingen, die der Mann seiner Frau nicht vorenthalten darf.“ (Jean de Thévenot, französischer Reiseschriftsteller und Wissenschaftler)

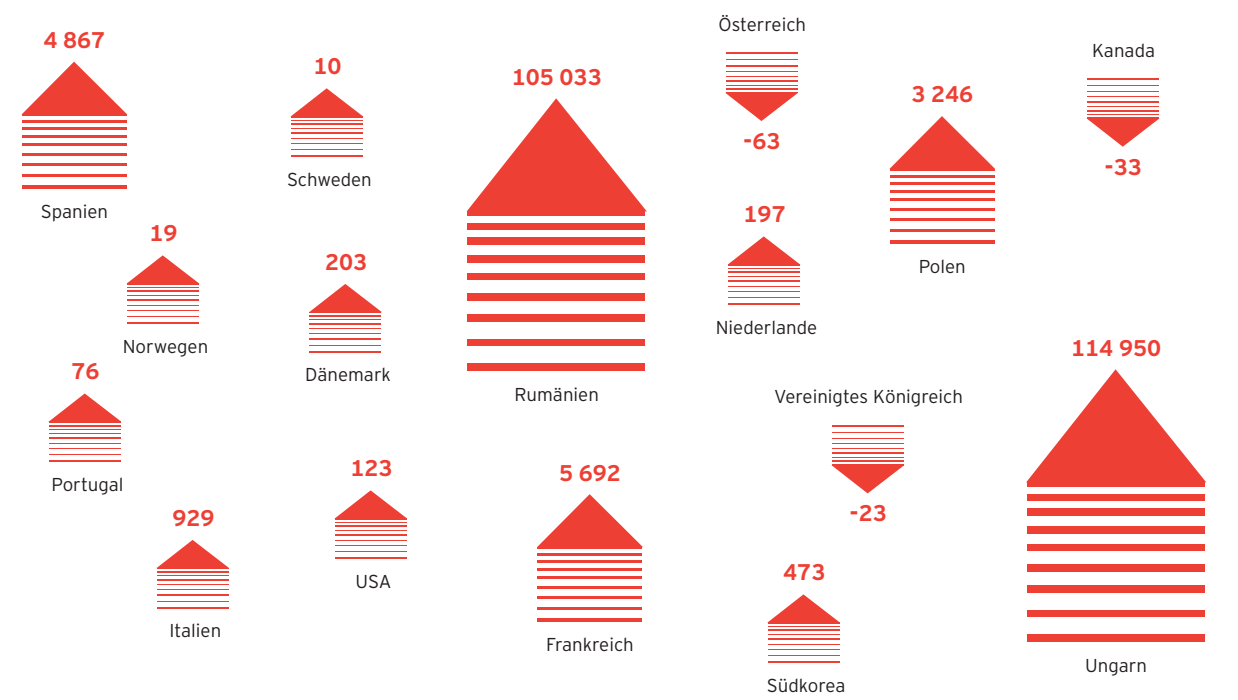
Wohin wir ohne Koffein liefern

Top-15-Länder (2011) nach Warenwert, in die Deutschland entkoffeinierten Roh- und Röstkaffee exportiert; in Tsd. Euro

	1990	2000	2011	Veränd. 1990-2011
USA	72 115	130 953	342 107	374 %
Spanien	964	6 516	59 229	6 042 %
Belgien	k. A.	14 641	51 932	k. A.
Niederlande	12 618	25 805	50 974	304 %
Frankreich	694	12 036	44 944	6 376 %
Italien	1 912	1 524	29 457	1 441 %
Vereinigtes Königreich	12 541	11 751	16 810	34 %
Österreich	10 383	4 571	8 603	-17 %
Kanada	5 122	2 721	7 751	51 %
Luxemburg	k. A.	5 444	5 105	k. A.
Schweiz	k. A.	1 887	4 422	k. A.
Tschechien	k. A.	283	3 855	k. A.
Schweden	1 902	3 925	3 714	95 %
Polen	52	1 235	3 237	6 096 %
Portugal	867	2 807	2 223	156 %

Gemischt

Veränderung des deutschen Exportvolumens für entkoffeinierten Roh- und Röstkaffee zwischen 1990 und 2011; in Prozent



Für alle Zahlen auf dieser Seite gilt: Die Werte für 1990 beziehen sich auf das frühere Bundesgebiet von Deutschland. Quelle: Eurostat

// Mitte des 17. Jahrhunderts war Kaffee in Europa ein sündhaft teures Luxusgut. In Paris kostete damals ein Pfund Arabica nach heutigem Wert gut 500 Euro. //

(Quelle: stern.de)

Wer kauft wann und wie viel von wem?

Die Top-5-Kaffee-Import-Länder; in Tausend 60-Kilo-Säcken

Deutschland

	2000	2011	Veränderung 2000-2011
Brasilien	2 789	6 375	129 %
Vietnam	1 357	3 301	143 %
Peru	664	1 372	107 %
Indonesien	764	793	4 %
Kolumbien	1 458	468	-68 %

Österreich

	2000	2011	Veränderung 2000-2011
Deutschland	316	395	25 %
Italien	20	162	710 %
Brasilien	284	102	-64 %
Vietnam	78	98	26 %
Kolumbien	92	7	-92 %

Russland

	2000	2011	Veränderung 2000-2011
Brasilien	74	855	1 055 %
Indien	1 001	715	-29 %
Vietnam	65	609	837 %
Deutschland	218	255	17 %
Indonesien	72	217	201 %

Polen

	2000	2011	Veränderung 2000-2011
Deutschland	187	2 219	1 087 %
Vietnam	448	181	-60 %
Brasilien	47	55	17 %
Uganda	141	41	-71 %
Indonesien	543	2	-100 %

Quellen für alle Zahlen auf dieser Seite: ICO, Statista Analyse

60,0

Durchschnittlicher Anteil dieser fünf Länder am Kaffee-Importvolumen Deutschlands in den vergangenen 15 Jahren; in Prozent

66,9

Durchschnittlicher Anteil dieser fünf Länder am Kaffee-Importvolumen Österreichs in den vergangenen 15 Jahren; in Prozent

63,7

Durchschnittlicher Anteil dieser fünf Länder am Kaffee-Importvolumen Russlands in den vergangenen 15 Jahren; in Prozent

62,2

Durchschnittlicher Anteil dieser fünf Länder am Kaffee-Importvolumen Polens in den vergangenen 15 Jahren, in Prozent

Spanien

	2000	2011	Veränderung 2000-2011
Vietnam	772	1 432	85 %
Brasilien	591	864	46 %
Deutschland	141	521	270 %
Uganda	409	299	-27 %
Kolumbien	266	236	-11 %

Vereinigtes Königreich

	2000	2011	Veränderung 2000-2011
Deutschland	490	703	43 %
Vietnam	550	559	2 %
Brasilien	177	502	184 %
Kolumbien	245	471	92 %
Niederlande	140	249	78 %

Italien

	2000	2011	Veränderung 2000-2011
Brasilien	1 626	2 619	61 %
Vietnam	810	1 552	92 %
Indien	574	1 074	87 %
Indonesien	221	455	106 %
Kamerun	562	153	-73 %

Frankreich

	2000	2011	Veränderung 2000-2011
Deutschland	473	1 210	156 %
Brasilien	1 002	994	-1 %
Belgien	718	898	25 %
Vietnam	700	487	-30 %
Kolumbien	393	150	-62 %

Quellen für alle Zahlen auf dieser Seite: ICO, Statista Analyse

67,9

Durchschnittlicher Anteil dieser fünf Länder am Kaffee-Importvolumen Spaniens in den vergangenen 15 Jahren; in Prozent

56,5

Durchschnittlicher Anteil dieser fünf Länder am Kaffee-Importvolumen des V. Königreichs in den vergangenen 15 Jahren; in Prozent

60,0

Durchschnittlicher Anteil dieser fünf Länder am Kaffee-Importvolumen Italiens in den vergangenen 15 Jahren; in Prozent

52,7

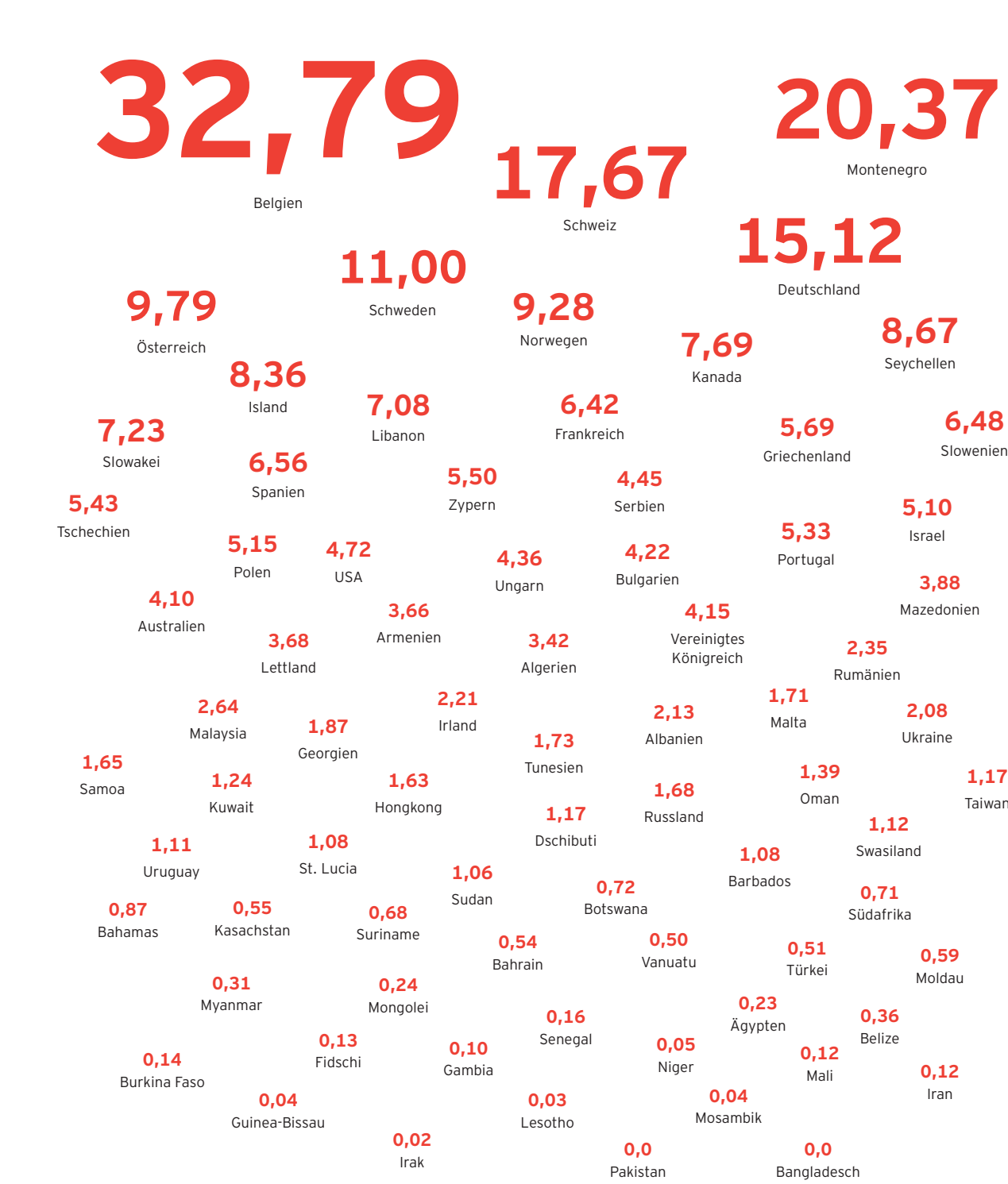
Durchschnittlicher Anteil dieser fünf Länder am Kaffee-Importvolumen Frankreichs in den vergangenen 15 Jahren; in Prozent

// Bis ins 17. Jahrhundert hinein begannen viele Deutsche und Briten den Tag mit Alkohol: Zum Frühstück gab es Biersuppe oder lauwarmes Ale. Mit der Verbreitung von Kaffee in Europa änderten sich die Frühstücksgewohnheiten. // (Quelle: stern.de)

// Ohne eigene Kolonien musste Preußen Kaffee aus dem europäischen Ausland gegen Devisen importieren: zum Preis von 700 000 preußischen Talern jährlich. Deshalb richtete Friedrich der Große an seine Untertanen die Parole: „Zurück zum Bier!“ // (Quelle: stern.de)

Wer kauft wie viel in Kilo pro Kopf?

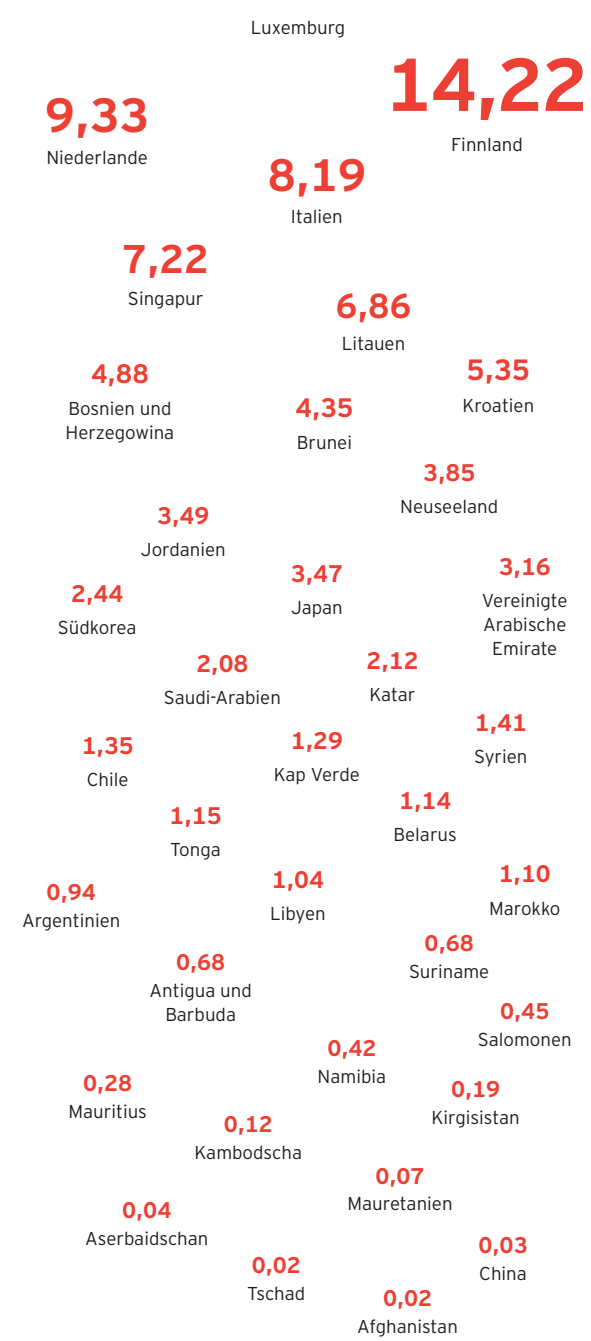
Importvolumen von Kaffee (in allen Formen) pro Kopf, 2010; in Kilogramm



Einfuhren von Röstkaffee und löslichem Kaffee wurden mithilfe von „Rohkaffee-Äquivalenten“ in Rohkaffeemengen umgerechnet. Quellen: ICO, ...

// Unter dem arabischen Monopol hatte Kaffee viele Namen. Weil die Menschen die Begriffe meist nicht aussprechen konnten, bürgerte sich in Europa der Name des größten Kaffeeumschlagplatzes des 14. Jahrhunderts für Kaffee ein: Mokka. // (Quelle: stern.de)

41,38



... Worldbank, Statista Analyse

„Endlich hat uns der Trank von den Ufern des Orients erreicht. Kostet dieses Getränk mit großem Genuss, und euer Mahl wird eine wahre Freude sein bis zum Schluss.“
(Papst Leo XIII.)

Wir wollten mehr

Gewinner (Top 10) nach Veränderung des Importvolumens zwischen 2000 und 2011; in Prozent*

Slowakei	172
Türkei	125
Russland	113
Schweiz	113
Malta	89
Bulgarien	72
Tunesien	69
Belgien	67
Estland	59
Rumänien	53

Wir wollten weniger

Verlierer (Top 10) nach Veränderung des Importvolumens zwischen 2000 und 2011; in Prozent*

Letland	-22
Ungarn	-19
Dänemark	-8
Niederlande	-6
Frankreich	7
Japan	9
USA	10
Österreich	16
Tschechien	18
Zypern	19

*Berücksichtigt wurden alle importierenden Länder, die ICO-Mitglieder sind, sowie Russland. Einfuhren von Röstkaffee und löslichem Kaffee wurden mithilfe von „Rohkaffee-Äquivalenten“ in Rohkaffeemengen umgerechnet. Quelle: ICO

Wir werden uns steigern

Prognostiziertes* weltweites Importvolumen von Kaffee in allen Formen; in Tausend 60-Kilogramm-Säcken

2012	136 028
2015	143 769
2018	151 511
2020	156 672

*Auf Basis der linearen Trendfortschreibung. Quellen: ICO, Statista

Unbehandelt in Tonnen

Importvolumen von Rohkaffee (nicht entkoffeiniert), 2011; in Tonnen

Deutschland	1 104 465
Italien	465 365
Spanien	240 678
Frankreich	240 438
Vereinigtes Königreich	141 548
Polen	106 885
Österreich	34 028
Rumänien	20 147
Tschechien	17 629
Ungarn	6 659
Slowakei	5 520

Ohne Koffein in Tonnen

Importvolumen von Rohkaffee (entkoffeiniert), 2011; in Tonnen

Spanien	26 723
Frankreich	21 211
Italien	15 774
Vereinigtes Königreich	8 427
Österreich	2 481
Deutschland	1 565
Polen	466
Slowakei	370
Rumänien	189
Tschechien	73
Ungarn	1

Die Importe beinhalten Intra-EU27-Importe. Quelle: Eurostat

Unbehandelt in Euro

Importwert von Rohkaffee (nicht entkoffeiniert), 2011; in Euro

Deutschland	3 524 517 762
Italien	1 246 198 213
Spanien	698 696 308
Frankreich	814 354 550
Vereinigtes Königreich	469 867 241
Polen	445 478 608
Österreich	164 158 120
Rumänien	58 187 439
Tschechien	53 028 485
Ungarn	66 759 009
Slowakei	44 980 294

Ohne Koffein in Euro

Importwert von Rohkaffee (entkoffeiniert), 2011; in Euro

Spanien	70 259 115
Frankreich	73 839 631
Italien	50 345 525
Vereinigtes Königreich	29 231 245
Österreich	9 729 187
Deutschland	6 795 421
Polen	1 397 859
Slowakei	2 698 792
Rumänien	655 943
Tschechien	903 469
Ungarn	4 973

// Im Jahr 2010 betrug der weltweite Importwert von geröstetem und grünem Kaffee 18 015 Millionen Euro. Zum Vergleich: Der Importwert von Wein lag bei 21 254 Millionen Euro, der Importwert von Tee summierte sich auf 4 254 Millionen Euro. // (Quelle: FAO)

Geröstet in Tonnen

Importvolumen von Röstkaffee (nicht entkoffeiniert), 2011; in Tonnen

Frankreich	119 532
Deutschland	66 045
Polen	59 669
Österreich	42 618
Slowakei	42 366
Vereinigtes Königreich	32 914
Tschechien	24 510
Rumänien	20 943
Spanien	16 343
Italien	13 844
Ungarn	13 252

Geröstet und koffeinfrei in Tonnen

Importvolumen von Röstkaffee (entkoffeiniert), 2011; in Tonnen

Frankreich	4 918
Spanien	3 453
Vereinigtes Königreich	2 141
Österreich	1 744
Deutschland	1 472
Italien	1 237
Rumänien	1 006
Slowakei	589
Polen	541
Tschechien	199
Ungarn	88

„Das weltweit wertvollste Handelsgut ist Erdöl, mit einem Import im Warenwert von zirka 1,5 Billionen Euro. Im Vergleich dazu haben alle weltweit importierten Waren aus landwirtschaftlicher Erzeugung einen Warenwert von rund 0,8 Billionen Euro.“ (Quelle: EconStats)

Geröstet in Euro

Importwert von Röstkaffee (nicht entkoffeiniert), 2011; in Euro

Frankreich	942 990 158
Deutschland	535 705 815
Polen	254 173 151
Österreich	330 906 029
Slowakei	179 142 524
Vereinigtes Königreich	238 001 230
Tschechien	117 364 956
Rumänien	101 130 202
Spanien	84 359 026
Italien	141 262 318
Ungarn	49 854 624

Geröstet und koffeinfrei in Euro

Importwert von Röstkaffee (entkoffeiniert), 2011; in Euro

Frankreich	73 725 937
Spanien	22 495 599
Vereinigtes Königreich	22 868 602
Österreich	17 435 167
Deutschland	19 213 089
Italien	17 771 128
Rumänien	4 710 260
Slowakei	3 453 696
Polen	2 919 789
Tschechien	1 580 191
Ungarn	913 850

Die Importe beinhalten Intra-EU27-Importe. Quelle: Eurostat

Wer kauft seine unbehandelten Bohnen seit wann bei wem?

Importvolumen von nicht entkoffeiniertem Rohkaffee nach den wichtigsten Herkunftsländern (2011); in Tonnen

Deutschland	1990		2000		2011
Brasilien	74 686	▲	161 918	▲	371 267
Vietnam	1 285	▲	81 025	▲	195 718
Peru	6 593	▲	39 474	▲	81 875
Honduras	13 176	▲	35 347	▲	69 059
Äthiopien	20 642	▲	38 983	▲	54 083
Indonesien	59 575	▼	45 676	▼	45 339
Indien	4 677	▲	27 550	▲	43 989
Uganda	7 645	▲	23 141	▲	32 255
El Salvador	46 354	▼	42 205	▼	31 857
Papua-					
Neuguinea	32 591	▼	31 514	▼	30 042
Kolumbien	236 147	▼	83 521	▼	21 894
Guatemala	18 029	▲	37 217	▼	15 782
China	10	▲	1 861	▲	9 656
Kenia	40 858	▼	24 765	▼	8 859
Togo	651	▼	302	▲	8 636
Tansania	28 471	▼	17 836	▼	7 400
Nicaragua	12 501	▲	19 608	▼	6 368
Kamerun	17 703	▼	5 995	▼	5 716
Mexiko	5 651	▲	6 047	▼	5 126
Burundi	16 373	▼	5 373	▼	3 979
Costa Rica	18 855	▲	23 188	▼	3 974

243

Wachstum des Rohkaffeeimports aus Brasilien nach Deutschland zwischen 1990 und 2011 in Prozent. Die durchschnittliche jährliche Wachstumsrate in diesem Zeitraum betrug 6 Prozent.

Die Angaben für Deutschland 1990 beziehen sich auf das frühere Bundesgebiet. Die Importe beinhalten keine Intra-EU27-Importe. Zu Äthiopien zählte bis 1993 Eritrea. Quelle Eurostat

„Dieser Satanstrank ist so köstlich, dass es eine Schande wäre, ihn den Ungläubigen zu überlassen.“ (Papst Klemens VII.)

Vereinigtes Königreich	1990		2000		2011
Vietnam	351	▲	33 039	▲	33 158
Kolumbien	19 761	▼	10 472	▲	26 611
Brasilien	9 673	▲	10 204	▲	25 763
Indonesien	14 448	▼	9 323	▲	17 892
Peru	17	▲	1 802	▲	4 701
Äthiopien	577	▲	806	▲	4 531
Honduras	1 046	▲	1 761	▲	4 065
Indien	393	▲	1 101	▲	2 661
Kenia	7 890	▼	3 784	▼	2 586
El Salvador	35	▲	7 289	▼	2 582

Frankreich	1990		2000		2011
Brasilien	53 117	▲	54 447	▼	50 124
Vietnam	7 327	▲	38 240	▼	22 832
Äthiopien	7 075	▲	9 563	▲	13 655
Honduras	1 906	▲	6 317	▲	12 660
Togo	2 088	▼	1 836	▲	6 859
Kolumbien	25 399	▼	19 744	▼	6 769
Indonesien	9 095	▼	1 646	▲	5 861
Peru	462	▲	4 040	▲	5 608
Indien	1 660	▲	4 896	▲	4 921
Kamerun	20 531	▼	13 554	▼	4 340

Slowakei	2005		2010		2011
Vietnam	441	▲	536	▼	504
Äthiopien	28	▲	145	▲	181
Brasilien	138	▲	148	▼	105
Indien	83	▼	74	▲	94
Indonesien	335	▼	24	▲	49

Italien	1990		2000		2011
Brasilien	83 252	▲	97 023	▲	155 873
Vietnam	365	▲	48 570	▲	93 116
Indien	8 268	▲	34 370	▲	63 756
Indonesien	12 285	▲	13 282	▲	27 275
Uganda	6 531	▲	18 155	▲	24 027
Honduras	7 060	▲	9 218	▲	12 076
Tansania	3 972	▼	3 336	▲	11 815
Guatemala	9 037	▲	9 822	▼	9 809
Äthiopien	3 114	▲	4 329	▲	9 363
Kamerun	20 553	▲	33 692	▼	9 178

Österreich	1995		2000		2011
Brasilien	3 816	▲	5 291	▼	2 704
Vietnam	315	▲	1 609	▲	2 599
Indien	750	▲	1 394	▲	1 969
Honduras	2 498	▼	1 803	▼	471
Kamerun	506	▲	988	▼	326
Guatemala	3 954	▼	1 414	▼	190
Costa Rica	796	▼	484	▼	178
Kolumbien	2 997	▼	1 539	▼	150
El Salvador	1 862	▼	600	▼	76
Äthiopien	238	▼	107	▼	76

Polen	2005		2010		2011
Vietnam	21 407	▼	4 091	▲	10 621
Laos	5 604	▼	3 544	▼	2 709
Brasilien	3 084	▼	2 226	▲	2 555
Uganda	12 089	▼	1 621	▲	2 442
Peru	3 891	▼	803	▼	775
Indien	19	▲	383	▲	706
Togo	39	▼	0	▲	544
Äthiopien	566	▼	42	▲	515
Honduras	221	▲	332	■	332
Tansania	720	▼	254	▼	230

// 81,1 Prozent der Kaffeetrinker in Italien trinken täglich bis zu drei Tassen Kaffee. 74 Prozent bevorzugen Espresso gegenüber anderen Kaffeesorten. // (Quelle: Torrefazione Bugella)

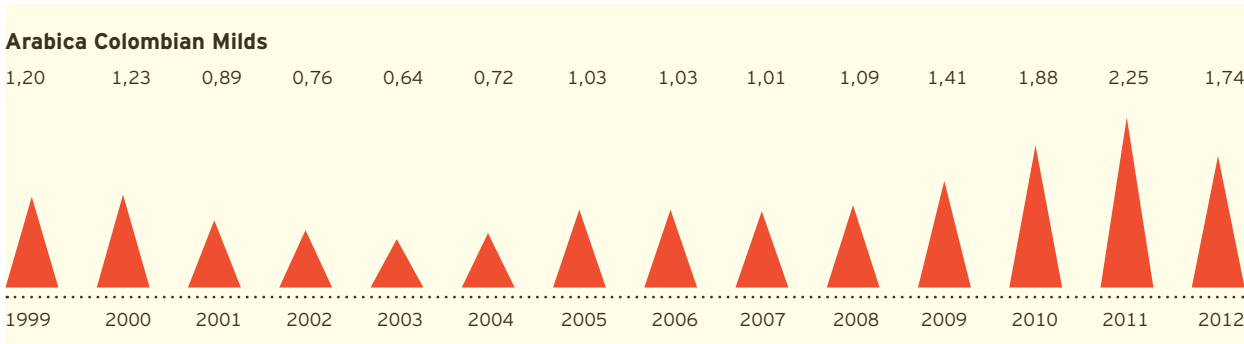
Rumänien	2000		2005		2011
Vietnam	8 813	▲	8 979	▼	6 890
Uganda	1 298	▲	1 861	▲	2 301
Brasilien	869	▲	2 135	▲	2 190
Indonesien	6 129	▲	11 191	▼	1 976
Kolumbien	600	▲	3 040	▼	995
Äthiopien	339	▲	442	▲	655
Indien	870	▼	680	▼	517
Kenia	65	▲	493	▼	417
Guatemala	244	▲	513	▼	326
Honduras	75	▲	125	▲	240

Tschechien	2000		2005		2011
Brasilien	1 916	▲	2 295	▲	5 897
Vietnam	8 640	▼	2 841	▼	2 602
Ghana	23	■	k.A.	■	1 820
Indonesien	3 035	▼	2 608	▼	1 476
Honduras	1 454	▼	413	▲	1 120
Peru	206	▲	1 090	▼	952
Äthiopien	262	▲	500	▲	779
Indien	1 882	▼	1	▼	423
Sierra Leone	48	■	k.A.	■	405
Kolumbien	1 086	▼	1 157	▼	380

Spanien	1990		2000		2011
Vietnam	2 880	▲	49 372	▲	84 199
Brasilien	34 415	▼	34 011	▲	51 631
Uganda	18 548	▲	23 680	▼	17 771
Indien	1 093	▲	13 957	▲	14 674
Kolumbien	23 782	▼	14 360	▼	13 454
Elfenbeinküste	7 826	▲	13 769	▼	8 827
Togo	131	▼	69	▲	6 628
Honduras	3 274	▲	6 902	▼	5 040
Nicaragua	4 721	▼	3 849	▼	2 940
Peru	1 647	▲	2 289	▼	2 156

Wie die Preise schwanken

Weltweite Entwicklung der Indikatorpreise von Kaffee nach Sorten; in Euro pro 500 Gramm



Die Preise sind die täglich gewichteten Durchschnittspreise der Kaffeepreise in New York und Deutschland. Die Berechnung der Gruppen- und Indikatorpreise erfolgt nach einer Gewichtung der ICO, die für unterschiedliche Zeiträume festgelegt werden. Die Umrechnung erfolgte zu den jährlichen Wechselkursen des US-Dollars zum Euro. Die Gewichtsmaß lb wurde in die Standardgröße (500 g) einer Packung Kaffee umgerechnet. Quellen: ICO, Statista Analyse

// Preisschwankungen gehören im Kaffeehandel zum Alltag. 2001/2002 war der ICO-Indikatorpreis nicht höher als Ende der Sechzigerjahre. Ende der Siebzigerjahre hingegen war er fast fünfmal so hoch. // (Quelle: Kaffeezentrale)

Was die Tasse kostet

Preis einer Tasse Röstkaffee; in Euro-Cent pro Tasse

	2000	2011
Vereinigtes Königreich	21,60	21,10
Malta	14,05	16,43
Lettland	6,64	9,62
Italien	7,43	9,45
Österreich	5,10	9,23
Luxemburg	7,08	9,12
Litauen	6,05	8,66
Japan	21,62	8,16
Dänemark	5,77	7,68
Schweiz	6,85	7,68*
Tschechien	5,63	7,30
Belgien	5,38	7,19
Ungarn	4,55	6,74
Slowakei	4,09	6,72
Zypern	5,99	6,48
Norwegen	4,99	6,42
Schweden	5,07	6,19
Portugal	6,61	6,02
Finnland	3,83	5,95
USA	5,77	5,76
Deutschland	4,74	5,66
Niederlande	4,71	5,33*
Slowenien	5,95	5,32
Spanien	4,50	4,90
Bulgarien	k. A.	4,62
Polen	4,70	4,60
Frankreich	3,59	4,59

*2010. Die Berechnung basiert auf den durchschnittlichen jährlichen Handelspreisen in den jeweiligen Ländern. Für eine Tasse Kaffee wurden 7 Gramm Röstkaffee zugrunde gelegt. Quellen: ICO, Statista Analyse

Was die Zubereitungsart kostet

Durchschnittlicher Preis für eine Tasse Filterkaffee; in Euro-Cent pro Tasse	5
Durchschnittlicher Preis für eine Tasse Instantkaffee; in Euro-Cent pro Tasse	9
Durchschnittlicher Preis für eine Tasse Kaffee aus Kaffeepads; in Euro-Cent pro Tasse	16
Durchschnittlicher Preis für eine Tasse Kaffee aus Kaffeekapseln; in Euro-Cent pro Tasse	31

Deutschland, 2012. Quelle: FAZ

Was das Pfund kostet

Verkaufspreise von Röstkaffee; in Euro pro 500 Gramm

		Veränderung
	2000	2011 2000-2011
Verein. Königreich	15,43	15,07 -2 %
Malta	10,04	11,74 17 %
Lettland	4,74	6,87 45 %
Italien	5,31	6,75 27 %
Österreich	3,64	6,59 81 %
Luxemburg	5,05	6,52 29 %
Litauen	4,32	6,19 43 %
Japan	15,44	5,83 -62 %
Dänemark	4,12	5,48 33 %
Schweiz	4,89	5,48* k. A.
Tschechien	4,02	5,22 30 %
Belgien	3,84	5,14 34 %
Ungarn	3,25	4,81 48 %
Slowakei	2,92	4,80 64 %
Zypern	4,28	4,63 -8 %
Norwegen	3,56	4,58 29 %
Schweden	3,62	4,42 22 %
Portugal	4,72	4,30 -9 %
Finnland	2,74	4,25 55 %
USA	4,12	4,11 -0 %
Deutschland	3,39	4,04 19 %
Niederlande	3,36	3,80* k. A.
Slowenien	4,25	3,80 -11 %
Spanien	3,21	3,50 -9 %
Bulgarien	k. A.	3,30 k. A.
Polen	3,36	3,28 -2 %
Frankreich	2,56	3,28 28 %

*2010. Die Umrechnung erfolgte zu den jährlichen Wechselkursen des US-Dollars zum Euro. Die Gewichtsmaß lb wurde in die Standardgröße (500 g) einer Packung Kaffee umgerechnet. Quellen: ICO, Statista Analyse

// Der Preis für 500 Gramm Kaffee entsprach in Deutschland 1958 dem Durchschnittslohn für vier Stunden Arbeit. Heute muss ein Arbeiter im Schnitt nur noch eine Viertelstunde für ein Pfund Kaffee arbeiten. // (Quelle: stern.de)

Im Preis

Was im deutschen Kaffeepreis steckt, 2011; in Prozent

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

Quellen: Deutscher Kaffeeverband, Die Zeit

Im Säckel

Staatliche Einnahmen durch die Kaffeesteuer in Deutschland; in Millionen Euro

1950	174
1955	176
1960	352
1965	488
1970	540
1975	647
1980	756
1985	801
1990	986
1995	1 118
2000	1 087
2005	1 003
2010	1 002
2011	1 028

Quellen: Gabler Wirtschaftslexikon, Destatis

Im Chaos

Derzeitiger Steuersatz (Kaffeesteuer) in Deutschland pro Kilogramm geröstetem Kaffee; in Euro	2,19
Derzeitiger Steuersatz (Kaffeesteuer) in Deutschland pro Kilogramm löslichem Kaffee; in Euro	4,78
Mehrwertsteuersatz in Deutschland für Kaffee, der in der Gastronomie ausgeschenkt wird; in Prozent	19
Mehrwertsteuersatz in Deutschland für Kaffee, der mitgenommen und nicht in der Gaststätte verzehrt wird; in Prozent	7
Anstieg der staatlichen Einnahmen durch die Kaffeesteuer von 1950 bis 2011; in Prozent	491
Zahl der weiteren Länder in der EU, die - wie Deutschland - eine Kaffeesteuer erheben	4*

*Belgien, Dänemark, Lettland und Rumänien. Quellen: Deutscher Kaffeeverband, ECF, Duty Calculator

// In Spanien kosten Kaffee und andere Getränke in einer Bar, einem Restaurant oder einem Café rund die Hälfte, wenn sie im Stehen an der Bar getrunken werden. Auch Speisen sind an der Bar deutlich günstiger. // (Quelle: andalucia.com)

Im Handel

Anteil des im stationären Einzelhandel* gekauften Kaffees für den Hausgebrauch, 2011; in Prozent

Belgien	91,8
Dänemark	93,2
Niederlande	93,4
Japan	94,9
Vereinigtes Königreich	95,6
Polen	96,8
Deutschland	96,9
Schweden	97,8
Schweiz	98,0
Frankreich	98,4
Italien	98,7
USA	98,7
Portugal	98,7
Russland	98,8
Österreich	99,5
Finnland	99,8
Spanien	99,9
Griechenland	100,0
Norwegen	100,0
Türkei	100,0
Ukraine	100,0

*Discounter, Supermärkte, Hypermärkte, kleine Lebensmittelläden, Kioske, Marktverkäufer und weitere Lebensmittelhändler. Quelle: ICO

Im Vergleich

Mehrwertsteuer von Röstkaffee, 2012; in Prozent

Ungarn	25,0
Rumänien	24,0
Polen	23,0
Italien	20,0
Slowakei	20,0
Österreich (lösl. Kaffee)	20,0
Tschechien (lösl. Kaffee)	20,0
Russland	18,0
Österreich (Röstkaffee)	10,0
Tschechien (Röstkaffee)	10,0
Spanien	8,0
Türkei	8,0
Deutschland	7,0
Frankreich	5,5
Vereinigtes Königreich	0,0

Quelle: ICO

Im Verlauf

Arbeitszeit eines österreichischen Industriearbeiters für 500 Gramm Bohnenkaffee; in Minuten

1980	62,2
1990	30,8
2000	19,6
2010	17,2

Quelle: Österreichisches Institut für Wirtschaftsforschung

Im Überblick

Durchschnittliche Ausgaben für Kaffee im Einzelhandel pro Kopf, 2000 und 2011; in Euro



*2010; **Vermutlich durch private Ausfuhren im Grenzbereich überhöhte Werte, die nicht die Pro-Kopf-Ausgaben widerspiegeln. Die Umrechnung erfolgte zu den jährlichen Wechselkursen des US-Dollars zum Euro. Quellen: ICO, IMF, Statista Analyse

// Der Lebensmitteleinzelhandel vertritt die Ansicht, dass Kunden anhand des Kaffeepreises evaluieren, ob es sich um einen günstigen oder einen teuren Supermarkt handelt. // (Quelle: stern.de)



Fair in absoluten Zahlen

Zahl der Kaffeehändler mit Fairtrade-Siegel in ausgewählten Ländern, 2012 (und 2011)



Fair in Prozent

Veränderung der Zahl der Kaffeehändler mit Fairtrade-Siegel in ausgewählten Ländern 2011-2012; in Prozent



Quelle: FLO-CERT

// In Österreich hat sich der Anteil von fair gehandeltem Kaffee von 2005 bis 2012 auf rund 25 Prozent verdreifacht. Aktuell schenken mehr als 1 300 Cafés, Restaurants und Bäckereien fair gehandelten Kaffee aus. // (Quelle: Österreichischer Kaffee- und Tee-Verband)



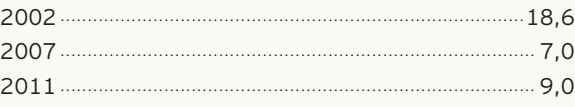
Fair in Tonnen

Absatz von fair gehandeltem Röstkaffee und Instantkaffee weltweit; in Tonnen*



Fair in Deutschland

Anteil von Deutschland am weltweit fair gehandelten Kaffeeabsatz; in Prozent*



*Angaben sind gerundet und zum Teil geschätzt. Quelle: FLO-CERT

Fair im Kommen

Absatz von fair gehandeltem Röstkaffee in Deutschland; in Tonnen



Die Angaben sind gerundet. Quelle: Transfair e. V.

Fair im Vergleich

Anteil am weltweit exportierten Fairtrade-Kaffee nach Ländern, 2009/2010; in Prozent



Abweichungen von 100 Prozent sind rundungsbedingt. Quelle: Fairtrade International

Fair in Euro

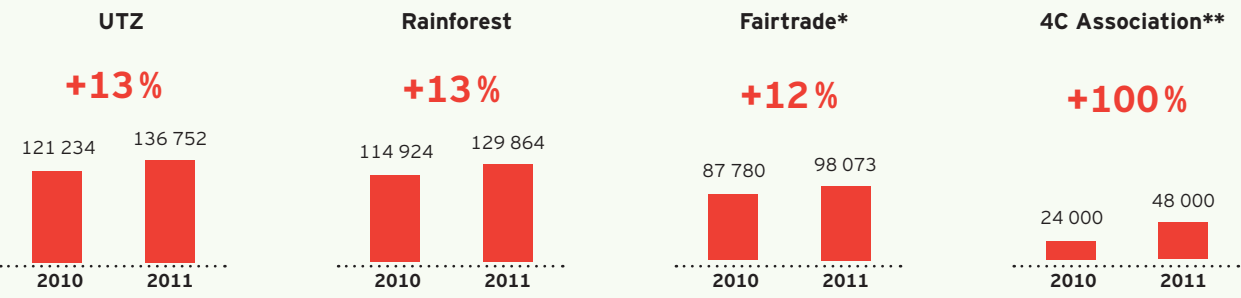
Umsatz mit Fairtrade-Kaffee in Deutschland; in Millionen Euro



Die Angaben sind gerundet. Quelle: Transfair e. V., Statista Analyse

Fair in Zertifikaten

Weltweites Absatzvolumen von nachhaltigem Kaffee nach Zertifikat; in Tonnen; Veränderung 2010-2011 in Prozent



*Instant- und gerösteter Kaffee; **Werte beziehen sich auf die Erntejahre. Quellen: Fairtrade International, Rainforest Alliance, UTZ Certified, 4C

// Ein Coffee to go verursacht rund 160 bis 210 Gramm CO₂. Ein Mensch, der täglich einen Coffee to go konsumiert, bewirkt damit einen CO₂-Ausstoß von etwa 65 Kilogramm pro Jahr. // (Quelle: klima-sucht-schutz.de)

In Reserve

Durchschnittliche Rohkaffeebestände in den wichtigsten europäischen Häfen; in 60-Kilogramm-Säcken

	2005	2012	Veränderung 2005-2012
Antwerpen.....	5 947 232	4 578 596	-23 %
Hamburg.....	2 035 836	1 473 072	-28 %
Bremen.....	1 680 799	1 316 209	-22 %
Genua.....	1 301 996	1 151 612	-12 %
Triest.....	1 126 133	804 302	-29 %
Le Havre.....	588 978	435 630	-26 %

Berechnet als Mittelwert der Monatswerte. Für 2012 wurden die Monate Januar bis September gemittelt. Quellen: ECF, Statista Analyse

In Bewegung

Seegüterumschlag deutscher Häfen mit Kaffee; in Tonnen

	2000	2002	2004	2006	2008	2010
Empfang von Gütern.....	584 237	673 395	691 143	860 306	1 107 307	954 613
Versand von Gütern.....	364 951	463 054	508 746	664 977	649 189	526 732



In Relation

Anteil des Kaffee-Seegüterumschlags am gesamten Seegüterumschlag deutscher Häfen; in Prozent

	2000	2002	2004	2006	2008	2010
Empfang von Gütern.....	0,38	0,44	0,41	0,47	0,56	0,56
Versand von Gütern.....	0,40	0,50	0,49	0,55	0,52	0,50
insgesamt:.....	0,39	0,46	0,44	0,50	0,55	0,54

Quellen: Destatis, Statista Analyse

// Ende 2011 lagerten in Deutschland insgesamt 2 462 000 60-Kilogramm-Säcke Rohkaffee. Ende 1990 waren es rund 4 000 000. Das entspricht einem Rückgang von 38 Prozent. //

(Quelle: ICO)

Immer rein damit

Einfuhr von Kaffee (in allen Formen) nach Transportart, 2011; in Tonnen

	Seeschifffahrt	Eisenbahnverkehr	Luftverkehr	Straßenverkehr
Tschechien.....	0	21 050	4	14 156
Deutschland.....	2 145 877	2	134	14 066
Spanien.....	423 760	0	14	16 279
Frankreich.....	229 308	0	26	42 170
Vereinigtes Königreich.....	271 412	0	140	0
Griechenland.....	55 518	0	6	1 059
Ungarn.....	0	0	0	892
Italien.....	900 110	0	12	27 894
Polen.....	43 956	0	2	2 332
Rumänien.....	30 684	0	6	9 018
Slowakei.....	1 174	0	0	1 080
Österreich.....	17 634	4 404	2	1 252

Immer raus damit

Ausfuhr von Kaffee (in allen Formen) nach Transportart, 2011; in Tonnen

	Seeschifffahrt	Eisenbahnverkehr	Luftverkehr	Straßenverkehr
Tschechien.....	0	0	0	480
Deutschland.....	204 384	266	342	25 798
Spanien.....	11 233	0	326	17 114
Frankreich.....	2 840	2	182	2 360
Vereinigtes Königreich.....	10 612	0	190	2
Griechenland.....	390	0	0	5 696
Ungarn.....	0	0	0	1 230
Italien.....	46 909	360	1 172	32 213
Polen.....	3 404	2	22	9 402
Rumänien.....	38	0	0	382
Slowakei.....	0	0	0	2 230
Österreich.....	484	0	42	6 233

Angegeben ist der Verkehrsträger, mit dem die Ware die EU-Außengrenze erreicht. Die Verzollung erfolgt im jeweiligen Land. Quelle: Eurostat

„Gott sei’s gedankt, in der nächsten Welt wird es keinen Kaffee geben. Denn es gibt nichts Schlimmeres, als auf Kaffee zu warten, wenn er noch nicht da ist.“

(Immanuel Kant, deutscher Philosoph)

QUELLEN (Kurzbezeichnung):

4C Association **(4C)**
Ad Hoc News
Ancora Coffee Roasters
andalucia.com
Aral Kaffeestudie 2012
Arbeitsgemeinschaft Verbrauchs- und Medienanalyse **(VuMA)**
artcafe.mindemkilapja.hu
Außenministerium der Niederlande
Axel Springer AG, Bauer Media Group **(Verbraucher-Analyse)***
British Coffee Association
careerbuilder.de
Central Intelligence Agency **(CIA)**
Coffee Intelligence
Coffeeright
Deutscher Kaffeeverband
Die PTA in der Apotheke
Dunkin' Donuts
Duty Calculator
dziennik.pl
European Coffee Federation **(ECF)**
eioba.pl
e-marketing.fr
Faire Savoir Faire
Fairtrade International
Federación Española del Café
FLO-CERT
Food and Agriculture Organization of the United Nations **(FAO)**
Frankfurter Allgemeine Zeitung **(FAZ)**
Gabler Wirtschaftslexikon
Gesellschaft für Konsumforschung **(GfK)**
Global Agricultural Information Network **(GAIN)**
Heret Informatik Service
Institut für Demoskopie Allensbach **(IfD Allensbach)**
International Coffee Organization **(ICO)**
International Monetary Fund **(IMF)**
International Trade Centre **(ITC)**
Kaffeezentrale
klima-sucht-schutz.de

Le Figaro
London Evening Standard
London School of Economics
MAKAM Research
Meister Kaffee
nazdor.ru
Österreichischer Kaffee- und Tee-Verband
Österreichisches Institut für Wirtschaftsforschung
Online Opinions
procafe.ch
radical.es
Rainforest Alliance
Ratgeber Wellness und Gesundheit
Specialty Coffee Association of Europe **(SCAE)**
Statista Analyse**
Statistisches Amt der Europäischen Union **(Eurostat)**
Statistisches Bundesamt **(Destatis)**
stern.de
strategyOne (for Starbucks EMEA)
Torrefazione Bugella
TransFair e. V.
Tropical Commodity Coalition
UBS
Università Carlo Cattaneo
UTZ Certified
Westdeutscher Rundfunk
World Wide Fund For Nature **(WWF)**

*Für die dargestellten Auswertungen aus dieser Quelle gilt: Unterschiede der Merkmalsausprägungen werden nicht komplett aufgrund demografischer Unterschiede – wie Alter oder Geschlecht – zwischen Kaffeetrinkern und Nicht-kaffeetrinkern erklärt.

**Veröffentlichungen von Preisen und Werten bzw. Längen und Massen, die in US-Dollar und nicht metrischen Maßen erfolgten, wurden von Statista gemäß der durchschnittlichen jährlichen Wechselkurse in Euro bzw. in metrische Maße umgerechnet.

IMPRESSUM

Herausgeber: Tchibo

Chefredaktion: Susanne Risch

Artdirektion: Britta Max

Chefin vom Dienst: Michaela Streimelweger

Redaktion: Lydia Gless, Kathrin Lilienthal, Renate Hensel

Illustration: Jindrich Novotny

Marktforschung, Recherche, Daten und Quellen:

Stefanie Eden, Silke Giesler, Adriane Hartmann, Birte Janßen, Marie-Luise Sauter, Friedrich Schwandt, Sabrina Wauker, Christian Wendt

Konzept: brandeins Wissen, statista.com

© brandeins Wissen, Hamburg 2013