



# Kaffee. Nicht die Bohne langweilig.

Geschichte, Anbau, Verarbeitung



# Der Kaffeebaum



Blühender Kaffeebaum (Arabica)



Kaffeeblüten



Blüten und Kaffeekirschen

# Kaffeeanbau

## Kaffeeplantagen in ...



Zaire



Kolumbien



Brasilien

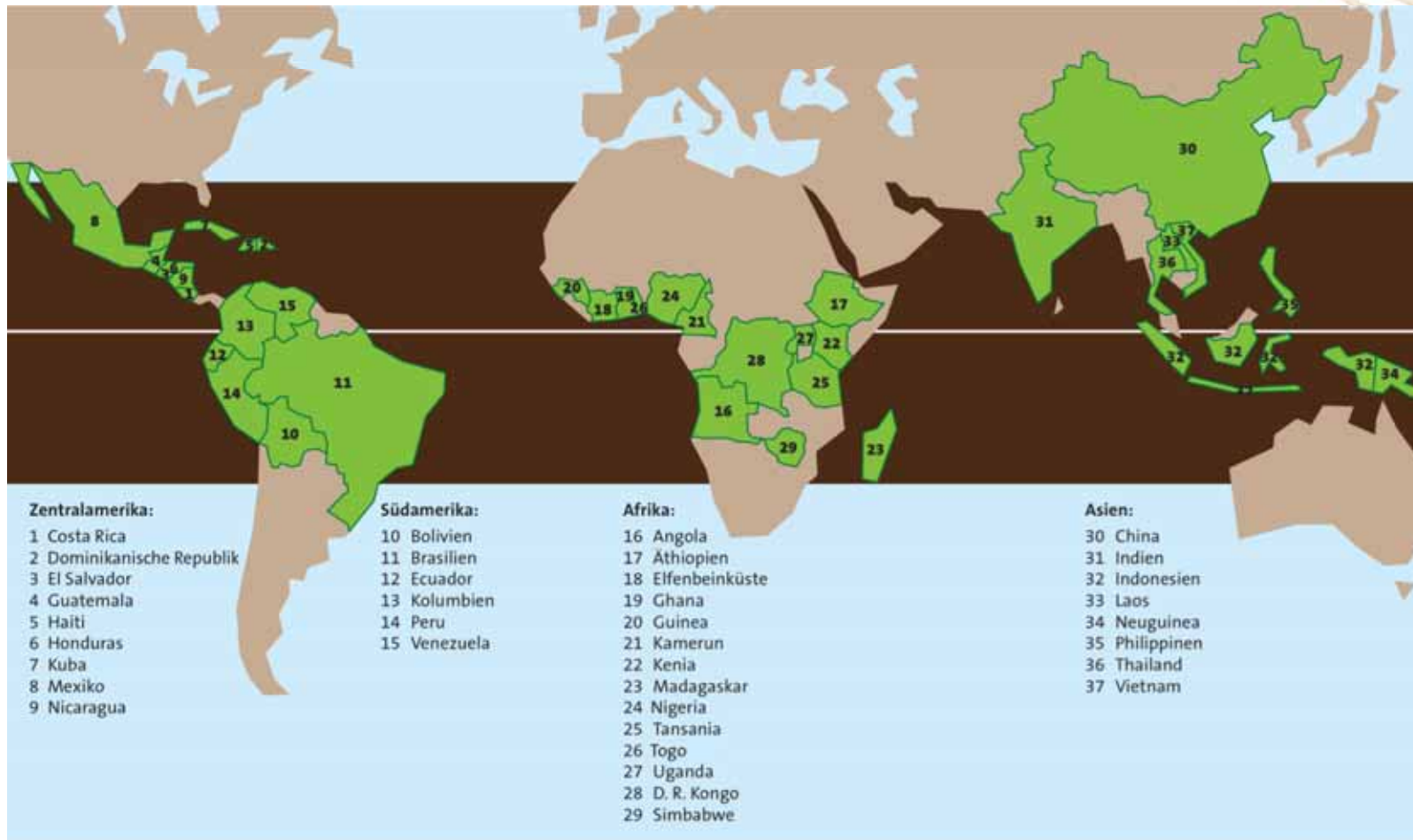
## Kaffeearten



Arabica gewaschen



Robusta ungewaschen



# Vom Samen zur Ernte



Kaffeesamen (Pergaminos)



Junge Kaffeeschösslinge



Baumschule



Versetzen der Kaffeepflanzen

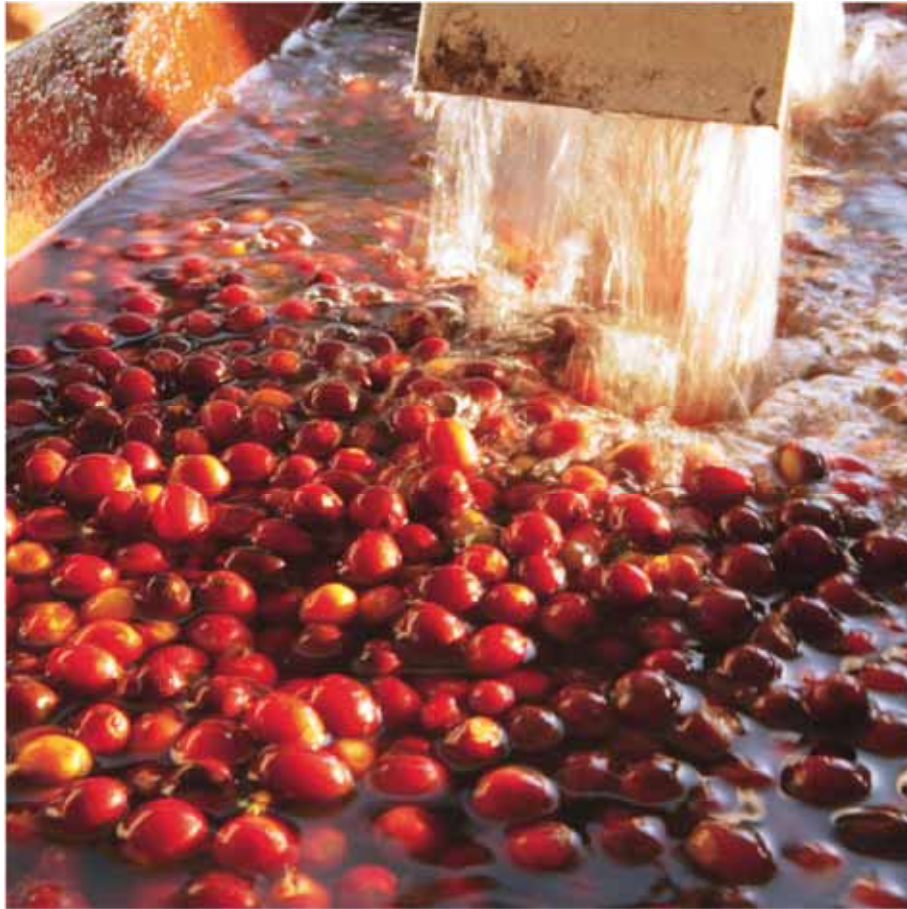


Pflücken der Kaffeekirschen



Verlesen der Kaffeekirschen

# Kaffeeirschen



Waschen der Kaffeeirschen

## Aufbau der Kaffeeirsche



Aufgeschnittene Kaffeeirsche

# Gewaschene Aufbereitung (gewaschener Kaffee)



Pulper



Waschen der Kaffeebohnen



Trocknungsplatz der Kaffeebohnen

## Ungewaschene Aufbereitung (ungewaschener Kaffee)

08



Trocknen der Kaffeekirschen an der Sonne



Verlesen der Kaffeebohnen



# Kaffeeproduktion und -handel

## Durchschnittliche Weltproduktion

• Südamerika	ca. 60 Mio. Sack
• Afrika	ca. 15 Mio. Sack
• Zentralamerika und Mexiko	ca. 18 Mio. Sack
• Asien	ca. 32 Mio. Sack
Total	ca. 125 Mio. Sack zu 60 kg

In der Praxis wiegt ein Sack zwischen 45 und 90 kg. Statistische Bewertungen wie hier basieren auf einem Gewicht von 60 kg pro Sack.



Kaffeebörse

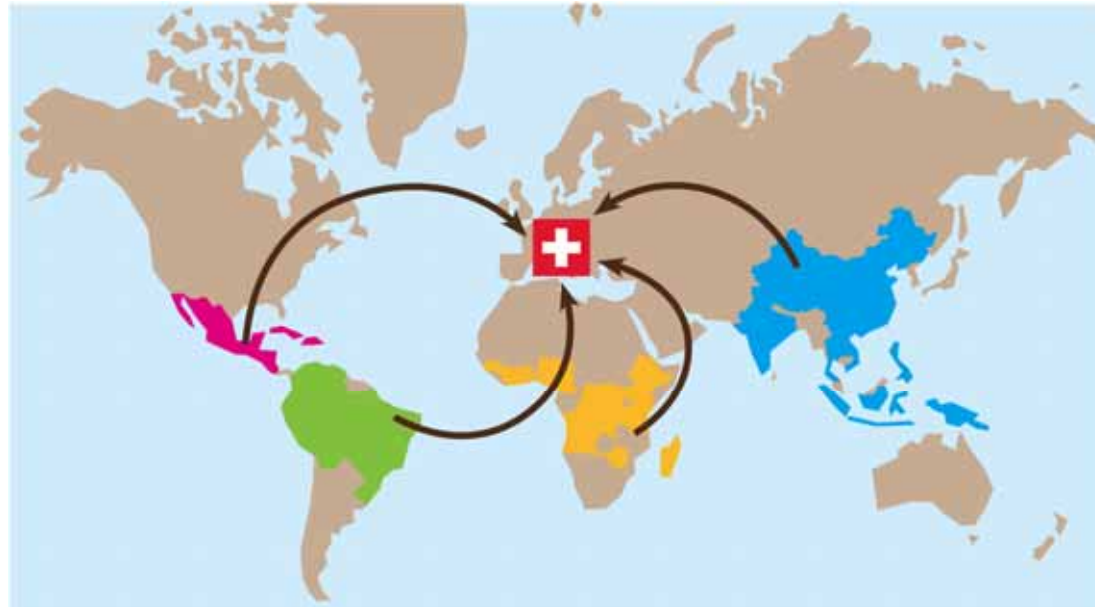
## Lebensgrundlage für über 25 Mio. Kaffeebauern



# Kaffeimporte der Schweiz

Jährlich ca. 98'000 Tonnen Rohkaffee

Über diese Seewege kommt der Kaffee aus den verschiedenen Produktionsländern in die Schweiz:



■ Südamerika	49'000 Tonnen
■ Afrika	7'500 Tonnen
■ Zentralamerika und Mexiko	20'000 Tonnen
■ Asien	21'500 Tonnen

## Pro-Kopf-Verbrauch von Rohkaffee in einzelnen Ländern

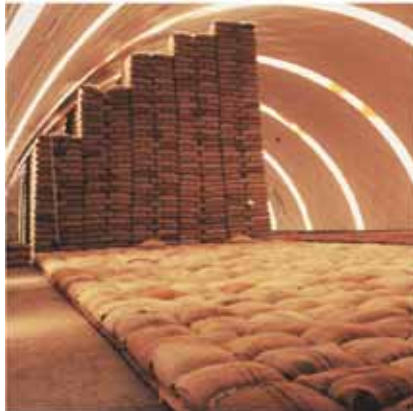
• Finnland	12 kg
• <b>Schweiz</b>	<b>9 kg</b>
• Dänemark	8 kg
• Schweden	8 kg
• Deutschland	7 kg
• Frankreich	6 kg
• Italien	6 kg
• Spanien	5 kg
• USA	5 kg
• England	4 kg
• Japan	4 kg



# Verarbeitung des Rohkaffees



## Mischen und Rösten



Importierter Rohkaffee



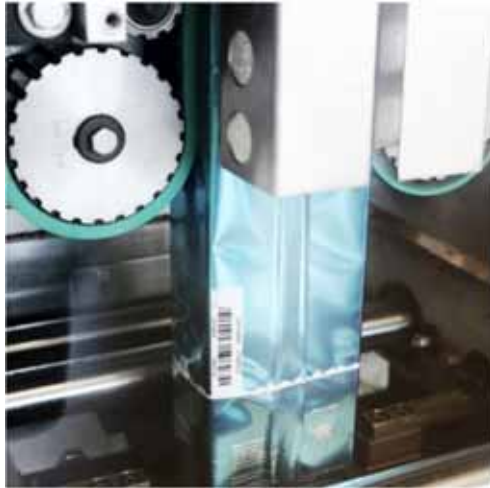
Computergesteuerte Röstanlage



Röstrommel / Kühlsieb

# Verarbeitung des Rohkaffees

## Aromadichte Verpackung



Abfüllanlage



Verpackungsventil



Vakuumierte Verpackungen



---

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

[www.procafe.ch](http://www.procafe.ch)

