

Pressemitteilung

Von wissenschaftlich bis kurios: 13 spannende Fakten über Kaffee!

Hamburg, 12. Mai 2020. Glauben Sie, dass Sie schon alles über Kaffee wissen? Jetzt können Sie Ihr Wissen noch einmal überprüfen. Wir präsentieren Ihnen spannende Fakten rund um die aromatische Bohne – von wirtschaftlichen Kennzahlen, über wissenschaftliche Fakten bis hin zu kuriosen Informationen.

1. Kaffee ist das Lieblingsgetränk der Deutschen

Wir sind eine Nation von Kaffeetrinkern. Im Jahr 2019 lag der Pro-Kopf-Konsum bei 166 Litern Kaffee pro Bundesbürger und damit deutlich über dem von Mineral- und Heilwasser (142 Liter im Jahr 2019¹).

2. Der deutsche Kaffeemarkt gehört zu den größten der Welt

Deutschland ist nach den USA der zweitgrößte Käufer von Rohkaffees aus aller Welt und im Bereich des Kaffee-Exports sogar „Weltmeister“: Kein anderes Land führt mehr Röstkaffee, löslichen und entkoffeinierten Kaffee in andere Staaten aus.

3. Für Kaffee gilt ein Reinheitsgebot

Eine Verpackung, auf der „Kaffee“ steht, darf ausschließlich Kaffee enthalten. Andere Stoffe dürfen nur zugesetzt werden, wenn dies entsprechend gekennzeichnet wird.

4. Kaffee schmeckt zu Hause am besten

In Deutschland wird Kaffee am liebsten zu Hause getrunken und dort schmeckt er auch am besten. Dürften Konsumenten Noten vergeben, so wird der Kaffee zu Hause im Durchschnitt mit der Schulnote 1,6 bewertet. Zum Vergleich: Kaffee in der Gastronomie erhält eine 1,8 und die am Arbeitsplatz getrunkene Tasse Kaffee rangiert mit der Note 2,1 auf Platz drei.²

5. Kaffee verfügt über mehr Aromen als Wein

Von fruchtig über karamellartig bis hin zu pfeffrig – in Kaffee stecken 850 bis 1.000 unterschiedliche Aromen und damit rund doppelt so viele wie in Wein, der etwa 400 verschiedene Aromastoffe enthält.

6. Kaffee ist kalorienarm

Eine Tasse schwarzer Kaffee besitzt gerade einmal drei Kalorien – solange man auf die Zugabe von Milch oder Zucker verzichtet.

7. Kaffee ist reich an Antioxidantien

Antioxidantien können jung halten, sie können vor Alterungserscheinungen, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und sogar Krebs schützen. Kaffee ist aufgrund seines hohen Gehaltes an

¹Quelle: Verband Deutscher Mineralbrunnen

²Quelle: Deutscher Kaffeeverband: Kaffee-Konsumstudie „So trinkt Deutschland Kaffee 2019“.



Chlorogensäuren und Melanoidinen ein wichtiger Lieferant von Antioxidantien für den Menschen³. Zu diesem Ergebnis kam eine US-amerikanische Studie, die unter Berücksichtigung von Portionsgrößen und durchschnittlichen Verzehrgeohnheiten mehr als 100 verschiedene Lebensmittel auf ihren Antioxidantien-Gehalt analysierte.

8. Dank Kaffee wurde die Webcam erfunden

Bequemlichkeit macht erfinderisch: Studenten der Cambridge Universität war es zu aufwendig, zur weiter entfernten Filterkaffeemaschine zu laufen, ohne überhaupt zu wissen, ob es dort noch frischen Kaffee gibt. Daher brachten sie eine Kamera in der Nähe der Kaffeemaschine an, mit der sie vom Arbeitsplatz aus jederzeit den Füllstand der Kaffeekanne prüfen konnten. Damit war die Idee der Webcam geboren.

9. „Kaffeeshnüffler“ war früher ein Beruf

Friedrich der Große führte 1781 ein staatliches Kaffeemonopol ein und verhängte auch gleich einen „Brennzwang“. Damit war das Rösten von Kaffee nur noch in staatlichen Röstereien erlaubt. Privatleute durften weder Kaffeebohnen besitzen, noch selbst welche rösten. Um zu überprüfen, ob sich die Bürger auch an das Gesetz hielten, setzte Friedrich der Große sogenannte „Kaffeeshnüffler“ ein. Sie sollten am Röstgeruch unfolgsame Bürger entlarven.

10. Bereits der Duft von Kaffee wirkt

Wissenschaftler aus Thailand fanden heraus, dass bereits das Einatmen von Kaffeeduft die belebende Wirkung von Kaffee erzeugen kann: Der Geruch von Kaffee kann das Gehirn stimulieren und kognitive Prozesse verbessern.

11. Kaffee macht Süßes noch süßer

Eine Studie der Universität Aarhus in Dänemark zeigt, dass Kaffee die Empfindlichkeit für Süße erhöht. Dabei wurde der Geruchs- und Geschmackssinn von 156 Testpersonen vor und nach dem Kaffeetrinken geprüft. Die Forscher stellten keine Veränderungen des Geruchssinns fest, aber sie konnten zeigen, dass der Geschmackssinn beeinträchtigt war: Menschen, die nach dem Kaffeetrinken getestet wurden, reagierten empfindlicher auf Süße und weniger empfindlich auf Bitterkeit.

12. „Erichs Dröhnung“

In der DDR war reiner Röstkaffee schier unerschwinglich. Schließlich führte die Parteiführung einen Mix aus Kaffee und Getreide, Zuckerrüben und Erbsen ein. Dieser Kaffeersatz schmeckte den Bürgern überhaupt nicht und wurde in Anlehnung an westdeutsche Produkte als „Erichs Dröhnung“ verschmäht. Die Unzufriedenheit der Bürger wurde sogar offen geäußert, ein Volksaufstand drohte. Schnell suchte die Politik nach Abhilfe und kaufte im Ausland Kaffee ein. Um langfristig den Mangel an Kaffee abzustellen, sollte das sozialistische Bruderland Vietnam Kaffee anbauen.

³Quelle: Richelle, M. et al. J of Agricultural and Food Chemistry, 49, 3438-3442, 2001.



13. Kaffee wird geschlürft

Kaffee wird ähnlich wie Wein verkostet: Der Kaffee wird dabei geschlürft, damit mehr Sauerstoff aufgenommen wird und somit die verschiedenen Aromen besser herausgeschmeckt werden können. Professionelle Kaffeetester verkosten bis zu 150 verschiedene Kaffees pro Tag.

Deutscher Kaffeeverband e.V.
Holger Preibisch
(Hauptgeschäftsführer)
Steinhöft 5-7, 20459 Hamburg
E-Mail: info@kaffeeverband.de
[@kaffeeverband](#), [#kaffeeverband](#)