



COFFEE STAR JOURNAL

Neues aus der Welt des Kaffees



Jahrgang 3 Nr. 1, April 2007

Das COFFEE STAR JOURNAL

Heute halten Sie die fünfte Ausgabe des COFFEE STAR JOURNALS in Händen. Mit dem COFFEE STAR JOURNAL unterrichten wir Sie in unregelmäßigen Abständen über Neues aus der Welt des Kaffees. Kaffee des Monats, Kaffeewissen und kaffeebezogene Veranstaltungen sind feste Rubriken des COFFEE STAR JOURNALS.

Kaffee des Monats

Der Kaffee des Monats kommt aus El Salvador. In El Salvador wird ein ausgewogener Kaffee mit feiner Säure und ausbalanciertem Aroma angebaut.

Kaffee aus El Salvador gehörte lange Zeit zu den Lieblingskaffees in Deutschland. Der Bürgerkrieg hatte sehr negative Auswirkungen, einerseits auf die Produktionsmenge andererseits aber auch auf die Qualität. Nur langsam konnte sich das Land während der 90er Jahre wieder erholen. Heute finden wir wieder die bekannten Spitzenqualitäten und freuen uns Ihnen eine solche bei COFFEE STAR anbieten zu können.

Kaffeewissen

SPEZIALITÄTEN KAFFEE

Zurück von einer Tour aus dem südindischen Anbaugebiet in Coorg und Bababudangiris (Karnataka) erfüllt uns die Situation dort mit Sorge um die Zukunft des Spezialitäten Kaffees.



Kaffeeernte bei Tata in Coorg

Auf den sanften Hügeln im Süden wird Robusta angepflanzt und es entwickelt sich eine hocheffiziente Kaffeewirtschaft (Robusta) mit künstlicher Beregnung und den Plantagen angegliederten Waschstationen. Tata ist die dominante Company und es wurde berichtet, dass Tata inzwischen der weltweit größte Rohkaffeeproduzent sei. Von Tata stammt auch unser gewaschener Robusta (Parchment), den wir in einigen unserer Espresso Mischungen verwenden.

Aber auch auf diesen Plantagen wird über Arbeitskräftemangel geklagt. Die wirtschaftliche Entwicklung Indiens, zieht immer mehr Menschen vornehmlich junge in die Städte. Erstaunlich ist, dass sich hier nicht die Frage stellt, Armut auf dem Land und gutbezahlte Arbeit in der Stadt. Ein Pflanzeur berichtete, dass sein Problem ist, dass die Arbeitskräfte in die Stadt gehen und dort höhere Lebenshaltungskosten haben als auf dem Land. Gleichzeitig verlieren sie ihre sichere Arbeit und bekommen weniger Geld. Die Attraktivität der Stadt alleine ist das Kriterium.

Nun muss man sicher erkennen, dass indische Städte sich inzwischen auf europäischem Standard bewegen, zumindest wenn man diesen Standard sucht und alles dazwischen ausblendet.



Das schließt Supermärkte, Einkaufszentren (einschließlich einer originalen Metro), sowie Coffee Shops mit Cappuccino für umgerechnet -.95 € ein. Gleichzeitig erhöht die Regierung den Minimum Lohn für ihre Beschäftigten auf etwa 90 € im Monat. Selbst wenn diese Beschäftigten mit einigen Zulagen 150 € Monatseinkommen erreichen wird



COFFEE STAR JOURNAL

Neues aus der Welt des Kaffees

Jahrgang 3 Nr. 1, April 2007 Seite 2

die Kluft zwischen den Bevölkerungsschichten deutlich. Ein anderes Beispiel für diese Kluft ist auch die Tatsache, dass es ein traditionelles indisches Coffee House auf der Haupteinkaufsstraße gibt, das wo ein indischer Filterkaffee etwa 15 Cent kostet.

Was aber bedeutet diese Entwicklung für den Spezialitäten Kaffee?

Gute Arabica Kaffees wachsen in der Regel in Hanglagen, die mit einem wesentlich höheren Anteil an Arbeitskräften bearbeitet werden müssen. Die Arbeitskosten betragen hier etwa 70 % der „Produktionskosten“. Nicht nur die Hanglage auch die höhere Anfälligkeit für Schädlinge und Krankheiten sind für den hohen Aufwand an Pflege verantwortlich.

In dem Ausmaß in dem Arbeitskräfte der Attraktivität der Stadt folgen, steigen die Arbeitskosten in den Plantagen überproportional, weil eben nicht, nur der Lohn für den Fabrikarbeiter bezahlt werden muss, sondern eine zusätzliche Prämie für das Verbleiben in den wenig attraktiven ländlichen Gebieten. Die Pflanzler geben sich keinen Illusionen hin, wo die Kinder ihrer Arbeitskräfte, die sie in den Schulen, die sie aufgebaut haben und/oder unterstützen dereinst arbeiten werden.

Eigentlich ist diese Entwicklung zu begrüßen, es hört sich so an, dass zumindest in den Ländern in denen ein wirtschaftliches Wachstum in Gang kommt, die Idee des FairTrade Kaffees überflüssig wird. Die Eigentümer der Plantagen müssen alles unternehmen, um den Verbleib in den ländlichen Gegenden attraktiv zu machen, Das ist nicht nur höhere Bezahlung als in der Stadt, das ist auch Schule und Ausbildung für die Kinder, ärztliche Versorgung und angemessene Unterbringung bis hin zur Versorgung mit Energie (zur Zeit noch Feuerholz).

Aber diese Entwicklung (die auch in Kolumbien zu beobachten war und aus anderen Ländern Zentralamerikas berichtet wird) bedeutet auch, dass sich die Preise für die arbeitsintensiven Spezialitäten von den Kaffee Weltmarktpreisen für Mainstreamkaffee abkoppeln.

In dieser Situation kann es nur unser Ziel sein unseren Weg ausgewählte Spezialitäten Kaffees zu identifizieren und alle Hindernisse zu überwinden ihn in unsere Röstereien zu bringen weiterzuverfolgen.

Veranstaltungen

26. Mai und 16. Juni. 2007

jeweils 16:00 Uhr **Kaffeeverkostung**

Ort: COFFEE STAR - Wedding, Müllerstraße 146

Voranmeldung bitte in den Shops oder per eMail an info@coffeestar.net

eMail Abonnement:

Damit Sie keine Ausgabe unseres COFFEE STAR JOURNALS verpassen, senden Sie eine eMail mit dem Betreff: COFFEE STAR JOURNAL an info@coffeestar.net. Sie erhalten das COFFEE STAR JOURNAL dann regelmäßig per eMail.

Coupon

(gilt bis zum Erscheinen eines neuen CS Journals bzw solange Vorrat reicht)

Bei Abgabe dieses COUPONS und einer vollen Treuekarte erhalten Sie den

Kaffee des Monats „EL SALVADOR“ anstatt 4,00 € je 250g für 2,00 € je 250 g

Name

Straße

PLZ