

<b>INHALT</b>	1/04
<u>KAFFEE-INFORMATION</u> <b>Kaffee-Bericht 2003 – Informationen zum Markt und zur Arbeit des Deutschen Kaffee-Verbandes</b>	Seite 2
<u>KAFFEE-INTERNATIONAL</u> <b>Kaffee-Anbau in Sambia – modern und qualitätsorientiert</b>	Seite 3
<b>Kaffee in Südkorea – viel Bewegung und Lust auf Neues</b>	Seite 5
<u>KAFFEE-GESUNDHEIT</u> <b>Kaffeekonsum schützt vor Lebererkrankungen</b>	Seite 7
<u>KAFFEE-KURIOS</u> <b>Koffeinschock unter der Dusche</b>	Seite 8
<u>KAFFEE-LITERATUR</u> <b>Kaffee-Röstereien Manufakturen und Spezialitätenröster</b>	Seite 9

## KAFFEE - INFORMATION

### **Kaffee-Bericht 2003 - Informationen zum Markt und zur Arbeit des Deutschen Kaffee-Verbandes**

Kaffee ist ein internationales Produkt. Anbau, Aufbereitung, Handel, Transport, Veredelung und Konsum verbinden Millionen von Menschen in aller Welt. Über 25 Millionen Familien bestreiten ihren täglichen Lebensunterhalt vom Kaffee.

Im internationalen Vergleich ist Deutschland nach den USA und Brasilien der weltweit drittgrößte Konsummarkt für Kaffee. Es wurden im Jahr 2003 Importe in Höhe von 14,5 Millionen Sack Rohkaffee nach Deutschland getätigt. Die gesamte Kaffeebranche in Deutschland setzte im Jahr 2003 3,5 Milliarden Euro um. Der Absatz betrug 413.000 Tonnen Röstkaffee und 15.600 Tonnen löslicher Kaffee. Das entsprach einem Einsatz von 532.030 Tonnen Rohkaffee. Der Pro-Kopf-Verbrauch lag bei 6,5 Kilogramm Rohkaffee.

Diese und viele weitere Informationen, z.B. über die Initiative zur Entwicklung eines internationalen Verhaltenskodexes für nachhaltigen „Mainstream“ Kaffee, den Rohkaffee-Weltmarkt, den Rohkaffeehandel, den Inlandsmarkt für Röst- und löslichen Kaffee - alles ergänzt durch zahlreiche Tabellen und Grafiken - sowie kaffeerelevante Rahmenbedingungen, finden Sie im Jahresbericht des Deutschen Kaffee-Verbandes.

Wir haben den Kaffee-Bericht 2003 in der gedruckten Version dieser Kaffee-Text-Ausgabe beigefügt. Ansonsten finden Sie den Bericht auch auf der Website des Deutschen Kaffee-Verbandes. ■

## KAFFEE - INTERNATIONAL

### **Kaffee-Anbau in Sambia - modern und qualitätsorientiert**

Kaffee aus Sambia gehört mit zu dem Besten, was Genießer kaufen können. Die Kaffees aus diesem Land sind ausschließlich Arabicas, zumeist von der klassischen Varietät Bourbon. Sie sind nass aufbereitet und können in der Spitze mit den allerfeinsten Kaffees aus Kenia konkurrieren.

Sambia liegt im zentralen südlichen Afrika. Das Land, das früher einmal Nord-Rhodesien hieß, hat keinen direkten Zugang zum Meer. Auf einer Grundfläche von England und Frankreich zusammen leben nur etwas über 11 Millionen Einwohner. Es erstreckt sich über das zentralafrikanische Plateau auf einer Höhenlage von über 1.300 Metern, wobei die Kaffee-Anbauflächen noch deutlich höhere Regionen erreichen. Sambia verfügt über eine imposante natürliche Schönheit, die vom Sambesi-Fluss und seinen berühmten Wasserfällen bis hin zu unvergleichlichen Naturreservaten reicht. Nur 7% der agrarisch nutzbaren Fläche werden kultiviert.

Kaffee wurde zum ersten Mal im Jahr 1978 in Sambia kommerziell angepflanzt. Heute dürfte die Anbaufläche zwischen 4.000 und 5.000 ha betragen, auf der derzeit etwa 6.000 Tonnen jährlich geerntet werden. Eine deutliche Ausweitung der Produktion ist vorgesehen. Mehr als 2.000 Menschen arbeiten permanent im Kaffeebereich, weitere 18.000 saisonal in den Erntemonaten. Das ist eine nicht zu unterschätzende Zahl, wenn nur 11% der Bevölkerung ständig in Lohn und Brot stehen, und auf einen Ernährer weitere 5-10 Familienmitglieder kommen.

Kaffee wird auf wenigen Großfarmen, die zumeist stark diversifiziert sind, und von einigen Hundert Kleinbauern produziert. Die Farmen sind in der Regel auf dem neuesten Stand der Technik, da der Kaffeeanbau in Sambia insgesamt noch recht jung ist. Neben den Kaffeeanbauflächen verfügen die Farmen über Areale mit natürlichen Waldbeständen, einheimischen Baumarten und bieten Korridore für Wildtiere und ein Heim für zahlreiche Vogelarten und Insekten. Der sorgfältige Umgang mit dem reichlich vorhandenen Wasser, der kontrollierte Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und sozial verträgliche Arbeitsbedingungen runden das Bild ab.

Da die Regenzeit, die in Sambia von Oktober bis April dauert, von einer ausgeprägten Trockenperiode abgelöst wird, müssen sämtliche Kaffeeplantagen künstlich bewässert werden. Geerntet wird hauptsächlich in den Monaten Juli bis Oktober. Sorgfältig werden die reifen Kirschen mit der Hand gepflückt, dann nass aufbereitet, →

unter dem Einsatz von Gebläsen vorgetrocknet, um anschließend in der Sonne zu trocknen. Der getrocknete Pergamino (die Kaffeebohnen sind noch von der Pergamenthaut umgeben) wird dann für mindestens sechs Wochen in Lagerhäusern aufbewahrt, bis er ein ausgewogenes Feuchtigkeitsprofil aufweist und mögliche frische, grasige Geschmacksnoten verloren hat. Bei der anschließenden Schälung wird die Pergamenthaut entfernt. Der Rohkaffee wird gereinigt und klassifiziert.

Die hochgewachsenen Arabicas aus Sambia zeichnen sich durch einen vollen Körper, eine milde Säure und ein manchmal beerenartiges Aroma, wie bei hochwertigen Kenia-Kaffees, aus. Klassifiziert sind sie als AA, AA/AB, AB, PB und kleiner. Als Rarität gibt es noch die sog. Elefantenbohnen, die von ganz besonderer Größe sind. Die Masse der Erzeugung fällt auf AA- und AB-Kaffees. Jede Kaffeebohne wird durch Sambias Kaffeepflanzer-Vereinigung (ZCGA) kontrolliert. Kein Kaffee-Export verlässt das Land ohne das ZCGA-Qualitätssiegel, wobei allerdings diese Institution nicht als der alleinige Exporteur für sambischen Kaffee auftritt. Für den Export muss der Kaffee über Land in die Verschiffungshäfen verbracht werden. Beim Kaffee ist das hauptsächlich die Stadt Durban in Südafrika. Zu den Hauptabnehmern von Kaffee aus Sambia gehören Skandinavien, Deutschland, die Schweiz und Niederlande, England, Japan und die USA. ■

## KAFFEE - INTERNATIONAL

### **Kaffee in Südkorea - viel Bewegung und Lust auf Neues**

Die südkoreanische Bevölkerung ist bekannt für ihr großes Interesse am westlichen Lebensstil, an neuen Modeströmungen und Trends sowie Innovationen. So ist es erklärlich, dass sich in den zurückliegenden Jahrzehnten zügig eine Kaffeekultur etablieren konnte, die das Getränk beliebter werden ließ als den traditionellen Tee. Kennzeichnend für den Kaffeemarkt heute sind ein hoher Anteil von löslichem Kaffee (etwa 80% vom Gesamtverbrauch) und die Vorliebe für Kaffee aus dem Automaten. Von diesen sog. Vending-Automaten soll es derzeit rund 480.000 in Südkorea geben, von denen 350.000 auch Kaffee ausgeben.

Im letzten Jahrzehnt - mit der raschen Expansion der koreanischen Wirtschaft - lernten immer mehr Koreaner auf ihren Geschäftsreisen, bei Studienaufenthalten in Übersee und bei ihren Auslandsurlaube die amerikanische Kaffeehauskultur mit ihrer Vielfalt an Kaffeezubereitungen und ihrer hohen Kaffeequalität kennen. Als sich dann Ende der neunziger Jahre große internationale Coffee Shop-Ketten mit ersten westlich gestylten Läden in Südkorea niederließen, stießen sie auf eine hohe Akzeptanz. Schon Ende 2001 wurden über 500 Coffee Shop-Outlets in Südkorea verzeichnet, die sowohl von internationalen als auch heimischen Anbietern betrieben wurden.

Speziell einer bedeutenden amerikanischen Kaffeehauskette, die 1999 in den koreanischen Markt einstieg, ist die rasche Expansion dieses Konzeptes zu verdanken. Hatten Südkoreaner schon vorher ein Faible für das gemeinschaftliche Genießen von Instant-Kaffee oder Tee in traditionellen, familiengeführten Kaffeehäusern, den sog. „dawangs“, so griffen sie jetzt begeistert die neuen Zubereitungen und das westliche Feeling auf. Da die Koreaner zumeist in kleinen Apartments leben, stellen Coffee Shops so etwas wie ein zweites Zuhause für sie dar. Anders als in vielen westlichen Ländern halten sich die Kaffeefans in Seoul und anderen Städten Südkoreas oft stundenlang in den Etablissements auf. Da die Kaffeebars von morgens bis tief in die Nacht geöffnet sind, beginnt das Geschäft in der Früh mit den eiligen Geschäftsleuten, über Mittag decken die Büroleute ihren Bedarf und in den Abendstunden, aufgrund der langen Arbeitszeiten, sitzen die Gäste dann oft noch sehr spät zusammen und trinken bis weit in die Nacht ihren Kaffee. „High speed wireless lan“-Internetzugang sind in koreanischen Coffee Shops keine Seltenheit und für den computerfaszinierten Koreaner durchaus normales Ambiente. ➔

Trotz einer wirtschaftlichen Schwächephase hat sich der Coffee Shop-Markt in Südkorea erfreulich weiter entwickelt. In der 11 Millionen Stadt Seoul zeigen sich allerdings erste Sättigungsanzeichen und die Tendenz geht dahin, die Expansionsabsichten verstärkt auf die weiteren Städte des Landes zu richten.

Insgesamt werden heute in dem 50 Millionen Einwohner zählenden Staat 1,3 Millionen Sack Rohkaffee (à 60 kg) pro Jahr verbraucht. Überwiegend wird er als Rohware importiert und stammt hauptsächlich aus den Ländern Vietnam (über 40% Anteil), Brasilien, Honduras, Kolumbien und Indonesien (jeweils mit Anteilen zwischen 9 und 11%). Zusätzlich wird löslicher Kaffee, zumeist aus China, Brasilien und USA, importiert.

Mit dem Erfolg der Coffee Shops ist zwar die Nachfrage für frisch zubereitete Röstkaffees gestiegen, insgesamt erfreut sich aber löslicher Kaffee und dort speziell das lösliche Kaffegetränk, weiterhin größter Popularität. Diese Produkte werden speziell wegen ihres Convenience-Charakters, der niedrigen Preise und permanenter Produktinnovationen geschätzt. Zwei Tochtergesellschaften großer internationaler Konzerne bestreiten übrigens den Löwenanteil des Löscaffee-marktes. ■

## KAFFEE - GESUNDHEIT

### **Kaffeekonsum schützt vor Lebererkrankungen**

Der Genuss von Kaffee und anderen koffeinhaltigen Getränken kann das Risiko von Lebererkrankungen mindern, insbesondere bei Personen, die ein erhöhtes Risikopotential für Leberprobleme aufweisen. Zu diesem Ergebnis kamen Forscher vom „National Institute of Diabetes and Kidney Disease“, das anlässlich der „Digestive Disease Week“ in den USA präsentiert wurde.

Basierend auf den Daten von 5.944 Erwachsenen in den USA, die im Rahmen einer Gesundheits- und Ernährungsstudie von 1988 bis 1994 erhoben wurden bei Personen, die ein erhöhtes Risiko für eine Lebererkrankung aufwiesen, sei es durch Alkoholkonsum, Hepatitisserkrankungen, Eisenübersversorgung, Übergewicht und anderen Faktoren, stellten die beiden Doktoren James E. Everhart und Constance E. Ruhl fest, dass der Verzehr von Kaffee und koffeinhaltigen Getränken bei den Probanden das Risiko für Lebererkrankungen signifikant senkte. Befragungen zu den Konsumgewohnheiten der Personen hatten gezeigt, dass schon mehr als zwei Tassen Kaffee täglich die Wahrscheinlichkeit von Leberproblemen um 44% senken konnten, wobei generell die Erhöhung des Konsums von Kaffee sich günstiger und auch eine Steigerung des Verbrauchs koffeinhaltiger Getränke sich augenscheinlich sogar noch vorteilhafter auswirkten.

Laut Everhart, einem der Chefmediziner des „National Institutes of Health“ in den USA, könnte diese Wirkung mit der Eigenschaft des Koffeins zusammenhängen, an die Adenosinrezeptoren in den menschlichen Zellen anzudocken und diese zu blockieren, was möglicherweise frühzeitig das Immunsystem zum Schutz der Leber stimuliert. Noch ist es allerdings für Everhart zu früh, um aus diesen Forschungsergebnissen konkrete Konsumempfehlungen abzuleiten. Allerdings erscheint es aus seiner Sicht als lohnend, diese erfreuliche Wirkung von Koffein auf den menschlichen Organismus weiter zu erforschen. ■

## KAFFEE - KURIOS

### **Koffein-Schock unter der Dusche?**

Das beliebteste Getränk der Deutschen am Morgen ist die Tasse Kaffee. Nicht nur dass das Getränk herrlich aromatisch ist, sondern die anregende Wirkung des Koffeins vertreibt die Morgenmüdigkeit und gibt Schwung für den neuen Tag.

Wem das jedoch noch nicht reicht oder wer nicht warten möchte, bis die Kaffeemaschine oder der Vollautomat die frisch gebrühte und dampfende Tasse des Wachmachergetränks liefert, der kann sich jetzt einen Extrakick besorgen: die Körperwäsche oder das Duschbad in Verbindung mit einer koffeinhaltigen Seife.

Wie kann das funktionieren? Laut Anbieter dieser Produkte sollen bis zu 200 mg Koffein (eine Tasse Kaffee enthält durchschnittlich 80 mg Koffein) bei einem sorgfältigen „Einseifungsvorgang“ über den Körper des Duschenden verteilt werden. Und wenn man weiß, dass Koffein in Lösung auch über die Haut absorbiert werden kann, so könnte dem „Frischeschock“ unter der Dusche auch ohne eiskaltem Wasser eigentlich nichts im Wege stehen - zumindest von der Theorie her.

In der Praxis stellt sich diese Wirkung jedoch komplizierter dar. Die wissenschaftlichen Meinungen über die Durchlässigkeit der menschlichen Haut für Koffein gehen weit auseinander. Die übliche Kontaktzeit des Schaums mit der Haut beträgt nur eine Reihe von Sekunden bis zu wenigen Minuten. Es müssten wohl mehrere Stunden sein, um überhaupt einen nennenswerten Effekt zu erzielen. Selbst nach vier dauerhaft eingeseiften Stunden sind laut einer Quelle nur 2 bis 17% des Koffeins über die Haut in den Körper gelangt, was im obigen Fall einem Übergang von 4 bis 40 mg Koffein entsprechen würde. Wiederrum andere Stellen bezweifeln, dass es aufgrund der physikalischen Eigenschaften der Seife überhaupt zu einem nennenswerten Diffundieren des Koffeins in den menschlichen Organismus kommen kann.

Alles in allem dürfte die orale Aufnahme des Koffeins über eine Tasse Kaffee nicht nur leckerer, sondern auch vielversprechender sein. Aber ein anständiges Duschbad, eingeschäumt mit einer wohlriechenden Seife, ob mit oder ohne Koffein, trägt sicher auch dazu bei, erfrischt in den neuen Tag zu starten. ■



## KAFFEE - L I T E R A T U R

### **Kaffee-Röstereien Manufakturen und Spezialitätenröster**

87% der Deutschen über 15 Jahre trinken Kaffee, die meisten von ihnen täglich. Da verwundert es nicht, dass praktisch jeder die Kaffeemarken der wenigen großen überregionalen Anbieter kennt. Neben diesen gibt es aber auch noch die kleinen und mittelständischen Kaffee-Röstereien, die sich häufig als „Handwerker“ verstehen und oftmals Familienbetriebe seit vielen Generationen sind. Ihre Geschichte zu erzählen, über ihren Enthusiasmus und ihr sehr spezifisches Know-how zu berichten, hat sich das neu erschienene Buch zur Aufgabe gemacht.

Über 40 Röstereien werden auf je einer Doppelseite vorgestellt. Hinzu kommen verschiedene „Specials“ zum Thema Kaffee, die von Fachleuten aus der Branche, z.B. zur richtigen Zubereitung von Kaffee, zu Rösttechniken, Kaffee-Exoten und zum Kaffee-Welthandel verfasst worden sind. Außerdem haben fünf Spitzenrestaurants Rezepte mit Kaffee eigens für dieses Buch kreiert.

Das Buch passt sehr gut zu aktuellen Entwicklungen beim Kaffee. Mit dem Boom der Coffee Shops, dem steigenden Interesse an Spezialitätenkaffees, der zunehmenden Vielfalt von Kaffeegetränken und Zubereitungen geht auch eine kleine Renaissance der Tradition des Kaffeeröstens einher. Mit allerdings kaum noch 200 handwerklichen Röstern ist man zwar weit weg von den Hunderten von Röstern in den 50er Jahren, dennoch bietet der kleine Rest von engagierten Spezialisten den Verbrauchern eine interessante Palette von besonderen Mischungen, reinen Sortenkaffees, außergewöhnlichen Raritäten so wie kompetente und individuelle Beratung. Manch ein passionierter Kaffeegenießer findet in diesen Manufakturen nicht nur seinen Lieblingskaffee, sondern er trifft dort auch auf das Fachpersonal, mit dem er über einzelne Lagenkaffees wie über Spitzenweine fachsimpeln kann.

Kaffee - Röstereien in Deutschland  
Manufakturen und Spezialitäten-Röster  
208 Seiten im Format 22x30cm  
mit 800 Abbildungen durchgehend farbig  
Media Kontor Stuttgart & Buchmacherei Rüffle  
ISBN: 3-936685-30-4  
Preis: EUR 32,-- ■