

Köngener Schokolade und Köngener Kaffee

beide zu 100 % aus fairem Handel und biologischem Anbau erhalten Sie exklusiv im Weltladen, derzeit am samstäglichem Marktstand oder nach telefonischer Bestellung kostenfrei geliefert.

aktion #fairsorgung lokal

Wie bei vielen anderen Weltläden ist es auch unser Ziel, die schlimmsten wirtschaftlichen Auswirkungen der Coronakrise auf alle Partner des Fairen Handels abzumildern und die Versorgung der Bevölkerung mit fair gehandelten Produkten zu gewährleisten. Mit dem Marktstand und dem Lieferservice möchten wir unseren Lagerbestand verkleinern und verderbliche und saisonale Artikel wie Ostersüßigkeiten rechtzeitig verkaufen.

Marktstand und Lieferservice

Am Samstag, 4.4.2020 sind wir von 8.30 – 12 Uhr mit unseren Lebensmitteln wieder auf dem Wochenmarkt vor dem Weltladen. Sie können täglich von 10 – 11 Uhr und von 15 -16 Uhr anrufen und ihre Bestellung aufgeben. Telefon 5021140. Der Lieferservice ist kostenlos.

Handyaktion

Ungenutzte Handys können Sie samstags am Marktstand oder jederzeit bei Familie Lamparter, Untere Neue Str. 8 abgeben.

Gut zu wissen

Kaffeessorten

Es gibt viele verschiedene Kaffeessorten, von denen zwei bekannt und bedeutend sind: Coffea Arabica und Coffea Canephora, auch **Arabica** und **Robusta** genannt. Der Anteil der Arabica-Bohnen an der weltweiten Kaffee-Produktion beträgt ca. 60 %, der von Robusta ca. 40 %.

Die beiden Sorten unterscheiden sich in:

Form

Arabica Bohnen sind länglich und haben eine ovale Form und einen geschwungenen Schnitt, Robusta sind rundlich mit geradem Schnitt.

Anbau und Anbaubedingungen

Je höher das Anbaugelände liegt und je niedriger die Temperatur ist, desto länger benötigt die Kaffeefrucht um zu reifen. Daher können sich mehr Inhaltsstoffe und Aromen entwickeln. Arabica-Kaffeesträucher bevorzugen Temperaturen von 15 -25 C, Robusta-wächst am besten bei 20 – 30°C. Arabica wird in Höhen zwischen 600 und 2.300 m angebaut (Hochlandkaffee). Robusta wächst in Höhen von 0 – 900 m (Tieflandkaffee).

Hauptanbauländer

Arabica wird vor allem in Äthiopien, Brasilien und Honduras angebaut. Robusta in Indonesien, Indien und Vietnam. Auch in vielen anderen lateinamerikanischen und afrikanischen Ländern wächst Kaffee.

Koffeingehalt

Koffein ist ein natürlich vorkommendes Pestizid, das die Kaffeepflanze bildet um sich vor Schädlingen zu schützen. Robusta mit einem Koffeingehalt von 1,7 – 4 % ist „robuster“ und weniger anfällig. Bei Arabica liegt er bei 0,8 - 1,4 %.

Ölgehalt

Kaffeeöl wirkt als Geschmacksträger. Zudem ist es ein wichtiger Bestandteil der Crema. Der Ölgehalt liegt bei Arabica bei 15 – 17 %, bei Robusta weist er 10 – 12 % auf.

Resistenz

Arabica ist nicht frostresistent und empfindlich gegen Schädlinge, Pilze und Hitze. Robusta kommt mit hohen Temperaturen zurecht und ist widerstandsfähig.

Geschmack

Kaffee setzt sich aus ca. 800 verschiedenen Aromen zusammen, beim Wein sind es nur etwa 400. Arabica ist aromatisch. Die Aromen reichen von fruchtig bis nussig-schokoladig. Robusta schmeckt kräftig, intensiv und würzig.

Qualität

Die verwendete Bohne lässt keinen Schluss über die tatsächliche Qualität des Kaffees zu. Aufbereitung, Trocknung und vor allem das Röstverfahren spielen eine wichtige Rolle.

Handel

Rohkaffee wird an zwei Börsenplätzen gehandelt: Arabica an der Börse in New York, Robusta an der Londoner Börse. Robusta-Bohnen kosten etwa 30 – 40 % weniger als Arabica-Bohnen. Daher werden auf dem Kaffeemarkt oft beide Sorten gemischt.

Ertrag

Der Ertrag je Hektar ist bei Robusta in der Regel rund ein Drittel höher als bei Arabica-Sorten

Interessante und ausführliche **Informationen** finden Interessierte in der Broschüre des Südwind Instituts „Auf ein Tässchen“ – Die Wertschöpfungskette von Kaffee. Kostenloser Download: <https://www.suedwind-institut.de/files/Suedwind/Publikationen/2020/2020-01%20Studie%20Auf%20ein%20T%C3%A4sschen%20Die%20Wertsch%C3%B6pfungskette%20von%20Kaffee.pdf>

Im Weltladen finden Sie sowohl Kaffees aus Arabica-Bohnen, Robusta-Bohnen und Mischungen, jeweils als Bohne und gemahlen.