

Warenkunde

8. Juni 2021

Kaffee und Espresso: Qualitätskriterien und Nachhaltigkeit

München. Kaffee ist das Lieblingsgetränk der Deutschen, das hat sich durch Lockdown und Homeoffice noch weiter verstärkt: Laut Deutschem Kaffeeverband stieg der Pro-Kopf-Konsum im Jahr 2020 auf 168 Liter, das entspricht 20 Tassen, die pro Kopf mehr getrunken wurden als im Vorjahr. TÜV SÜD informiert über Kriterien, die beim Kaffeekauf für Verbraucher wichtig sind.

Vor allem ganze Bohnen, die meist in Kaffeevollautomaten zubereitet werden, konnten 2020 beim Absatz um 26 Prozent zulegen und haben damit einen Marktanteil von 37 Prozent. Im Jahr 2020 importierte Deutschland insgesamt rund 407.267 Tonnen Kaffee aus Brasilien, seinem wichtigsten Importland. Weitere bedeutsame Lieferanten sind Vietnam und Honduras.

Kaffee oder Espresso?

Obwohl beide Getränke Kaffeebohnen als Basis haben, unterscheiden sie sich bei Bohnenröstung, Mahlgrad und Zubereitung deutlich: Beim Kaffee fließt Wasser durch das Kaffeepulver und nimmt so Aromen, Koffein und andere Inhaltsstoffe mit. Der gemahlene Kaffee für Filterkaffee hat eine Korngröße von 0,4-0,6 mm. Beim Espresso hingegen wird Wasserdampf durch das Pulver gedrückt und schlägt sich als Konzentrat in der Espressotasse nieder. Espressopulver wird noch feiner gemahlen. Bohnen für Filterkaffee werden heller geröstet als für Espresso. Damit beide Zubereitungsarten optimal gelingen, müssen das Rösten und Mahlen der Bohnen spezifisch bzw. unterschiedlich erfolgen.

Reinheitsgebot auch bei Kaffee

Dort, wo Kaffee als Bezeichnung genannt ist, darf laut Kaffeeverordnung auch nur Kaffee enthalten sein. Zucker und Aromen dürfen nicht zugesetzt sein, ohne gekennzeichnet zu werden. Wenige ausgewählte Zusatzstoffe sind nur in Rohkaffee, Zichorie, Kaffeeersatz und Kaffeezusätzen zugelassen und unterliegen den Deklarationsgesetzen. Hersteller, Verpacker oder Verkäufer müssen die Warenbezeichnung angeben (z.B. Rohkaffee, Röstkaffee, Kaffeeersatz). Bei manchen Produkten muss der Gehalt an Kaffee-Extrakt-Trockenmasse deklariert werden sowie die Angabe „entkoffeiniert“, falls dies zutrifft.

Kaffeesorten und Anbauggebiete

In Deutschland dominieren die Kaffeesorten Arabica und Robusta. Während die Sorte Arabica als feiner im Aroma gilt, liefern Robusta-Bohnen einen volleren Körper und eine bessere Crema. Arabica erzielt am Weltmarkt in der Regel höhere Preise als Robusta. Die Sortenangaben sind jedoch kein Qualitätshinweis an sich, allenfalls ein geschmacklicher Hinweis. Ob eine Kaffeebohne im Hochland gereift ist, sagt schon mehr aus über die Qualität des Kaffees aus. Je höher der Kaffee angebaut wurde, desto langsamer reifen die Bohnen, umso feiner sind die ausgeprägten Aromen.

Erntemethoden

Kaffeepflanzen blühen, reifen und welken gleichzeitig. Die „Ernte von Hand“ gilt bei Verbrauchern oft als vermeintliches Qualitätsanzeichen. Ausschlaggebend ist jedoch, nach welcher Methode die reifen Kaffee-Kirschen geerntet werden. Bei der *Picking*-Methode werden zunächst nur die reifen Kirschen gepflückt. Unreife Früchte reifen am Zweig nach. Bei der *Stripping*-Methode wird alles gleichzeitig vom Zweig gestreift und nachsortiert. „Gestrippt“ werden kann maschinell oder mit der Hand. Die Erntemethode hängt von der Größe und Lage des Anbaugebietes ab sowie von der Kaffeesorte ab. Experten achten bei der Qualitätsbewertung der Bohnen auf den Anteil gebrochener Bohnen. Bei der Maschinenernte entsteht mehr Bruch als bei der Handernte. Mehr als fünf Prozent Bruch lässt Geschmackseinbußen befürchten. Form, Bräunung und Größe der Bohnen sollten gleichmäßig sein. Kleine Löcher in den Bohnen deuten auf vorherigen Schädlingsbefall.

Nachhaltigkeitssiegel

Kaffee stellt laut Deutschem Kaffee-Verband die Lebensgrundlage von weltweit 125 Millionen Menschen dar. Der Marktanteil von nachhaltig zertifiziertem Kaffee liegt in Deutschland bei zirka zwölf Prozent. Das Fairtrade-Siegel etwa zielt auf verbesserte Anbau- und Arbeitsbedingungen von benachteiligten Kleinbauernfamilien in den Herstellerländern. Kaffee mit EU-Bio-Siegel erfüllt Europas Kriterien für den ökologischen Landbau. Die Siegel von UTZ/Rainforest Allianz unterstützen mehr Klimaschutz in den Herkunftsländern.

Pressekontakt:

Sabine Krömer TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 29 35 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail sabine.kroemer@tuvsud.com Internet www.tuvsud.com/de
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 25.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuvsud.com/de