

2023 – LaDiFo Kaffee

Botanisches

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



Röstung, Entcaffeinierung...

Kaffee rösten

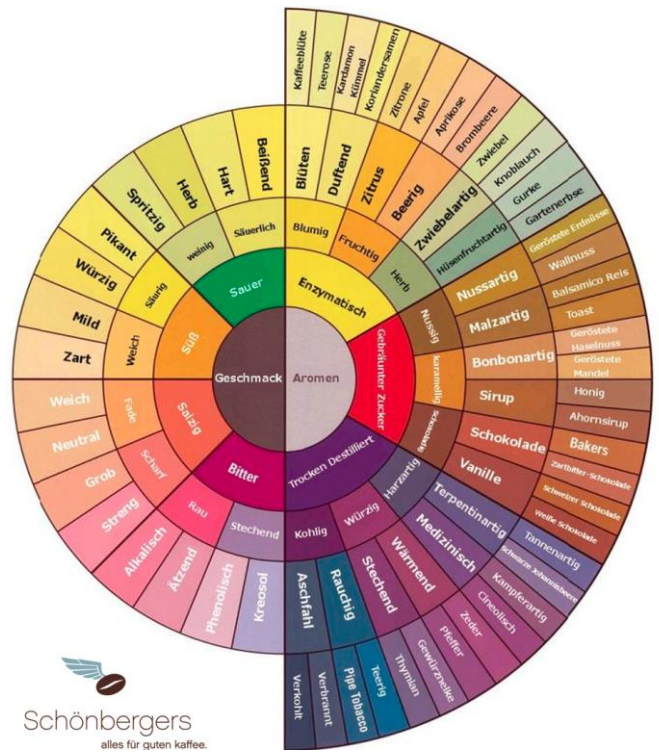
Im Handel als "Kaffeebohnen" und "Espressobohnen" verkaufte Bohnen unterscheiden sich lediglich in der Röstdauer. Kaffee ist weniger lang geröstet als Espresso. Dessen Bohnen werden extra lange geröstet und eben als dunkle Espressobohnen verkauft. Kaffeebohnen mit kürzerer Röstungsdauer eignen sich zum 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 Espresso-Bohnen. 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 Quellsäure und reinem Wasser langsam und schonend entkoffeiniert. Die natürliche Quellsäure 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 – heißt inzwischen „Organico mild“ (blau)

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!



Kaffeegeschichte:

9. Jahrhundert

Verschiedene Legenden berichten von der Entdeckung des Kaffees. Alle erzählen von der belebenden Wirkung und seinem vollmundigen Geschmack

Eine Geschichte: Hirten aus dem im Südwesten des heutigen Äthiopien liegenden Königreich Kaffa soll aufgefallen sein, dass ein Teil der Ziegenherde, der von einem Strauch mit weißen Blüten und roten Früchten gefressen hatte, bis in die Nacht hinein munter umhersprang, während die anderen Tiere müde waren. Bei Nachforschungen an der Grasungsstelle entdeckten die Mönche einige dunkelgrüne Pflanzen mit kirschenartigen Früchten. Sie bereiteten daraus einen Aufguss und konnten fortan bis tief in die Nacht hinein wach bleiben, beten und miteinander reden und sollen mit der Pflanze dann Handel getrieben haben. Andere Quellen besagen, ein Hirte habe die im rohen Zustand ungenießbaren Früchte angewidert ins Feuer gespuckt, woraufhin Düfte freigesetzt wurden; so entstand die Idee des Röstens.

11. Jahrhundert

Der Kaffee breitet sich als „Wein des Islam“ nach Arabien aus. Der Begriff Kaffee stammt aus dem Arabischen Wort Qahwah („das Anregende“)

15. Jahrhundert

Verbreitung des Kaffees über Mekka und Medina bis in die ägyptische Stadt Kairo

Anfang 17. Jahrhundert

1615 bringen venezianische Kaufleute Kaffee erstmalig nach Westeuropa, wo er schnell ein beliebtes Getränk des Adels wird

Ende 17. Jahrhundert

Die ersten deutschen Kaffeehäuser in Hamburg, Nürnberg, Leipzig und Regensburg

Anfang 19. Jahrhundert

Mit der Industrialisierung wird Kaffee für jeden zugänglich und ist nicht länger nur ein Luxusgut der Oberschicht.

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. Inzwischen ist Kaffee mit einem jährlichen Konsum von durchschnittlich 160 Litern pro Kopf das beliebteste Getränk der Deutschen

Ausbeutung und Kolonialismus

Die Pflanze aus den Tropen wurde Symbol der fortschrittlichen Denkweise; die Bedingungen auf den Plantagen jedoch kaum angesprochen. Denn der Genuss jeder Tasse Kaffee war untrennbar mit der Ausbeutung der versklavten Afrikaner*innen verbunden. Ohne die Ausbreitung der Kolonien und den Imperialismus hätte die Verbreitung des Kaffees nicht stattgefunden.

Bereits gegen Ende des 18. Jahrhunderts gehörte der Kaffee zu den am weitesten verbreiteten Kulturpflanzen in den Tropen. Dies ist auch auf die Ausbreitung der europäischen Kolonien zurückzuführen, ohne die die heutige weltweite Verbreitung des Kaffees nicht zu verstehen ist.

Fair gehandelter Kaffee – hat auch eine Geschichte...

Vor 40 Jahren "Indio-Kaffee" als Initialzündung für Fairen Handel
„Ehrlicher“ Kaffee: Das erste faire Lebensmittel



Nachdem in den Niederlanden nahe der deutschen Grenze bereits die Stiftung S.O.S. Wereldhandel (heute FTO) im Fairen Handel mit Handwerksprodukten aktiv war, entstand durch die engen Kontakte mit MISEREOR in Aachen die Idee, Gebrauchsgüter wie zum Beispiel Lebensmittel zu importieren. Denn hier besteht eine ständige Nachfrage. Wie schon bei Handwerk ging es darum, die Konsumenten durch den Verkauf von Waren aus den Ländern des Südens auch über entwicklungspolitische Zusammenhänge zu informieren.

„Wir müssen Verbrauchsgüter einführen und zu so hohen Preisen verkaufen, dass die Bauern von dem Geld leben können, jetzt und in der Zukunft“, war der Kerngedanke von Erwin Mock, damals Bildungsreferent bei MISEREOR. Von ihm kam die Idee, Kaffee von der damaligen Partnerorganisation FEDECOCAGUA zu beziehen. MISEREOR hatte den Aufbau dieses Verbandes von Kaffeegenossenschaften in Guatemala gefördert.

Der erste „Indio-Kaffee“ kam in einer zweisprachigen Verpackung für die beiden Nachbarländer auf den Markt. In Deutschland engagierten sich Weltläden und Gruppen in der „Aktion Dritte Welt Handel“.

Der Erfolg des Indio-Kaffee führte letztlich auch zur Gründung der GEPA als eigenständiger Import- und Vertriebsorganisation 1975 in Deutschland durch die großen Kirchen und die damalige Arbeitsgemeinschaft der Dritte Welt Läden (heute Weltladen-Dachverband). Seit 1978 ist FEDECOCAGUA direkter Partner der GEPA – so wurde der Indio-Kaffee „ohne bitteren Beigeschmack“ zum Ausgangspunkt für den Erfolg und die große Produktvielfalt fairer Produkte heute.

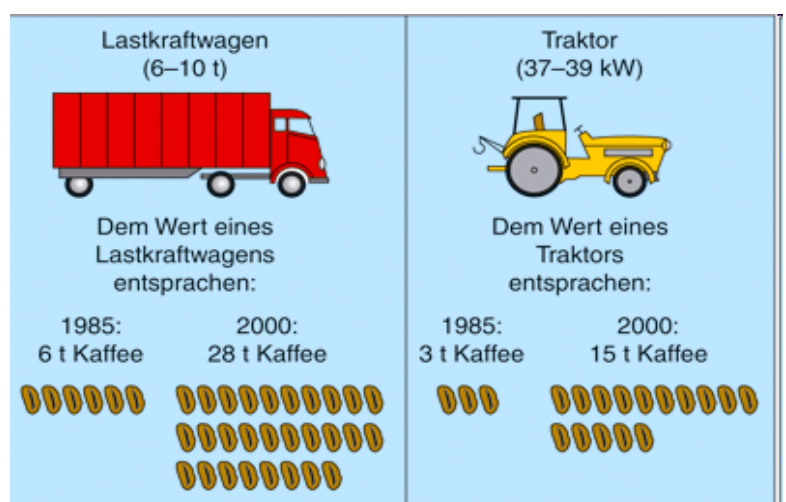
FILM von 1973 „Indio-Kaffee“ aus Guatemala (NDR und GEPA)

<https://youtu.be/U2muowLyx6Y>

PREISFRAGE: Ist Kaffee teuer?

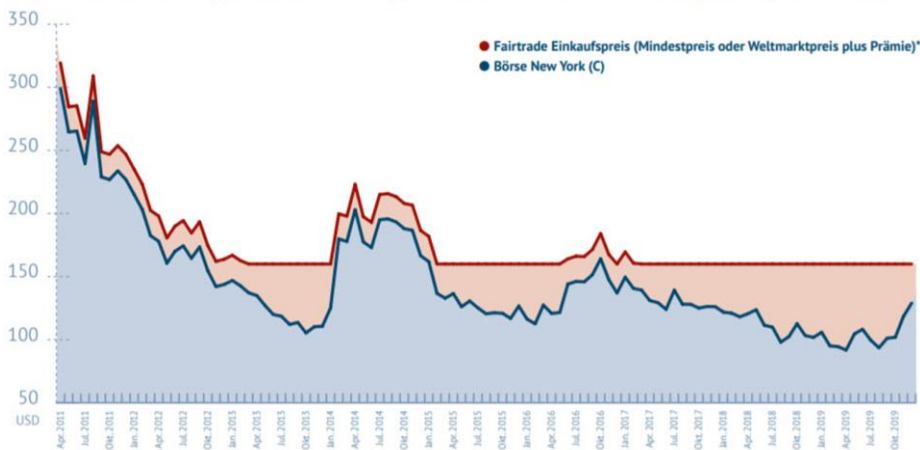
für 500g Kaffee musste ein durchschnittlicher Arbeitnehmer in Deutschland arbeiten:
1949: 22 Stunden - 1958: 4 Stunden -
1985: 1 Stunde - 1998: 22 Minuten

**Verbraucherpreise,
Austauschverhältnisse
an der deutschen Grenze
Terms of Trade**



Mindestpreis und Mehrpreis

Arabica-Kaffee: Vergleich der Börsenpreise und Fairtrade-Einkaufspreise (2011-2019)



*Der Einkaufspreis für fair gehandelten Kaffee liegt aufgrund von Qualitätszuschlägen oft noch über dem hier angegebenen „Fairtrade Einkaufspreis“. Dieser muss aber mindestens gezahlt werden. Quelle: <https://de.investing.com/commodities/us-coffee-c-historical-data>

Transparenz – wer bekommt wieviel



Kriterien des Fairen Handels

- Mindestpreis bei niedrigen Weltmarktpreisen (bei Kaffee: 126 US-Cents pro Pfund)
- Bezahlung über Weltmarktpreis (bei Kaffee: mind. 5 US-Cents pro Pfund)
- Zusammenarbeit mit Kleinbauernkooperativen, nicht mit Großplantagen
- Direktvermarktung ohne Zwischenhandel
- Projektspende
- Langfristige Lieferverträge
- Vorausfinanzierung der Ernten
- Beratung/Unterstützung z. B. bei der Umstellung auf biologischen Anbau

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 in Deutschland aus Fairem Handel.

Trotzdem: 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.

Studie von 2019: Wertschöpfung bei Röstern und Händlern in Deutschland in den vergangenen 20 Jahren um 139 % angestiegen, 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 Kaffeebäuer*innen bessere Bedingungen erhalten, braucht es zudem übergreifende gesetzliche Regelungen.

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, schwieriger zu kalkulieren, wie viel gebraucht wird, wie „schnell er sich dreht“...
- Zölle für verarbeitete Produkte sind gerade im Kaffeebereich höher
- Geschmacksfragen: (war bei den ersten im Ursprungsland gerösteten Kaffees Problem)

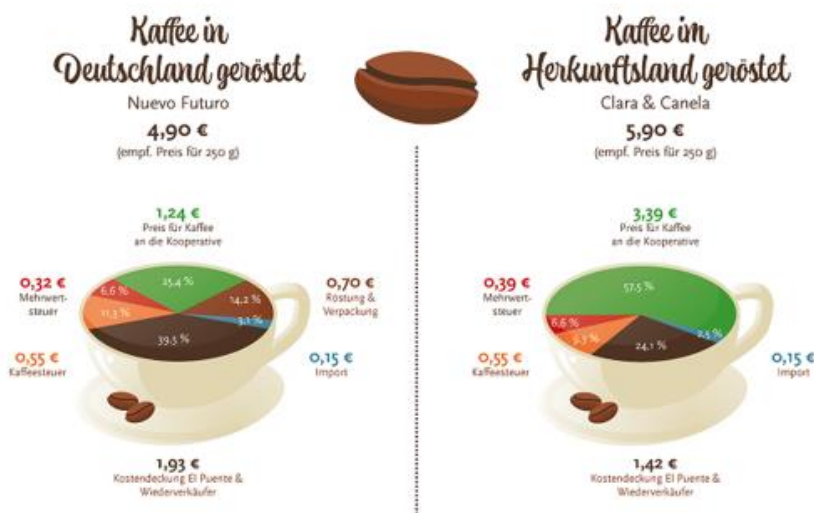
Wertschöpfung im Herkunftsland

100 % Wertschöpfung im Herkunftsland meint: Die Verarbeitung zum fertigen Endprodukt, das Verpacken und das Etikettieren bei den Handelspartnern vor Ort. Das Ziel: So viel Wertschöpfung wie möglich und sinnvoll soll in die Herkunftsländer verlagert werden.

Diese Verlagerung schafft und sichert Arbeitsplätze in den Herkunftsländern der Rohstoffe und stärkt die lokale Wirtschaft. So können mehr Menschen vom Fairen Handel profitieren. Kooperativen und kleine Unternehmen gewinnen zudem an Attraktivität für nachfolgende Generationen, die neben dem Anbau von Rohstoffen auch in der Weiterverarbeitung eine Arbeit finden können.

Bei vielen weiteren Produkten können bereits einzelne Schritte der Verarbeitung und der Verpackung im Herkunftsland durchgeführt werden. Gemeinsam mit den Handelspartnern arbeiten die Importorganisationen (Gepa, El Puente, Weltpartner...) daran, in Zukunft noch mehr Teile der Wertschöpfungsketten in den Fairen Handel integrieren zu können.

„Unser“ Canela-Kaffee von El Puente ist dagegen komplett in Kolumbien hergestellt. Dass dies ein großer Mehrwert für die Produzent*innen ist, zeigt die Preiskalkulation. Links ist die Kostenzusammensetzung des fair gehandelten Kaffees Nuevo Futuro zu sehen. Dieser stammt von der Kooperative Red Ecolsierra. Er wird jedoch hier vor Ort in Deutschland geröstet, gemahlen und verpackt. Rechts stehen im Vergleich die Kaffees Clara und Canela aus der Colombian Specialty Reihe. Sie stammen ebenfalls von Red Ecolsierra.



Ihr könnt sehen: Sogar beim FAIR GEHANDELTEN KAFFEE verbleibt fast dreimal so viel Geld in Kolumbien (1,24 € vs. 3,39 €)! Dabei werden wichtige Arbeitsplätze vor Ort geschaffen.

Und wer sich jetzt fragt, warum die Colombian Specialty-Kaffees in der Summe teurer sind – man könnte doch denken, es findet einfach nur eine Umverteilung statt, dem sei gesagt: Tatsächlich ist das Rösten, Mahlen und Verpacken in Kolumbien deutlich teurer als in Deutschland, wo hocheffektive Maschinen für diese Vorgänge genutzt werden.

Filmbeitrag Fairtrade-Kaffee – geröstet in Guatemala

https://www.youtube.com/watch?v= 59nD-L_yVA

Aktuelle Probleme/Herausforderungen

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; z. Bsp. im November 2020 haben zwei Hurricans in Mittelamerika gewütet und viele Pflanzungen /Infrastruktur. zerstört

Redaktionsnetzwerk Deutschland: Klimawandel Landwirtschaft

Untersuchungen Schweizer Wissenschaftler in Computermodellen bis zum Jahr 2050

Arabica-Kaffee: Anbauflächen schrumpfen drastisch

Gute Anbauflächen: bis 2050 weltweit um etwa 54 Prozent bis 60 Prozent

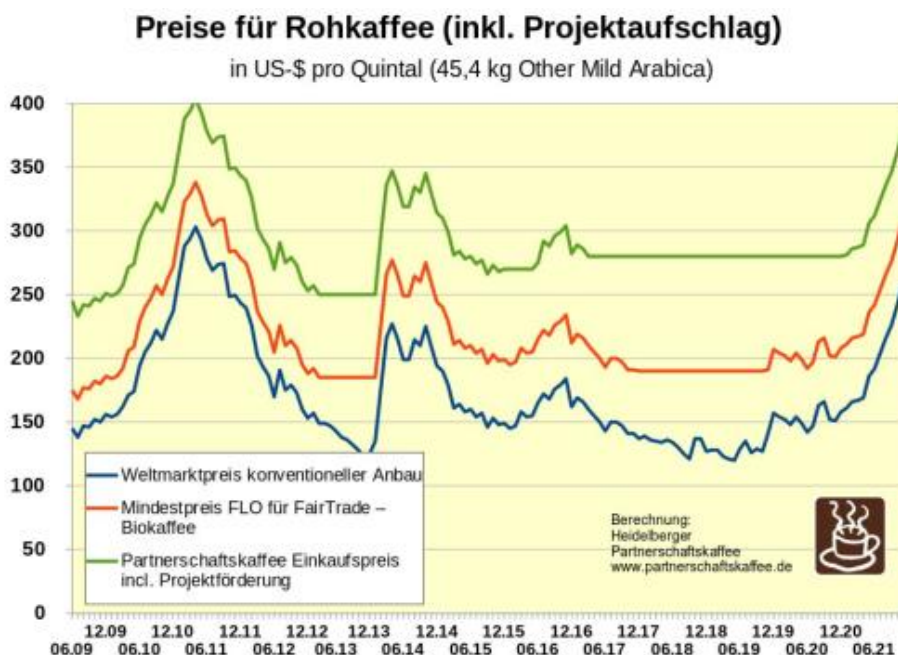
mittelmäßig taugende Flächen verringern sich um 30 bis 41 Prozent. Noch schlimmer

könnte es einen der größten Produzenten von Arabica-Kaffee treffen: In Brasilien gehen nach dem RCP-8.5-Szenario 97 Prozent der Flächen verloren, die am besten für Arabica-Kaffee geeignet sind. Selbst bei niedrigem Treibhausgasausstoß in den kommenden Jahren (RCP 2.6) wird diese Fläche um 76 Prozent kleiner.

KAFFEEPREISE AKTUELL – Preiserhöhungen 2022

Der Preis für **Rohkaffee** (Arabica) ist im Jahr 2022 um durchschnittlich 35% gestiegen. Börsenpreis im Laufe eines Jahres fast verdoppelt.

Ausgangspunkt: Dürre und Frost im Haupt-Exportland Brasilien (Klimawandel)



Was bedeuten hohe Börsenpreise für den Fairen Handel?

im Fairen Handel grundsätzlich über Börsenpreis liegen, müssen wir inkl. Prämien bei Bio-Arabica mit rund 280 US-Dollar rechnen – rund 50 Prozent mehr als früher.

Zusätzliche Gründe für Anstieg der Preise (nicht nur beim Kaffee):

- Die Frachtkosten sind aufgrund von Containermangel explodiert.
- Die Preise für Landtransporte sind um 5 bis 10 Prozent gestiegen.
- Auch die Lebenshaltungskosten der Kleinbäuer*innen sind gestiegen.
- Die Herstellungskosten hier sind um durchschnittlich 18 Prozent gestiegen – im Wesentlichen getrieben durch höhere Energie- und Personalkosten.
- Begrenzte Verfügbarkeiten verschiedener Rohstoffe lassen die Preise für Verpackungsmaterialien (Kartonage, Etiketten, Folie) um 30 bis teilweise 100 Prozent ansteigen.

Profitieren unsere Kaffeepartner?

Nach der Niedrigpreisphase der letzten Jahre haben die Kaffeebäuer*innen unserer Partner-Kooperativen nun wieder etwas mehr Geld zur Verfügung. Das begrüßen wir – ebenfalls mit Blick auf ihre zeitgleich gestiegenen Produktions- und Lebenshaltungskosten. Die Preise im Fairen Handel stärken auch die Kooperativen als Interessensvertretung der Kleinbäuer*innen. Sie bewirken, dass die Genossenschaften in der Region konkurrenzfähig bleiben und Gemeinschaftsaufgaben erfüllen können, z.B. Fortbildungen im Bio-Anbau.

Klimaschutz gibt es nicht ohne faire Preise

aufwändige Pflege im Bioanbau: Klimaschutz bedeutet mehr Investitionen und mehr Arbeit. Wenn die Kosten des Kaffeeanbaus die Einnahme aus dem Verkauf übersteigen, werden die Kaffeepflanzen nicht gepflegt, mit Biokompost nicht gedüngt, das Unkraut nicht entfernt, die Insekten nicht bekämpft. Bei steigender Temperatur und höherer Feuchtigkeit breitet sich der Kaffeerost umso schneller aus, das gilt besonders für schwache und alte Kaffeepflanzen.

Februar 2023: die Preise fallen wieder – wann wird das Auswirkungen bei uns im Laden haben??

<https://www.tagesschau.de/wirtschaft/verbraucher/butterpreis-kaffeepreis-discounter-supermaerkte-aldi-handel-handelsketten-101.html>

Der Kaffeepreis ist auf dem Weltmarkt seit dem Herbst spürbar gesunken.

So lag der monatlich ermittelte Durchschnittspreis der International Coffee Organization ICO für ein Pfund Kaffee im Dezember 2022 laut Statista bei 157,19 US-Cent. Im September waren es noch knapp 200 Cent. Im Dezember 2021 kostete ein Pfund durchschnittlich 203 Cent. Stand: 10.02.2023 12:56 Uhr

Die Handelsketten Aldi, Kaufland und Norma bieten schon günstigere Preise an, Edeka, Rewe und Penny werden folgen.

Es dürfte nur eine Frage der Zeit sein, bis auch der restliche Handel der Preissenkung der Vorreiter folgt. Denn Kaffee gilt als Eckpreisartikel, an dem sich die Kunden bei der Preiswahrnehmung eines Händlers orientieren.

Deutsche Verbraucher trinken fast 170 Liter Kaffee pro Kopf und Jahr, teilt Statista mit. Kaffee gehört also zu den beliebtesten Getränken.