

# Medienmitteilung

## Die erste Tagung der Schweizer Kaffeebranche war ein Erfolg

Zürich, 30. September 2013 – *Am 27. September 2013 fand im Gottlieb Duttweiler Institut in Rüschlikon passend zum Tag des Kaffees die erste Zukunftstagung der Schweizer Kaffeebranche statt. CafetierSuisse hat mit der Tagung eine neutrale Plattform geschaffen, damit Branchenexperten und -expertinnen, moderiert von Daniela Lager, über die aktuell wichtigen Themen, vorhandene Trends und die Zukunft des Schweizer Kaffeemarktes diskutieren können. Zu den Hauptreferenten zählten Dr. Steffen Schwarz (Kaffeexperte von Coffee Consulate), Roger Bähler (Verband des Kaffee-Importeure und -Röster), Sandra Frieden (Fairtrade, Max Havelaar) und Giuliano Bartoli (Barista, La Stanza Zürich).*

Nach Rohöl ist Kaffee das zweitwichtigste Welthandelsprodukt und nach Wasser und Tee das meist konsumierte Getränk überhaupt. Die Schweizer Kaffeebranche bewegt sich in diesem Markt innerhalb der weltweiten Spitze. Rund drei Viertel des weltweit exportierten Kaffees wird über die Schweiz gehandelt. 98'000 Tonnen Kaffee importiert die Schweiz jedes Jahr, wovon rund zwei Drittel in den heimischen Konsum gehen. Mittlerweile hat Kaffee die ehemals führenden Exportschlager wie Schokolade und Käse überholt. Auch die Schweizer selbst gelten als „Coffeeholics“ und trinken durchschnittlich 1'300 Tassen Kaffee im Jahr. Damit liegt die Schweiz beim weltweiten Kaffeekonsum hinter Finnland auf dem zweiten Platz.

Den Auftakt der Tagung machte Dr. Steffen Schwarz. Der Geschäftsführer von Coffee Consulate aus Deutschland und international anerkannte Kaffeexperte referierte zu den globalen Trends und Konsumgewohnheiten des Kaffeemarktes. Dr. Schwarz zeigte eindrücklich auf, dass der weltweite Kaffeekonsum zunimmt und dass auch in den Produktionsländern selbst zunehmend mehr Kaffee getrunken wird. Gleichzeitig gehe die Kaffeeproduktion beeinflusst durch Klimawandel und Überbelastung stetig zurück. Der Produktionsrückgang und die Konsumsteigerung führen zur Reduktion der Kaffeereserven in den westlichen Ländern und in den Produktionsregionen. Diese Entwicklung hat für Dr. Schwarz schwerwiegende Folgen, auch für den Schweizer Kaffeemarkt. Der Preis und damit das Bewusstsein für das Produkt Kaffee werden in den kommenden Jahren steigen, womit Kaffee laut Dr. Schwarz zukünftig wie Wein als ein Luxusprodukt wahrgenommen werden wird. Der steigende Preis und die wachsende Bedeutung der Rohstoffgewinnung muss aus Sicht von Dr. Schwarz dazu führen, dass bei der Kennzeichnung von Kaffee die Anbauregion, die Methode der Weiterverarbeitung sowie das Röstverfahren detailliert ausgewiesen werden muss, um der zukünftigen Entwicklung des Kaffees als Luxusprodukt gerecht zu werden.

Roger Bähler, CEO bei TURM & BOGEN, stellt mit seinem Referat die These auf, dass der Schweizer Kaffeemarkt die einheimische Gastronomie auf besondere Weise fördere und fordere. Gemäss Roger Bähler ist die Schweizer Kaffeebranche im Kaffeehandel, in der Kaffeeröstung, bei der Herstellung von Kaffeemaschinen und im Kaffeekonsum Teil der Weltspitze. In der Aus- und Weiterbildung verfüge die Schweiz über ausgezeichnete Anlaufstellen und sei eine der Drehscheiben im deutschsprachigen Raum. Die aufgezeigte wirtschaftliche Bedeutung der Kaffeebranche wird nach Ansicht von Roger Bähler in der Schweiz auch auf politischer Ebene unterschätzt. Für die Gastronomie stelle die Spitzenposition der Schweizer Kaffeebranche gleichermassen eine Förderung wie auch eine Herausforderung dar. Die Kaffeekultur und die Kaffeequalität seien im internationalen Vergleich zwar auf hohem Niveau, trotzdem könne die Gastronomie die vorhandenen Angebote noch besser nutzen, um die Spitzenposition der Schweiz zu sichern und die Kaffeequalität weiter zu steigern.

Zu Fairtrade in der Gastronomie sprach Sandra Frieden von der Max Havelaar-Stiftung. Sie erläuterte das Konzept von Max Havelaar und betonte die Relevanz der Themen Nachhaltigkeit und Fairtrade insbesondere im Kaffeemarkt. Nach Meinung von Sandra Frieden lohnt sich Fairtrade auch für die Gastronomie, da immer mehr Kunden und Gäste einen nachhaltig gehandelten Kaffee einfordern. Studien von Max Havelaar zeigten auf, dass sich Fairtrade tatsächlich nachhaltig auf die Zukunft der Produzenten auswirke und dass die hohe Bekanntheit des Fairtrade-Labels von den Konsumentinnen und Konsumenten geschätzt werde. Für die Gastronomie könne Fairtrade aus Sicht von Sandra Frieden gleichzeitig ein Verkaufs- und Preisargument darstellen, da viele Konsumentinnen und Konsumenten bereit seien, für Fairtrade-Produkte einen entsprechend höheren Preis zu bezahlen.

Giuliano Bartoli, Barista und Head of Coffee der angesagten Zürcher Cafés „La Stanza“, „Café Lang“ und „Hotel Rivigton and Sons“ zeigte mit hoher Emotionalität den Arbeitsalltag eines Baristas und die Bedeutung der Leidenschaft für das Produkt Kaffee auf. Neben der emotionalen Begeisterung für Kaffee ist für Bartoli insbesondere die Barista-Ausbildung von grosser Bedeutung. Es müsse das gemeinsame Ziel der gesamten Kaffeebranche sein, der jungen Gastronomie-Generation praktisches Kaffeewissen zu vermitteln, um die Zahl der ausgebildeten Baristi zu erhöhen und die allgemeine Kaffeequalität zu steigern. Hierfür müsse die gesamte Branche die vorhandenen Angebote stärker an den Interessen der Gastronomie ausrichten und die Gastronominnen und Gastronomen der Aus- und Weiterbildung im Bereich Kaffee eine grössere Bedeutung beimessen.

In den Diskussionsrunden wurden die unterschiedlichen Themen der Referate kontrovers und teilweise hitzig diskutiert. Nebst den Referentinnen und Referenten nahmen Ernst Knuchel (Geschäftsführer der FreshCoffee GmbH), Peter Albiez (Teamleiter bei Nespresso Business Solutions) und Inga Schäper (Coffee Competence Centre der Schaerer AG) an den Diskussionsrunden teil, zudem wurden viele Fragen aus dem Publikum gestellt.

Beim Thema Fairtrade und Zertifizierung waren die Referenten zur Qualität der zahlreich vorhandenen Labels unterschiedlicher Meinung. Die zunehmende Bedeutung der nachhaltigen

und sozial ausgewogenen Produktion von Kaffee wurde aber von allen Referentinnen und Referenten als eines der Zukunftsthemen anerkannt.

Zudem wurden die Vorteile der Halbautomaten mit Siebträger, vollautomatische Kaffeemaschinen und Kapselsysteme diskutiert. Trotz unterschiedlicher Präferenzen entsprechend des jeweiligen beruflichen Hintergrunds wurde deutlich, dass die Auswahl der richtigen Kaffeemaschine stark vom jeweiligen Betriebskonzept abhängig ist. Am Ende ist das vorhandene Fachwissen in Kombination mit guten Maschinen und Begeisterung für das Produkt über die Qualität des Kaffees in der Tasse entscheidend.

In den Diskussionsrunden zeigte sich zudem die Überzeugung, dass es um die Kaffeequalität in der Schweiz grundsätzlich gut bestellt ist, dass diese mit den vorhandenen Rahmenbedingungen vielerorts aber auch in der Schweiz noch weiter gesteigert werden könne. Oft werde insbesondere in nicht auf Kaffee spezialisierten Betrieben noch zu schlechter Kaffee ausgegeben.

CafetierSuisse wird es sich gemeinsam mit allen beteiligten Teilnehmern des Kaffeemarktes weiterhin zum Ziel machen, die Kaffeequalität in der Schweizer Gastronomie noch weiter zu verbessern. Die auch zu diesem Zweck von CafetierSuisse organisierte Zukunftstagung der Schweizer Kaffeebranche hat gezeigt, dass sich der Austausch zwischen Branchenexpertinnen und -experten lohnt, um mit Blick auf die zukünftigen Herausforderungen für die Schweizer Kaffeebranche gemeinsam am gleichen Strang zu ziehen.

Informationen, Bildmaterial und die Präsentationen der Redner zur Zukunftstagung auf <http://www.cafetier.ch/index.asp?inc=downloads.asp>.

## Kontakt

---

### CafetierSuisse

Bleicherweg 54

8002 Zürich

Tel. 044 201 67 77

[info@cafetier.ch](mailto:info@cafetier.ch)

Johanna Bartholdi

Präsidentin

[j.bartholdi@cafetier.ch](mailto:j.bartholdi@cafetier.ch)

Julian Graf

Geschäftsführer

[j.graf@cafetier.ch](mailto:j.graf@cafetier.ch)

## Über CafetierSuisse

CafetierSuisse setzt sich als Arbeitgeberverband für individuelle Gastronomen und kompetenter Ansprechpartner zum Thema Kaffee für die Verbesserung der politischen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen in der Gastronomie ein. CafetierSuisse vertritt die Interessen von Cafés, Cafés-Konditoreien, Cafés-Confiseries, Cafeterias, Restaurants, Take Aways und Tea Rooms in der Deutschschweiz.