

Kaffee-Gruppe

- 1) Wie teuer ist ein großes Päckchen (500 g) Kaffee? (Schreibt den teuersten und den günstigsten auf.)
- 2) Fragt bitte nach, wie viel ein Kaffeebauer für 500g Rohkaffee bekommt (bei Tchibo, Eduscho etc.)
- 3) Wie hoch ist der Preis für 500g Kaffee im Moment auf dem Weltmarkt, wo Tchibo den Rohkaffee einkauft?
- 4) Aus welchen Ländern kommt der Kaffee?
- 5) Fragt nach, ob auch fair gehandelter Kaffee verkauft wird.

Falls Ihr von den VerkäuferInnen keine Antwort bekommen solltet, fragt bitte immer welche Person euch sonst Auskunft geben könnte.

Anleitung Kaffee

Kaffee

Kaffee ist die klassische "Kolonialware", und das vielleicht typischste Produkt für Globalisierung. Nichts trinkt der Durchschnittsdeutsche lieber als Kaffee: Im Durchschnitt sind es knapp 160 Liter Kaffee im Jahr, die jeder von uns konsumiert.

Knapp 144 Liter Kaffee/Person/Jahr, fast 20 Liter mehr als Bier 122,7 l, Tee 26 l, Wein 20 l, Wasser 110 l, Erfrischungsgetränke 106 l., Saft 40,3 l, Milch 90,9 l, Tee 26,2

Der Kaffee wird hauptsächlich in den sogenannten Entwicklungs- und Schwellenländern angebaut. Er braucht ein warmes, feuchtes Klima, weshalb er hier in Europa nicht wachsen kann. Die Anbaufläche der Welt-Kaffeeproduktion – rund 10 Millionen Hektar – verteilt sich auf etwa 80 Länder. Hiervon sind allerdings nur rund 50 als Kaffeeproduzenten bzw. als Ausfuhrländer von nennenswerter Bedeutung. Ursprünglich nur in Afrika beheimatet, wird Kaffee heute in der gesamten Subtropen-Zone der Erde sowie in tropischen Höhenlagen angebaut.

Hauptanbauregionen sind Afrika, Mittel- und Südamerika sowie Asien

Jährlich werden je nach Ernteertrag rund 85 – 115 Millionen Sack Kaffee zu je 60 kg produziert. Hierbei verteilen sich fast 99 % der Gesamtproduktion auf die beiden Arten Arabica (*Coffea Arabica*) und Robusta (*Coffea Canephora*). Je nach geographischen Gegebenheiten wird in den Anbauländern nur eine dieser beiden Kaffeearten angebaut oder – jeweils in der geeigneten Region und Höhenlage – beide.

Die zehn größten Kaffeeproduzenten 2005

| | | | | | |
|------------|-------------|-----------|-----------|----------|------------------------|
| Brasilien | 2.179.270 t | Mexiko | 310.861 t | Honduras | 190.640 t |
| Vietnam | 990.000 t | Indien | 275.400 t | Uganda | 186.000 t |
| Indonesien | 762.006 t | Äthiopien | 260.000 t | | |
| Kolumbien | 682.580 t | Guatemala | 216.600 t | | (Quelle: FAOSTAT 2006) |

Der Rohstoff Kaffee

Kaffee ist nach Erdöl der meistgehandelte Rohstoff der Welt. Jeder 50. Mensch auf dieser Erde lebt von der Kaffeeindustrie- zumindest theoretisch, denn oft reicht der Preis, den die Kaffeebauern kommen, nicht zum Überleben.

Seit über 100 Jahren war Kaffee nicht mehr so billig wie er heute ist! Das klingt vielleicht

zunächst einmal toll, aber der aktuelle Weltmarktpreis für konventionellen, d.h. nicht fair gehandelten Kaffee, von etwa einem halben Dollar pro Pfund deckt nicht einmal die Produktionskosten. Deshalb lohnt es sich für die Bauern nicht einmal mehr, die Bohnen zu pflücken. Mit den heutigen Erlösen können die Kaffeebauern nur noch ein Viertel dessen kaufen, was sie sich vor 40 Jahren leisten konnten.

Die Kaffee-Krise, die wir hier wegen der geringen Preise als eher positiv empfinden, bringt noch so einiges mit sich, z.B. Kinderarbeit und menschenunwürdige Arbeitsbedingungen.

Grundsätzlich ist der Kaffeeanbau mit viel Handarbeit verbunden:

- Geerntet wird per Hand, da die Kaffeekirschen unterschiedlich schnell reif sind. Eine Kaffeekirsche enthält zwei Bohnen.
- Auch der Einsatz von Pestiziden schadet nicht nur der Umwelt, sondern genauso den ArbeiterInnen.
Hinzu kommt außerdem, dass die Zwischenhändler- abschätzig "Kojoten" genannt- ihren Wissensvorsprung vor den Bauern ausnutzen, da diese nicht über die aktuellen Weltmarktpreise Bescheid wissen. So bringen sie diesen selbst noch um einen geringen Mehrgewinn.

Kaffee-Konzerne

Kaffe wird zum großen Teil von 5 großen Kaffee-Konzerne („Kaffeeröster“) verkauft, zu denen die Marken

- Kraft
- Jacobs Suchard (Jacobs/Onko) (26 %),
- Tchibo & Eduscho (28 %), Aldi (16 %),
- Edeka Gruppe (Melitta 16 %) gehören. (2006)

Ironisch gesehen gibt es da natürlich auch die positive Seite- dazu einige Angaben aus dem Tchibo- Geschäftsbericht 2001:

"Der Konzernbereich Kaffee [profitierte] von einer günstigen Entwicklung der Rohstoffpreise...", durch die der Jahresüberschuss "überproportional" um fast 50% anstieg. Daraus resultiert ein Gewinn von 181 Millionen Euro.

Die Folgen der Kaffee-Krise

Mit den heutigen Erlösen können die Kaffeebauern nur noch ein Viertel dessen kaufen, was sie sich vor 40 Jahren leisten konnten. Dies hat eine ganze Reihe von Folgen:

- Kinderarbeit (in Kenia sind 30% der Kaffee-ErntearbeiterInnen unter 15 Jahre alt)
- Mangelernährung (Die 11jährige Maria aus Nicaragua sagt: "Manchmal leg ich mich auf den Bauch zum Schlafen, damit mein Magen nicht so weh tut.")
- Umweltschäden (durch Massenproduktion)
- weitere Unterentwicklung (schlechte Infrastruktur)
- Arbeitslosigkeit
- Armut
- sehr schlechte Arbeitsbedingungen
- kein Gesundheitsschutz (Es handelt sich primär um Länder mit hoher AIDS-Rate)
- praktisch kein Zugang zu (höherer) Bildung- Zum Thema Bildung sagt Bruno Selugo, ein 17jähriger Schüler aus Uganda: "Ich will nur wieder zur Schule.“ „Ich wurde immer wieder nach Hause geschickt... Sie jagen dich einfach davon, wenn du das Schulgeld nicht hast...Der Kaffeepreis ist so niedrig, dass die Leute nicht einmal mehr zum Pflücken gehen“

Lösungsansätze

Die Ursachen und die möglichen Lösungsansätze sind recht komplex. Überproduktion wegen Wegfall der Regulation und ungleiche Machtverhältnisse zwischen armen Bauern und den profitierenden Röster sind hier zu nennen. Schließlich ist ein wichtiger Grund für dieses Markt- Versagen sicherlich auch dieses System, in dem keine Mechanismen existieren, um Menschenrechte vor Gewinnmaximierung zu stellen. Es abzuschaffen ist vermutlich keine kurzfristige Alternative.

Aber die Verantwortung tragen diejenigen, die die Macht haben etwas zu verändern:

- Primär die großen Konzerne wie Nestle, Tchibo & Co, die sich verpflichten könnten angemessene Rohstoffpreise zu bezahlen.
- aber auch Regierungen in Nord&Süd, (IWF & Weltbank) sind zu nennen. Sie könnten durch einen Politikwechsel die Rahmenbedingungen für den Handel festlegen.
- und nicht zu vergessen: Wir, Konsum ist Politik. Mit unseren Kaufentscheidungen haben wir weitaus mehr Einfluss als wenn wir alle 4 Jahre eine Partei wählen.

Gerade bei Kaffee gibt es eine gute Alternative und zwar fairen Kaffee, der nur etwas teurer ist als "normaler" Kaffee und den es inzwischen auch in fast allen Supermärkten gibt. (Zum Fairen Handel gibt's im Weltladen mehr!)

Common Code for the Coffee Community:

10.09.04 verabschiedet von Kaffeeverbänden, NGO'S, Kaffeebauernverbänden, GTZ

Grund: Sozialökologische Mindeststandards müssen eingehalten werden: ILO Arbeitsnormen, offener Marktzugang für Kleinbauern, besonders giftige Pestizide sind verboten, kein genmanipulierter Kaffee.

2005 beginnt die Pilotphase. Die UN hat die Schirmherrschaft übernommen.

FUG-E-Hamm, 30. Mai 2008

Hintergrund Kaffeeanbau/ Aufbereitung

Die Kaffee-Ernte

Bei der Ernte der reifen Kaffeekirschen unterscheidet man zwei Verfahren:

1. Picking

So nennt man das Pflücken der Kirschen von Hand. Insbesondere in Anbauregionen mit ganzjähriger Ernte, wo sich ständig Blüten, reife und unreife Kirschen an einem Strauch finden, gehört zu diesem „Auslese“-Verfahren viel Geschick und Erfahrung. Es leuchtet auch ein, dass dieses aufwändige Ernteverfahren, das Spitzenqualitäten garantiert, den Preis des Kaffees erhöht.

2. Stripping

Das Abstreifen der Kirschen von den Sträuchern – mit speziellen Kämmen von Hand bzw. maschinell. Diese Methode ist schneller und daher preiswerter. Allerdings werden hierbei auch unreife oder überreife Kirschen mit abgeerntet. Die auf dem Boden oder in Tüchern gesammelten Früchte werden von der Plantage zu Sammelstellen transportiert und umgehend dem nächsten Schritt der Rohkaffee-Herstellung zugeführt.

Die Aufbereitung



Auch für das Herauslösen der Kaffeebohnen aus der Fruchthülle gibt es zwei verschiedene Methoden.

Hieraus leiten sich die Bezeichnungen für zwei unterschiedliche Qualitätskategorien ab: „ungewaschene“ (unwashed) bzw. „gewaschene“ (washed) Kaffees.

1. Trockenaufbereitung

Bei dieser weniger aufwändigen „wasserfreien“ Methode werden die Kaffeefrüchte für einige Tage in der Sonne getrocknet und gewendet, bis das die Bohnen umgebende Fruchtfleisch trocken ist und die Bohnen im Inneren beim Schütteln klappern. Danach werden die Früchte geschält und die Bohnen von Fruchtfleisch, Pergamenthülse und Silberhäutchen befreit.

2. Nassaufbereitung

Bei diesem Verfahren werden die Früchte zuerst in Wasser geschlämmt, wobei Verunreinigungen und minderwertige, schwimmende Früchte entfernt werden. Danach werden die Bohnen unter fließendem Wasser von der inzwischen aufgequollenen Fruchthülle befreit (entpuppt), anschließend kommen die noch mit Pergament umhüllten Bohnen zur Fermentation in große Wasserbecken. Im letzten Schritt werden die Bohnen von der Pergamenthülle befreit (gewaschen) und in der Sonne (oder maschinell) getrocknet.

Für Arabica-Kaffees kommen beide Aufbereitungsverfahren zur Anwendung. Im Welthandel werden die „Washed Arabicas“ als „Milds“ bezeichnet und zwar je nach Herkunft als „Colombian Milds“ oder „Other Milds“. Die trocken aufbereiteten Sorten werden als „Brazilian & Other Arabicas“ klassifiziert. Robustas hingegen werden in aller Regel trocken aufbereitet. Als Handelsware rangieren sie daher auch im unteren Bereich der Preisskala.

Erst nach der Aufbereitung (Befreiung vom Fruchtfleisch) spricht man von Rohkaffee. Jetzt werden die Bohnen noch nach Größe, Gewicht und Farbe sortiert, verlesen und manchmal auch noch poliert. Danach sind die Kaffeebohnen bereit zum Einsacken in 60 bis 70 kg fassende Säcke aus Sisal oder Jute.

Lagerung und Verschiffung

Zumeist wird der Rohkaffee nicht sofort zur Verschiffung verladen, sondern in gut belüfteten Hallen oder Schuppen zwischengelagert. Hier – wie auch beim Schiffstransport in feuchtigkeitsgeschützten Spezial-Containern – wird peinlich genau auf Faktoren wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit und geruchsneutrale Lagerung der kostbaren Rohware geachtet. Per Schiff gelangt der Kaffee in die Zielländer, wo er – je nach Qualitätsanspruch des Kaffeeherstellers – noch ein weiteres Mal verlesen oder nachgetrocknet wird. Die Röstung des Rohkaffees erfolgt in aller Regel erst im Importland, da die Lagerfähigkeit von geröstetem Kaffee sehr begrenzt ist (2 bis 3 Wochen bei Raumtemperatur). Für längere Lagerung muss der Kaffee vakuumiert und tiefgekühlt werden.