



DEUTSCHER
KAFFEEVERBAND

Daten und Hintergründe
Welt, Europa
und Deutschland
Stand 2004



Ein Wort vorab

Kaffee ist der zweitwichtigste Rohstoff im Welthandel, wichtigster Devisengarant für viele agrarisch orientierte Erzeugerländer, attraktive Steuereinnahmequelle und liebstes Getränk (nicht nur) der Deutschen. Meist wird Kaffee öffentlicher Gesprächsgegenstand, wenn sein Preis heftig in die eine oder andere Richtung ausschlägt.

Und wenn es einen anderen Anlaß gibt, um über ihn zu berichten, mangelt es oft an faktischem Hintergrundmaterial, an aktuellen Daten, an zusammenhängender Information. Um diesem Defizit abzuhelpen, wird vom Deutschen Kaffee-Verband (DKV) ein umfangreicher Informationsservice angeboten. Einmal im Jahr erscheint der "Kaffee-Bericht". Er informiert über alle Aspekte des Kaffeemarktes wie Rohkaffeeweltmarkt und -handel, Inlandsmarkt für Röst- und löslichen Kaffee sowie die Arbeit des Kaffee-Verbandes. Nachrichten, Berichte und auch Unterhaltendes erscheinen im Dienst "Kaffee-Text", verfügbares Bildmaterial wird über den Service "Kaffee-Bild" angeboten. Bei der "Kaffee-Bibliothek" handelt es sich um eine kompakte Wissenssammlung zum Thema Kaffee. Sie reicht von der Sachkunde Kaffeepflanze bis hin zur Geschichte des Kaffees. Allen Interessierten bietet der DKV den Film zum Kaffee. Die zweiteilige Dokumentation "Kaffee - Der Deutschen liebstes Getränk" befindet sich auf einer VHS-Kassette und hat eine Spieldauer von 50 Minuten. Die Hersteller von löslichem Kaffee im DKV offerieren einen 10minütigen Informationsfilm "Das Geheimnis des braunen Pulvers" auf VHS.

Bei "Kaffee-Digest" handelt es sich um eine Reihe von Informationsschriften zu Schwerpunktthemen. Die Ausgabe "Daten und Hintergründe" ist zur leichten Benutzung in Stichworten aufgearbeitet, durch Tabellen, Übersichten und grafische Umsetzungen ergänzt und geeignet für alle, die sich über Daten und Hintergründe genau und umfassend informieren wollen. Weitere Ausgaben von "Kaffee-Digest" sind vorhanden. Diese können, wie auch die anderen DKV-Publikationen, bei der unten angegebenen Adresse bestellt werden.

Zusätzlich lädt der Deutsche Kaffee-Verband alle Interessierten ein, unter "www.kaffeeverband.de" in die Welt des Kaffees einzutauchen. Viele der vorgenannten Publikationen finden Sie auch dort. Darüber hinaus bietet der DKV in seinem Web-Auftritt auch weitere Informationen und natürlich stets das Aktuellste.

Und noch eins: Wer ein so anregendes Getränk wie den Kaffee vertritt, ist auch für Anregungen immer offen. Bitte nehmen Sie Kontakt mit uns auf, falls Sie Fragen oder Vorschläge zum "Kaffee-Digest" haben.

Deutscher Kaffee-Verband e.V.
Pickhuben 4, 20457 Hamburg
Telefon (040) 36 62 56/57, Telefax (040) 36 54 14
E-Mail: info@kaffeeverband.de, Internet: www.kaffeeverband.de
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit: Telefon (040) 36 75 10



Inhalt

Herkunft und Verbreitung	2
Botanische Merkmale	3
Anbauvoraussetzungen	4
Anbaugebiete	5
Erzeugung	6
Welternte	7
Ernte nach Anbauländern	8
Ernte nach Sorten	9
Erzeugung, Exporte, Lagerbestände	10
Welthandelsgut	11
Exporte nach Gruppen und Ländern	12
Weltangebot und -nachfrage	13
Exportertlöse aus Kaffee	14
Rohkaffeepreise	15
Konsum nach Ländern und Kontinenten	16
Kaffee-Importe nach zwei Sorten	17
Deutsche Kaffee-Importe	18
Lieferländer für Deutschland	19
Transport und Lagerung	20
Mischen, Rösten, Prüfen	21
Kaffe Zoll und -steuern	22
Verarbeitung und Angebotsformen	23
Markt für löslichen Kaffee	24
Konsum pro Kopf	25
Konsum in Deutschland	26
Kaffeeverbraucherpreis	27
Verbraucherverhalten	28

Herkunft und Verbreitung

Urheimat der wirtschaftlich nutzbaren *Coffea*-Arten sind Ost- und Zentralafrika. Wahrscheinlich ist wildwachsender Kaffee älter als der Mensch. Sprachetymologisch hat Kaffee seinen Ursprung im arabischen "qahwa", was soviel bedeutet wie "Wein, pflanzliches Getränk". Der Stamm dieses Wortes reicht bis weit vor die Bekanntheit des Kaffee-Getränks zurück.

Coffea arabica

Die am längsten bekannte wildwachsende *Coffea*-Art ist *Coffea arabica*. Sie wird auch am längsten wirtschaftlich genutzt und ist noch immer vorwiegend in ihrem Ursprungsgebiet anzutreffen: im äthiopischen Hochland westlich und nordwestlich von Addis Abeba und südlich des Tana-Sees, zwischen 7° und 12° nördlicher Breite.

Coffea canephora (Robusta)

Der wildwachsende *Coffea canephora* (Robusta) wurde erst nach 1860 in Uganda nahe dem Victoria-See entdeckt, also in einer wenig ausgeprägten Höhenlandschaft mit feuchtwarmen Einflüssen, fast am Äquator. Auch in ähnlichen Regionen Westafrikas kommt Robusta wildwachsend vor, allerdings nur verstreut südlich des Äquators.

Der entscheidende Schritt nach Arabien

Ein entscheidender Schritt war die Verbreitung der *Coffea arabica*-Pflanzen über das rote Meer, vermutlich im 14. Jahrhundert durch arabische Sklavenjäger von Ostafrika nach Arabien, möglicherweise auch schon im 13. Jahrhundert bei Übergriffen der Abessinier. So früh gelangte jedoch allenfalls der Rohkaffee-Anbau, noch nicht das Rösten und der Genuß nach Arabien.

Kaffee-monopol

Nachdem der erste systematische Kaffee-Anbau in Terrassengärten in Südjemen betrieben wurde, entwickelten die Araber eine Monopolstellung beim Kaffee-Anbau, die sie bis zur Mitte des 17. Jahrhunderts verteidigten. Holländer führten den Anbau dann 1648 auf Ceylon und 1690 auf Java ein. 1710 schickte der Statthalter der Niederlande in Batavia, van Horn, Samen und Pflanzen nach Amsterdam, wo sie im botanischen Garten gezüchtet wurden. 1714 schenkte die Stadt dem französischen König Ludwig XIV. ein selbstgezogenes Kaffeebäumchen.

Davon verwendete der Marineoffizier de Clieu 1723 auf der Insel Martinique Ableger als Grundlage einer Pflanzung. Etwa fünf Jahre zuvor legten Niederländer Plantagen in Surinam an. 1727 schmuggelten Portugiesen Pflanzen nach Brasilien. 1730 brachten Engländer Kaffeesträucher nach Jamaika, Spanier 1740 auf die Philippinen. El Salvador erreichte die Kaffeepflanze 1850, Guatemala 1875. Im 19./20. Jahrhundert brachten Kolonialpflanzer Kaffee wieder nach Ostafrika.

Botanische Merkmale

Die erste botanisch richtige Zuordnung erhält Kaffee in der Pflanzensystematik von Carl von Linné (1707-1778). Linné prägte für die ihm vorliegenden Pflanzen die Bezeichnung "Coffea arabica". Diese Gruppe ordnete Antoine de Jussieu (1748-1836) dann den Rubiaceen zu. Coffea-Pflanzen sind Bäume, die wildwachsend bis zu 15 Metern hoch werden. Da es sich im landwirtschaftlichen Anbau meist um mehrstämmige Pflanzen handelt, deren Wuchs – u.a. zur Ernte-Erleichterung – meist auf maximal drei Meter begrenzt wird, bezeichnet man sie auch als Sträucher.

*Baum oder
Strauch*

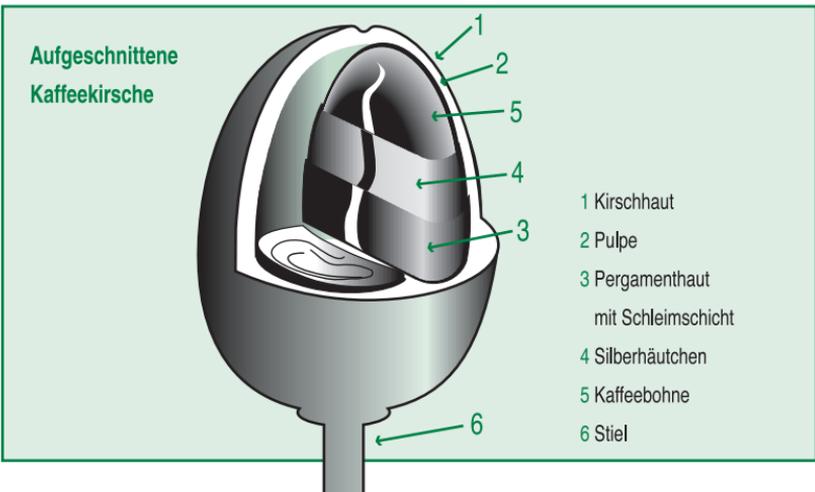
Der Kaffeebaum hat lederartige dunkelgrüne Blätter, die dicht an den Zweigen sitzen. Drei bis vier Jahre nach der Aufzucht im Saatbeet tragen die Kaffeepflanzen erste Blüten und Früchte. Die Blüten wachsen büschelweise und verblühen innerhalb weniger Stunden. Die Reifezeit der Kaffeekirschen beträgt acht bis zehn Monate, dabei wechseln sie die Farbe von Grün über Gelb bis zu Dunkelrot.

*Blätter
Blüten
Kirschen*

Die reife Frucht hat festes, weißgelbliches, schwach süßes Fruchtfleisch. Es umschließt die (meist zwei) Samen, die eigentlichen Kaffeebohnen, die mit den flachen Seiten gegeneinander liegen.

Bohnen

Coffea arabica-Bohnen sind rundlich bis länglich, etwa 10 mm lang, 6-7 mm breit, 3-4 mm dick und wiegen 0,15-0,20 Gramm. Bohnen der Coffea canephora (Robusta) sind kleiner und fast rundlich. Die Farbe von frischen Kaffeebohnen ist gelblich grün bis blaugrün.



Anbauvoraussetzungen

Unter den Nutzpflanzen gilt Kaffee als „Primadonna“. Für ertragreichen und gesicherten Kaffee-Anbau müssen Temperatur, Wasser, Wind, Sonnenschein und Bodenzusammensetzung optimal aufeinander abgestimmt sein. Kaffee-Anbau ist von klimatischen Einflüssen stark abhängig, und manchmal genügt schon der leichte Frost einer einzigen Morgenfrühe (wie gelegentlich in Brasilien), um Millionen von Kaffeebäumen zu vernichten.

Kein Frost

Vor allem die Frostempfindlichkeit beschränkt die Möglichkeit, Kaffee anzubauen - trotz sortenbedingt unterschiedlichen Ansprüchen - von vornherein auf Gebiete, in denen Null Grad Celsius niemals unterschritten werden. Kaffee der Sorte Robusta ist sogar schon bei Temperaturen knapp über dem Nullpunkt gefährdet.

Niederschlag

Temperatur und Niederschlag sind auch in ihrer Relation zueinander für das Gedeihen der Pflanze, sowie Qualität und Höhe des Ertrags von Bedeutung. Beim Niederschlag kommt es nicht nur auf die absolute Wassermenge, sondern auch auf die zeitliche Verteilung und den Grad der Luftfeuchtigkeit an. Wo der Boden den Niederschlag gut festhält und die Verdunstung durch hohe Luftfeuchtigkeit reduziert wird, kommen Kaffeepflanzen im allgemeinen mit weniger Regen aus. Grundsätzlich geht man davon aus, daß für Kaffee-Anbau eine jährliche Niederschlagsmenge zwischen 1500 und 2000 mm benötigt wird. Die zeitliche Verteilung des Niederschlags sollte eine oder mehrere relativ kurze Trockenperioden und anschließend ergiebigen Regen aufweisen, denn das begünstigt den Austrieb der Blütenknospen. Weil ein Übermaß an Wind und Sonnenschein dem Kaffee eher schadet, wird manchmal durch Schattenbäume und Hecken für Schutz gesorgt.

Niederschlagsverteilung

Wind- und Sonnenschutz

Boden

Die Bodenbeschaffenheit in den verschiedenen Ländern, in denen Kaffeepflanzen wachsen, ist höchst unterschiedlich: Humusreicher, lockerer Boden, bevorzugt vulkanischen Ursprungs, mit einem Grundwasserspiegel unter 3,50 Metern Tiefe ist eine gute Voraussetzung für erfolgreichen Kaffeeanbau. Kaffee gedeiht besonders gut in Höhenlagen, deshalb liegen viele Anbaugebiete 600 bis 1200 Meter über dem Meeresspiegel.

Anbauhöhe

Schädlinge

Weil Bakterien, Pilze, Algen und Schadinsekten - von Wärme und Feuchtigkeit begünstigt - in den Tropen und Subtropen besonders gut gedeihen, sind Kulturpflanzen in diesen Regionen besonders starken Angriffen von Krankheiten und Schädlingen ausgesetzt. Gefährlichster Feind der Kaffeepflanze ist ein Mikropilz, der sogenannte „Kaffeerost“.

Anbauggebiete

Die Ansprüche der Kaffeepflanze beschränken den wirtschaftlich nutzbaren Anbau vorwiegend auf den tropischen Bereich. Die Hauptanbauggebiete liegen in Mittel- und Südamerika, Afrika und Asien. Doch auch dort sind weder überall die notwendigen Voraussetzungen gegeben, noch wird überall Kaffee produziert, wo es möglich wäre. Insgesamt gibt es heute rund 80 Länder oder selbständige Territorien mit Kaffee-Anbau – oft allerdings nur für den Eigenbedarf oder in einem für den Welthandel unbedeutenden Umfang.

Äthiopien	Indien	Paraguay
Angola	Indonesien	Peru
Argentinien	Jamaika	Philippinen
Australien	Jemen	Polynesien, Franz.
Benin	Kambodscha	Puerto Rico
Bolivien	Kamerun	Réunion
Brasilien	Kap Verde	Ruanda
Burundi	Kenia	Sambia
China	Kolumbien	Saô Tomé u. Príncipe
Cook Inseln	Komoren	Sierra Leone
Costa Rica	Kongo, Demokrat. Rep.	Simbabwe
Dominica	Kongo, Republik	Sri Lanka
Dominikanische Republik	Republik Kuba	St. Helena
Ecuador	Laos	Sudan
Elfenbeinküste	Liberia	Südafrika, Republik
El Salvador	Madagaskar	Surinam
Fidschi	Malaysia	Tansania
Gabun	Malawi	Taiwan
Ghana	Martinique	Thailand
Guadelupe	Mauritius	Timor
Guatemala	Mexiko	Togo
Guinea	Mosambik	Trinidad u. Tobago
Guinea, Äquatorial-	Neue Hebriden	Uganda
Guayana	Neu Kaledonien	Vanuatu
Guayana, Franz.	Nikaragua	Venezuela
Haiti	Nigeria	Vietnam
Hawaii	Panama	Zentralafrikanische Republik
Honduras	Papua-Neuguinea	

Erzeugung

Kaffeesele

Kaffeekirschen haben eine außerordentlich lange Reifezeit von sechs bis neun Monaten und mehr. Da sie nur reif geerntet werden sollen, kommt es zu einer der Weinlese vergleichbaren Auslese. Diese manuelle Ernte wird vorwiegend in bäuerlichen Kleinbetrieben von Familienmitgliedern und auf großen Pflanzungen von angeworbenen Pflückern durchgeführt. Da frisch geerntete Kaffeekirschen weder lange lagerbar noch transportfähig sind, muß ein zur Weiterverarbeitung geeigneter Zustand hergestellt werden.

Die Bohnen sind nur ein kleiner Teil der Kirsche

Damit die in den Kirschen eingeschlossenen Bohnen trocken und sauber vorliegen, muß die gesamte Umhüllung entfernt werden. Eine reife Kaffeekirsche besteht aus 39% "Pulpe", 17% "Fruchtschleim", 1,7% "Pergamenthaut" und nur zu 36,9% aus Bohnen. In getrocknetem Zustand haben die Bohnen sogar nur 20% Anteil an der Kirsche. Für die Herstellung marktfähigen Rohkaffees müssen also erhebliche Fruchtbestandteile und der größere Teil der in der Bohne enthaltenen Feuchtigkeit entfernt werden.

Trockene Aufbereitung

Von den zwei Aufbereitungsmethoden ist die trockene Aufbereitung die ältere: Die Kirschen werden so lange in Trockenanlagen von der Sonne und/oder künstlich getrocknet, bis sich die Bohnen ohne Rückstände herauschälen lassen. Auf großen Flächen zu einer flachen Schicht ausgebreitet, trocknen die Kirschen unter ständigem Wenden, oder/und man trocknet sie maschinell (nach). Vor allem in Gebieten mit großen Ernten und entsprechenden klimatischen Voraussetzungen (z. B. Brasilien) wird die trockene Aufbereitung angewandt.

Nasse Aufbereitung

Die Einführung einer weiteren Aufbereitungs-Methode hatte in Kaffee-Anbauregionen mit zu wenig Sonnenschein, zu hoher Luftfeuchtigkeit und einer zu kurzen Periode trockenen Wetters nach der Ernte auch klimatisch bedingte Gründe. Bei der nassen Aufbereitung werden die geernteten Kaffeekirschen mit viel Wasser vorsortiert, wobei nur die vollgewichtigen zu Boden sinken und genutzt werden. Diesen Kirschen wird anschließend in einem sogenannten "Entpulper" die äußere Haut und das Fruchtfleisch abgequetscht. Nachdem die noch an den Bohnen haftenden Fruchtfleischreste durch Fermentation abgebaut worden sind, werden die Bohnen noch einmal gewaschen und anschließend getrocknet.

Entpulpen

Nass = washed = „Milds“

Vor allem Arabica-Kaffees aus bestimmten Ländern werden naß aufbereitet. Im Welthandel bezeichnet man diese Rohkaffees als "Milds" und entsprechend ihrer Herkunft als "Colombian Milds" bzw. "Other Milds". Die Rohkaffee-Typen "Robustas" und "Brazilian Naturals" werden zumeist trocken aufbereitet.

Welternte

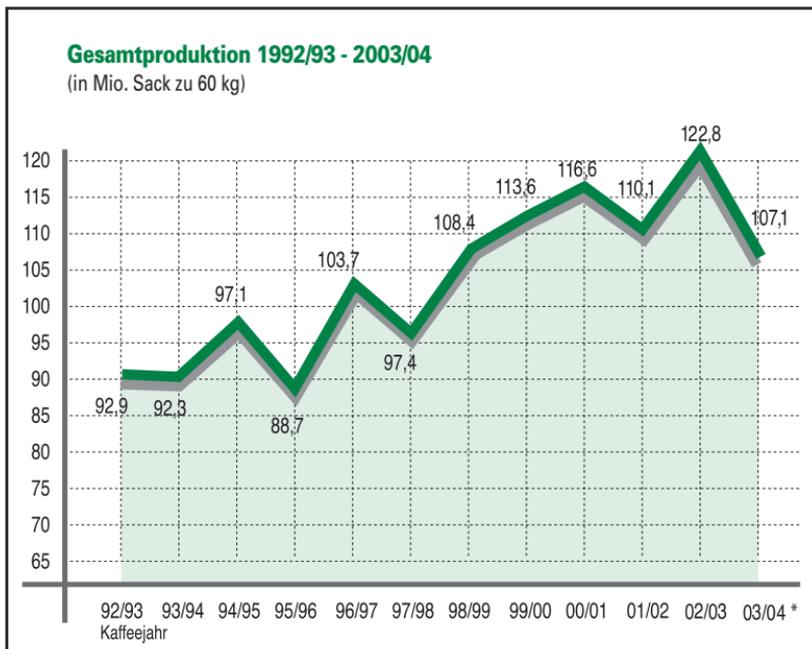
Weltweit wird von fast 15 Milliarden Bäumen auf 10 Millionen Hektar Anbaufläche Kaffee geerntet. Der durchschnittliche Ertrag pro Hektar liegt bei etwas mehr als 550 kg Rohkaffee. Die jährliche Erntemenge eines Baumes ergibt knapp ein Pfund Röstkaffee.

*Bäume
Anbaufläche
Ertrag*

Die jährliche Gesamtmenge des weltweit erzeugten Rohkaffees hatte nach Jahren mit steigender Tendenz und anschließend stagnierendem Verlauf vorübergehend eine rückläufige Entwicklung genommen. Dabei kommt es meist aufgrund von ungünstigen Witterungsbedingungen gelegentlich zu sprunghaften Rückschritten. Einige Länder können in Zeiten schlechter Ernten auf Lagerbestände zurückgreifen

Lagerbestände

Das Erntejahr 1995/96 brachte im Haupterzeugerland Brasilien einen solchen frost- und dürebedingten Einbruch. Seit dem Erntejahr 1998/99 liegt das jährliche Produktionsniveau über der Weltnachfrage. Im Kaffeejahr 2003/04 könnte die Welternte erstmals wieder unter dem Konsum liegen.



Quelle: USDA (US-Landwirtschaftsministerium)
* Schätzung

Ernte nach Anbauländern

Die beiden bedeutendsten Kaffee-Anbauländer sind heute Brasilien und Vietnam. Kolumbien ist auf Rang drei zurückgefallen. Zusammen machen die Ernten dieser Länder zwischen 50 und 60% des jährlich weltweit erzeugten Kaffees aus. Allein Brasiliens Anteil liegt unter normalen Umständen bei fast 30%. Eine schlechte Ernte in diesem wichtigsten Erzeugerland hat sofort weitreichende Konsequenzen für den Rohkaffeeweltmarkt, obwohl das Land mittlerweile zu einem sehr stabilen Anbieter geworden ist.

Auf der Basis offizieller Angaben und aufgrund von Berichten eigener Mitarbeiter im Ausland stellt das US-Landwirtschaftsministerium die erzeugten Kaffeemengen für einzelne Länder fest. Zu Abweichungen gegenüber anderen Quellen kann es dadurch kommen, weil die Ernte Brasiliens unterschiedlichen Kaffeefahren zugeordnet wird oder die Einzelschätzungen der Länder differieren.

Kaffee-Ernten der Kontinente und einzelner Länder – in 1.000 Sack à 60 kg –			
	2000/01	2001/02	2002/03
Nord-/Zentralamerika	19.572	17.144	16.773
Costa Rica	2.502	2.338	2.188
El Salvador	1.624	1.610	1.302
Guatemala	4.564	3.530	3.802
Honduras	2.821	3.098	2.600
Mexiko	4.800	4.200	4.350
Andere	3.261	2.368	2.531
Südamerika	49.670	51.740	67.175
Brasilien	34.100	35.100	51.600
Ekuador	1.005	910	780
Kolumbien	10.500	11.950	10.900
Peru	2.824	2.550	2.750
Andere	1.241	1.230	1.145
Afrika	16.290	14.809	14.598
Äthiopien	3.683	3.756	3.000
Elfenbeinküste	4.333	3.033	2.500
Kamerun	1.113	1.200	1.100
Kenia	864	869	920
Republik Kongo (Kinshasa)	433	430	735
Madagaskar	366	147	417
Uganda	3.205	3.507	3.100
Andere	2.293	1.867	2.826
Asien/Ozeanien	31.049	26.411	24.213
Indien	5.020	5.010	4.588
Indonesien	6.495	6.160	6.000
Papua-Neuguinea	1.041	1.041	1.147
Philippinen	745	735	726
Thailand	1.692	559	907
Vietnam	15.333	12.250	10.250
Andere	723	656	595
Welt, gesamt	116.581	110.104	122.759
*Schätzung			

Quelle: US-Landwirtschaftsministerium

Ernte nach Sorten

Innerhalb der Pflanzengruppe Coffea haben eigentlich nur zwei Arten wirtschaftliche Bedeutung: Coffea arabica (mit ca. 10 Mrd. Pflanzen) und die Varietät Robusta der Coffea canephora (ca. 4 Mrd. Pflanzen). Zusammen liefern diese beiden Arten 98% des weltweit erzeugten Rohkaffees.

*Arabica und
Robusta*

Coffea arabica wird vor allem in Ländern Lateinamerikas, in Ostafrika, Indien und Papua-Neuguinea angebaut. Robustas stammen meist aus Westafrika, Uganda, Indonesien und Vietnam, aber auch Brasilien und Indien. Gegenüber manchen Schädlingen ist diese Art, die man auch schon in niedrigeren tropischen Regionen anbauen kann, tatsächlich etwas "robuster".

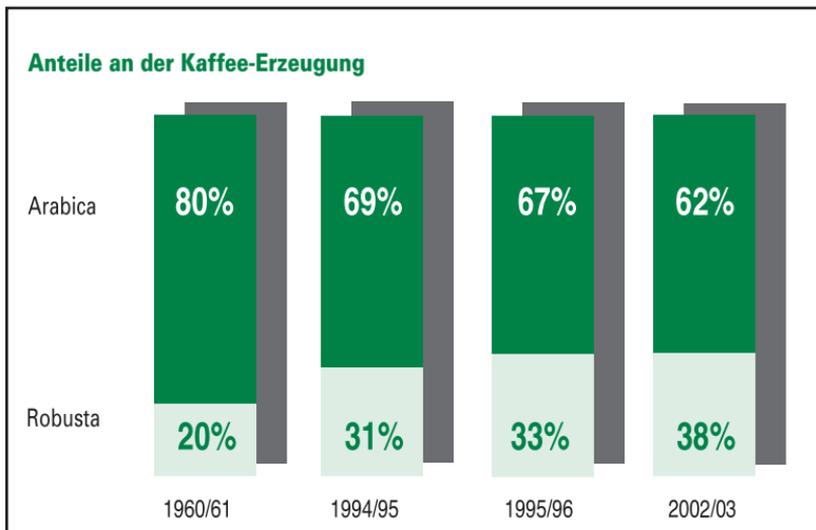
Herkünfte

Die Rohkaffee-Bohnen aus Coffea arabica-Kirschen werden entweder durch nasse ("washed") oder trockene ("unwashed") Aufbereitungsverfahren gewonnen. Der Welthandel bezeichnet die Washed Arabicas als "Milds", und zwar je nach Herkunft entweder als "Colombian Milds" oder "Other Milds". Die trocken aufbereiteten nennt man "Brazilian & Other Arabicas".

*Washed and
Unwashed
Arabicas*

Robustas werden meist trocken aufbereitet und rangieren im unteren Bereich der Preisskala des Weltmarktes. Der Anteil von Robustakaffee an der Welterzeugung hat sich in den letzten 40 Jahren fast verdoppelt und erreichte im Kaffeejahr 2002/03 38%.

Robustas



Erzeugung, Exporte, Lagerbestände

Eigenbedarf der Erzeugerländer

Durchschnittlich 28 Millionen Sack (zu je 60 kg) des jährlich erzeugten Kaffees benötigen die Anbauländer derzeit zusammen zur Deckung ihres Eigenbedarfs. Die Menge des für den Konsum verarbeiteten Kaffees ist dort – ebenso wie in den Verbraucherländern – seit 1961 gestiegen, wenn auch nicht kontinuierlich. Ursachen für die Verbrauchszunahme sind die Bevölkerungszunahme in den meist zur "Dritten Welt" gehörenden Anbauländern sowie die positive wirtschaftliche Entwicklung in einigen wichtigen Produktionsländern. In Brasilien wird der Eigenverbrauch mittlerweile schon auf fast 15 Mio. Sack geschätzt.

Nachfrage und ggf. Quoten bestimmen den Export

Nicht die gesamte Rohkaffeemenge, die nach Abzug des Eigenbedarfs der Produktionsländer zur Verfügung steht, wird auch wirklich exportiert. Zum einen hängt der Export - wie überall - von der Nachfrage ab, zum anderen begrenzte in der Vergangenheit über viele Jahre das zwischen den meisten Anbau- und Verbraucherländern vereinbarte Internationale Kaffee-Abkommen die Ausfuhr in die Mitgliedsländer durch Exportquoten.

Einseitige Exportbegrenzungen

Aber auch die einseitigen Aktivitäten von Produktionsländern zur Stabilisierung der Rohkaffeepreise beeinflussen die Exportmenge. Zu nennen sind die Retentionsbemühungen (Kaffeerückhaltung) der **ACPC**-Staaten (Vereinigung der Kaffee produzierenden Länder).

Kaffee, der nicht exportiert wird, bildet die Lagerbestände in den Erzeugerländern. Er dient u.a. als Reserve für schlechte Erntejahre.

Produktion und Export von Rohkaffee - in 1.000 Sack à 60 kg -

	1997/98	1998/99	1999/2000	2000/01	2001/02	2002/03	2003/04*
Gesamternte	97,7	108,4	113,6	116,6	110,1	122,8	107,1
abzügl. Inlandskonsum	24,9	25,2	25,3	26,1	27,4	28,0	28,6
exportfähige Produktion	72,8	83,2	88,3	90,7	82,9	95,0	78,8
Exporte	78,6	83,8	92,4	90,4	86,8	89,0	86,9

*Schätzung

Quelle: US-Landwirtschaftsministerium

Welthandelsgut

Mit Gesamtwerten von jährlich zwischen 5 und 14 Mrd. US-Dollar in den letzten 10 Jahren steht Kaffee in der Rangliste der weltweit gehandelten Rohstoffe hinter Erdöl auf Rang zwei. Der Rohkaffeehandel ist ein schwer kalkulierbares Geschäft, schon wegen der klimatisch bedingten Schwankungen der Ernten. So vernichtete z.B. Brasilien während der anhaltenden Überproduktion in den 30er Jahren große Teile der Ernte, um die Preise zu stabilisieren.

1962 wurde – mit dem Ziel, Produktions- und Preisschwankungen auszugleichen – zwischen den wichtigsten Anbau- und Verbraucherländern ein erstes Abkommen geschlossen, um das Verhältnis von Angebot und Nachfrage und somit auch den Weltmarktpreis zu stabilisieren. Weitere Abkommen folgten. Dem Welt-Kaffeeabkommen gehörten in Spitzenzeiten 51 Anbauländer (ca. 99% des Angebots) und 20 Verbraucherländer (knapp 90% der Nachfrage) an. Die Verwaltung der Abkommen hat immer in den Händen der Internationalen Kaffee-Organisation (ICO) in London gelegen.

*Internationale
Kaffee-
Organisation
(ICO)*

Das Herzstück der Kaffeeabkommen waren regulierbare Exportquoten, mit deren Hilfe die Preise auf einem akzeptablen Niveau stabilisiert werden sollten. Z. Zt. gibt es ein Kaffeeabkommen, das allerdings nur administrative Bedeutung hat, denn die Quotenregelung ist nicht aktiviert. Angebot und Nachfrage bestimmen die Preise. Allerdings hat es Bemühungen der Produktionsländer gegeben, einseitig den Export zu begrenzen, um damit die Preise auf ein höheres Niveau zu bringen.

Für die in der Regel von der Agrarwirtschaft abhängigen Kaffee-Erzeugerländer können große Preisschwankungen weitreichende Folgen haben. Dies wurde deutlich, als der Welthandel z.B. in der Zeit zwischen dem 19. Februar 1986 und dem 6. Oktober 1987 und dann vom 4. Juli 1989 an ohne die Reglementierung eines Quotensystems auskommen mußte. Zunächst wurde der völlig freie Markt auch von vielen Produktionsländern begrüßt. Sie erhofften sich einen ungehemmten Absatz ihrer Produkte. Doch schon ziemlich bald bereitete der einsetzende Preisverfall, der gut vier Jahre seit Mitte 1989 anhalten sollte, zahlreichen Erzeugerländern Sorgen. Fröste in Brasilien Mitte 1994 führten zu einer Preisexplosion, der dann ein erneuter Preisrückgang folgte. Derzeit werden die Preise durch Strukturveränderungen auf dem Kaffeemarkt, wie der zunehmenden Dominanz Brasiliens und Vietnams in der Erzeugung von Kaffee, beeinflusst. Die Folgen sind anhaltend niedrige Preise und die Verdrängung traditioneller Herkunftsländer.

*Freier Markt =
hohe Preis-
schwankungen*

Die Verbraucher profitieren zunächst zwar von sinkenden Rohkaffee-preisen – weltweit gehen auch die Endverbraucherpreise für Kaffee zurück –, längerfristig sind aber auch aus Sicht der Konsumentenländer zu niedrige Rohkaffeepreise nachteilig für die weitere Entwicklung der Kaffee erzeugenden Staaten der Dritten Welt, sowie für Angebot und Qualität des Kaffees.

Exporte nach Gruppen und Ländern

ICO-Kaffee- gruppen

Der besseren Marktübersicht wegen und zur Abwicklung der Quotenvorschriften hatte die Internationale Kaffee-Organisation das Weltmarktangebot in vier Gruppen unterteilt: Arabica-Kaffees sind Colombian Milds (überwiegend aus Kolumbien, aber auch aus Kenia und Tansania), Other Milds (z.B. aus Mittelamerika, Indien oder Papua-Neuguinea), sowie Brazilian & Other Arabicas (hauptsächlich aus Brasilien, aber auch Äthiopien). Die vierte Gruppe bilden die Robustas (u.a. aus Westafrika, Uganda, Madagaskar, Indonesien und Vietnam).

In Abhängigkeit von den exportfähigen Ernten, der Exportpolitik, der Preis- und Nachfrageentwicklung schwanken die jährlichen Exportmengen erheblich.

Die Einteilung der Exporte nach ICO-Kaffeegruppen zeigt allerdings nicht die wahre Verteilung der Ausfuhren auf die beiden Hauptgruppen Arabica und Robusta, da diverse Staaten sowohl die eine als auch die andere Kaffeesorte anbauen. Der Anteil von Arabica-Kaffee beträgt derzeit ca. 64% an den Rohkaffeeausfuhren der ICO-Exportmitglieder.

Kaffee-Exporte nach ICO-Gruppen und ausgewählten Ländern

- in 1.000 Sack à 60 kg -

	1998	1999	2000	2001	2002
Gesamt	79.495	85.211	89.001	90.296	88.625
Colombian Milds	12.842	11.740	11.259	11.892	11.443
Kolumbien	11.258	9.994	9.175	9.944	10.274
Kenia	841	1.113	1.328	1.083	683
Other Milds	23.767	26.403	28.940	24.341	21.927
Mexiko	3.399	4.358	5.304	3.333	2.645
Guatemala	3.541	4.680	4.852	4.110	3.491
Indien	3.487	3.613	4.441	3.729	3.358
Costa Rica	2.043	2.196	1.964	2.018	1.807
El Salvador	1.684	1.890	2.536	1.533	1.533
Honduras	2.329	1.987	2.879	2.392	2.711
Brazilian Naturals	20.081	24.963	20.007	24.559	29.980
Brasilien	18.156	23.136	18.016	23.172	27.914
Äthiopien	1.917	1.818	1.982	1.376	2.055
Robustas	22.805	22.105	28.794	29.503	25.275
Indonesien	5.598	5.065	5.194	5.394	6.161
Uganda	3.286	3.841	2.513	3.060	3.360
Vietnam	6.440	7.743	11.619	13.946	11.797
Elfenbeinküste	3.977	2.198	6.110	4.174	2.628

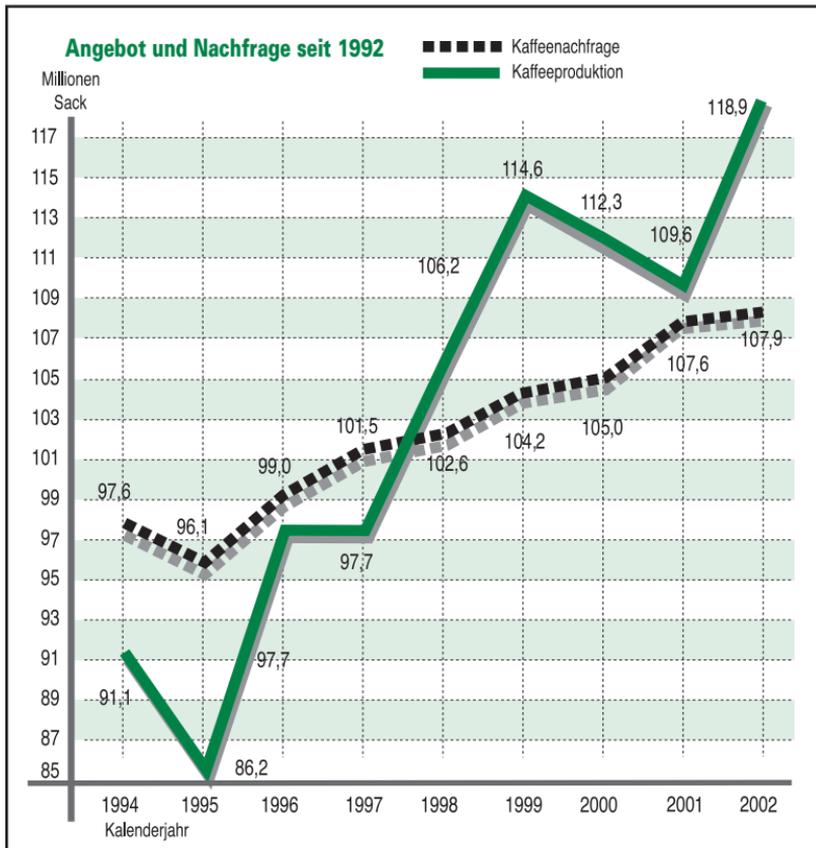
Quelle: Internationale Kaffee-Organisation (ICO)

Weltangebot und -nachfrage

Die Weltnachfrage nach Kaffee hat sich in den zurückliegenden Jahrzehnten kräftig erhöht. Wurden 1980 weltweit 79,2 Mio. Sack verbraucht, so waren es im Jahr 2002 108 Mio. Sack. Das entsprach einem Anstieg von 36%. Demgegenüber wies das Angebot, also die Produktion, starke Schwankungen auf. Jahren mit hohen Ernteüberschüssen wie 1981 (15,9 Mio. Sack höhere Ernte als Konsum), 1983 (8,2 Mio. Sack) und 1987 (18,1 Mio. Sack) folgten Zeiten mit einer deutlichen Unterdeckung, die wiederum von Jahren mit Überproduktion abgelöst wurden.

*Weltnachfrage
kräftig erhöht*

In den Jahren 1993 bis 1997 lagen die Ernten permanent unter der Nachfrage und die Unterdeckung summierte sich auf fast 30 Mio. Sack. Ab 1998 wurden dann deutliche Produktionsüberschüsse erzielt.



Quelle: Internationale Kaffee-Organisation (ICO)

Export Erlöse aus Kaffee

*Kaffee ist
Devisenbringer*

Über 50 Länder produzieren Kaffee in wirtschaftlich bedeutenden Größenordnungen. In einigen von ihnen sind die Erlöse aus den Kaffee-Exporten von vitalem Einfluß auf die Zahlungsbilanz. In sieben Staaten tragen die Einnahmen aus den Kaffee-Ausfuhren zu mehr als 25% zu den Gesamtexporterlösen bei. In einigen Fällen werden mehr als 80% der Deviseneinnahmen durch die Kaffeeverschiffungen erwirtschaftet. Generell hat sich allerdings die Abhängigkeit von Kaffee als Devisenbringer in den letzten Jahren reduziert.

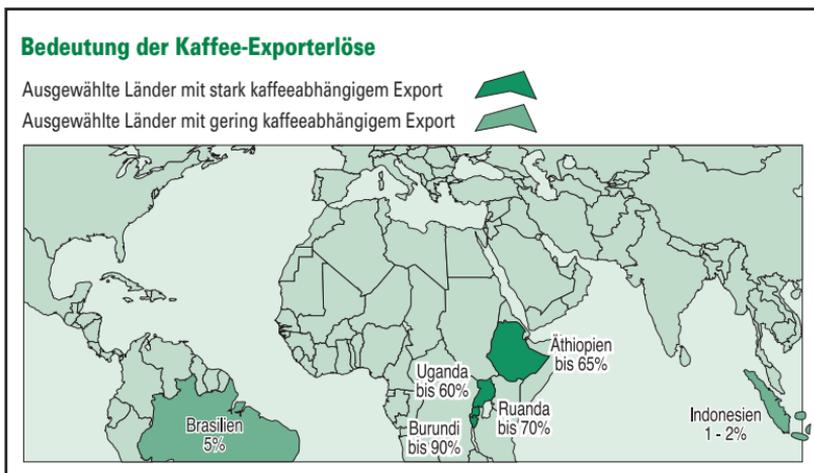
*Kaffee-Anbau
verhindert
Landflucht*

Von wenigen Ausnahmen abgesehen wird der Kaffee in Entwicklungsländern angebaut. Kaffee ist für diese Staaten nicht nur Motor der ökonomischen Entwicklung und generiert Geldeinnahmen in Subsistenzwirtschaften (bäuerliche Produktion nur für den Eigenbedarf), sondern bindet auch Menschen an den ländlichen Lebensraum, da Anbau und Ernte des Produktes sehr arbeitsintensiv sind.

*1986
Rekordjahr
der Kaffee-
Devisenerlöse*

Im Jahr 1986 wurde weltweit mit über 14 Mrd. US-Dollar eine Rekordsumme aus Kaffee-Exporten verdient. Im Durchschnitt der Jahre 1987-89 fielen die Devisenerlöse auf rund 10 Mrd. US-Dollar zurück. Ein Tiefstand wurde 1992 und 1993 mit jeweils unter 6 Mrd. US-Dollar erreicht. 1995 verbesserten sich die Einnahmen allerdings wieder deutlich. 1997 und 1998 lagen die Exporterlöse bei 12,8 bzw. 11,4 Mrd. US-Dollar. Im Jahr 2002 fielen sie dann wieder auf 5,2 Mrd. US-Dollar zurück.

Für die nachfolgenden Beispiele wurde der Kaffeeanteil am jeweiligen Gesamt-Exportaufkommen der Länder aus den Jahren 1997 und 1998 herangezogen:



Rohkaffeepreise

Seit Jahren bestimmt das freie Spiel der Marktkräfte das Preisniveau beim Rohkaffee. Das Verhältnis von Angebot und Nachfrage ist dabei der bestimmende Faktor für das Auf und Ab der Kaffeepreise.

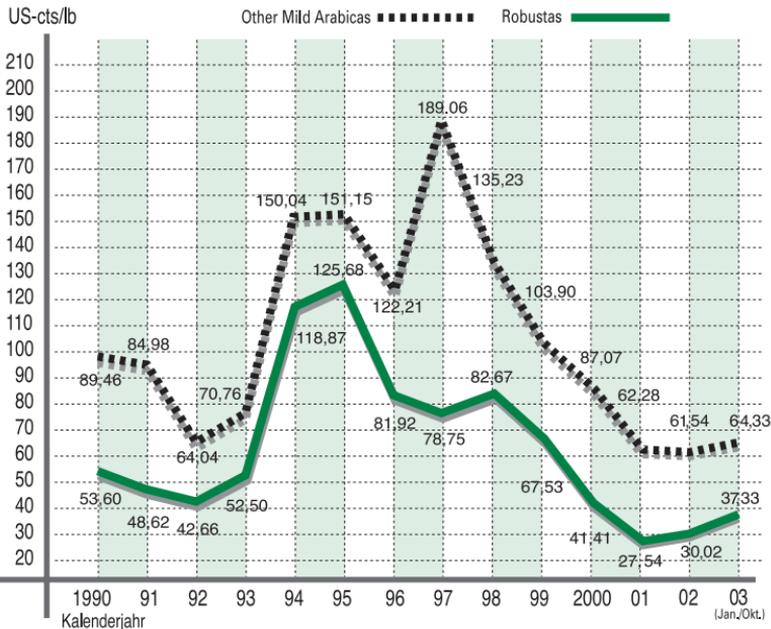
*Schwankungen
möglich*

Zur Beobachtung der Preisentwicklung ermittelt die ICO täglich die Notierungen für ausgewählte Qualitäten und bildet daraus Durchschnittspreise. Aus den vier Gruppenpreisen Colombian Milds, Other Milds, Brazilian Naturals und Robustas wird der sog. "Composite Indicator Price" gebildet.

Berücksichtigt werden für die Other-Mild-Notierungen die Preise in New York und Hamburg/Bremen, für die Robusta-Notierungen die Preise in New York und Le Havre/Marseille. Für den deutschen Markt sind die Other Mild Arabicas-Notierungen Hamburg/Bremen wichtig, denn sie spiegeln die Qualitäten wider, die vom deutschen Konsumenten gewünscht werden.

ICO-Rohkaffeepreise

Gewichtete Durchschnitte "Other Mild Arabicas" und "Robustas"



Konsum nach Ländern und Kontinenten

Kaffeeverbrauch wächst durchschnittlich um 1% pro Jahr

In den letzten Jahren war von der Tendenz her eine Steigerung der weltweiten Kaffeefachfrage zu verzeichnen. Sowohl der starke Anstieg der Weltbevölkerung als auch der wachsende Pro-Kopf-Verbrauch sind die Hauptursachen dieser positiven Entwicklung. Zusätzlich bedeutet die Erschließung "neuer" Länder als Kaffee-Absatzmärkte (z.B. Japan und Südostasien sowie die ehemaligen Staatshandelsländer in Europa) eine Steigerung der weltweiten Kaffee-Importmenge. Der zunehmende Verbrauch in wichtigen Erzeugerländern trägt ebenfalls zu dieser Entwicklung bei.

Verbrauch nach Kontinenten und ausgewählten Importländern*

- Kaffee in allen Formen, Basis Rohkaffee, in 1.000 Sack à 60 kg -

	1997	1998	1999	2000	2001**
Afrika					
Algerien	1.465	1.422	1.518	1.778	
Marokko	452	460	373	503	
Nord- und Zentralamerika					
Kanada	2.229	2.317	2.303	2.377	2.535
USA	17.771	18.549	19.204	18.560	19.329
Südamerika					
Argentinien	743	643	642	623	635
Asien					
Israel	462	523	395	287	
Japan	6.095	6.122	6.343	6.693	7.009
Korea Rep.	1.179	1.071	1.087	1.246	1.258
Saudi Arabien	215	344	358	354	
Europa					
Belgien/Luxemburg	1.006	1.336	940	1.304	987
Bulgarien	294	306	357	271	349
Tschechische Republik	560	765	623	550	
Dänemark	789	845	859	766	870
Deutschland	9.210	9.136	9.159	9.142	9.159
Finnland	942	1.005	980	972	952
Frankreich	5.550	5.291	5.437	5.361	5.238
Großbritannien	2.419	2.586	2.255	2.363	2.183
Italien	4.866	4.952	4.936	5.163	5.252
Niederlande	2.390	1.979	1.504	1.911	1.694
Norwegen	675	703	785	658	711
Österreich	1.084	1.083	1.116	862	935
Polen	2.274	1.797	1.768	1.765	1.958
Rumänien	630	584	506	551	631
Schweiz	713	811	863	826	819
Slowakei	171	174	266	262	308
Spanien	3.035	3.070	3.385	3.058	2.869
Ungarn	675	716	730	733	740
Ozeanien					
Australien	899	929	906	832	765
Neuseeland	163	190	168	186	193
Russland	2.145	1.603	1.228	1.729	2.789
Gesamt	77.120	78.495	79.356	78.981	80646

*Eigenverbrauch der Produktionsländer ist nicht enthalten **Schätzung

Für diverse Länder wurden die Nettimporte zur Konsumschätzung herangezogen

Quelle: Internationale Kaffee-Organisation (ICO)

Kaffee-Importe nach zwei Sorten

Jedes Land hat seine, häufig auf Tradition beruhenden Kaffee-Geschmackspräferenzen. Neben den vielfältigen Zubereitungsvarianten zeigt sich dies vor allem in der unterschiedlichen Röstung und den vorzugsweise verwendeten Rohkaffee-Typen. Denn Arabica-Kaffees unterscheiden sich auch geschmacklich von Robustas: Da Robustas einen erdigen, etwas rauhen Geschmack entwickeln, verwenden z. B. die Röster in Mittel- und Nordeuropa vorwiegend die feineren Arabicas.

*Unterschiedliche
Geschmäcker*

Im europäischen Vergleich lassen sich deutliche Unterschiede feststellen. Während man im Norden die Arabica-Sorten bevorzugt, schätzt man im Süden und Westen auch die Robusta-Kaffees. Auch in Osteuropa dominiert die Robustaware die jeweiligen Märkte.

Prozentuale Verteilung der Rohkaffee-Einfuhren nach Typen - Basis 2002 -

	Arabica	Robusta	Andere*
Belgien/Luxemburg	57	26	17
Dänemark	84	12	4
Deutschland	71	29	-
Finnland	98	2	-
Frankreich	54	45	-
Großbritannien	71	28	1
Italien	62	38	-
Niederlande	62	27	11
Norwegen	99	1	-
Österreich	76	23	1
Polen	19	79	2
Portugal	43	44	13
Schweden	99	1	-
Schweiz	69	23	8
Spanien	44	56	-
USA	82	14	4
Japan	77	22	1

*Kaffee, der keiner Herkunft zugeordnet werden kann

Quellen: European Coffee Report, F.O. Licht

Deutsche Kaffee-Importe

Deutschland importiert rund 15% der weltweit erzeugten exportfähigen Kaffeeproduktion für den Verbrauch im eigenen Land und ist damit das nach den USA bedeutendste Abnehmerland.

2002
14,3 Mio. Sack
Rohkaffee

Im Jahr 2002 betrug der Netto-Import der Bundesrepublik 14,28 Millionen Sack Rohkaffee (à 60 kg) oder 856.900 Tonnen. Die Außenhandelsstatistik zeigt jedoch, daß ein Teil dieser Importe die Bundesrepublik lediglich zu Veredelungszwecken erreicht und als entkoffeinierter Rohkaffee, bzw. als Röst- oder löslicher Kaffee wieder exportiert wird. Die Netto-Importe lagen 2001 bei 13,87 Millionen Sack (831.936 Tonnen Rohkaffee).

Seit 1953
steigend

Zwischen 1953 und heute haben sich die Netto-Importe von Rohkaffee in die Bundesrepublik verzehnfacht, die Einfuhr "pro Kopf" hat sich verfünffacht. 1980 überstieg der Gesamtimport die 400.000 Tonnen-Grenze.

Entwicklung der Rohkaffee-Importe

(in 1.000 Tonnen)



Lieferländer für Deutschland

Da der bundesdeutsche Kaffeemarkt im weltweiten Vergleich als anspruchsvoll gilt, müssen die Kaffee-Anbieter hierzulande auch in Zeiten hoher Rohkaffeepreise eine konsequente Qualitätspolitik vertreten. In der Verteilung der bundesdeutschen Kaffee-Importe auf Länder und Rohkaffee-Gruppen spiegelt sich dieses Qualitätsstreben wider. Natürlich sind auch Preis und Umfang des Angebots der jeweiligen Lieferländer mit einzubeziehen. Die für die deutschen Netto-Einfuhren von nicht-entkoffeiniertem Rohkaffee (d.h. Gesamtimporte abzüglich der Veredelungsmengen) wichtigsten Herkunftsländer sind Brasilien, Vietnam und Kolumbien.

Netto-Importe

Verteilung der Netto-Importe auf die wichtigsten Lieferländer

- in Sack zu 60 kg und in Prozent -

	1995		1996	
Kolumbien	3.301.860	28,4%	Kolumbien	2.447.711 20,4%
El Salvador	1.080.466	9,3%	El Salvador	1.187.868 9,9%
Brasilien	752.297	6,5%	Brasilien	922.962 7,7%
Papua-Neuguinea	669.027	5,7%	Kenia	747.620 6,2%
Anderere	5.842.221	50,2%	Anderere	6.669.420 55,7%
Gesamt	11.645.871	100,0%	Gesamt	11.975.581 100,0%
	1997		1998	
Brasilien	2.299.424	18,5%	Brasilien	2.447.711 20,4%
Kolumbien	1.935.036	15,6%	Kolumbien	1.187.868 9,9%
El Salvador	1.181.752	9,5%	Vietnam	922.962 7,7%
Vietnam	918.503	7,4%	Indonesien	747.620 6,2%
Anderere	6.104.061	49,1%	Anderere	6.669.420 55,7%
Gesamt	12.438.776	100,0%	Gesamt	11.975.581 100,0%
	1999		2000	
Brasilien	3.330.178	25,7%	Brasilien	2.651.648 20,5%
Kolumbien	1.690.282	13,0%	Kolumbien	1.371.824 10,6%
Vietnam	1.100.018	8,5%	Vietnam	1.343.836 10,4%
Papua-Neuguinea	769.375	5,9%	Indonesien	737.269 5,7%
Anderere	6.073.477	46,9%	Anderere	6.805.652 52,7%
Gesamt	12.963.330	100,0%	Gesamt	12.910.229 100,0%
	2001		2002	
Brasilien	3.513.281	25,3%	Brasilien	4.736.232 33,2%
Vietnam	1.924.531	13,9%	Vietnam	1.781.233 12,5%
Kolumbien	1.595.006	11,5%	Kolumbien	1.514.331 10,6%
Indonesien	911.360	6,6%	Indonesien	944.719 6,6%
Anderere	5.921.430	42,7%	Anderere	5.305.166 37,2%
Gesamt	13.865.608	100,0%	Gesamt	14.281.681 100,0%

Quelle: Deutscher Kaffee-Verband e.V.

Transport und Lagerung

*Teilweise
einfachste
Transport-
mittel*

Der weitaus größte Teil der weltweiten Kaffeeproduktion wird in kleinen Familienbetrieben erzeugt. Oft ist man dort auf einfachste Transportmittel angewiesen, um die Ernte zu den größeren Sammelstellen zu bringen. Gelegentlich geschieht dies per Maultier, manchmal aber sogar per Fahrrad oder auf dem eigenen Rücken.

Selektion

Nach der nassen oder trockenen Aufbereitung und vor dem Weitertransport in die Verbraucherländer werden die Kaffeebohnen in zentralen Sammelstellen nach Größe, Gewicht und Farbe vorsortiert. Um ein einheitliches Angebot zu ermöglichen, werden per Hand, mechanisch oder elektronisch fehlerhafte und verunreinigte Bohnen aussortiert. Anschließend werden sie zumeist in Säcke gefüllt.

*Kaffee und
Container*

Inzwischen verschifft man die Kaffeesäcke oder den Kaffee als loses Schüttgut in Containern, die einen noch schonenderen Transport und schnelleren Umschlag ermöglichen. Vor der Überquerung der Meere zwischen Anbau- und Verbraucherländern laufen die Schiffe die Häfen der Kaffee-Produktionsländer wie Haltestellen an. Von Südamerika bis z.B. nach Hamburg und Bremen dauert die Schiffsreise ungefähr drei bis sechs Wochen. Im Bestimmungshafen angekommen, wird der Rohkaffee dort je nach den lokalen Gegebenheiten gelagert: entweder verbleibt er in Säcken, die in Lagerhallen auf Paletten gestapelt werden, oder die Säcke und Container werden geleert und die Kaffeebohnen in Silos gelagert. Diese Silogroßlagerung, wie sie auch im Hamburger Freihafen und in Bremen praktiziert wird, ist allerdings noch immer eine Ausnahme. Von der Ernte an werden dem Kaffee immer wieder Proben entnommen, die geprüft und miteinander verglichen werden, um die Lieferung zu kontrollieren. Sie dienen unter anderem der Qualitätsbestimmung des Kaffees vor dem Rösten.

*Lagerung in
Hallen
oder Silos*

*Zoll- und
Steuerausland*

Noch befindet sich die Ware in den deutschen Freihäfen im Zollaussland. Selbst wenn die LKW der Spediteure den Kaffee aus den Hafentagern abholen, wird er verplombt zu den Röstereien gebracht. Auch die dortige Lagerung, wieder entweder in Säcken oder Silos, ist noch Zoll- und Steuerausland. Erst wenn der Kaffee zum Mischen und Rösten aus dem Lager entnommen wird, wird Zoll fällig. Da zwischenzeitlich fast alle Rohkaffees zollbefreit sind, ist dieses nur eine Formalität. Anders bei der Kaffeesteuer: Diese wird fällig, wenn das fertige Produkt an den Handel ausgeliefert wird.

*Bremen und
Hamburg*

Pro Jahr werden im Güterverkehr zur See bis zu 15 Millionen Sack Rohkaffee in Hamburg gelöscht. Bis zu 9 Millionen Sack kommen im Schnitt über bremische Häfen. Jedoch wird davon nicht die gesamte Menge zum freien Verkehr in die Bundesrepublik Deutschland oder die anderen Länder der Europäischen Union eingeführt. Ein nicht unbeachtlicher Teil des ankommenden Rohkaffees ist sogenannte Transitware und bleibt zunächst in Freihafen- oder Zoll-Lagern und wird anschließend weiterversendet.

Mischen, Rösten, Prüfen

Bei der Lagerung wird der Rohkaffee in den Röstereien zunächst nach Herkunft und Sorten getrennt aufbewahrt. Vor dem Rösten – manchmal auch erst danach – werden die verschiedenen Provenienzen den Rezepturen der einzelnen Anbieter entsprechend miteinander vermischt. Um trotz nicht auszuschließender Schwankungen des Agrarproduktes gleichbleibend hohe Qualität und markentypischen Geschmack zu garantieren, können in einer Sorte Röstkaffee bis zu acht oder mehr verschiedene Provenienzen unterschiedlicher Herkunft Verwendung finden. Sortenauswahl und Mischung haben auch Einfluß auf Röstdauer und -temperatur. Allerdings werden mittlerweile auch immer mehr sortenreine Kaffees angeboten.

*Mischungen
aus bis zu acht
Provenienzen*

Erst beim Rösten entstehen das typische Aroma und der Röstkaffee-Geschmack. Temperatur und Dauer der Röstung müssen genau aufeinander abgestimmt werden. Sie richten sich nach den verwendeten Rohkaffees und den Geschmacksvorstellungen, die das Röstprodukt treffen soll.

*Von der
Rohware
zum
Röstprodukt*

Weil beim Röstvorgang Temperatur und Dauer ständig präzise aufeinander abgestimmt und kontrolliert werden müssen, nutzt die Industrie die Fortschritte der Automatisierung und Computerisierung. In den Röstereien werden die Kaffeebohnen überwiegend in 400 bis 600° C heißer Luft geröstet. Dabei erreichen sie selber eine Temperatur zwischen 200 und 230° C, verlieren den größten Teil ihrer Feuchtigkeit, ändern ihre Farbe und dehnen sich aus.

*Computer-
gesteuerte
Röstung*

Das Röstkaffee-Aroma, einer der wesentlichen Gründe für die Beliebtheit des Getränks bei den Konsumenten, setzt sich aus vielen hundert Inhaltsstoffen zusammen, die zum großen Teil noch immer unbekannt sind. Hauptsächlich sind es viele leicht flüchtige ätherische Öle. Das sich in den Zellen der Bohne bildende typische Kaffee-Aroma kann man erst nach dem Rösten und Mahlen wahrnehmen. Da die menschliche Zunge weniger sensibel differenziert als die Nase, kommt dem Aroma besonders große Bedeutung zu, wenn man Kaffee aufgrund der Kombination von Duft und Geschmack beurteilt.

*Aroma
und
Geschmack*

Von der Ernte an wird Kaffee immer wieder geprüft, probiert und klassifiziert. Fachleute riechen, schmecken und begutachten ihn. Da – trotz gewisser technischer Möglichkeiten – die sensorische Prüfung (d. h. mit menschlichen Sinnesorganen durchgeführt) noch immer die zuverlässigste und am häufigsten angewandte Methode ist, gibt es begabte und speziell ausgebildete **Kaffee-Tester**. Sie tragen innerhalb der Bemühungen der Röster, Qualitätskaffees mit gleichbleibendem, markentypischem Geschmack anzubieten, eine große Verantwortung.

*Sensorische
Prüfung*

Kaffeezoll und -steuern

Kaffeezoll

Beim Kaffee-Import in die Bundesrepublik und beim Verkauf werden Zoll und Steuern fällig. Die Rohkaffee-Einfuhren (nicht-entkoffeiniert) sind allerdings zollfrei, ebenso die Importe von anderen Kaffeeprodukten aus vielen Entwicklungsländern. Zusätzlich legt der deutsche Fiskus auf jedes Kilogramm Kaffee-Fertigprodukt, sei es Röstkaffee oder löslicher Kaffee, eine Kaffeesteuer. Die Steuersätze betragen EUR 2,19 auf 1 Kilogramm Röstkaffee und EUR 4,78 auf 1 Kilogramm löslichen Kaffee. Kaffee war im Jahr 2001 mit 2 Mrd. DM eine wichtige Einnahmequelle für den Bundeshaushalt.

Kaffeesteuer

Die Anteile der einzelnen Bundesländer am Kaffeesteueraufkommen der Bundesrepublik sind von großen Unterschieden geprägt. Das höchste Aufkommen hatten 2001 Bremen und Schleswig-Holstein, gefolgt von Berlin.

Kaffeesteueraufkommen	Kaffeesteuer in 1.000 DM		% -Anteil am Gesamtaufkommen	
	2000	2001	2000	2001
Bremen	797.579	721.887	37,52	35,53
Hamburg	341.806	-	16,08	-
Mecklenburg-Vorpommern	254.972	-	12,00	-
Berlin	227.198	230.711	10,68	11,35
Nordrhein-Westfalen	144.185	69.915	6,78	3,44
Niedersachsen	124.220	118.294	5,84	5,82
Baden-Württemberg	78.352	84.872	3,69	4,18
Rheinland-Pfalz	52.983	50.202	2,49	2,47
Bayern	47.468	46.918	2,23	2,31
Schleswig-Holstein	21.180	593.789	1,00	29,22
Hessen	16.159	23.023	0,76	1,13
Sachsen-Anhalt	12.389	12.204	0,58	0,60
Brandenburg	6.639	-	0,31	-
Sonstiges Bundesgebiet	436	79.945	0,02	3,93
Gesamt	2.125.566	2.031.918	100,00	100,00

Quelle: Bundesfinanzministerium

Verarbeitung und Angebotsformen

Verarbeitung, Angebot und Verbrauch betreffend, lässt sich Kaffee in zwei große Kategorien unterteilen: **Röstkaffee** und **löslichen Kaffee**. Beim Röstkaffee wie beim löslichen Kaffee unterscheidet man behandelte und unbehandelte Kaffees, bei löslichem Kaffee außerdem – je nach Verfahren – sprüh- und gefriergetrockneten Kaffee.

Unter den unbehandelten Kaffees gibt es naturmilde (deren Milde sich auf den Geschmack bezieht) oder auch kräftigere, wie z. B. Espresso-Kaffees. Behandelt wird Kaffee meist im Hinblick auf bessere Bekömmlichkeit. Die so entstehenden **Schonkaffees**, die es sowohl als Röstkaffee und auch als löslichen Kaffee gibt, unterteilt man in zwei Gruppen: Bei den **reizstoffarmen, koffeinhaltigen** Kaffees sind gewisse Röstreizstoffe in ihrem Gehalt reduziert, um magen-, galle- und leberempfindlichen Konsumenten entgegenzukommen. Dann gibt es die **reizstoffarmen, entkoffeinierten** Kaffees. Bei ihnen ist das im Rohkaffee enthaltene Koffein (Arabica 0,8-1,5%, Robusta bis zu 2% der Bohne) unter Einsatz von Wasser, organischen Extraktionsmitteln oder Kohlensäure entzogen worden. Dadurch wird Kaffee für viele herz- und kreislaufempfindliche Konsumenten verträglicher.

Löslicher Kaffee, der in den 30er Jahren entwickelt wurde und sich durch schnelle Zubereitung, gute Haltbarkeit und vielseitige Anwendungsmöglichkeiten auszeichnet, hat zur Bereicherung des Kaffee-Angebotes beigetragen. Bei der Produktion von löslichem Kaffee wird (ähnlich wie im Haushalt, aber in größeren Dimensionen) mit heißem Wasser aus gemahlenem Röstkaffee ein starkes Konzentrat hergestellt. Löslicher Kaffee darf keine Zusätze enthalten und besteht demzufolge zu 100% aus reinem Bohnenkaffee. Um aus dem Konzentrat den trockenen Extrakt zu gewinnen, gibt es zwei verschiedene Methoden. Die **Sprühtrocknung** ist das ältere Trocknungsverfahren. Der konzentrierte flüssige Kaffee wird dabei in einem Sprühturm fein zerstäubt. Ein Heißluftstrom verwirbelt die Kaffeetröpfchen, das Wasser verdampft, und trockene kleine Hohlkugeln bleiben zurück. Diese werden meist im sogenannten Agglomerationsverfahren leicht angefeuchtet, wodurch sie aneinander haften. Nach dem Trocknen bleibt die Agglomerationsstruktur erhalten. Sehr viel aufwändiger ist die **Gefrier-trocknung**: Das aufgeschäumte Konzentrat wird bei minus 40° C tiefgefroren und dann zerkleinert. Im Kältevakuum geht das Eis aus dem gefrorenen unmittelbar in den dampfförmigen Zustand über. Übrig bleibt besonders schonend getrockneter löslicher Kaffee mit größerer Körnung.

*Unbehandelte
Kaffees*

*Behandelte
Kaffees*

Löslicher Kaffee

*Trocknung im
Sprühturm*

*Gefrier-
trocknung
im Vakuum*

Markt für löslichen Kaffee

Japan 50%
Russland 35%
und USA 33%

Wegen seiner bequemen Zubereitung und aufgrund weiterentwickelter Herstellungsverfahren, ständiger Qualitätssteigerung und Ausbau der Angebotsvielfalt ist der Verbrauch von löslichem Kaffee in manchen Ländern höher als der von Röstkaffee. In vielen anderen Ländern hat löslicher Kaffee zumindest bedeutende Marktanteile. In Japan z.B. gehören rund 50% des getrunkenen Kaffees in die Sparte "Löslicher Kaffee". In den USA sind es etwa 33% und in Russland 35%.

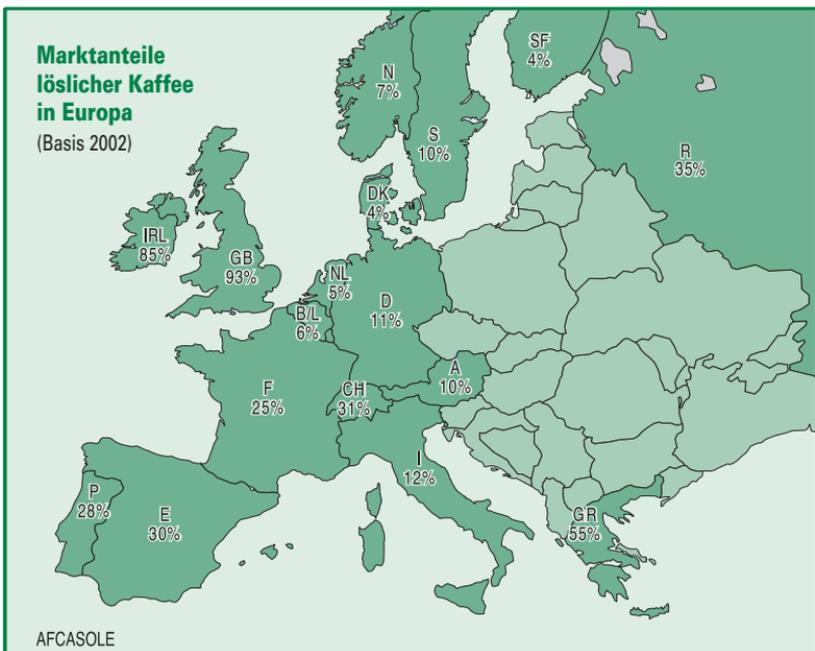
Großbritannien
über 90%

Die größten Marktanteile hat löslicher Kaffee in Großbritannien, wo er mit einem Anteil von über 90% auch im europäischen Vergleich am stärksten vertreten ist. Der Markt der Bundesrepublik bietet bei einem Anteil von derzeit 11% am Gesamtkaffeemarkt noch Entwicklungsmöglichkeiten.

Bundes-
republik 11%

Innovationen
beleben den
Markt

Der Inlandsverbrauch von löslichem Kaffee lag in Deutschland im Jahr 2002 bei 14.950 Tonnen, wobei die löslichen Kaffeespezialitäten nur mit ihrem reinen Kaffeeanteil berücksichtigt wurden. Absolute Renner waren die sogenannten löslichen Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Wiener Melange und Eiskaffee. Die Verkaufsmenge bei diesen Produkten lag in 2002 bei 32.000 Tonnen insgesamt.



Konsum pro Kopf

Um den Kaffeeverbrauch pro Kopf zu errechnen, teilt man die Rohkaffee-Netto-Importe eines Landes durch die Zahl seiner Einwohner. Die sich auf Rohkaffee beziehende Angabe erfolgt daher in Kilogramm. Angaben in Liter oder Tassen sind wegen der verschiedenen Umrechnungsfaktoren nicht ganz damit vergleichbar.

Neben den europäischen Verbraucherländern (unter denen sich auch die Länder mit dem weltweit höchsten Pro-Kopf-Verbrauch befinden) sind z.B. die USA (4,0 kg) und Japan (3,3 kg pro Kopf und Jahr) große Absatzmärkte.

Statistisch betrachtet hat jeder Bundesbürger 2002 etwa 6,6 kg Rohkaffee verbraucht, genauso viel wie im Vorjahr. Das entspricht rund 156 Litern, wenn die Berechnungsweise bei der Getränkestatistik des IFO-Instituts zugrunde gelegt wird.

*Statistische
Grundlagen*

*Pro-Kopf-
Verbrauch
USA, Japan,
Osteuropa*

Pro-Kopf-Verbrauch von Rohkaffee in ausgewählten Ländern - in kg -

	2001	2002		2001	2002
Finnland	11,01	11,26	Brasilien	4,59	4,62
Norwegen	9,46	9,21	Portugal	4,60	4,38
Dänemark	9,70	9,19	Spanien	4,27	4,33
Belgien/Lux.	5,53	9,05	USA	4,08	3,94
Schweden	8,55	8,39	Costa Rica	3,86	3,77
Österreich	7,79	7,07	Japan	3,31	3,28
Schweiz	6,80	6,84	Großbritannien	2,19	2,17
Deutschland	6,70	6,60	Irland	2,30	2,13
Niederlande	6,48	6,43	Kolumbien	1,95	1,93
Frankreich	5,31	5,57	Venezuela	1,68	1,64
Italien	5,44	5,36	Äthiopien	1,57	1,59
Griechenland	3,47	5,18	Mexiko	0,80	0,87

Basis unserer Berechnungen bildet in den meisten Fällen die Kaffeemenge, die sich aus der Differenz zwischen den Einfuhren und Ausfuhren von Kaffee ergibt. Lagerveränderungen sind berücksichtigt. Einige Zahlen sind jedoch direkte Verbrauchsschätzungen.

Quellen: ICO, DKV, FAO, UN

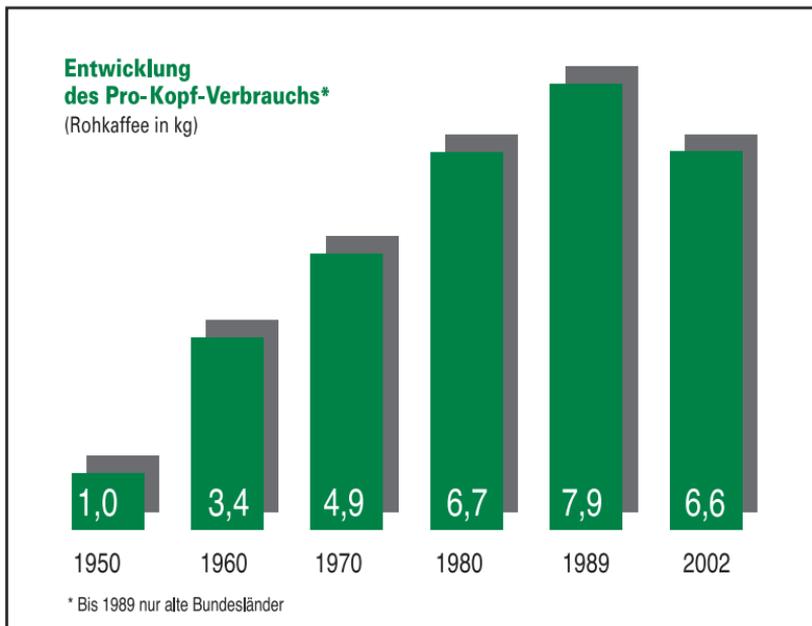
Konsum in Deutschland

Kaffee im Wirtschafts- wunder

Zwischen 1950 und 1960 stieg der durchschnittliche Kaffeeverbrauch (Rohkaffeebasis) pro Kopf der Bevölkerung um 240% an. Kaffee wurde Allgemeingut und Alltagsgetränk. In den beiden folgenden Jahrzehnten stieg der Pro-Kopf-Verbrauch in der Bundesrepublik noch um 44 bzw. 42,9%. 1989 wurde mit 7,9 kg Rohkaffee der bisher höchste Pro-Kopf-Verbrauch erzielt. Durch die Vereinigung senkte sich dann der Pro-Kopf-Konsum. Allerdings näherte sich der Kaffee Konsum der Bürger aus den neuen Bundesländern sehr schnell dem Westniveau an.

Der Deutschen liebstes Getränk

Über mehrere Jahrzehnte wies der allgemeine Getränkeverbrauch einen positiven Trend auf. Allerdings gab es Schwankungen innerhalb der einzelnen Getränkegruppen und Verschiebungen in der Rangfolge. Die Vereinigung im Oktober 1990 erlaubt jedoch keine direkte Vergleichbarkeit heutiger Zahlen mit früheren. Kaffee konnte 1979 Bier als der Deutschen liebstes Getränk überholen. 1977 hatte Bier noch einen Vorsprung von 12,9 Litern, 1979 wurden schon 14,7 Liter mehr Kaffee als Bier (pro Kopf der Bevölkerung) errechnet. In der nahen Vergangenheit spürte allerdings auch der Getränkesektor die Rezession. Bestimmte Getränke haben mittlerweile ihre Sättigungsgrenze erreicht.



Kaffeeverbraucherpreis

Einen gewichtigen Anteil am Kaffee-Endverbraucherpreis haben die Rohkaffeekosten. Zusätzlich zu den markttechnisch bedingten Bewegungen unterliegt der Rohkaffeepreis auch den Schwankungen der Wechselkurse, da Kaffee vorwiegend in US-Dollar gehandelt wird. Preissenkungen des Rohkaffees und/oder Dollar-Einbrüche schlagen sich auf dem hart umkämpften deutschen Markt schnell in sinkenden Verbraucherpreisen nieder, während Verteuerungen wettbewerbsbedingt meistens nur zögernd weitergegeben werden.

*Rohkaffeepreis
und Dollarkurs*

Eine weitere wichtige Komponente bilden die staatlichen Abgaben, hier besonders Steuern, die ca. ein Drittel des Endpreises in Deutschland ausmachen. Da die Verarbeiter selber noch Röst-, Lohn-, Vermarktungskosten usw. einkalkulieren müssen – und selbstverständlich mehrwertsteuerpflichtig sind – ist ihr Gewinn an einem Pfund Röstkaffee oder einem Glas löslichen Kaffee relativ gering bemessen.

Steuern

*Kosten der
Röster*

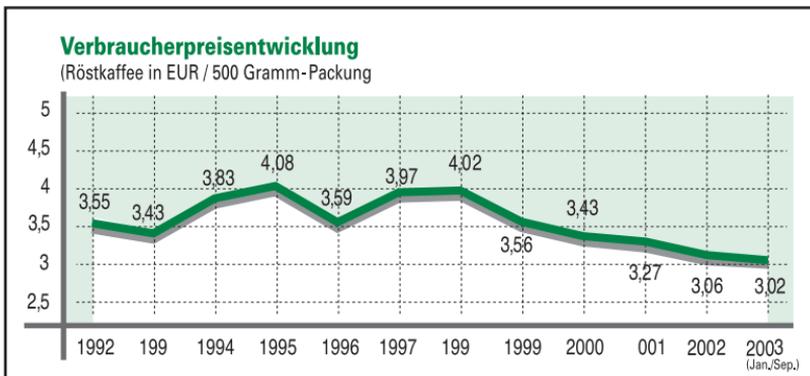
Wegen der Variabilität der Faktoren, von denen der Endverbraucherpreis bestimmt wird, unterlag der Kaffeepreis in den letzten Jahren großen Schwankungen. Das Ende des Quotensystems Mitte 1989 ließ die Verbraucherpreise deutlich günstiger werden.

Schwankungen

Seit 1994 verteuerte sich der Kaffee wieder aufgrund der Fröste und einer angespannten Angebotslage im Ursprung. Seit 1998 weist der Preistrend erneut nach unten. Im Jahr 2002 fiel der Verbraucherpreis auf EUR 3,06 je 500 Gramm-Packung.

*So billig wie
noch nie*

Um das Geld für ein Pfund Kaffee zu verdienen, mußte ein Industriearbeiter 1985 noch eine Stunde arbeiten. Heute verdient er das Geld (gemessen am Einkommensniveau in den alten Bundesländern) in weniger als 15 Minuten.



Verbraucherverhalten

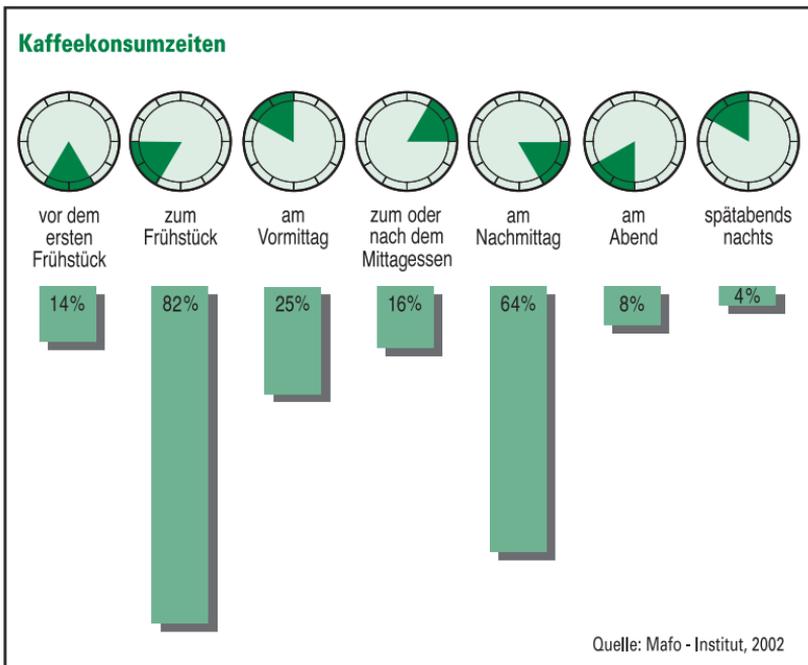
87% aller Deutschen ab 15 Jahren trinken Kaffee. Am stärksten ist der Kaffeekonsum bei den 35 bis 54jährigen, von denen 92% Kaffee trinken. Im Durchschnitt werden 3,5 Tassen je Konsument getrunken. Doch nicht nur die konsumierte Menge, sondern auch bestimmte Gewohnheiten geben Aufschluß über den Stellenwert eines Getränks. Laufende Untersuchungen liefern Erkenntnisse über bundesdeutsche Kaffeegewohnheiten.

Zuhause oder außer Haus

Kaffee wird in erster Linie zu Hause getrunken (91%). 25% trinken Kaffee am Arbeitsplatz, 4% im Restaurant/Gaststätte/Café. 2% genießen ihn im Coffee Shop/Kaffee Bar und weitere 2% am Kaffeeausschank/in der Bäckerei. 7% trinken Kaffee als Gast.

Bevorzugte Zeiten

Obwohl rund um die Uhr Kaffee getrunken wird, schätzen die meisten Menschen ihn zu den "klassischen" Zeiten besonders: Zum Frühstück und am Nachmittag wird der meiste Kaffee getrunken.





Kaffee-Digest 1 Daten und Hintergründe

10. Auflage, aktualisiert 2004

Herausgeber:

Deutscher Kaffee-Verband e. V.

Pickhuben 4, 20457 Hamburg

Telefon: 040 / 36 62 56/57 Telefax: 040 / 36 54 14

E-Mail: info@kaffeeverband.de

Internet: www.kaffeeverband.de

Abt. Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Telefon: 040 / 36 75 10

Inhalt und Gestaltung:

Hans-Georg Müller

Deutscher Kaffee-Verband e.V.
Pickhuben 4, 20457 Hamburg

