

Pressemitteilung

Kaffeegenuss rund um den Globus

Am 1. Oktober 2016 dreht sich national und international alles um Kaffee

Hamburg, 31. Mai 2016. Kaffee ist Lifestyle, er dient der Geselligkeit, ist Wachmacher und Genussmittel. In Deutschland war er im Jahr 2015 mit einem Pro-Kopf-Konsum von 162 Litern erneut meistkonsumiertes Getränk. Daher hat er mit dem „Tag des Kaffees“ hierzulande seit Jahren seinen eigenen Ehrentag. 2016 findet dieser erstmals zusammen mit dem neu geschaffenen „International Coffee Day“ am 01. Oktober statt. Denn auch in anderen Ländern erfreut sich die braune Bohne großer Beliebtheit.

Skandinavien: Spitzenreiter in Sachen Kaffeekonsum

Finnland ist Spitzenreiter in Sachen Kaffeegenuss – in keinem anderen Land ist der Pro-Kopf-Verbrauch so hoch wie bei den Finnen. Im Jahr 2015 konsumierten sie durchschnittlich 12,2 kg. Auf Platz zwei rangierten die Schweden mit 10,1 kg pro Kopf, gefolgt von den Norwegern mit einem Pro-Kopf-Konsum von 8,8 kg. Skandinavier bevorzugen hell gerösteten Kaffee, der sehr säurebetont ist. Sie trinken ihn zu jeder Gelegenheit und gern rund um die Uhr. In Finnland haben viele Arbeitnehmer sogar das Recht, zweimal am Tag eine 15-minütige „kahvipaussi“ zu nehmen.

Asien: Kaffee süß und cremig

Ein Großteil der Asiaten trinkt traditionell Tee – und das obwohl in vielen asiatischen Ländern Kaffee angebaut wird. So ist Vietnam nach Brasilien weltweit zweitgrößter Produzent von Rohkaffee. Seit einigen Jahren findet die braune Bohne aber auch in Ländern wie China, Indien und Japan immer häufiger den Weg in die Tasse. Und wie trinkt man Kaffee in Asien am liebsten? Süß sollte er sein. Außer Haus wird meist Cappuccino oder Mokka mit viel Zucker genossen. Ebenfalls sehr beliebt ist löslicher Kaffee mit einem Schuss süßer Kondensmilch und reichlich Zucker.

- Cà phê sữa đá – Eiskaffee vietnamesischer Art: Hierfür wird grob gemahlener, dunkel gerösteter Kaffee in einen sogenannten Phin-Filter gegeben. Anschließend wird dieser auf eine Tasse gesetzt, die gesüßte Kondensmilch enthält und mit heißem Wasser befüllt. Der frisch gebrühte Kaffee tröpfelt langsam in die Tasse. Zum Schluss wird das Ganze umgerührt und Eiswürfel werden hinzugeben.

Italien: Die Puristen – Espresso kurz & schnell

Italien ist nicht nur bekannt für sein „Dolce Vita“, sondern ist auch das Heimatland des Espresso, oder wie man ihn dort ganz schlicht nennt: „caffè“. Von ihrem „Nationalgetränk“ genießen Italiener gleich mehrere Tassen am Tag. Zum Frühstück am liebsten mit Milch, entweder als Cappuccino, Caffè Latte oder Latte macchiato. Ab mittags kommt Espresso nur noch pur in die Tasse – und das gern bis spät in die Nacht. Übrigens: In der Caffè-Bar genießen Italiener ihren Espresso vorzugsweise

Kontakt

Deutscher Kaffeeverband e.V.
Steinhöft 5-7 | 20459 Hamburg
Tel.: (040) 374 23 61-0
Fax: (040) 374 23 61-11
E-Mail: info@kaffeeverband.de
Website: www.kaffeeverband.de

Vorstand

Bent B. Dietrich
Jens Mielke
Bernd Schopf
Dr. Frank Strege

Hauptgeschäftsführer

Holger Preibisch

Rechts- und Steuerangaben

Amtsgericht Hamburg
Vereinsregister-Nr. VR 4043
USt-IdNr.: DE 1187 21 246
St-Nr.: 17/449/00944

„al banco“, d.h. stehend direkt an der Theke – meistens ist dies günstiger, als eine „caffè“-Pause im Sitzen.

Deutschland: Das Heimatland des Filterkaffees

Die Deutschen trinken gern und viel Kaffee. Gemessen am Pro-Kopf-Verbrauch rangierten sie 2015 mit 7,2 kg pro Bundesbürger im internationalen Vergleich auf Platz sechs – deutlich vor Italien (5,6 kg) und den USA (4,5 kg) auf den Plätzen elf und sechzehn. Und wie trinken wir Deutschen unseren Kaffee am liebsten? Trotz des Booms von Espresso, Cappuccino und Co., Filterkaffee ist und bleibt die liebste Zubereitung – schwarz, mit Milch oder Zucker verfeinert. Aktuell avanciert er sogar wieder zum absoluten Trend-Getränk und mit ihm ganz neue, innovative Zubereitungsarten wie z.B. der „Cold Brew“. Hierfür wird gemahlener Kaffee in ein Gefäß mit kaltem Wasser gegeben, gut durchgerührt und nach einer Ruhephase von 12 Stunden gefiltert. Das so entstandene Kaffeekonzentrat kann nach Belieben mit heißem oder kaltem Wasser verdünnt und weiter verfeinert werden. Durch die Zugabe einer Kugel Eis oder von Eiswürfeln entsteht beispielsweise im Handumdrehen ein sommerliches Kaffee-Getränk.

Äthiopien: Kaffee als Ritual

In Äthiopien, dem Ursprungsland des Kaffees, ist die rituelle Zubereitung von Kaffee, die sogenannte „buna“, nach wie vor eine wichtige gesellschaftliche Zeremonie und findet zwei- bis dreimal in der Woche statt. Sie erfolgt von den Rohkaffeebohnen an und ist ausschließlich Frauen vorbehalten. Die Bohnen werden von ihnen auf einer Metallplatte über glühenden Kohlen geröstet, bis sie eine gleichmäßig braune Färbung bekommen. Anschließend werden sie gemahlen und in die „jebena“, eine traditionelle äthiopische Kaffeeanne, mit kochendem Wasser gegeben. Bei einer „buna“ trinkt jeder Teilnehmer traditionell drei Tassen Kaffee.

Pro-Kopf-Verbrauch 2015 im Ländervergleich (in kg Rohkaffee)

1. Finnland:	12,2	9. Griechenland:	5,8	15. Portugal:	4,8
2. Schweden:	10,1	10. Slowakei:	5,7	16. Spanien:	4,5
3. Norwegen:	8,8	11. Italien:	5,6	16. USA:	4,5
4. Österreich:	7,8	12. Slowenien:	5,5	17. Belgien:	4,3
5. Schweiz:	7,7	13. Estland:	5,3	17. Tschechische Republik:	4,3
6. Deutschland:	7,2	13. Kroatien:	5,3	18. Litauen:	4,0
7. Dänemark:	6,9	13. Niederlande:	5,3	19. Irland:	3,7
8. Zypern:	6,1	14. Frankreich:	5,1	20. Großbritannien:	3,6

Quelle: ICO, Eurostat, Deutscher Kaffeeverband

Über den „Tag des Kaffees“

Am „Tag des Kaffees“ werden durch zahlreiche Aktionen und Events in ganz Deutschland verschiedene Facetten des Kaffees – von Lifestyle bis Tradition, von Genuss bis Geselligkeit – erlebbar gemacht. Kaffeeliebhaber und -interessierte können sich z.B. über außergewöhnliche Kaffeesorten informieren, den Profis beim Rösten über die Schulter schauen oder besondere Kaffeespezialitäten kosten. Initiiert und koordiniert wird der „Tag des Kaffees“ vom Deutschen Kaffeeverband, der auf der Website www.tag-des-kaffees.de rund um den Aktionstag informiert. Organisator des „International Coffee Day“ (www.internationalcoffeeday.org) ist die International Coffee Organization (ICO).