

«Kaffee-Bibliothek»: *überarbeitet und ergänzt*

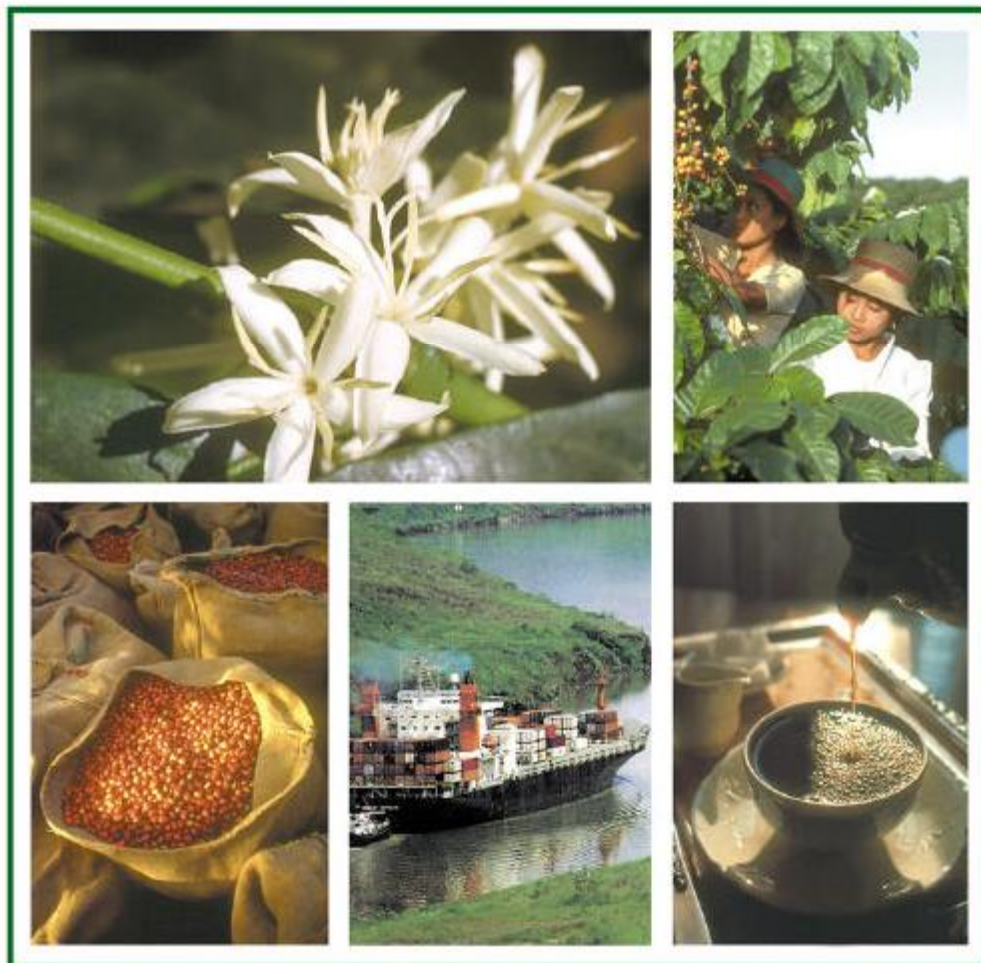
Hamburg. (06.10. / kv) Bei der «Kaffee-Bibliothek» handelt es sich um eine kompakte Wissenssammlung zum Thema Kaffee. Sie reicht von der Sachkunde Kaffeepflanze bis hin zur Geschichte des Kaffees. Die 1997 erstmals publizierte Bibliothek ist nun in einem komplett neuen Design erschienen und enthält zusätzliche Kapitel (126 Seiten, gebunden; Format 16,7 x 24cm); durchgehend vierfarbig; viele Abbildungen, Tabellen und Grafiken). Für Mitglieder des Kaffeeverbands beträgt der Preis pro Exemplar zehn Euro plus Versand und Mehrwertsteuer. Für Nicht-Mitglieder beträgt der Preis pro Exemplar 15 Euro inklusive Versand und Mehrwertsteuer.

Inhaltsangabe: http://www.webbaecker.de/r_buchsurftipps/1004KAFFEEBIBLIOTHEK.PDF

Bestellformular: <http://www.kaffeeverband.de/30.htm>

Siehe nachfolgenden Anhang unten (drei Seiten) . . .

 DEUTSCHER
KAFFEEVERBAND



Kaffeewissen:
Vom Anbau bis zum Endprodukt
Neuaufgabe 2004

1. Das Vorwort

- | | | |
|------|---------------------------------------|---|
| 1.1. | Was macht der Deutsche Kaffeeverband? | 6 |
| 1.2. | Kaffee und Information | 7 |
| 1.3. | Impressum | 8 |

2. Die Sachkunde Kaffeepflanze

- | | | |
|--------|------------------------------------|----|
| 2.1. | Pflanzenfamilie Coffea | 9 |
| 2.1.1. | Pflanze | 9 |
| 2.1.2. | Blüte | 9 |
| 2.1.3. | Frucht | 10 |
| 2.2. | Kaffeessorten und ihre Verbreitung | 11 |
| 2.2.1. | Ursprünge | 11 |
| 2.2.2. | Kaffee als Kulturpflanze | 11 |
| 2.2.3. | Arabica | 11 |
| 2.2.4. | Robusta | 11 |
| 2.2.5. | Welt-Kaffeeproduktion | 12 |

3. Der Kaffee-Anbau

- | | | |
|--------|--|----|
| 3.1. | Anbauvoraussetzungen | 14 |
| 3.1.1. | Temperatur | 14 |
| 3.1.2. | Niederschlag | 15 |
| 3.1.3. | Wind- und Sonnenschutz | 15 |
| 3.1.4. | Bodenbeschaffenheit | 16 |
| 3.1.5. | Anbaugebiete | 16 |
| 3.1.6. | Aufzucht der Kaffeepflanze | 16 |
| 3.1.7. | Pflege der Pflanzung, Düngung, Pflanzenschutz | 17 |
| 3.2. | Flächenbedarf und Arbeitseinsatz | 18 |
| 3.2.1. | Geringer Flächenbedarf | 19 |
| 3.2.2. | Hohe Arbeitsintensität | 19 |
| 3.2.3. | Ernteerträge beim Kaffee | 19 |
| 3.2.4. | Ernteerträge reagieren auf Preise | 19 |
| 3.3. | Kosten der Kaffeeproduktion | 20 |
| 3.3.1. | Kaffeepflanzer orientieren sich an ihren jährlichen Einnahmen und Ausgaben | 21 |
| 3.3.2. | Ab welchem Preis lohnt sich der Kaffee-Anbau? | 21 |
| 3.4. | Nachhaltiger Kaffee-Anbau | 22 |

4. Die Kaffee-Ernte und -Aufbereitung

- | | | |
|--------|---|----|
| 4.1. | Ernte | 26 |
| 4.2. | Erntezeiten | 27 |
| 4.3. | Erntemethoden | 30 |
| 4.4. | Aufbereitung | 32 |
| 4.4.1. | Trockene Aufbereitung | 32 |
| 4.4.2. | Nasse Aufbereitung | 33 |
| 4.4.3. | Halbtrockene Aufbereitung | 35 |
| 4.5. | Schälen, Sortieren, Sichten, Separieren | 35 |

5. Der Kaffee als Handelsprodukt		
5.1.	Kaffee - ein bedeutendes Agrarhandelsgut	37
5.1.1.	„Quality Improvement Programme“ der Internationalen Kaffee-Organisation	39
5.2.	Vermarktung im Produktionsland	39
5.3.	Vermarktungswege und -systeme	40
5.3.1.	Freie Vermarktung	41
5.3.2.	Kontrollierte Vermarktung	41
5.4.	Einfluss von nationaler und internationaler Politik auf die Kaffeepreise	42
5.4.1.	Nationale Kaffeepolitik in Produktionsländern	42
5.4.2.	Internationale Kaffee-Organisation (ICO) / Internationale Kaffee-Abkommen (ICA)	43
5.4.3.	Produzentenkooperation als Mittel zur Preisstabilisierung	45
5.5.	Eigenverbrauch der Produktionsländer	46
5.6.	Kaffee-Export	47
5.7.	Zusammensetzung der Exporte und Mengen	48
5.8.	Kaffee als Transportgut	49
5.9.	Nachfrage in den Importländern	52
5.10.	Importzoll und Steuern	54
6. Der Weltmarktpreis für Kaffee		
6.	Der Weltmarktpreis für Kaffee	56
6.1.	Preisbildung im Einzelnen	57
6.2.	Pflanzlerpreis	58
6.3.	„Reisekosten“	59
6.4.	Endverbraucherpreis	60
6.5.	Terminbörse	61
6.5.1.	Börse als Preisbarometer	61
6.5.2.	Börse als Schutz vor Risiken	63
6.6.	Unternehmensgröße und Wettbewerb auf dem Kaffeemarkt	63
7. Die Wertschöpfungskette von Rohkaffee zu Röst- und löslichem Kaffee		
7.1.	Rohkaffee-Einkauf des Rösters	65
7.1.1.	Kauf vom Rohkaffeehandel	65
7.1.2.	Differentialgeschäft	66
7.1.3.	Vendor Managed Inventory	67
7.1.4.	Elektronischer Handel mit Kaffee	67
7.2.	Service der Logistikunternehmen	68
7.3.	Produktion von Röst- und löslichem Kaffee	72
7.3.1.	Mischen	73
7.3.2.	Rösten und Mahlen	73
7.3.3.	Verpacken von Röstkaffee	76
7.3.4.	Löslicher Kaffee, lösliche Kaffegetränke und die Verarbeitungsstufen	77
7.3.4.1.	Klassische Sprühtrocknung	78
7.3.4.2.	Agglomeration zur Produktverbesserung	78
7.3.4.3.	Gefriertrocknung	78

7.3.5.	Schonkaffees	80
7.3.5.1.	Entkoffeinierung	81
7.3.5.2.	Natürliche Kaffees	83
8. Der deutsche Kaffeemarkt		
8.1.	Volumen	84
8.2.	Die Segmente	86
8.2.1.	Röstkaffee	86
8.2.2.	Löslicher Kaffee	87
8.2.3.	Außer-Haus- und Espressoverbrauch	88
8.3.	Distribution und Vermarktung	89
8.4.	Firmen	89
9. Die Zubereitung des Getränks		
9.1.	Zubereitung	90
9.2.	Mischung	91
9.3.	Röstung	91
9.4.	Mahlgrad	92
9.5.	Dosierung	92
9.6.	Qualität des Wassers	92
9.7.	Brühtemperatur und -zeit	93
9.8.	Standzeit des aufgebrihten Kaffees	93
9.9.	Aufbewahrung	93
9.10.	Kaffeesezialitäten	94
10. Die Inhaltsstoffe des Kaffees		
10.1.	Kohlenhydrate	102
10.2.	Wassergehalt	102
10.3.	Fettsäuren	102
10.4.	Säuren	102
10.5.	Eiweißstoffe	103
10.6.	Alkaloide	103
10.7.	Mineralstoffe	103
10.8.	Aromastoffe	103
10.9.	Koffeinanteile in Kaffegetränken und anderen Produkten	104
10.10.	Kaffee tut gut	106
11. Die Geschichte des Kaffees		
11.1.	Legenden	111
11.2.	Fakten	111