

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 48 (1975)

Heft: 4

Artikel: Kaffee

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-518430>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

K A F F E E

Allgemeines

Historisches

Ein heilkundiger Araber hat um das Jahr 1000 unserer Zeitrechnung erstmals den Kaffee, den er «Bunc» nannte, beschrieben. Er berichtete, das Getränk sei aus Abessinien über das Rote Meer zu den Arabern gelangt; eine Version, die auch vor der Geschichte standhalten dürfte. Von Arabien kam der Kaffee über Mekka und Medina nach Kairo und Konstantinopel. Dort soll im Jahre 1554 die erste Kaffeeschenke errichtet worden sein.

Erst ziemlich spät erreichte der Kaffee Europa. Den Kakao hatten die Spanier bereits 1528 nach Hause gebracht, und den Holländern verdankte Europa 1610 den Tee. Mit Schiffen der venezianischen Flotte gelangten die ersten Kaffeesäcke 1615 aus der Türkei nach Europa.

Kaffeepflanze, Anbau, Ernte

Die Hauptblütezeit der immergrünen Kaffeepflanze erstreckt sich über mehrere Monate, doch verwelken die einzelnen Blüten bereits nach wenigen Stunden. Sie sind leuchtend weiss. Am gleichen Baum hat es gleichzeitig Blüten, unreife und reife Früchte, die Kaffeekirschen. Ihre Farbe wechselt von Grün über Gelb und Hellrot bis Purpurrot in der Reifezeit. Der Botaniker unterscheidet über 80 verschiedene Arten von Kaffeebäumen. Davon haben vier eine besonders grosse Bedeutung:

Der beste und in den Anbaugebieten am meisten vertretene Kaffeebaum heisst «Arabica». Sein Name ist allerdings irreführend, denn er stammt nicht aus Arabien, sondern aus Abessinien. Heute liefert er etwa 75 bis 80 % der Weltproduktion. Er wird meistens in Höhen von 600 bis 2000 Metern angepflanzt. Die Arabica-Kaffeebohnen zeichnen sich aus durch Formschönheit; sie sind eher länglich, haben eine glatte Oberfläche und eine grünliche Farbe. Die Qualität des Arabica-Kaffees ist im allgemeinen sehr gut.

Der «Robusta» ist viel schnellwüchsiger, ertragreicher und widerstandsfähiger gegen Schädlinge als der Arabica. Etwa 20 bis 25 % der Weltproduktion entfallen auf Robusta. Die Robusta-Bohnen haben eine rundliche, unregelmässige Form und sind hellbraun. Robusta-Kaffee ist, von einigen besonderen Sorten abgesehen, qualitativ sehr mittelmässig. Er hat einen erdigen, rauhen Geschmack.

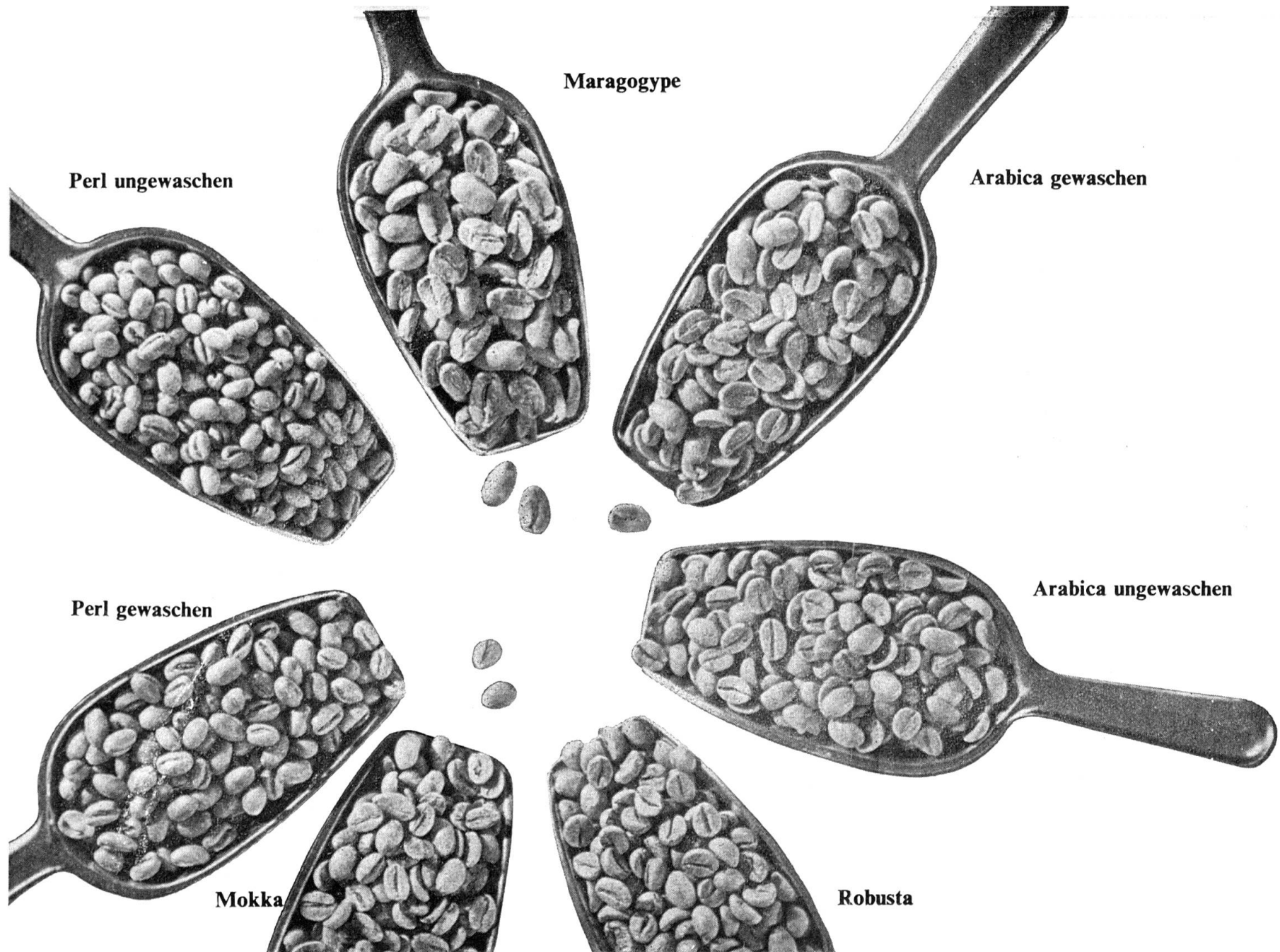
Der «Liberica» ist ebenfalls sehr schnellwüchsig, äusserst widerstandsfähig und meistens überproportioniert. Er stammt aus Westafrika (Liberia) und wird nur noch im tropischen und subtropischen Tiefland Afrikas und Südamerikas angebaut. Seine Kaffeebohnen sind flach, sehr unregelmässig und zum Teil stark deformiert. Die Qualität des Liberica-Kaffees ist gering, und er wird deshalb auf dem Weltmarkt praktisch nicht gehandelt.

Die «Maragotype»-Art wurde ursprünglich in der Nähe der Stadt Maragotype, im Staate Bahia in Brasilien entdeckt. Es dürfte sich um eine Kreuzung von Arabica und Liberica handeln. Der Baum ist allerdings weniger ertragreich als der Arabica. Er wird in bescheidenem Masse in Brasilien, Zentralamerika und Java angebaut. Seine Bohnen sind überdurchschnittlich gross, flach und von grünlicher Farbe.

Der Anbau von Kaffee ist mühsam und zeitraubend. Die jungen Setzlinge werden aus Samen in Baumschulen herangezogen, bis sie etwa 30 bis 50 cm hoch sind. Dann werden sie verpflanzt und — wo dies nötig ist — fleissig bewässert. Sie benötigen guten, weichen Boden und reichliche Düngung.

Der Robusta-Baum blüht erstmals im zweiten, der Arabica im dritten Lebensjahr. Die erste Ernte erfolgt in der Regel im vierten Jahr und erst vom sechsten Jahr an kann mit einem normalen Ertrag gerechnet werden.

Die Kaffeekirschen bergen normalerweise zwei ovale, auf einer Seite abgeflachte und mit einer Längsfurche versehene Samen: die Kaffeebohnen. Die Kaffeekirsche des Arabica-Baumes wird in acht bis neun Monaten reif. Diejenige des Robusta-Baumes braucht dafür zehn bis elf Monate.



Die dunkelroten, reifen Kaffeekirschen werden von Hand gepflückt oder sorgfältig in Körbe abgestreift oder aber mit Hilfe von Stangen abgeschüttelt.

Bei der trockenen Aufbereitung, die vor allem in Brasilien und Westafrika gebräuchlich ist, werden die Kaffeekirschen auf den «terreiros» genannten Trocknungsplätzen ausgebreitet und während zwei bis drei Wochen unter ständigem Hin- und Herbewegen mit rechenartigen Geräten gedörst. Sobald das Fruchtfleisch ganz trocken ist, werden die Kaffeekirschen in Brechmaschinen aufgebrochen und die Bohnen vom gedörsten Fruchtfleisch, der Pergamenthülle und dem Silberhäutchen befreit. Der Rohkaffee wird nun noch gereinigt und nach Grössen aussortiert.

Ein grosser Teil der qualitativ besonders hochstehenden Kaffeessorten wird nass aufbereitet; so die zentralamerikanischen Kaffees, insbesondere Guatemala- und Costa-Rica-Kaffees, die Columbias und Mexikos sowie die Kenya- und Tanzania-Kaffees. Man spricht hier von gewaschenem Kaffee. Die Kaffeekirschen gelangen zuerst in Quelltanks, wo sie über Nacht aufgehen. Im «despolpador», wie in Lateinamerika der Pulper heisst, wird alsdann ein Grossteil des Fruchtfleisches der Kaffeekirsche maschinell entfernt. Die Kaffeebohnen, die nun nur noch mit der Silberhaut und der Pergamenthülle umgeben sind, an denen jedoch noch immer erhebliche Fruchtfleischreste haften, werden anschliessend zur Fermentation in Gärtröge gebracht. Der Gärprozess ist nach etwa 24 bis 48 Stunden beendet. Die Bohnen werden gewaschen bis sie blank und sauber sind, anschliessend getrocknet und in der Schälmaschine von der Pergamenthülle und dem Silberhäutchen befreit.

Der fertig verarbeitete, erlesene und klassifizierte Kaffee wird — je nach Produktionsland — in Säcke von 45 bis 90 kg abgefüllt. Für alle statistischen Werte wird pro Sack immer ein Durchschnittsgewicht von 60 kg gerechnet.

Weltkaffeemarkt

Weltproduktion

Die Weltproduktion an Kaffee schwankte in den letzten fünf Jahren zwischen 58 Mio Sack (= 3,48 Mio Tonnen) und 80 Mio Sack (= 4,8 Mio Tonnen). Sie verteilte sich zu etwa 50 % auf Südamerika, 17 % auf Zentralamerika und die Antillen, 25 % auf Afrika, 7 % auf Asien und 1 % auf Ozeanien.

Die grössten Produzentenländer sind Brasilien und Columbien, gefolgt von Elfenbeinküste, Angola, Mexiko, Uganda, El Salvador, Guatemala und Äthiopien. Diese neun Länder erzeugen ca. 72 % der Weltproduktion. Brasilien, der weitaus bedeutendste Kaffeeproduzent, hat zusammen mit Columbien einen Anteil von 45 % an der Weltproduktion.

Welthandel

Von der Weltkaffeeproduktion werden ca. 20 Mio Sack in den Erzeugerländern selbst konsumiert. Der Rest von 40–60 Mio Sack kommt auf den Weltmarkt. Der Kaffee wird ab Ursprungsländer meist fob (free on board) Verschiffungshafen oder cif (cost, insurance and freight) Bestimmungshafen gehandelt. New York ist nach wie vor der Haupthandelsplatz für Kaffee. Grössere Vorräte lagern aber in der Regel auch in den europäischen Hafenplätzen Antwerpen, Rotterdam, Amsterdam, Hamburg und London. Die wichtigsten Kaffeebörsen befinden sich in New York und London. In New York wird vorwiegend zentral- und südamerikanischer Kaffee, in London hauptsächlich afrikanischer Kaffee gehandelt.

Zu den besten Qualitäten gehören die zentralamerikanischen Arabica-Kaffees, gefolgt von Brasilien und den übrigen lateinamerikanischen Provenienzen. In Asien (Indonesien) und Afrika werden hauptsächlich Robusta-Kaffees angebaut, die qualitativ bei weitem nicht an die Arabicas herankommen. Aus diesen beiden Erdteilen kommen aber auch einige sehr gute Qualitäten, so hauptsächlich die Arabicas aus Kenya, Tanzania und Äthiopien (Mokka aus Harrar) sowie aus Indien (Malabar) und Indonesien.

Kaffee ist eines der bedeutendsten landwirtschaftlichen Produkte; an dessen Anbau und Handel sind schätzungsweise über 20 Millionen Menschen beteiligt. Als Welthandelsartikel steht der Kaffee — wertmässig betrachtet — nach dem Erdöl an zweiter Stelle.

Kaffee in der Schweiz

Der Inlandverbrauch von Kaffee beträgt pro Jahr ca. 40 000 Tonnen, Basis Rohkaffee, was einem jährlichen Bedarf pro Kopf der Bevölkerung von 6,1 kg entspricht.

Importe

Im Jahre 1973 beliefen sich die schweizerischen Importe an Rohkaffee auf 62 225 Tonnen. Sie verteilten sich auf folgende Produktionsgebiete:

<i>Provenienz</i>	<i>Menge in Tonnen</i>	<i>Prozentualer Anteil</i>
Zentralamerika	18 524	29,8
Südamerika	16 337	26,2
Asien	9 195	14,8
Afrika	18 094	29,1
Ozeanien	75	0,1
Total	62 225	100,0

Ein Teil des importierten Rohkaffees wird in Form von Röstkaffee anschliessend in benachbarte Verbraucherländer mit wesentlich höheren fiskalischen Belastungen an der Grenze reexportiert.

Mischen und Rösten

Voraussetzung für einen guten Kaffee ist eine gute Kaffeebohne oder eine gute Mischung von Kaffeebohnen verschiedener Provenienzen, Sorten und Qualitäten. Jeder Kafferöster hat den Stolz und Ehrgeiz, eigene Kaffeemischungen zu haben. Dafür verwendet er meistens zentral- und südamerikanische Arabicas, die er bisweilen mit afrikanischen oder indischen Kaffeessorten vermischt. In der Schweiz werden nur selten Mischungen aus den billigeren Robusta-Qualitäten hergestellt.

Erst beim Rösten entwickelt der Kaffee sein herrliches Aroma, seinen köstlichen Duft und seine kaffeebraune Farbe. Die Grossbetriebe der Kaffeebranche verwenden heute Röstanlagen, in welchen Zeitdauer und Röstgrad elektronisch gesteuert werden. Die Rösttemperatur erreicht gegen 200 bis 250 ° Celcius. Der Kaffee verliert beim Rösten 16 bis 18 % seines Gewichtes. Dafür gewinnt er bis zu 25 % an Volumen.

Lagerhaltung

Die in der Schweiz vorhandenen Pflichtlager und freien Vorräte vermögen ungefähr einen normalen Jahresbedarf zu decken.

Armeeproviant: gerösteter Bohnenkaffee (Mischung aus Santos Extra Prime [Brasilien] und Guatemala gewaschen), vermahlen, mit Zusatz vermischt
(Doppelpaket = 8 l Kaffee)
Sofort-Kaffee (löslicher Kaffee) in Dosen zu 200 g (1 Dose = 10 l Kaffee).

TSL