



Posten 5 Kaffee Informationen

Der Kaffee

Pro Jahr werden weltweit rund 8 Millionen Tonnen Kaffee hergestellt.

70 % der Kaffeetrinker:innen leben nicht in Ländern, in welchen Kaffee angebaut wird.

Kaffee ist nach Erdöl das zweitwichtigste Rohprodukt auf dem Weltmarkt.



Kaffee wächst in 70 Ländern des Tropengürtels in einer Höhe von 600 bis 2000 Meter über Meer.

Der Anbau von Kaffee findet vor allem in Lateinamerika, Afrika und Asien statt.

Kaffee gehört zur Pflanzenfamilie der Kirschen. Man spricht deshalb von den roten Kaffeekirschen.

Bei einer schlechten Ernte (z. B. wegen dem Wetter) steigen die Kaffeepreise stark an.



Kaffee-Facts aus aller Welt



Fairer Kaffee-Handel

Es geht darum, die Arbeits- und Lebensbedingungen der Produzent:innen zu verbessern. Diese erhalten einen fixen Mindestpreis für den nach Fairtrade Standards produzierten Kaffee. Die Fairtrade-Prämie, die direkt vom Importeur auf ein Konto zugunsten der Kaffeebäuer:innen fließt, ermöglicht diesen die Realisierung von Umweltschutz- und Bildungsprojekten sowie von sozialen Programmen. Da die Händler den Preisaufschlag und die Prämie dem Konsument:innen weitergeben, ist die Prämie im Endpreis des Produkts inbegriffen.

Wer hat's erfunden? Die Ziegen!

Ein Ziegenhirte entdeckte die aufputschende Wirkung des Kaffees, nachdem er feststellte, dass seine Ziegen munter wurden, nachdem sie die Kirschen eines Kaffeebaumes frassen. Der äthiopische Ziegenhirte namens Kaldi probierte die roten Kirschen also selbst und voilà, der Kaffee war erfunden! Das geschah übrigens, zumindest der Legende nach, im 9. Jahrhundert.

Der teuerste Kaffee der Welt

Black Ivory Coffee aus Thailand gilt als teuerster Kaffee der Welt. Dies hat mit seinem «Herstellungsprozess» zu tun: Elefanten werden mit Kaffeebeeren gefüttert, verdauen diese und scheiden anschliessend die unverdauten Kaffeebohnen wieder aus. Aus dem Dung der Elefanten werden die Bohnen anschliessend herausgesucht. Eine Tasse dieses exklusiven Kaffees kostet deshalb über 40 Franken pro Tasse!

Weltweiter Kaffee-Konsum

Insgesamt werden jedes Jahr über 500 Milliarden Tassen Kaffee getrunken. Das ergibt einen Durchschnitt von über 64 Tassen pro Kopf und Jahr. Eine stattliche Zahl, wenn man bedenkt, dass bei dieser Rechnung auch Kleinkinder und Menschen, welche keinen Kaffee trinken, mit einbezogen wurden.

Kaffee-Verbot

Im 18. Jahrhundert war das Kaffee-Trinken in der Stadt Zürich verboten. Der Zürcher Rat beschloss, dass das «Trincken von Café by zwänzig Bazzen Buss» zu ahnden sei. Da sich die meisten Leute aber den teuren Kaffee ohnehin nicht leisten konnten, mussten nur reiche Zürcher auf ihre Tasse Kaffee verzichten.

Reife Kaffeebeeren





Posten 5

Kaffee

Aufträge



Fügt bei den Bildern die Nummern (1 bis 7) des dazugehörigen Textes ein.

<p>1. Züchtung der Jungpflanzen Die besten Kaffeekirschen werden ausgelesen. Man trennt sie vom Fruchtfleisch und legt sie in die Erde. Nach ca. 10 Wochen spriessen die jungen Kaffeeschösslinge. Sobald sie ca. 5 bis 10 cm hoch sind, werden sie in Töpfe oder Plastiksäcke umgepflanzt. In Baumschulen werden sie weiter gepflegt.</p>	<p>2. Heranwachsen zum Kaffeestrauch Nach 4 bis 5 Monaten sind die jungen Pflanzen ca. 30 bis 40 cm hoch und werden in die Plantagen verpflanzt. Dort wachsen sie zu Sträuchern heran. Der Kaffeebaum blüht mit 3 Jahren zum ersten Mal. Im 4. Jahr können die ersten Kaffeekirschen gepflückt werden. Jedoch ist frühestens ab dem 5. Jahr mit einem normalen Ertrag zu rechnen. Die Bauern müssen also in den ersten Jahren erheblich investieren.</p>
<p>3. Ernte Der Bäuer:innen erntet die Kaffeekirschen von Hand. Für 500 g Bohnen muss er 2,5 kg Kaffeekirschen pflücken. Nach dem Pflücken werden die Kaffeekirschen verlesen. Dabei werden die beschädigten und unreifen Früchte aussortiert.</p>	<p>4. Aufbereitung der Kaffeekirschen Die Kaffeekirschen werden gereinigt. Danach lässt man sie im Wasser aufquellen. Nachdem die beiden Kaffeebohnen jeder Kirsche vom Fruchtfleisch befreit sind, werden sie durch Gärung veredelt (fermentiert). Dann werden die Bohnen gewaschen und während mindestens vier Tagen an der Sonne getrocknet.</p>
<p>5. Trocknen und Verpacken Während 4 Tagen werden die Bohnen bei regelmässigem Wenden an der Sonne getrocknet. Die trockenen Bohnen werden von Silberhaut und Pergamenthülle befreit und von Hand verlesen. Der sogenannte «grüne Kaffee» wird in Säcke zu 60 bis 70 kg abgepackt und gewogen. Die Säcke werden schliesslich mit Schiffen nach Europa transportiert.</p>	<p>6. Mischen und Rösten Im Norden angekommen, muss der Kaffee nochmals veredelt werden; er wird gemischt und geröstet. Die Mischung besteht aus Bohnen, die aus verschiedenen Gebieten herkommen. Geröstet wird während 12 bis 15 Minuten bei Temperaturen zwischen 200 und 250 °C.</p>
<p>7. Konservierung Kaffee altert schnell und verliert sein Aroma, wenn er in Kontakt mit Sauerstoff kommt. Deshalb wird er in Vakuumverpackungen konserviert. Auf der Verpackung müssen Produktions- und Vermarktungsbedingungen, die Marke des Kaffees sowie das Fairtrade-Label vorhanden sein.</p>	



Nr. _____



Nr. _____



Nr. _____



Nr. _____



Nr. _____



Nr. _____



Nr. _____

