

# Was ist los am Kaffeemarkt? – Die Hintergründe zur Krise beim Rohkaffeepreis

Brasilien (für Arabica) und Vietnam (für Robusta) sind mit Abstand die größten Rohkaffeeproduzenten. Ihre Ernten bestimmen wesentlich die global verfügbare Rohkaffeemenge. Das Welthandelspreisniveau bildet sich an der Börse.

Im Sommer 2021 kommt es in den tropischen Kaffeeanbaugebieten Brasiliens zu einem Schneeeinbruch, ein Extremwetterphänomen des Klimawandels. Kaffee als tropische Pflanze verträgt keinen Frost und Baumbestand mit einer zweistelligen Millionenzahl Sack an jährlichem Erntevolumen stirbt ab. Aufforstung bis zur ersten Ernte dauert bei Kaffee 4 bis 5 Jahre. In den Folgejahren sind die Ernten klimatisch bedingt weiter durchgewachsen. Eine Krise mit Ansage.

Die Robusta-Pflanze galt da bislang als klimaresistenter. Doch 2024 sorgen Hitzewellen deutlich über 40 Grad für eine absolute Katastrophenernte in Vietnam. Brasilien meldet zu Jahresbeginn für 2025 Ernterückgänge durch schwere Dürreperioden. Auch einzelne andere Produzentenländer vermelden immer wieder Rückgänge.

Notstand am Rohkaffeemarkt. Die globale Nachfrage nach Kaffee steigt, das Angebot an Rohkaffee aber sinkt. Spekulanten an der Börse, die angespannte logistische Lage, globale Inflation, schwacher Euro, neue bürokratische Hürden (EU-Entwaldungsverordnung) und Zollfantasien schieben weiter an. Der Kaffeepreis explodiert Anfang 2025 ballistisch. Ein neues Kaffeepreisniveau ist Realität. Kaffee ist so teuer wie seit gut über 50 Jahren nicht mehr. Allerdings haben Industrie und Supermärkte das Genussmittel auf Kosten der Qualität über die Überflusssjahre erst zum Dumpingprodukt gemacht. In den 1950er Jahren kostete ein kg Standardkaffee im Lebensmittelhandel noch inflationsbereinigt über 80€. Davon sind wir zum Glück weit entfernt; aber auf 4-6€ mehr je Kilo (auf über 100 Tassen) wird sich der Verbraucher einstellen müssen. Bei montebera erlesene Rohbohnen in Spezialitätenqualität nach alter Wiener Handwerksröstkunst ohne Abstriche bei der Qualität. Unsere Kaffees bleiben ein kompromissloser Aromagenuss ohne Reizstoffe.

