



KAFFEE. NICHT DIE BOHNE LANGWEILIG

Geschichte | Anbau | Verarbeitung



Kaffeegeschichte

850 nach Christus von äthiopischen
Mönchen durch ihre Ziegen entdeckt.





Der Kaffeebaum

Der Kaffeebaum



Der Kaffeebaum



Der Kaffeebaum



Die Kaffeearten



Kaffeeplantage in Brasilien



Kaffeeplantage in Costa Rica

Die Kaffeearten

● Arabica ● Robusta

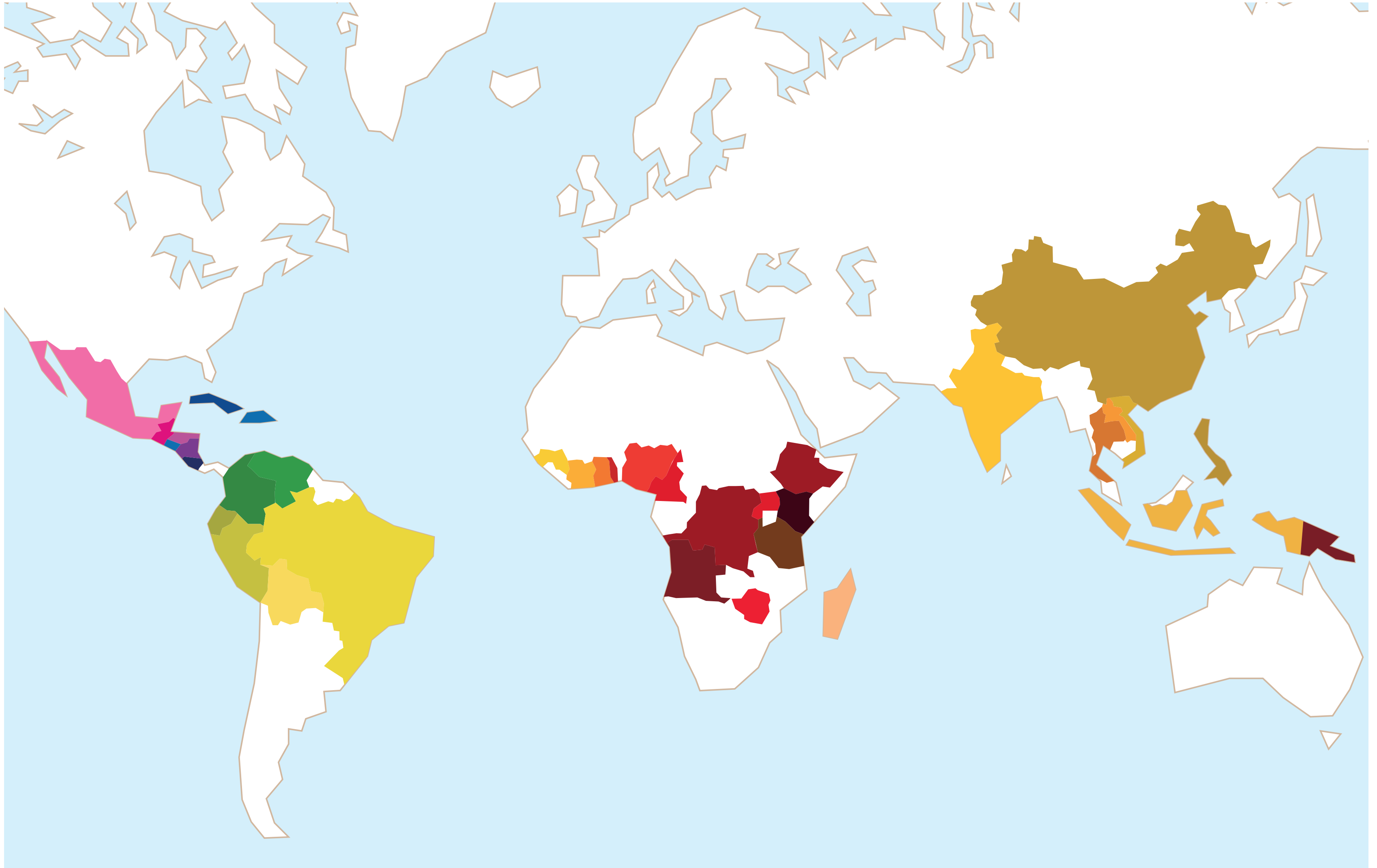


Die Kaffeearten

● Arabica ● Robusta



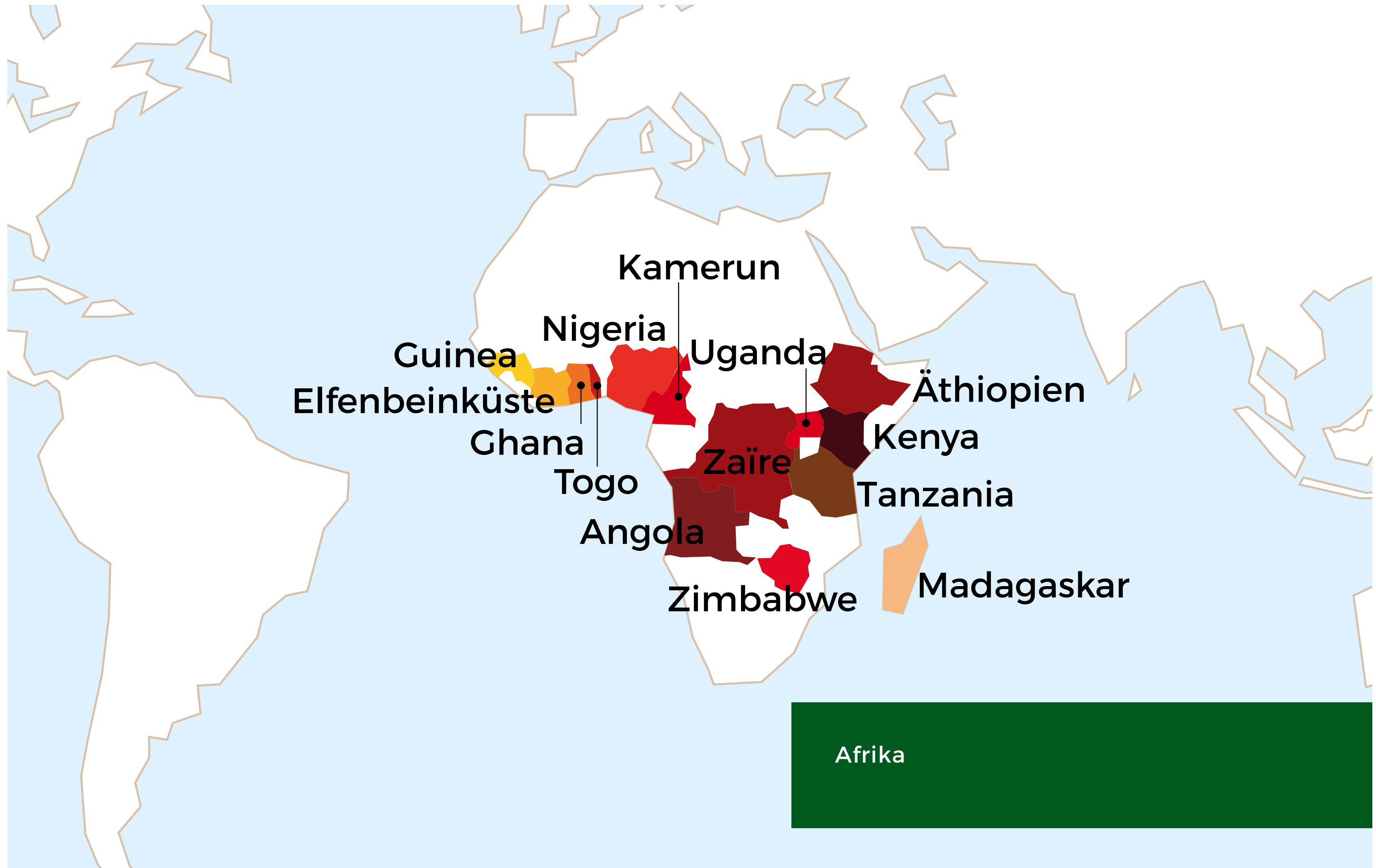
Anbauländer



Anbauländer



Anbauländer



Anbauländer



Vom Samen zur Ernte



Vom Samen zur Ernte



Kaffeesamen (Pergaminos)



Junge Kaffeeschösslinge



Versetzen der Kaffeepflanzen
in die Plantage.

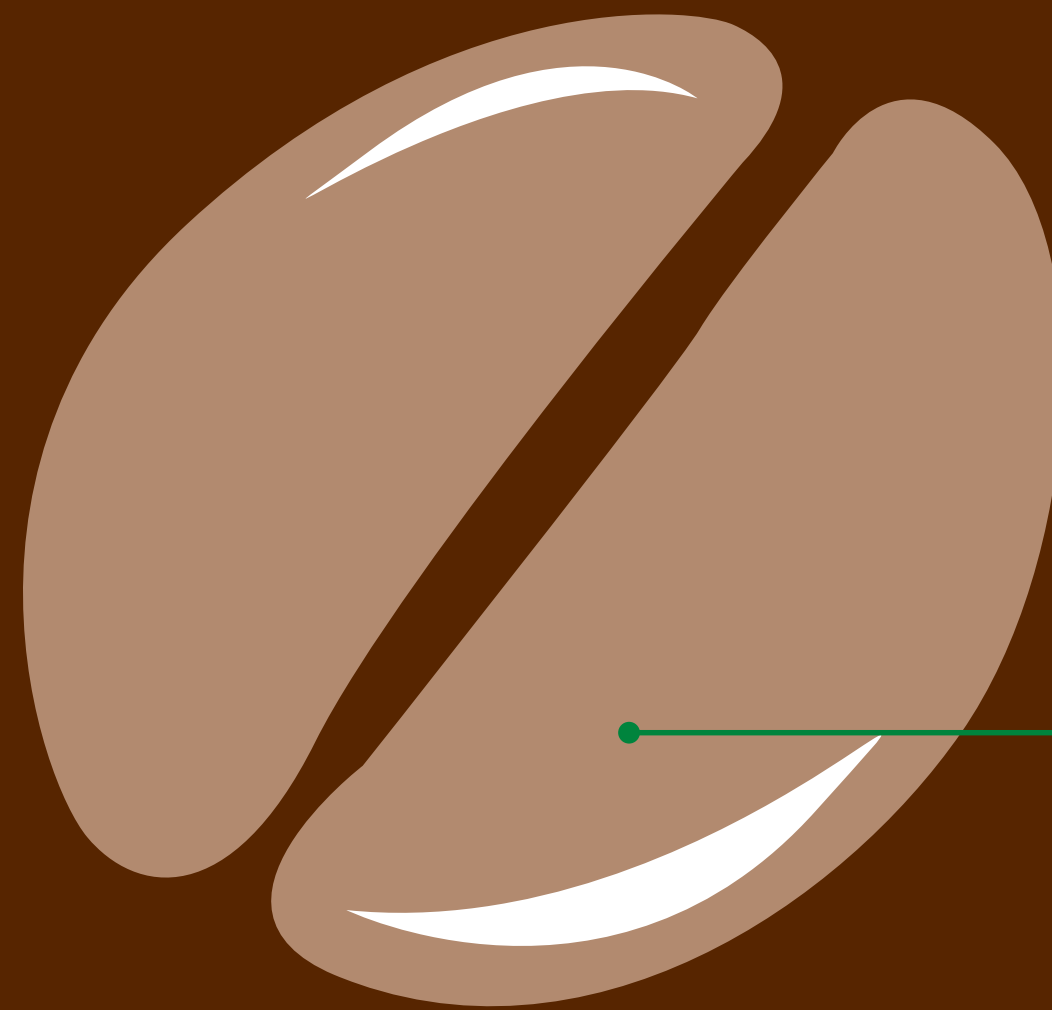


Kaffeesezling

Vom Samen zur Ernte

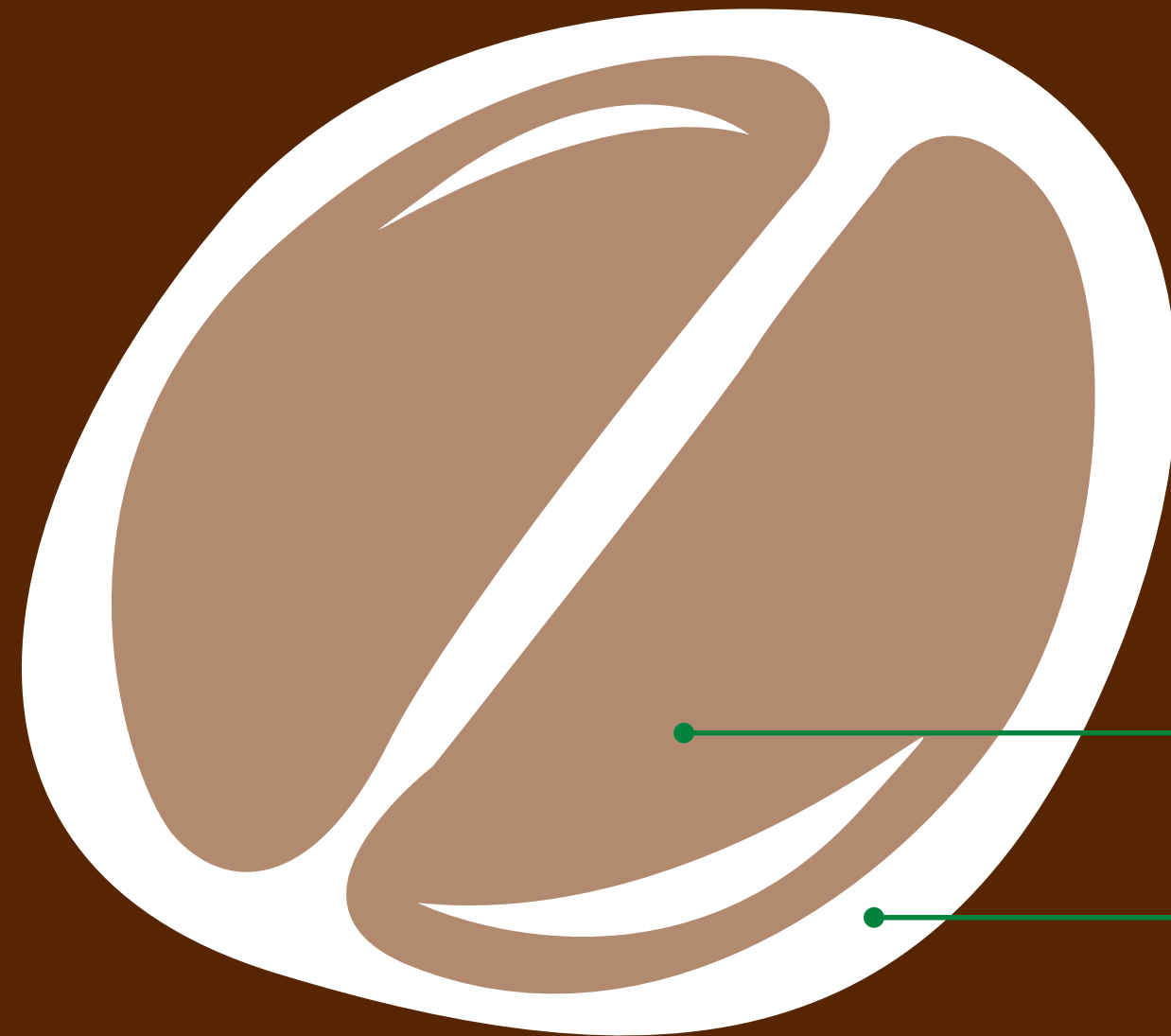


Die Kaffeekirsche



Kaffeebohne

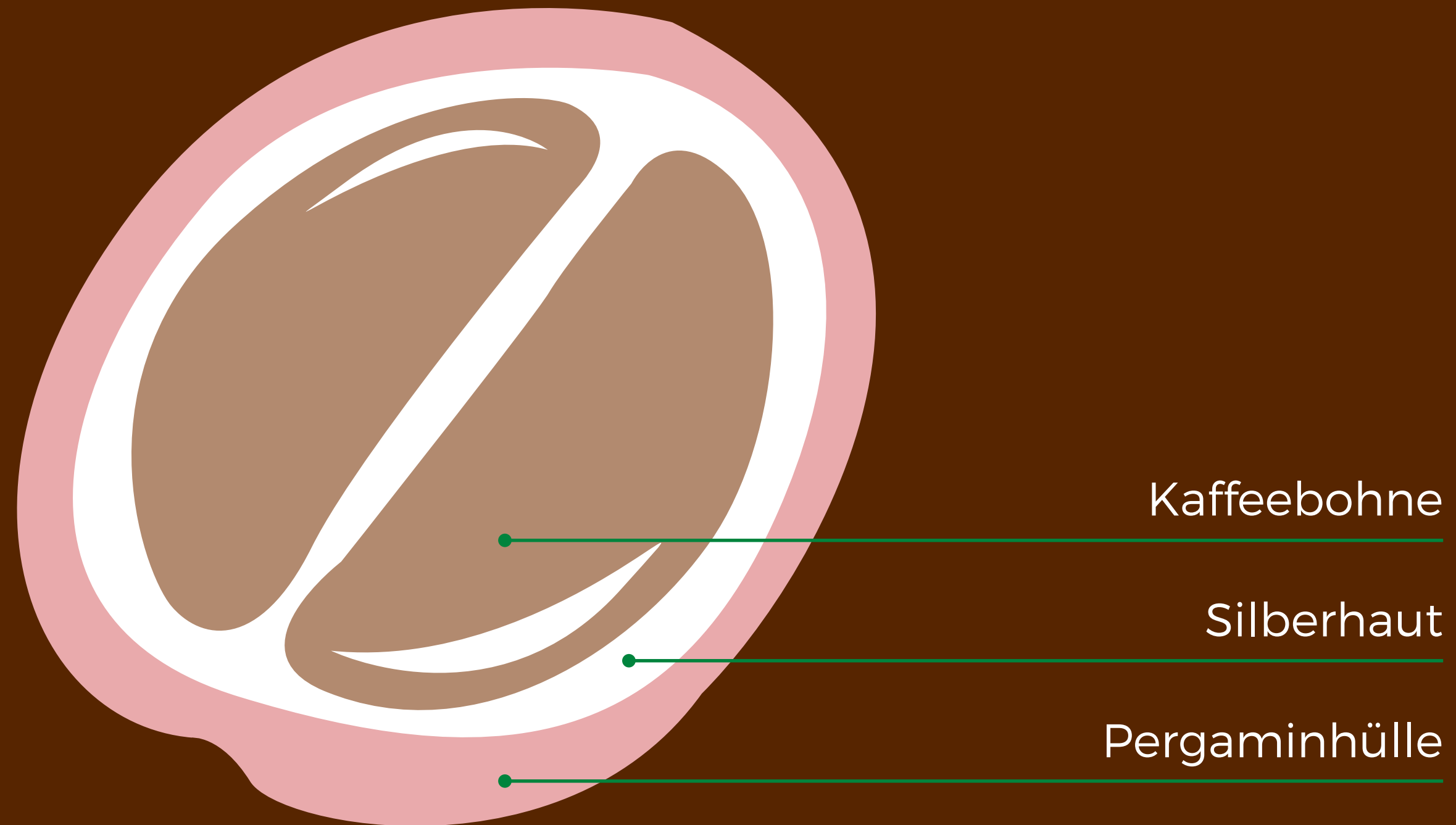
Die Kaffeekirsche



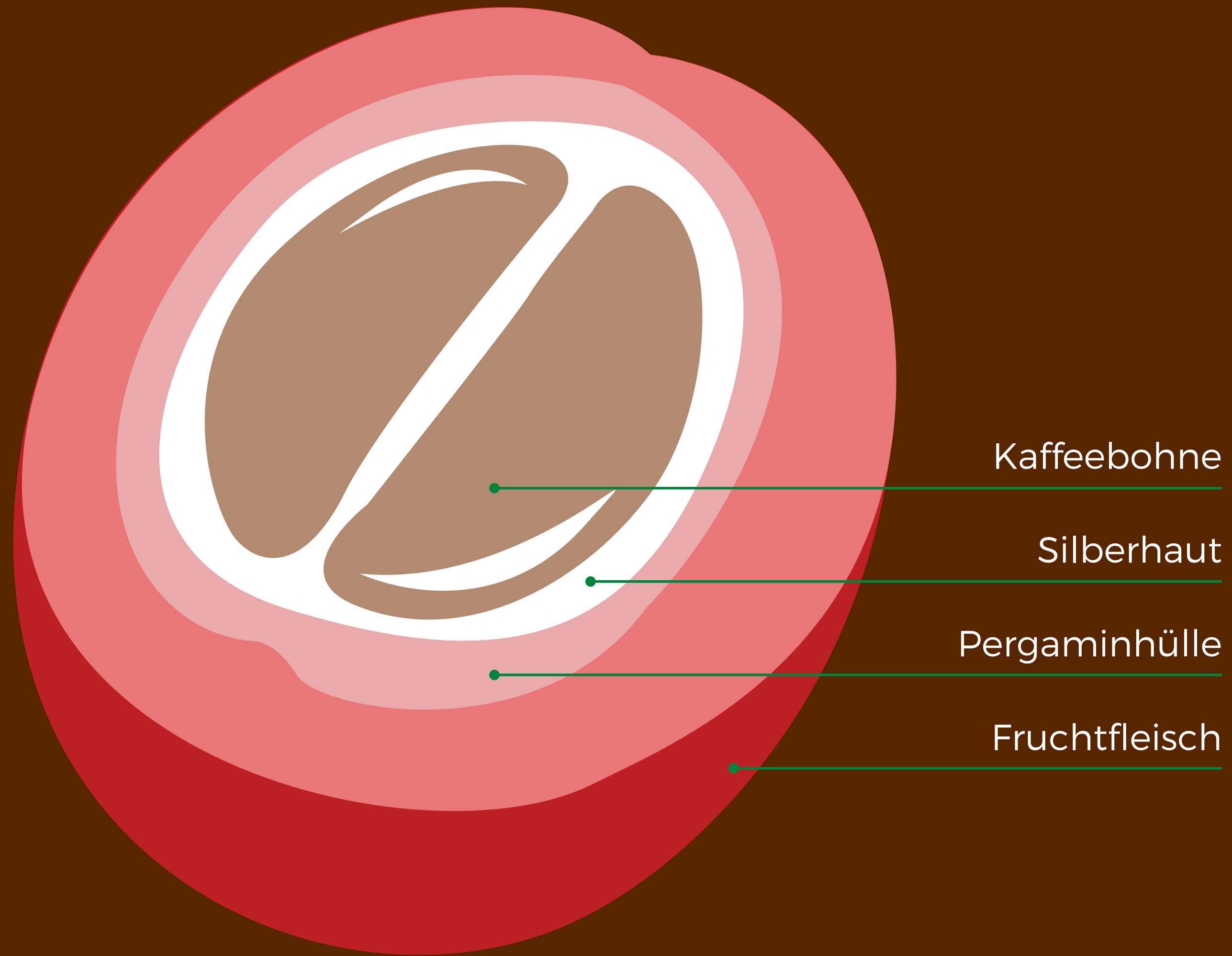
Kaffeebohne

Silberhaut

Die Kaffeekirsche



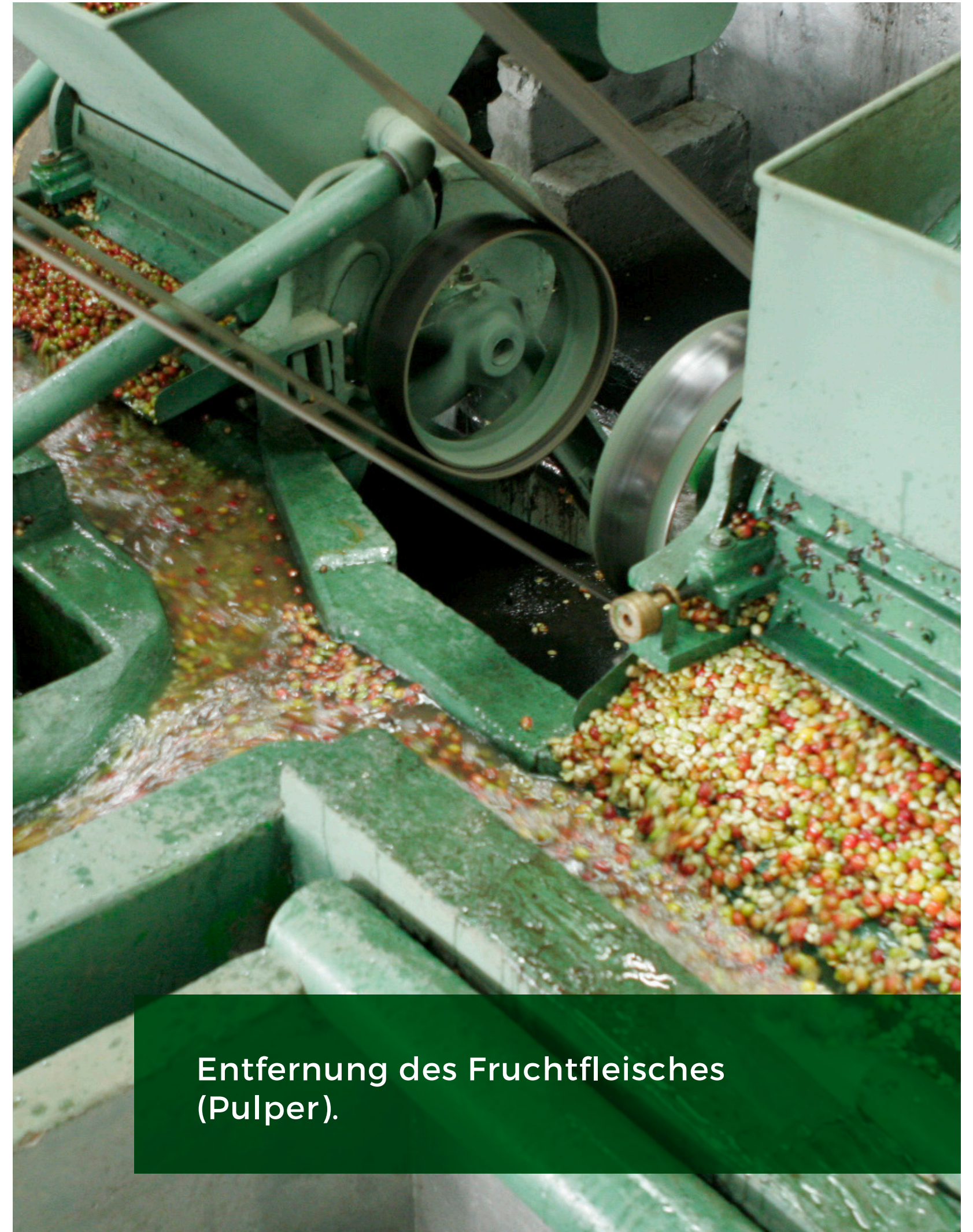
Die Kaffeekirsche



Gewaschene Aufbereitung

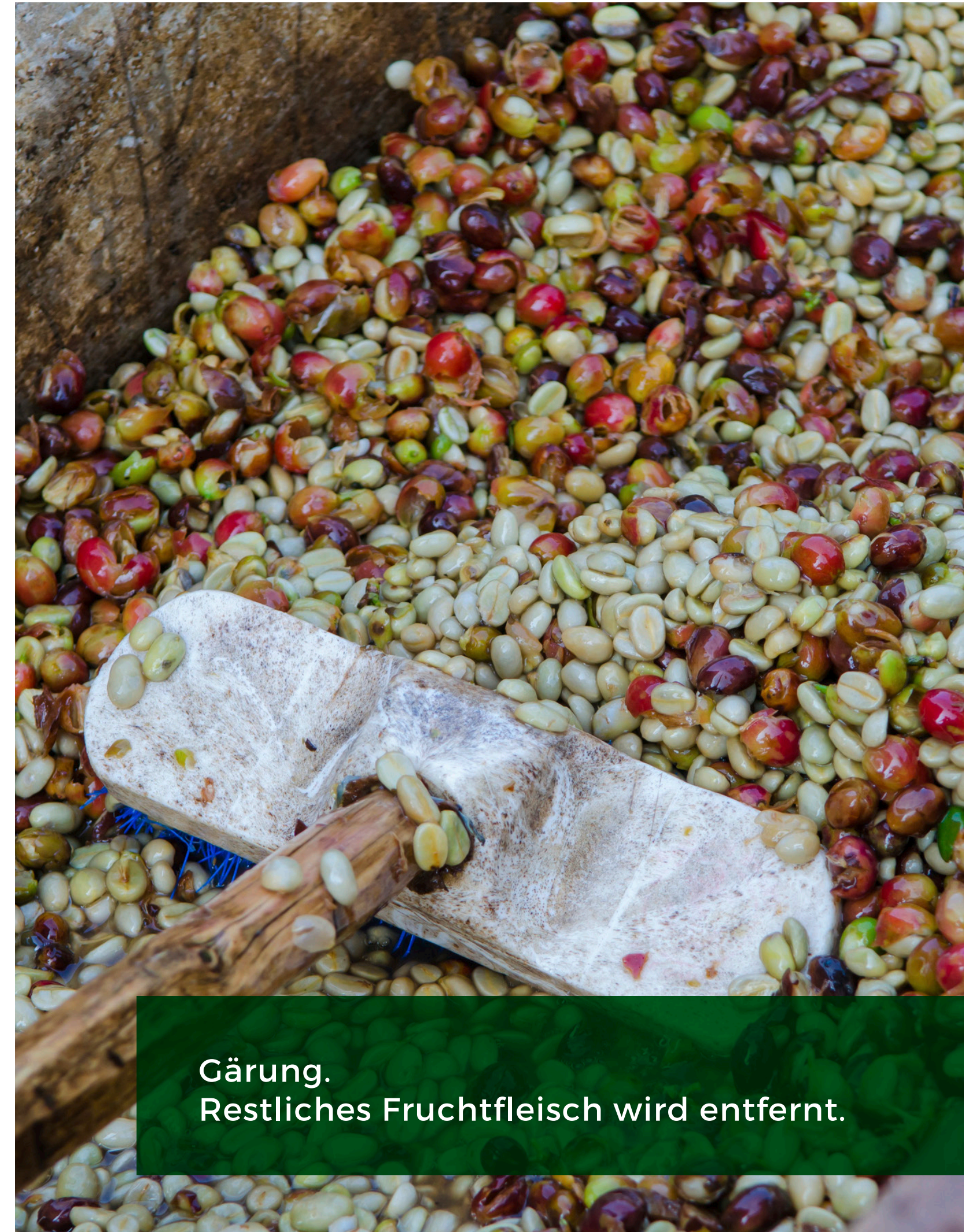
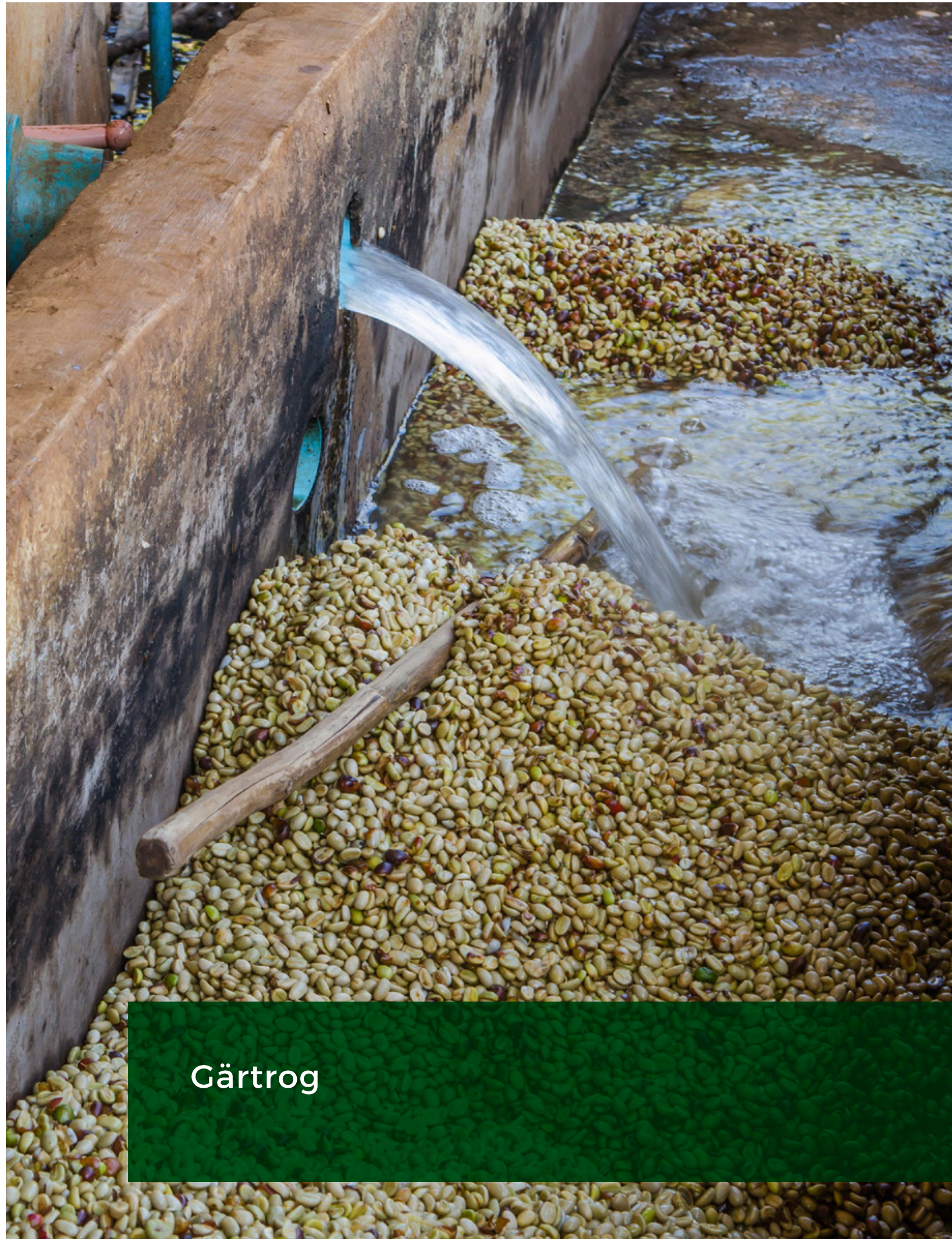


Kaffeeirschen werden gewaschen und quellen auf.



Entfernung des Fruchtfleisches (Pulper).

Gewaschene Aufbereitung



Gewaschene Aufbereitung



Die gewaschenen Bohnen werden an der Sonne getrocknet.



Schälmaschine: Pergaminhülle und Silberhäutchen werden entfernt.

Ungewaschene Aufbereitung



Die Kaffeekirschen werden zum Trocknen an der Sonne immer wieder umgeschichtet.



Beim Trocknen verfärben sich die Kaffeekirschen von Dunkelbraun bis Schwarz.

Ungewaschene Aufbereitung



Die aus dem gedörrten Fruchtfleisch
herausgebrochenen Bohnen werden
verlesen.

Kaffeeproduktion und -handel

Pflanzer



Aufbereitung (Sammelplatz)



Exporteur

Kaffeebörsen in
New York und London

Importeur



Kaffeeröster



Konsument

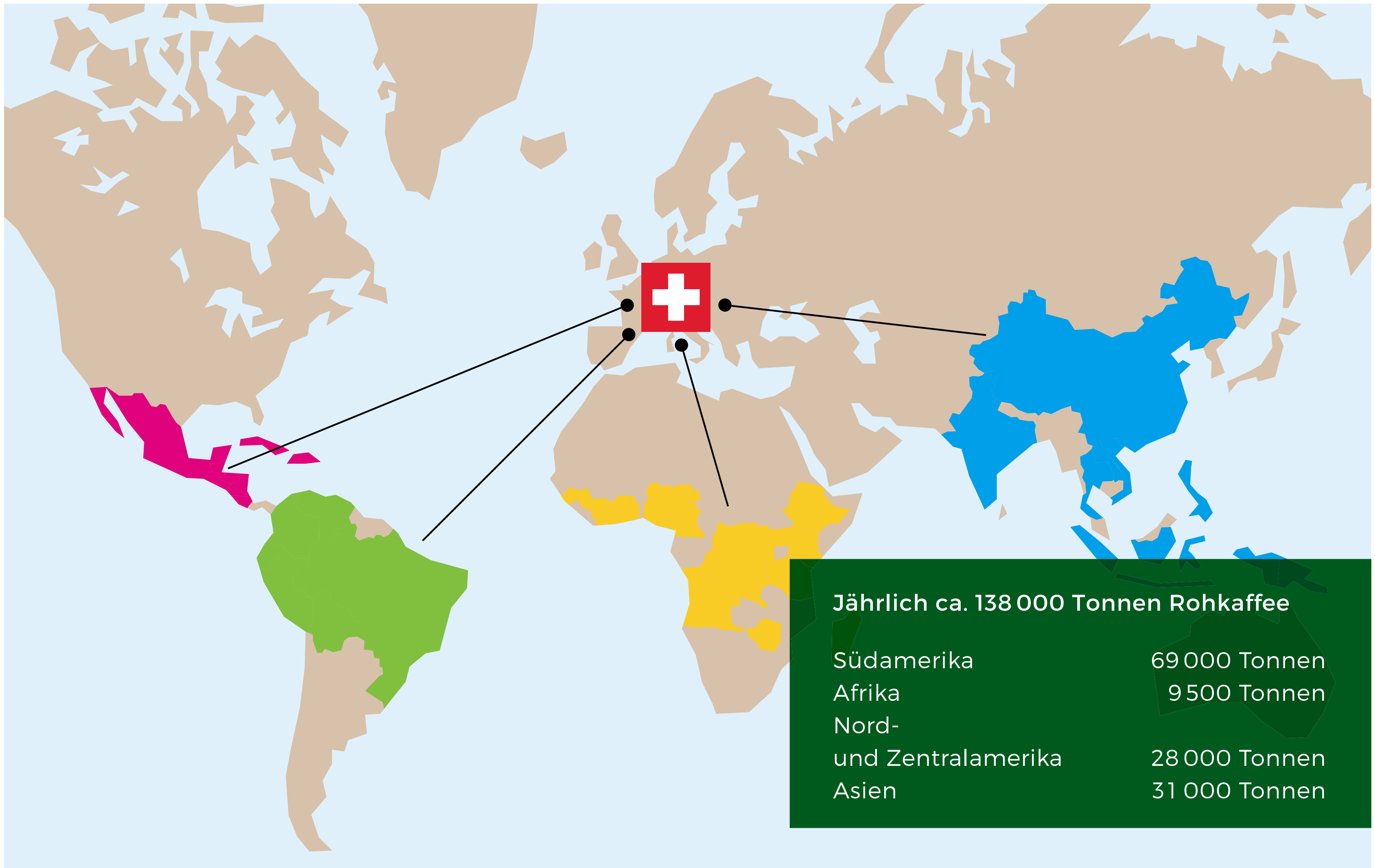
Durchschnittliche Weltproduktion

Südamerika	ca. 68 Mio. Sack
Afrika	ca. 17 Mio. Sack
Nord- und Zentralamerika	ca. 17 Mio. Sack
Asien	ca. 47 Mio. Sack
Total	ca. 149 Mio. Sack

In der Praxis wiegt ein Sack zwischen
45 und 70 kg.



Kaffeeimporte der Schweiz



Nachhaltigkeit

Fairer Handel ermöglicht ein stabiles Einkommen, Bildung und Gesundheitsversorgung.

Verarbeitung Rohkaffee

Der Röstmeister am Werk

Verarbeitung Rohkaffee



Verarbeitung Rohkaffee



Verarbeitung Rohkaffee



Proberöster



Die menschlichen Sinnesorgane sind unübertroffen.



Kaffeerösttrommel

Frische und Qualität



Pro-Kopf-Verbrauch von Rohkaffee (Top 15)

Finnland	11 kg
Schweden	10 kg
Norwegen	9 kg
Island	8 kg
Österreich	8 kg
Dänemark	8 kg
Schweiz	8 kg
Libanon	7 kg
Kanada	7 kg
Deutschland	6 kg
Brasilien	6 kg
Israel	6 kg
Griechenland	6 kg
Niederlande	6 kg
Italien	6 kg

Richtwerte pro Jahr

Frische und Qualität



Gefriergetrockneter löslicher Kaffee.



Koffeinfreier Kaffee.

Vielen Dank



*Vereinigung zur Förderung von Kaffee
Association pour la promotion du café
Associazione per la promozione del caffè*

© Procafé, 3001 Bern
info@procafe.ch
www.procafe.ch

 Kaffeekultur