

Ladendienstforum 18. Januar 2021 – online

Dabei waren: Alie, Beate, Conny, Jürgen, Renate W., Bettina, Franziska, Sylvia, Jutta, Paul (und ganz spät noch Moni)

Nicht geklappt hat es bei Barbara und Heide – wir werden üben!

Vorstellungsrunde – Wie geht es mir gerade so?

Kurz: Absprachen zum Online-Konzept

Wie kann ich mich zu Wort melden?

Teilnehmende per Telefon – *6: Stummschaltung / Stummschaltung deaktivieren

*9 : ich will was sagen – Handheben wird dem Moderator angezeigt (also mir)

Teilnehmende per Kamera+Headset: entweder die Hand (real) heben oder auf

Handheben drücken, dann sieht das der Moderator auch (also wieder ich)

Während Präsentation: Mikros aller Teilnehmenden nach Möglichkeit stumm schalten, auch ansonsten, solange man nichts sagt, lieber stumm schalten (sonst gibt es leicht Verzerrungen, Nebengeräusche)

Aktuelle Infos:

FFP2-Maskenpflicht ab Montag: Masken sind bestellt – für jeden 2 Stück...

Alle Kund*innen brauchen auch eine FFP2-Maske, ansonsten müssen sie am Fenster einkaufen!

Bitte die Masken die ganzen 2 Stunden auflassen, auch wenn keine Kund*in im Laden ist !

Click&Collect-Aktion von El Puente – vgl. letzter Newsletter

2 Bestellungen schon „passiert“ – Päckchen von El Puente mit 2 Lieferscheinen; in dem für den Laden Formular zum Quittieren für den Kunden/die Kundin; bei grünem Zettel ist schon bezahlt!

Formular bitte ausfüllen und an den Computer legen, wird an El Puente weitergeschickt.

Thema Kaffee

Was zur Kaffeegeschichte:

Im 19. Jh wurde der Kaffee Volksgetränk: Sogenannte Volkskaffeehäuser entstanden als billige Schänken und Treffpunkte, um die unteren Schichten vom Alkohol fernzuhalten.

Kaffee macht bei der schweren Arbeit munter und dämpft den Hunger – die Armen tranken Kaffee aus anderen Gründen als die genießerische Bürger (bewusst ohne* - es waren hauptsächlich Männer!)...

In ganz Europa wurde das Kaffeehaus ein Zentrum der bürgerlichen politischen Öffentlichkeit und auch der Kunst ...

Basics – Sorten, Röstung, Entcoffeinierung...

Coffea arabica; urspr. aus dem äthiopischen Hochland

Qualitativ hochwertige Bohnen, wird praktisch überall entlang des Äquatorialgürtels angebaut

Von der Form etwas ovaler und enthalten mehr Fett, was zu ihrem besseren Geschmack beiträgt

fruchtig und mild im Geschmack, allerdings meist auch etwas teurer

Coffea canephora – auch Robusta, stammt aus Uganda, wurde erst 1860 entdeckt...

Pflanze ist widerstandsfähiger und deshalb leichter anzubauen
Bohnen rundlicher, haben doppelt so viel Koffein wie die Arabicas
etwas bitterer und nicht so vollmundig wie Arabica-Bohnen

Kaffee rösten

Im Handel als "Kaffeebohnen" und "Espressobohnen" verkaufte Bohnen unterscheiden sich lediglich in der Röstdauer. Kaffee ist weniger lang geröstet als Espresso. Dessen Bohnen werden extra lange geröstet und eben als dunkle Espressobohnen verkauft. Kaffeebohnen mit kürzerer Röstungsdauer eignen sich zum Brühen von Cappuccino, Milchkaffees oder Kaffee Crema.

Die häufig auf Kaffee-Verpackung angegebene "Stärke" gibt den Röstgrad der Kaffeebohnen an. Die Angabe "Stärke 5" kennzeichnet beispielsweise einen lange gerösteten Kaffee, "Stärke 2" einen kürzer gerösteten.

Das Röstverfahren macht Kaffeebohnen brüchig, sodass sie sich mahlen lassen. Vor allem aber entwickeln sie dabei Röstaroma – welches, das hängt von der Dauer und Temperatur der Röstung ab. Sie beeinflussen Säuregehalt, Aroma, Bitterkeit und das, was Kaffeefans "Körper" nennen, also das Gefühl, das der Kaffee mit seiner Dichte und Viskosität auf der Zunge verursacht.

Am besten gilt das Röstverfahren der **Langzeittrommelröstung**. Der Kaffeeröster erhitzt die Kaffeebohnen dabei etwa 10 bis 15 Minuten lang auf 200 °C in einer speziellen Rösttrommel. – so wird bei Fair gehandelten Kaffees verfahren...

Industriell gerösteter Kaffee wird dagegen oft nur 90 Sekunden auf hohe Temperaturen um die 800 °C erhitzt. Das macht die Kaffeebohne von außen knackig braun, während ihr Kern hell bleibt und deshalb auch weniger Säuren abbaut.

Je länger eine Kaffeebohne geröstet wird, desto weniger Chlorogensäure befindet sich darin. Und die Chlorogensäure kann bei manchen Menschen Magenbeschwerden auslösen. Rein unter diesem Aspekt – und nur unter diesem Aspekt – sind Kaffeebohnen also etwas schwieriger als Espressobohnen.

Aber: Mit einer langsamen, schonenden Röstung und einem Röstmeister, der sein Handwerk versteht, sind beschwerdeauslösende Faktoren auch in hellen Kaffeebohnen nicht zwingend ein Thema.

Stärkeskala auf den Kaffees von Gepa und El Puente:

Je mehr Bohnen auf der Skala gefüllt sind, desto dunkler wurden die Bohnen geröstet. Durch eine dunkle Röstung erhält der Kaffee einen vollen Körper, ist sehr säurearm und schmeckt runder. Es ist ein kräftiger Kaffee - mit mehr Schokoladen- und Karamell-Noten. Sind wenige Bohnen auf der Skala gefüllt, wurden die Bohnen hell geröstet. Der Kaffee besitzt mehr Säure als der kräftig geröstete. Er schmeckt leichter und besitzt mehr florale und fruchtige Noten.

Entkoffeinierter Kaffee

Gepa: Alle koffeinfreien Kaffees werden mit natürlicher Quellkohlenensäure und reinem Wasser langsam und schonend entkoffeiniert. Die natürliche Quellkohlenensäure ist unter bestimmten Temperatur- und Druckbedingungen ein ideales Extraktionsmittel für Koffein. Mit diesem natürlichen Verfahren, ohne chemische Mittel, bleiben auch die entkoffeinerten GEPA-Kaffees besonders mild und bekömmlich. Sie behalten ihr volles Aroma.

Schonkaffee

Auch Personen, die auf Kaffee sehr empfindlich reagieren, vertragen den GEPA Bio-Schonkaffee oft gut.

Er wird vor dem Rösten mit Wasserdampf vorbehandelt. Bei diesem Veredelungsprozess, der ohne chemische Hilfsmittel auskommt, werden die sogenannten Röstreizstoffe verringert – bei vollem Koffein!

Aktuelle Probleme/Herausforderungen

Corona – vgl. Berichte in den Newslettern des Ladens,

z. B. Kaffeebauern der Gepa hier unter diesem Link:

<https://www.gepa.de/home/meldungen/kaffeepartner-und-corona.html> (sind Berichte eher vom Anfang der Pandemie)

oder hier ein Bericht von den Seiten fair-Trade-Deutschland:

<https://www.fairtrade-deutschland.de/service/newsroom/news/details/viele-kaffeeproduzentinnen-sind-besorgt-5277>

Kaffeepreise – Wertschöpfung in Produktionsländern gesunken, hier bei uns enorm gestiegen...

Mit einem Anteil von 32 % ist Kaffee weiterhin das umsatzstärkste Produkt im Fairen Handel. Jede zwanzigste Tasse Kaffee, die in Deutschland getrunken wird, stammt aus Fairem Handel. Wie weit der Weg zu gerechten Handelsstrukturen dennoch ist, verdeutlicht die prekäre Situation der Kaffeebauer*innen weltweit. Angesichts von Niedrigpreisen auf dem Weltmarkt können über die Hälfte von ihnen im konventionellen Handel nicht einmal ihre Produktionskosten decken. Immer mehr Produzent*innen geben den Kaffeeanbau auf und sehen Migration als einzigen Ausweg.

Eine Studie von 2019 belegt, dass die Wertschöpfung bei Röstern und Händlern in Deutschland in den vergangenen 20 Jahren um 139 % stieg, während sie in den Produktionsländern um 10 % gesunken ist. Diese Ungerechtigkeit kann nicht allein durch informierte Verbraucher*innen und deren Konsumverhalten gelöst werden. Deshalb setzt sich das Forum Fairer Handel in Deutschland für die Abschaffung der Kaffeesteuer für fair gehandelten Kaffee ein. Doch damit möglichst viele Kaffeebauer*innen bessere Bedingungen erhalten, braucht es zudem übergreifende gesetzliche Regelungen.

<https://www.fairtrade-deutschland.de/service/presse/details/kaffee-in-der-krise-3011>

Einige Kaffee bei uns im Laden sind im Ursprungsland geröstet (Cubita-Kaffees, Canela, Africafe) – Probleme, die dabei auftreten können, sind:

- gerösteter Kaffee ist nur begrenzt haltbar, das heißt es ist schwieriger zu kalkulieren, wie viel gebraucht wird, wie „schnell er sich dreht“ ...
- Zölle für verarbeitete Produkte sind gerade im Kaffeebereich höher
- Geschmacksfragen: in anderen Ländern wird anders gerösteter Kaffee getrunken (war gerade bei den ersten im Ursprungsland gerösteten Kaffees ein Problem)

Auswirkungen des Klimawandels auf den Kaffeeanbau – und damit die Lebensbedingungen der Kaffeeproduzent*innen

- Kaffeerost – erfasst immer mehr Plantagen, da es in den Anbauländern wärmer (und feuchter) wird
- Hurricansaison – mehr und stärkere Hurricans; gerade im November 2020 haben zwei Hurricans in Mittelamerika gewütet und viele Pflanzungen /Infrastruktur beschädigt bzw. zerstört

Erwartet werden Ernteauffälle von 10-30 Prozent

<https://www.gepa.de/home/meldungen/hurrikans-eta-und-iota.html>