Foto: GEPA – The Fair Trade Company / C.Nusch

1 Anfangen – der Kaffee-Anbau

Los geht‘s mit dem Anbau

Eigentlich wächst Kaffee an bis zu 10 m hohen Bäumen. Damit die Ernte auch ohne Leitern klappt, wird die Pflanze aber auf 2-3m hohe Sträucher zurechtgeschnitten. Unsere Exemplare hier dürften also noch ein wenig wachsen.

Über 2/3 des weltweiten Kaffees stammen aus kleinbäuerlichen Betrieben. Hier wird Kaffee traditionell in der sog. „Schattenbauweise“ angebaut. Das heißt, die Pflanzen werden zwischen größeren, Schatten spendenden Bäumen (Bananen, Avocado) gepflanzt. Das bietet Schutz vor Wind und zu viel Sonne und schützt vor Schädlingen.

Auf dem Feld wachsen nebeneinander Kaffeepflanzen, Bananen und Gemüse, wie z.B. Mais. Dieser Mischanbau schützt den Lebensraum Wald und erhält Biodiversität. Gut für die Umwelt und die Produzent*innen!

Setzlinge werden sorgfältig herangezogen. Den ersten nennenswerten Ertrag liefern die Bäume nach 4 bis 5 Jahren.

Das andere Drittel des weltweiten Kaffees wird auf großen Plantagen angebaut, für die Wälder gerodet werden.
Dabei geht biologische Vielfalt verloren.

Diese Form des Anbaus führt zu einigen Problemen: Monokulturen verstärken die Abtragung der Böden, und es müssen mehr Dünge- und Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden, weil dem Boden Nährstoffe fehlen.

Hier wachsen Kaffeebäume im Schatten von Bananenstauden

Schon gewusst?

Einige Pflanzen können sich gegenseitig fördern, weil sie den Boden mit Nährstoffen anreichern oder sogar ungewollte Insekten fernhalten. Natürlicher Dünger und Pflanzenschutz also. Deswegen ist es im Mischanbau leichter, auf Kunstdünger zu verzichten – ziemlich praktisch, oder?

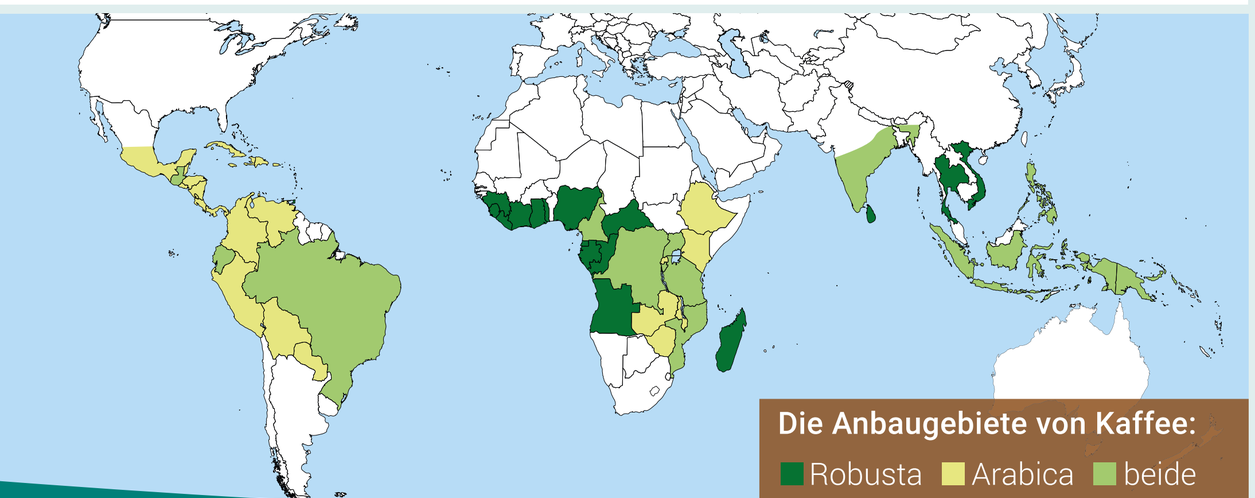
Zum Beispiel vertragen sich Kaffee und Buschbohnen gut.

Was die Kaffeepflanze braucht ...

- **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°.

... und wo sie wächst

Weil die Kaffeepflanze damit recht sensibel ist, kann sie nur rund um den Äquator angebaut werden. Meist in sogenannten „Entwicklungsländern“ - also Ländern, in denen Menschen oft mit Armut und Hunger zu kämpfen haben.



Die Anbaugebiete von Kaffee:
Robusta Arabica beide

Insgesamt gibt es zwar über 120 Arten von Kaffeepflanzen, aber nur zwei haben wirtschaftliche Bedeutung: **Arabica und Robusta**. Weltweit wird etwa drei Mal mehr Arabica als Robusta angebaut. Wie der Name schon sagt, sind Robusta-Sorten tatsächlich auch botanisch robuster. Sie vertragen größere Temperaturschwankungen, können in niedrigeren Höhen angebaut werden und sind resistenter gegen Schädlinge.

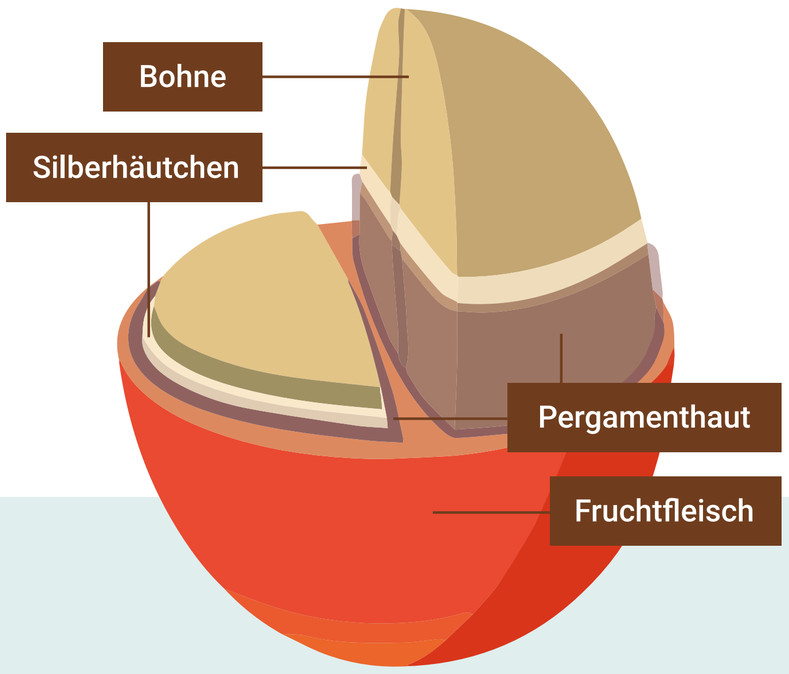
© **fair|rhein** - Netzwerk für Fairen Handel & Nachhaltigkeit | Projekt Weltgarten 2020 | **www.fair-rhein.de**

2 Ernten und Sortieren

Schon gewusst?

Wusstest du, dass Kaffee keine Bohne, sondern eine Kirsche ist? Die Blüte ähnelt einer Jasminblüte und riecht auch ähnlich. Sie verblüht sehr schnell wieder 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 so genannten Kaffeekirschen. Während der Reifephase wechselt die Farbe der Früchte von Grün über Gelb zu einem leuchtenden Rot.

Blüten, reife und unreife Kirschen an einem Strauch.



Bei der Ernte ist meist Handarbeit gefragt, da sich Blüten, sowie reife und unreife Kaffeekirschen gleichzeitig am Baum befinden können.

Eine Kaffeekirsche ist aber noch lange keine fertige Bohne: Erst muss die gesamte Umhüllung der eigentlichen Kaffeebohne entfernt werden. Um die Umhüllung zu entfernen, wird die Kirsche entweder nass oder trocken aufbereitet. So löst man das Fruchtfleisch, die Pergamenthülle und das Silberhäutchen.

Das Fruchtfleisch wird als Dünger eingesetzt oder neuerdings auch getrocknet als heißes oder kaltes Aufgussgetränk (Cascara) angeboten.

Nass- und Trockenaufbereitung

Bei der **nassen Aufbereitung** 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 aber auch deutlich schneller, und manche meinen auch besser als die trockene Aufbereitung. Nach der Aufbereitung enthalten Kaffeebohnen nur noch ca. 12% ihrer Feuchtigkeit.

Bei der **Trockenaufbereitung** werden die Kaffeekirschen in der Sonne ausgebreitet und 3-5 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. Schälen und Trocknen sind langwierig, aber entscheidend für die Qualität der Bohnen.

Das Fruchtfleisch wird vor der Nassaufbereitung maschinell entfernt.

Kaffeebohnen werden zum Trocknen ausgelegt.

Foto: GEPA - The Fair Trade Company

3 Schleppen

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

Zwischenhändler greifen Profite ab

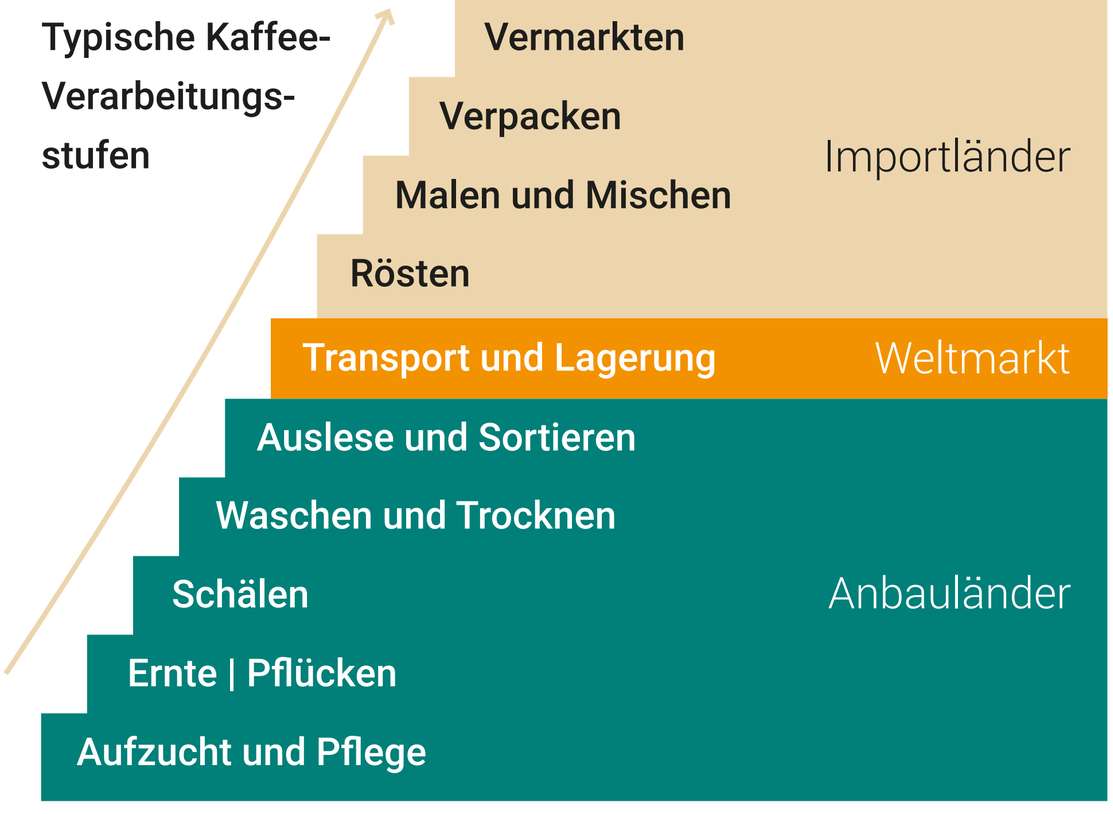
Besonders für nicht organisierte Kleinbauern ist der Transport der Kaffeesäcke oft ein logistisches Problem.

Eselskarren oder Fahrräder kommen zum Einsatz, und manchmal werden die Säcke auch auf dem Rücken transportiert. Zwischenhändler nutzen diesen Umstand aus und holen den Kaffee direkt bei den Kleinbauern ab. Ihr Profit übersteigt den der Bauern dann aber oft bei Weitem.

Kleinbauern aus Guatemala haben sich in Kooperativen zusammengeschlossen, um den Transport zu organiseren.

Foto: GEPA – The Fair Trade Company / C.Nusch

Viele Kleinbauern schließen sich in Kooperativen zusammen. So können sie gemeinsam den Transport organisieren, den Zwischenhandel ausschalten und höhere Preise für ihren Kaffee erzielen. Hier 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.

Dann geht es auf eine lange Reise: Von den zentralen Sammelstellen wird der Rohkaffee mit LKWs zu den Häfen transportiert, danach geht es weiter mit dem Schiff.

Wertschöpfung? Wer röstet verdient!

Der Rohkaffee wird größtenteils steuerfrei nach Europa verschifft, dort geröstet und dann weiterverkauft. Die eigentliche Wertschöpfung, also die größte Wertsteigerung und damit auch der Gewinn am Kaffee, bleibt so nicht bei den Produzent*innen, sondern bei den Röstereien hier bei uns. Im Fairen Handel versucht man, das zu ändern, und hilft beim Aufbau von Strukturen, um den Kaffee in den Ursprungsländern zu rösten – die hierdurch anfallenden Zölle erhöhen allerdings auch den Preis.

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

Foto: GEPA – The Fair Trade Company / C.Nusch

© **fair|rhein** - Netzwerk für Fairen Handel & Nachhaltigkeit | Projekt Weltgarten 2020 | **www.fair-rhein.de**

Foto: GEPA – The Fair Trade Company / C.Nusch

4 Verkaufen

Wie entsteht der Preis für Kaffee?

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

Schon gewusst?

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

Was hat Einfluss auf den Preis?

Das Angebot: Wetterbedingt, durch Naturkatastrophen oder z.B. auch politische Unruhen kann die weltweite Ernte mehr oder weniger gut ausfallen. Wenn Länder den Kaffeeanbau fördern, steigt das Angebot und der Preis sinkt.

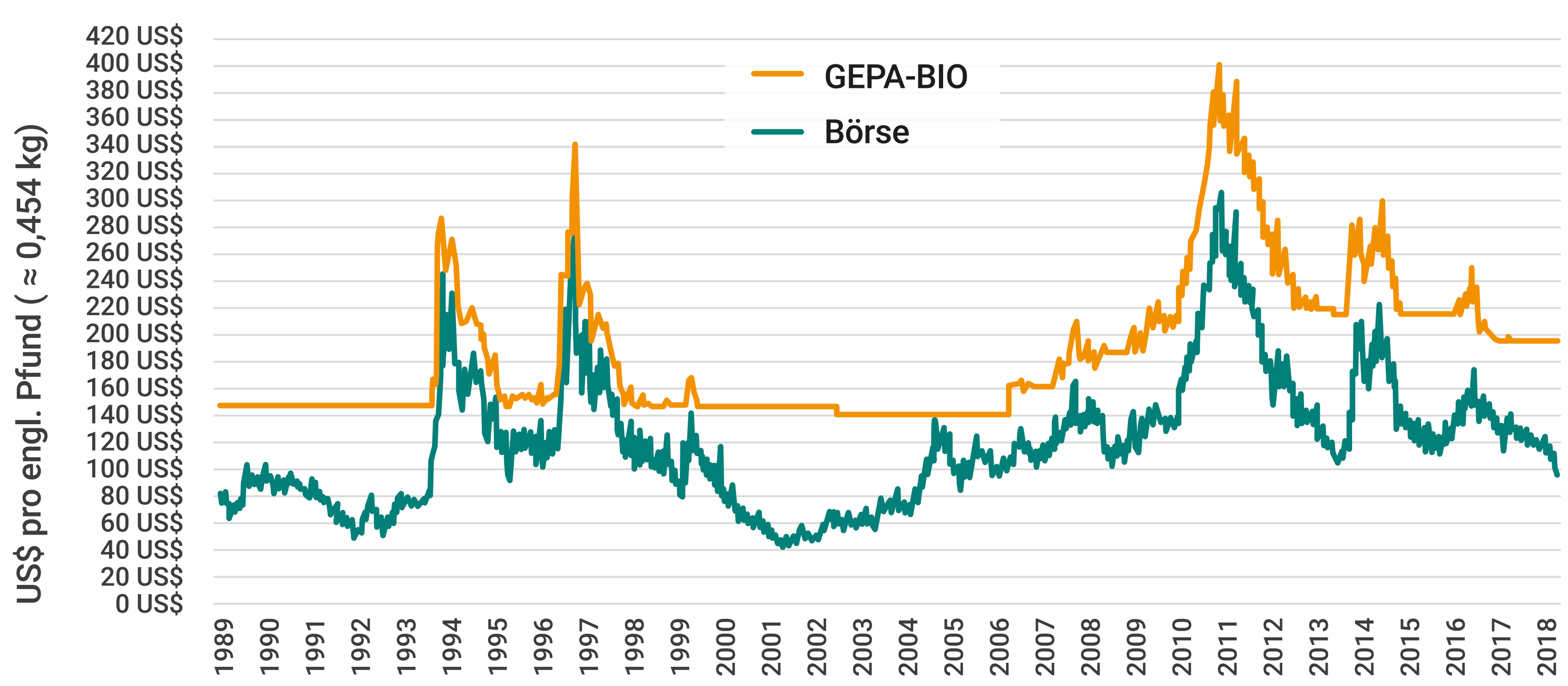
Die Nachfrage in den Verbraucherländern: Fast alles, was zu uns importiert wird, unterliegt Zöllen oder Steuern. Steigen diese, wird der Kaffee teurer. Gleiches gilt, wenn sich die Nachfrage plötzlich erhöht, auch dann steigt der Preis.

Veränderungen auf dem Weltmarkt: Neben Angebot und Nachfrage haben aber auch Börsenspekulationen und Wechselkursschwankungen Einfluss auf den Preis.

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 in der Zukunft gehandelt. Besonders wenn der Kaffeepreis stark sinkt, was in den letzten Jahren sehr häufig passiert ist, deckt er nicht einmal mehr die eigentlichen Produktionskosten und verstärkt die Armut der Produzent*innen.

Gleichzeitig wissen viele unorganisierte Kleinbauern oft auch nicht, wie hoch der aktuelle Preis für Kaffee ist. Selbst wenn die Weltmarktpreise wieder steigen, sind sie allein darauf angewiesen, was Zwischenhändler im Moment bereit sind zu zahlen.

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



Eigene Darstellung nach GEPA – The Fair Trade Company

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

Mehr Nachfrage = mehr Umsätze?

In den letzten 20 Jahren sind Kaffeeprodukte international auf der Überholspur. Zum einen wird weltweit immer mehr Kaffee konsumiert, zum anderen schätzen immer mehr Menschen Kaffee als Genussprodukt. Ist doch super, dann wird ja auch mehr Kaffee verkauft?! Stimmt, es werden insgesamt immer größere Gewinne mit Kaffee erzielt. Doch bei den Produzent*innen kommt davon nichts an, ihr reales Einkommen hat sich in dieser Zeit sogar halbiert. Die Wertschöpfung findet am Ende der Lieferkette statt. Die Gewinner der Entwicklung sind Importeure, Röstereien und der Vertrieb.

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 Rösten 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.

Das Rösten über dem Feuer verlangt viel Sorgfalt - die Bohnen müssen ständig in Bewegung bleiben, sonst brennen sie an.

Im Trommelröster übernimmt die Maschine das Rösten.

Es wird heiß!

Beim Rösten werden die Bohnen trocken und ohne Fett erhitzt. Dauer und Temperatur können erheblich variieren. Das Rösten 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 geht.

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

Schon gewusst?

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

helle Röstungen
- mehr Säure
- eher fruchtige & florale Aromen
- weniger bitter

dunkle Röstungen
- weniger Säure
- eher nussige & schokoladige Aromen
- eher bitterer

Wenige Große kontrollieren den Markt

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

Sie haben nicht nur großen Einfluss auf den Rohkaffeepreis, sondern auch auf Qualität und Anbaubedingungen. Ihr Handeln beeinflusst alle Akteure der Lieferkette.

Geübte Gaumen können viele hunderte Aromen im Kaffee unterscheiden.

6 Handeln - Fairer Kaffee als Alternative!

Du liebst Kaffee, möchtest aber die vielen Ungerechtigkeiten bei der Produktion nicht in Kauf nehmen?

Super, denn es gibt viele fair gehandelte Alternativen!

Hier erfährst du, wo du sie findest und warum sie fair sind!

Hier im Zelt liegen diese Infos an der Kasse auch zum Mitnehmen aus. So kannst du beim Einkauf immer kurz nachschauen, was sich hinter welchem Zeichen verbirgt.

Woran erkenne ich fairen Kaffee?

Viele reden vom „Siegeldschungel“ im Fairen Handel, doch eigentlich ist es für Verbraucher*innen ganz einfach:

- Im Supermarkt kannst du dich vor allem am Fairtrade-Siegel orientieren.
- Und bei manchen Bio- und Supermärkten gibt es zudem noch Produkte der GEPA und von Naturland fair.
- Darüber hinaus findest du fair gehandelte Produkte eigentlich nur in Weltläden, die als Fachgeschäfte des Fairen Handels die größte Auswahl bieten.

Was macht den Kaffee fair?

Im Fairen Handel geht es nicht um Almosen, sondern um eine faire Handelspartnerschaft.

Auch wenn ein „fairer“ Preis dazu gehört, so ist er für die Produzent*innen meist nicht das wichtigste Kriterium.
Egal ob Fairtrade-Siegel oder Produkte aus dem Weltladen, folgende Grundsätze gelten für alle Akteure im Fairen Handel:

Ausbeuterische Kinderarbeit ist im Fairen Handel grundsätzlich verboten.

Der Faire Handel fördert den Bio-Anbau und ist in vielen Fällen bereits bio-zertifiziert. Weniger Pestizide und ein Anbau zwischen anderen Nutzpflanzen schonen die Umwelt und erhalten den natürlichen Lebensraum.

Handelsbeziehungen werden viele Jahre gepflegt, was Planungssicherheit bringt und langfristige Investitionen möglich macht.

Preise werden in Absprache festgelegt und Lieferungen bei Bedarf vorfinanziert. Zudem können die Produzent*innen selbstständig über die Nutzung der zusätzlichen Prämie für soziale Projekte entscheiden.

Unfairer Zwischenhandel wird ausgeschaltet – der Handel findet auf Augenhöhe statt.

Durch Beratungsleistungen und internationale Kontakte werden die Partner-Organisationen gestärkt. So wird z.B. auch immer öfter die Röstung im Ursprungsland gefördert, damit ein höherer Teil der Wertschöpfung bei den Produzent*innen verbleibt.

Die Käufer*innen werden über Ungerechtigkeiten des Welthandels und die Chancen der Veränderung informiert.

Durch Kampagnenarbeit wird versucht, auf der politischen Ebene Einfluss im Sinne eines gerechteren Welthandels zu nehmen.

Zeichnungen: Weltladen-Dachverband e.V. / Franziska Wiegand 2015

Billige Arbeitskraft ist weiblich

International stellen Frauen in vielen Bereichen, wie der Landwirtschaft und Textilindustrie, die billigste Arbeitskraft. Im Kaffeeanbau stemmen Frauen etwa 70% der Arbeit, bekommen jedoch häufig die geringsten Löhne und besitzen deutlich seltener eigene landwirtschaftliche Flächen als Männer.

Die Situation ändert sich für viele Frauen, wenn sie Teil von Kooperativen des Fairen Handels werden. Dort werden sie gezielt durch Weiterbildungen gefördert. Dadurch verändert sich nicht nur ihre wirtschaftliche Situation sondern auch die Stellung innerhalb der Gesellschaft, und es entstehen Möglichkeiten der Einflussnahme.