

1 ANBAUEN

Los geht's mit dem Anbau
Kaffee wächst eigentlich an bis zu zehn Meter hohen Bäumen. Damit die Ernte auch ohne Leitern klappert, wird die Pflanze auf zwei bis drei Meter hohe Sträucher zurechtgeschnitten.
Über zwei Drittel des weltweiten Kaffees stammen aus kleinbäuerlichen Betrieben. Kaffee wird traditionell in der sogenannten Schattenbauweise angebaut. Die Pflanzen werden zwischen größeren, Schatten spendenden Bäumen (Bananen, Avocado) gepflanzt. Das bietet Schutz vor Wind, zu viel Sonne und Schädlingen.
Auf dem Feld wachsen die Kaffeepflanzen neben Bananen und Gemüse wie Mais. Der Mischanbau schützt den Lebensraum Wald und erhält Biodiversität. Gut für die Umwelt und die Produzent:innen!

Schon gewusst?
Einige Pflanzen können sich gegenseitig fördern: Sie reichern den Boden mit Nährstoffen an und halten ungewollte Insekten fern. Zum Beispiel vertragen sich Kaffee und Buschbohnen gut. Im Mischanbau ist es daher leichter, auf Kunstdünger zu verzichten.

Was braucht die Kaffeepflanze?

- ☑ Schatten: Direkte Sonneneinstrahlung oder Temperaturen von über 30°C schaden traditionellen Sorten.
- ☑ Viel Niederschlag: Wegen der flachen Wurzeln ist die Pflanze auf feuchte Böden und viel Regen angewiesen.
- ☑ Konstante Temperaturen: Je nach Sorte braucht Kaffee dauerhaft Temperaturen zwischen 17-25°C.

Wo wächst Kaffee?
Da die Kaffeepflanze sehr sensibel ist, kann sie nur rund um den Äquator angebaut werden.

Die Anbaugebiete von Kaffee:
■ Robusta ■ Arabica ■ beide

Schon gewusst?
Sämlinge werden sorgfältig herangezogen. Das erste massenhafte Erntegut liefern die Bäume nach vier bis fünf Jahren.
Das andere Drittel des weltweiten Kaffees wird auf großen Plantagen angebaut, für die Wälder gerodet werden. Dabei geht biologische Vielfalt verloren, was zu einigen Problemen führt: Monokulturen verstärken die Abtragung der Böden. Da dem Boden Nährstoffe fehlen, müssen mehr Düngemittel und Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden.







2 ERNTEN UND SORTIEREN

Schon gewusst?
Kaffee ist keine Bohne, sondern eine Kirsche. Die Blüte ähnelt einer Jasminblüte – auch im Geruch. Die Kaffeekirsche verblüht sehr schnell und ist nur wenige Stunden befruchtungsfähig. Nach wenigen Tagen fallen die Blüten ganz ab. Die Blütezeit folgt in der Regel unmittelbar nach den ersten Regenfällen zu Beginn der Regenzeit. Sieben bis neun Monate nach der Bestäubung entwickeln sich die Kaffeekirschen. Während der Reifezeit wechselt die Farbe der Früchte von Grün über Gelb zu einem leuchtenden Rot.
Bei der Ernte ist meist Handarbeit gefragt, da sich Blüten sowie reife und unreife Kaffeekirschen gleichzeitig am Baum befinden können.
Eine Kaffeekirsche ist noch lange keine fertige Bohne: Erst muss die gesamte Umhüllung der eigentlichen Kaffeebohne entfernt werden. Um die Umhüllung zu entfernen, wird die Kirsche entweder rass oder trocken aufbereitet. Fruchtfleisch, Pergamenthülle und Silberhäutchen werden so gelöst.
Das Fruchtfleisch wird als Dünger eingesetzt oder neuerdings auch getrocknet als heißes oder kaltes Aufusgetränk (Cascara) angeboten.

Schon gewusst?
Das Fruchtfleisch wird vor der Nassaufbereitung maschinell entfernt.
Kaffeebohnen werden zum Trocknen ausgelegt.

Nass- und Trockenaufbereitung
Bei der Nassaufbereitung wird das Fruchtfleisch maschinell abgequetscht und die Fruchtreste durch Gärung im Wasser abgelöst. Erst danach erfolgt die Trocknung. Für die Nassaufbereitung wird viel Wasser benötigt, gleichzeitig ist sie deutlich schneller als die Trockenaufbereitung. Nach der Aufbereitung enthalten Kaffeebohnen nur noch ca. 12% ihrer Feuchtigkeit.
Bei der Trockenaufbereitung werden die Kaffeekirschen in der Sonne ausgebreitet und drei bis fünf Wochen ab und zu gewendet. Danach werden die trockene Fruchthaut und das trockene Fruchtfleisch mechanisch abgeschält. Während der ganzen Zeit werden schlechte Bohnen aussortiert und schließlich alle Bohnen nach Größe, Dichte und Farbe sortiert. Schalen und Trockens sind langwierig, aber entscheidend für die Qualität der Kaffeebohnen.







3 SCHLEPPEN

Wenn die Bohnen einmal aufbereitet, getrocknet und sortiert sind, müssen sie zu zentralen Sammelstellen transportiert werden.

Zwischenhandel greift Profite ab
Besonders für Kleinbäuer:innen, die nicht in Kooperativen organisiert sind, ist der Transport der Kaffeesäcke oft ein logistisches Problem. Elektskarren oder Fahrräder kommen zum Einsatz. Manchmal werden die Säcke auch auf dem Rücken transportiert. Zwischenhändler:innen nutzen diesen Umstand aus und holen den Kaffee direkt bei den Kleinbäuer:innen ab. Der Profit der Zwischenhändler:innen übersteigt den der Kleinbäuer:innen oft bei Weitem.

Im Fairen Handel schließen sich viele Kleinbäuer:innen in Kooperativen zusammen. So können sie gemeinsam den Transport organisieren, den ausbeuterischen Zwischenhandel ausschalten und höhere Preise für ihren Kaffee erzielen. Damit hat der Faire Handel Vorbildfunktion.





Die lange Reise des Kaffees
Der Rohkaffee wird entweder als loses Schüttgut in Containern verschifft oder in 60 kg-Säcken für den Transport abgefüllt. Von den zentralen Sammelstellen wird der Rohkaffee mit LKWs zu den Häfen transportiert. Danach geht es weiter mit dem Schiff.

Typische Kaffee-Verarbeitungsstufen:

- Verpacken
- Verpacken, Mälen und Mischen
- Importständer
- Rösten
- Transport und Lagerung
- Weltmarkt
- Auslese und Sortieren
- Waschen und Trocknen
- Anbauwälder
- Schälen
- Ernte und Pflücken
- Aufzucht und Pflege

Wertschöpfung? Wer röstet verdient!
Rohkaffee wird größtenteils steuerfrei nach Europa verschifft, um ihn dort zu rösten und weiterzuverkaufen. Die größte Wertschöpfung und damit auch der Gewinn am Kaffee bleibt so nicht bei den Produzent:innen vor Ort, sondern bei den Röstereien in Europa. Durch den Fairen Handel wurde es einigen Kooperativen ermöglicht ihren Kaffee selbst zu rösten und zu verkaufen. So bleibt fast dreimal mehr Geld bei fair gehandelten Röstkaffees vor Ort als bei kommerziellen Kaffees.

Die Wertschöpfung bleibt vor Ort: Die Genossenschaft MUSAJA röstet Bio-Kaffee für die GEPA in Ruanda.



4 VERKAUFEN

Wie entsteht der Preis für Kaffee?

Der Kaffeepreis wird von vielen verschiedenen Faktoren beeinflusst. Grundsätzlich regelt er sich nach Angebot und Nachfrage. Wenn viel Kaffee produziert und gleichzeitig wenig davon nachgefragt wird, dann sinkt der Preis – und umgekehrt.

Was hat Einfluss auf den Preis?

Das Angebot: Wetter, Naturkatastrophen oder politische Unruhen haben einen Einfluss auf die weltweite Kaffeeproduktion. Wenn Länder den Kaffeeanbau fördern, steigt das Angebot und der Preis sinkt.

Die Nachfrage: Steigen Zölle oder Steuern beim Import von Kaffee nach Europa, steigt der Preis der Ware. Auch bei plötzlich erhöhter Nachfrage, steigt der Preis.

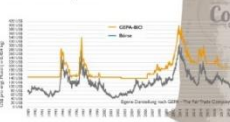
Der Weltmarkt: Börsenspekulationen und Wechselkurschwankungen haben einen großen Einfluss auf den Preis.

Schon gewusst?

Weltweit arbeiten etwa 26 Millionen Menschen im Kaffeeanbau. Zusammen mit ihren Familien sind damit rund 125 Millionen Menschen von den Preisen für Kaffee abhängig.

Der endgültige Preis für Rohkaffee entsteht vor allem an den Börsen in New York und London. Hier werden sowohl die bereits produzierte Ernte als auch geplante Ernten gehandelt. In den letzten Jahren sank der Kaffeepreis stark, so dass er die eigentlichen Produktionskosten nicht mehr deckt. Das verstärkt die Armut der Kaffeebäuer:innen.

Vergleich zwischen Preisen für Arabica-Kaffee an der Börse (New York) und dem GEPA-Einkaufspreis



Größere Gewinne durch mehr Nachfrage?

In den letzten 20 Jahren ist die Nachfrage nach Kaffeeprodukten immer weiter gestiegen. Weltweit schätzen immer mehr Menschen Kaffee als Genussprodukt. Doch bei den Produzent:innen kommen die höheren Gewinne nicht an. Ihr reales Einkommen hat sich in dieser Zeit sogar halbiert. Die Wertschöpfung findet am Ende der Lieferkette statt: Importeure, Röstereien und der Vertrieb profitieren am meisten von der Entwicklung.



Der Kaffeehandel ist global betrachtet, in den letzten 20 Jahren noch ungewohnter geworden: Die Teilhabe an den Gewinnen ist extrem ungleich.



5 RÖSTEN

Eine Bohne macht noch keinen Kaffee

Erst die Röstung des Rohkaffees verleiht der Bohne ihr typisches Aroma und macht sie genießbar. Daher wird das Rösen und Mahlen der Bohnen auch „Veredlung“ genannt. Früher geschah das über offenem Feuer. Auch heute noch wird in vielen Kaffeeländern für den Eigenbedarf Kaffee in der Pfanne geröstet.

Es wird heiß!

Beim Rösen werden die Bohnen trocken und ohne Fett erhitzt. Dauer und Temperatur können erheblich variieren. Das Rösen gibt dem Kaffee seine individuelle Geschmacksnote. Sobald der Rohkaffee erhitzt wird, entfaltet sich langsam sein Aroma, die ursprünglich hellen Bohnen entwickeln ihre typische braune Farbe und ihr Volumen vergrößert sich.

Der Röstvorgang beginnt bereits bei 60°C und endet im traditionellen Langzeitröstverfahren bei 220-250°C nach 10-18 Minuten. Industrielle „Billigkaffees“ werden teilweise nur wenige Minuten bei bis zu 600°C geröstet, was aber stark zu Lasten des Geschmacks und der Verträglichkeit geht.

Wenn der Kaffee geröstet ist, muss er schnellstmöglich luftdicht verpackt werden. Sauerstoff ist der größte Feind des Aromas.



„Ich röste meinen Kaffee selbst, damit bin ich sehr stolz“, sagt Pragdi Aguilera bei APICOLMA in Honduras zur Rosenzuckerin für Gebäck.



In Trommelröstern übernimmt die Maschine das Rösen.

Schon gewusst?

Im Fairen Handel finden ausschließlich Langzeit-Trommelröstverfahren statt – meist in kleinen Röstereien in Deutschland, zunehmend aber auch bei den Produzent:innen selbst.

- mehr Säure
- eher fruchtige & florale Aromen
- weniger Säure
- eher raue & schokoladige Aromen
- eher besser
- eher bitter

Wenige Große kontrollieren den Markt

Im Kaffeemarkt ist beim Handel und Rösen die Marktmacht weniger Konzerne ein großes Problem. Nur vier große Unternehmen dominieren den internationalen Handel mit Kaffee. Beim Rösen sind es weltweit fünf große Konzerne.

Damit haben sie nicht nur großen Einfluss auf den Rohkaffeepreis, sondern auch auf Qualität und Anbaubedingungen. Ihr Handeln beeinflusst alle Akteur:innen der Lieferkette.



Gebilde Gaumen können viele hunderte Aromen im Kaffee unterscheiden.



6 HANDELN – FAIRER KAFFEE ALS ALTERNATIVE!

Kaffee muss nicht ungerecht sein! Es gibt viele fair gehandelte Alternativen. Wo und wie sind sie zu finden? Und was bedeutet „fair“? Darum geht es hier:

Woran erkenne ich fair gehandelten Kaffee?

- Im Supermarkt: kannst du dich vor allem am Fairtrade-Siegel orientieren.
- Die größte Auswahl und Vielfalt findest du in Weltläden, den Fachgeschäften für Fairen Handel.

Eine Auswahl an anerkannten Siegeln, Labels und Marken des Fairen Handels. Im Gegensatz zu „Bio“ ist der Begriff „fair“ nicht gesetzlich geschützt.



Was macht den Kaffee fair?

Fairen Handel ist eine Handelspartner:innenschaft, die auf Dialog, Transparenz und Respekt beruht.

Für mehr Gerechtigkeit im internationalen Handel gelten folgende Grundsätze:



„Es geht uns darum, unsere Rechte als Frauen einzufordern. Wir haben das Recht, uns zu organisieren, an der Produktion beteiligt zu sein, zum Familieneinkommen beizutragen, einen Zugang zum Markt zu bekommen und darüber zu entscheiden, was mit unserem Geld passiert.“

Dolores Benitez, Experta von der Kaffeekooperative APICOLMA

Fairen Handel schafft Perspektiven

Frauen machen im Kaffeeanbau etwa 70% der Arbeit. Jedoch besitzen sie deutlich seltener eigene Anbauflächen und werden schlechter bezahlt als Männer. Als Teil einer Kooperative des Fairen Handels können die Frauen ihre Situation verändern: Durch Weiterbildungen bekommen sie neue Zukunftschancen. Dadurch verändern sich ihre wirtschaftliche Situation und ihre Stellung in der Gesellschaft. Fairen Handel bedeutet für die Produzent:innen mehr Wertschätzung, mehr Unabhängigkeit und mehr Selbstbestimmung.



Rafina Frauenkooperative und im Kaffeesektor führt seit 2010 APICOLMA aus Honduras zeigt, dass es auch anders geht.



Mobile Ausstellung „Von der Kirsche bis zur Tasse – die Kaffeeausstellung“

Wo wächst Kaffee? Wie entsteht der Preis? Und was macht den Kaffee fair? Das und noch vieles mehr erfahrt ihr in unserer mobilen Kaffeeausstellung für Weltläden. Die Ausstellung besteht aus sechs Woody-Displays und zeigt den Weg des Kaffees vom Anbau über den Verkauf bis zum Handel. Dazu passend können Aktivitäten zur Kaffeebohne und ein Quiz mit Fragen rund um Kaffee ergänzt werden. Dabei haben wir auch an eine Variante für Social-Media und Digitalen Bilderrahmen gedacht. Ideal um Kund:innen und Interessierte für fairen Kaffee zu begeistern.

Ausleihstelle: Mobile Bildung e.V., Stresemannstraße 374, 22761 Hamburg

Ausleihgebühren: 80 € für die erste Woche, 40 € für jede weitere Woche. Kautions (100 €) und Versandkosten bitte individuell vereinbaren.

Details zu den Displays:

Die sechs Woody-Displays sind aus geölter FSC-zertifizierter Buche gefertigt. Für den Transport lassen sich die Displays einfach zerlegen und in passende recycelte Transporttaschen (100 x 50 x 20 cm) verstauen. Die sechs Woody-Displays können in einer Reihe aufgestellt, bspw. vor einer Wand. Bei weniger Platz eignen sich auch drei Displays, denn auf der Rückseite von Nr. 1 befindet sich die Nr. 6 und so weiter.

- Aufbau in 2–3 Minuten
- Maße aufgebaut: 96 x 200 cm
- Gewicht: 5,5 kg
- 2-seitig bedruckt; Bannerbreite 85 cm

Details zu den Aktivitäten:

Passend zu den Displays mit Informationen rund um Kaffee gibt es kleine Aufgaben, die jeweils über einen Plexiglas-Aufsteller (DIN A4-Format) angeleitet werden. Dazu gibt es zwei Kaffeesäcke, eine Federwaage, geröstete Kaffeebohnen, Rohkaffee, ein Kartenset zur Preis-Lotterie und eine Grafik zum Marktanteil der Kaffeemarken in Deutschland.

Details zum Quiz:

Um das Ganze abzurunden gibt es die Möglichkeit mit einem Quiz bestehend aus zwölf Fragen rundum Kaffee ein kleines Gewinnspiel zu gestalten – als PDF (DIN A4-Format) zum Selbstdruck.

Details zu Social-Media und zum Digitalen Bilderrahmen:

Die Kaffeeausstellung kann auch bei Social-Media mit unseren Sharepics begleitet werden oder auch nur dort stattfinden. Und falls die Kaffeeausstellung im kleinen Format stattfinden soll, haben wir hierfür eine Variante für einen Digitalen Bilderrahmen entworfen.