



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

## KAFFEE. NICHT DIE BOHNE LANGWEILIG

Geschichte | Anbau | Verarbeitung

|   |   |
|---|---|
| <b>Titelfolie</b>   |   |
| <p><b>Folie 2: Kaffeegeschichte</b></p> <p>Nach einer von vielen Legenden haben nicht die Menschen, sondern die Ziegen ums Jahr 850 in Äthiopien den Kaffee entdeckt.</p> <p>Die Reise des Kaffees führte über Arabien und Mekka nach Kairo und Konstantinopel (heute Istanbul), wo 1554 die erste Kaffeeschenke errichtet wurde.</p> <p>Die ersten Kaffeesäcke trafen 1615 in Europa ein.</p> <p>1683 mussten die Türken die Belagerung von Wien abbrechen und 500 Säcke Kaffee zurücklassen. Damals wurde in Wien von einem kaffeeverrückten Polen der Grundstein für die heute noch weltbekannte Wiener Kaffeehauskultur gelegt.</p> | <p>Kaffeebroschüre<br/>         Seiten 3 + 5 /<br/>         Website</p> |
| <p><b>Folie 3: Der Kaffeebaum</b></p>   |   |
| <p><b>Folie 4: Der Kaffeebaum</b></p> <p>Die immergrüne Kaffeepflanze hat längliche, dunkelgrüne Blätter.</p>   | <p>Kaffeebroschüre<br/>         Seite 7 /<br/>         Website</p>      |
| <p><b>Folie 5: Der Kaffeebaum</b></p> <p>Die weissen Kaffeeblüten.</p>  | <p>Kaffeebroschüre<br/>         Seite 7 /<br/>         Website</p>      |
| <p><b>Folie 6: Der Kaffeebaum</b></p> <p>Oftmals hängen an einem Baum gleichzeitig unreife grüne Kirschen und ausgereifte purpurrote Kirschen.</p>  | <p>Kaffeebroschüre<br/>         Seite 7 /<br/>         Website</p>      |

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Folie 7: Die Kaffeearten</b></p> <p>Kaffeeplantagen in Brasilien und Costa Rica.</p>   | <p>Kaffeebroschüre<br/>Seite 5 /<br/>Website</p> |
| <p><b>Folie 8: Die Kaffeearten</b></p> <p>Von über 80 Kaffeebaum-Arten haben heute noch zwei eine wesentliche Bedeutung:</p> <p>Arabica<br/>Etwa zwei Drittel der Kaffee-Weltproduktion stammen von "Coffea arabica"-Bäumen. Sie wachsen vor allem in Zentral- und Südamerika sowie an der Ostküste Afrikas. Arabica-Kaffeekirschen werden meist nach dem gewaschenen Verfahren verarbeitet.</p> | <p>Kaffeebroschüre<br/>Seite 5 /<br/>Website</p> |
| <p><b>Folie 9: Die Kaffeearten</b></p> <p>Robusta<br/>Der "Coffea robusta" macht etwa 40% der Kaffee-Weltproduktion aus. Er ist schnellwüchsiger, ertragreicher und robuster gegen Hitze und Schädlinge. Robusta-Kaffee wird vor allem in den tropischen Gebieten Asiens und Afrikas angebaut. Die Robusta-Kaffeekirschen werden grösstenteils nach dem ungewaschenen Verfahren aufbereitet.</p> | <p>Kaffeebroschüre<br/>Seite 5 /<br/>Website</p> |
| <p><b>Folie 10: Anbauländer</b></p> <p>Der Kaffeebaum ist ein Tropengewächs, das in Ländern mit heissem und feuchtem Klima gedeiht. Kaffee wird in rund 90 Ländern angebaut.</p>   | <p>Kaffeebroschüre<br/>Seite 7 /<br/>Website</p> |
| <p><b>Folie 11: Anbauländer</b></p> <p>Anbauländer Amerika</p>   |  |
| <p><b>Folie 12: Anbauländer</b></p> <p>Anbauländer Afrika</p>  |  |
| <p><b>Folie 13: Anbauländer</b></p> <p>Anbauländer Asien</p>   |  |
| <p><b>Folie 14: Vom Samen zur Ernte</b></p> <p>Nur die allerbesten Kaffeekirschen werden ausgelesen und vom Fruchtfleisch getrennt, damit sie in der Erde zu keimen beginnen.</p> <p>Nach ca. 10 Wochen keimen die jungen Kaffeeschösslinge.</p>   | <p>Kaffeebroschüre<br/>Seite 9 /<br/>Website</p> |

|   |   |
|---|---|
| <p><b>Folie 15: Vom Samen zur Ernte</b></p> <p>Nachdem die jungen Kaffeeschösslinge eine Höhe von 5 bis 10 cm erreicht haben, werden sie einzeln in hohe Töpfe oder Plastiktüten eingepflanzt.</p> <p>Nach ca. 4 bis 5 Monaten sind die Pflanzen etwa 30 bis 40 cm hoch und werden in die Plantagen verpflanzt.</p>   | <p>Kaffeebroschüre<br/>Seite 9 /<br/>Website</p>  |
| <p><b>Folie 16: Vom Samen zur Ernte</b></p> <p>Der Zeitpunkt der Ernte ist unterschiedlich und hängt von der geografischen Lage, dem Klima, der Höhenlage und der Jahreszeit im Anbaugebiet ab. Die purpurroten, reifen Kaffeekirschen werden in der Regel von Hand gepflückt.</p> <p>Unreife und beschädigte Kaffeekirschen werden aussortiert.</p>  | <p>Kaffeebroschüre<br/>Seite 9 /<br/>Website</p>  |
| <p><b>Folien 17-20: Die Kaffeekirsche</b></p> <p>Die Kaffeekirschen enthalten normalerweise 2 Kaffeebohnen.</p> <p>Die Bohnen sind von einer Silberhaut umschlossen und zusätzlich von einer Pergaminhülle umgeben.</p> <p>Das Fruchtfleisch ummantelt die ganze Kaffeekirsche.</p>   | <p>Kaffeebroschüre<br/>Seite 9 /<br/>Website</p>  |
| <p><b>Folie 21: Gewaschene Aufbereitung</b></p> <p>Kaffee wird vor allem nach den folgenden zwei Methoden aufbereitet: gewaschene und ungewaschene Aufbereitung.</p> <p>Viele der qualitativ besonders guten Kaffeearten aus hohen Lagen werden nass aufbereitet.</p> <p>Im zentralen Sammelplatz werden die Kaffeekirschen entweder gesiebt oder mit Wasser geschwemmt, um Blätter, unreife Kirschen, Steine, Sand und andere Verunreinigungen zu entfernen.</p> <p>In Spezialmaschinen (Pulper) wird dann ein Grossteil des Fruchtfleisches der Kaffeekirschen maschinell entfernt.</p> | <p>Kaffeebroschüre<br/>Seite 11 /<br/>Website</p> |
| <p><b>Folie 22: Gewaschene Aufbereitung</b></p> <p>Das restliche Fruchtfleisch wird danach durch Vergärung von den Bohnen gelöst. Die Gärung dauert ca. 24 bis 36 Stunden und hat einen Einfluss auf den Geschmack des Kaffees.</p>   | <p>Kaffeebroschüre<br/>Seite 11 /<br/>Website</p> |

|   |   |
|---|---|
| <p><b>Folie 23: Gewaschene Aufbereitung</b></p> <p>Anschliessend werden die Bohnen sauber gewaschen und an der Sonne oder maschinell getrocknet. Pergaminhülle und Silberhäutchen werden entfernt.</p>  | <p>Kaffeebroschüre<br/>Seite 11 /<br/>Website</p> |
| <p><b>Folie 24: Ungewaschene Aufbereitung</b></p> <p>Die trockene Aufbereitung wird vor allem in tiefen Lagen, in Regionen mit wenig Wasser eingesetzt.</p> <p>Bei dieser Methode werden die Kaffeekirschen auf Trocknungsplätzen ausgebreitet und an der Sonne getrocknet. In manchen Zonen wird der Kaffee klimabedingt 2 bis 4 Tage mit Heissluft getrocknet.</p>  | <p>Kaffeebroschüre<br/>Seite 11 /<br/>Website</p> |
| <p><b>Folie 25: Ungewaschene Aufbereitung</b></p> <p>Sobald das Fruchtfleisch trocken ist, wird den Kaffeekirschen in Brechmaschinen die Hülle abgenommen. Nun werden die Kaffeebohnen verlesen.</p>  | <p>Kaffeebroschüre<br/>Seite 11 /<br/>Website</p> |
| <p><b>Folie 26: Kaffeeproduktion und –handel</b></p> <p>In der Welthandelsstatistik gehört Kaffee zu den wichtigsten Gütern.</p> <p>((Grafik: Handelswege))<br/>Die Grafik zeigt den Ablauf des täglichen Kaffeegeschäftes. Dabei werden nicht zwingend alle Stationen durchlaufen.</p> <p>((Grafik: durchschnittliche Weltproduktion))<br/>Von dieser Weltproduktion werden etwa 110 Sack exportiert. Der Rest ist für den Eigenkonsum in den Produktionsländern bestimmt oder wird gelagert.</p> <p>Aus den Hauptproduzentenländern wird der Kaffee in alle Welt verschifft. Rohkaffeevorräte lagern in fast allen grossen Hafenstädten.</p> <p>Die heutigen Kaffeebörsen werden elektronisch geführt, wobei die administrative Verwaltung für Arabica-Kaffee in New York und für Robusta-Kaffee in London stattfindet.</p> | <p>Kaffeebroschüre<br/>Seite 13 /<br/>Website</p> |
| <p><b>Folie 27: Kaffeimporte der Schweiz</b></p> <p>Über diese Seewege kommt der Kaffee aus den verschiedenen Produktionsländern in die Schweiz.</p> <p>((Grafik: jährlich ca. 138 000 Tonnen Rohkaffee))</p> <p>Die Schweiz importiert pro Jahr rund 138 000 t Rohkaffee. Davon werden etwa 65 500 t in der Schweiz veredelt und als löslicher Kaffee, entkoffeinierter Kaffee oder Röstkaffee wieder exportiert. Der Inlandverbrauch beläuft sich auf ca. 72 500 t Rohkaffee.</p>   | <p>Website</p>                                    |

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Folie 28: Nachhaltigkeit</b></p> <p>In den westlichen Industriestaaten ist das Interesse an den Anbaubedingungen von Kaffee in den letzten Jahren gewachsen. Viele Konsumentinnen und Konsumenten achten heute beim Kauf von Produkten bewusst auf Nachhaltigkeits-Aspekte.</p> <p>Fairer Handel bedeutet für die Kaffeeproduzenten ein stabiles Einkommen, Bildung und Gesundheitsversorgung.</p>   | <p>Kaffeebroschüre<br/>Seite 15 /<br/>Website</p> |
| <p><b>Folie 29: Verarbeitung Rohkaffee</b></p>   |   |
| <p><b>Folie 30: Verarbeitung Rohkaffee</b></p> <p>Von jeder neu eintreffenden Rohkaffeelieferung werden Proben entnommen und in kleinen Plastiksäcken für den Qualitätstest bereitgehalten.</p> <p>Davon wird die eine Hälfte des Inhalts (ein kleiner Rest als Rückstellungsmuster ausgenommen) geröstet und die andere im Rohzustand belassen. Abgefüllt in Musterschalen sind die Kaffeeproben dann für den Test bereit.</p> <p>Farbe und Geruch des Rohkaffees geben Hinweise auf seine Frische. Auch wird auf eine einheitliche Bohnengrösse geachtet, als Voraussetzung für eine gleichmässige Durchröstung.</p> <p>Der geröstete Kaffee hat den Augen-und Nasentest ebenso zu bestehen, wird aber zum Schluss, und das ist fast das Wichtigste, noch als Getränk aufbereitet und auf seine geschmacklichen Qualitäten hin degustiert.</p> | <p>Kaffeebroschüre<br/>Seite 17 /<br/>Website</p> |
| <p><b>Folie 31: Verarbeitung Rohkaffee</b></p> <p>Das Mischverhältnis der verschiedenen Sorten bleibt ein Geheimnis. In der Schweiz werden mehrheitlich Arabica-Kaffees verwendet.</p> <p>Beim Zusammenstellen der Mischung ist wichtig, für welche Kaffeeart sie verwendet wird (Milchkaffee, Ristretto, Cappuccino usw.).</p> <p>Kaffeemischen ist eine Kunst, die einen ausgeprägten Geruchs- und Geschmackssinn sowie eine jahrelange Erfahrung voraussetzt.</p>   | <p>Kaffeebroschüre<br/>Seite 17 /<br/>Website</p> |

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Folie 32: Verarbeitung Rohkaffee</b></p> <p>Der Kaffee entwickelt sein herrliches Aroma, seinen köstlichen Duft und seine charakteristische Farbe erst in der Röstanlage bei 180 bis 220 °C.</p> <p>Der Röstmeister hat das Wichtigste unter Kontrolle: den perfekten und gleichmässigen Röstgrad der Bohnen.</p> <p>Für den Röstprozess, in den meisten Fällen automatisch gesteuert, kommen zur Hauptsache zwei Verfahren zur Anwendung: der eher als traditionell bezeichnete Trommelröster mit einer Röstzeit von 10 bis 15 Minuten und der mit Heissluft betriebene Schalenröster (vorwiegend für grössere Quantitäten) mit einer Röstzeit von teilweise unter 10 Minuten.</p>  | <p>Kaffeebroschüre<br/>Seite 17 /<br/>Website</p> |
| <p><b>Folie 33: Frische und Qualität</b></p> <p>Der Sauerstoff in unserer Luft führt zu einem raschen Alterungsprozess und Aromaverlust des Kaffees. Um dies zu verhindern, gibt es folgende Verpackungsmethoden:</p> <p>Vakuumierung<br/>Die Luft wird der Packung vollständig entzogen. Der Inhalt wird dadurch fest zusammengepresst, daher der Fachausdruck: Hartpackung.</p> <p>Vakuumierung unter Schutzatmosphäre<br/>Der Inhalt wird in einer modifizierten Atmosphäre abgepackt (Modified Atmosphere Packaging, MAP). Das Kaffeegut bleibt dadurch lose, und die Packung fühlt sich völlig normal an. Fachausdruck: Weichpackung.</p> <p>Frisch geröstete Kaffeebohnen entwickeln Kohlensäure. Durch ein kleines Ventil kann diese entweichen, ohne dass Sauerstoff eintreten kann.</p> <p>((Grafik: Pro-Kopf-Verbrauch von Rohkaffee))</p> | <p>Kaffeebroschüre<br/>Seite 19 /<br/>Website</p> |

### **Folie 34: Frische und Qualität**

Jede Kaffeebohne enthält Koffein (1 bis 2,5 %), und es gibt Menschen, die empfindlich darauf reagieren. Damit auch Sie ganz unbeschwert einen herrlichen Kaffee genießen können, wird Kaffee mit völlig unschädlichen, natürlichen Verfahren entkoffeiniert, ohne dass dabei das Aroma beeinträchtigt wird. Koffeinfreier Kaffee darf höchstens 0,1 % Koffein enthalten; in der Regel liegt der Wert aber deutlich darunter.

Die Methode des Gefriertrocknens wurde in den 60er-Jahren des 20. Jahrhunderts erfunden. Dabei wird flüssiger Kaffee-Extrakt bei ca. – 40 °C tiefgefroren. Bei der darauf folgenden Erwärmung wird ihm mit einer Vakuumpumpe die Flüssigkeit entzogen. Das geht nur dank elektronischer Regulierung von Erwärmung und Vakuumierung. Dabei entstehen die bekannten braunen Kaffeekörner.

Kaffeebroschüre  
Seite 19 /  
Website