

Vortrag
„Der Weg des Kaffees vom Anbau bis in unsere Tassen“
06.02.2026 in der Murnauer Kaffeerösterei am Mösl 4

Wie setzt sich der Preis zusammen?
(Börsenkurse, Arbitrage, Wechselkurs, Logistik, Zölle, Qualität)

- ◆ Investoren (Spekulanten) steigen zur Zeit massiv aus, dadurch fällt aktuell der Preis für Rohkaffee
- ◆ Ein markenbekannter Röster hat aber eine Preiserhöhung von 5 % angekündigt.
Das hängt damit zusammen, dass der Kaffee schon zum hohen Preis gekauft wurde.
- ◆ Die Erhöhung des Preises kann ein teurer Einkauf sein, jedoch dürfte es eher daran liegen, dass die Arbitrage gestiegen ist.
- ◆ Während der Börsenkurs die Mücken anzieht wie Honig, so ist der Arbitrage Handel noch unabhängiger und spiegelt eher Angebot und Nachfrage.
- ◆ Mit sinkenden Börsenpreisen sehen wir aktuell riesige Arbitrage Aufschläge.
- ◆ 80 % der Ernte geht in die Massenware, 20 % werden als Spezialitätenkaffee verkauft. ◆
Durch Amerika sind die Zölle nicht mehr langfristig kalkulierbar.

Schwierigkeiten der Bauern
(Zugang zur Bildung, finanzielle Ressourcen Klima-wandel, sozialer Wandel

- ◆ Zugang zur Allgemeinbildung muss verbessert werden.
- ◆ Es fehlt an spezifischen Ausbildungen wie Bodenpflege, verbesserte Anbaumethoden, wie gehe ich mit zu wenig – zu viel Wasser um, Beschattung der Pflanzen.
- ◆ Wissensvermittlung, wie funktioniert der monetäre Sektor.
- ◆ Produzenten sind meist Familienbetriebe – Nachfolgeprobleme durch Landflucht.

Hürden beim Direct Trade
(Was ist DT, logistische, rechtliche, finanzielle Herausforderung, Vorteile und Grenzen für Bauern & Röster)

- ◆ Landestypische Gegebenheiten müssen berücksichtigt werden. Oft bewirtschaften Bauern Flächen, haben aber dazu keinen Grundbucheintrag, dass es sich um ihr Land handelt. Viele haben keine Ausweise und können auch kein Bankkonto eröffnen.
- ◆ Preisabsprachen zwischen Erzeuger und Abnehmer müssen eingehalten werden.
Erzeuger spekulieren auf höhere Preise und wollen erst dann verkaufen.
- ◆ Wer kümmert sich beim Direct Trade, dass der Rohkaffee von der Plantage in den Hafen kommt und auch von dort verschifft werden kann?
- ◆ Durch politisch ausgelöste Zollstreitigkeiten wird die verladene Ware im Hafen festgehalten und trifft dadurch verspätet am Zielort ein. Dadurch müssen Qualitätsverluste in Kauf genommen werden.

Ab wann spricht man von Spezialitätenkaffee, Qualitätskriterien

- ◆ Bei Spitzenkaffee wird die einzelne Kaffeefrucht per Hand geerntet, wenn sie reif ist. Dafür besteht ein Zeitfenster von 1 bis 3 Tagen.
- ◆ Kaffee für den Massenmarkt wird maschinell geerntet mit dem Ergebnis, dass neben reifen Kirschen auch unreife oder überreife geerntet und weiterverarbeitet werden.
- ◆ Spitzenkaffee wird in 10 Schritten mit max, 10 Punkten pro Schritt bewertet. Ab 80 Punkten spricht man von Spezialitätenkaffee

Die Zukunft

(Klimaanpassung, Konsumverhalten, Kaffee aus dem Labor)

- ◆ Nachfrage nach Kaffee ist in den letzten Jahren auch durch China stark angestiegen. Rohkaffee wird dadurch knapp.
- ◆ Durch die Erwärmung gedeiht die Arabica Bohne nicht mehr in den unteren Regionen, wo sie bisher noch gewachsen ist.
- ◆ Kunden, vor allem jüngere bevorzugen koffeinfreien Kaffeegenuss
- ◆ Trends gehen vermehrt zu Kaffeemixgetränke. Dadurch wird weniger Kaffee benötigt.

Geschichte des Kaffeehauses und Blick in die Zukunft

- ◆ Die Rösterei wurde 2008 von Thomas gegründet. Thomas hat die Ausbildung zum Q-Grader (Chef Diplom Kaffee Sommelier und Gutachter) als erster in Deutschland abgeschlossen. Seit 2010 nimmt er als Juror bei der Bewertung der besten Kaffees der Welt (Cup of Excellence) teil.
- ◆ Sein Bruder Michael leitet als Kaffee-Experte und Profi-Barista die Kaffee Academy.
- ◆ Seit 2025 transportieren sie ausgewählte Kaffeebohnen CO2 neutral in Containerschiffen über den Atlantik.
- ◆ Ab 2027 sollen alle „Kaffee des Monats“ so transportiert werden.
Das Stück vom Hafen in die Rösterei ist noch eine Herausforderung, da es noch keine E-LKW mit ausreichender Reichweite gibt.
- ◆ Die Röstöfen in Obersöchering müssen bis 2042 ohne Gas betrieben werden.
- ◆ Bis 2030 soll ein weiterer großer Meilenstein erreicht werden: Die Verpackung soll zu 100 % recyclebar sein und gleichzeitig das Aroma so bestmöglich schützen.

Autorenteam:

Anton Eder & Ines Nowak