



13.05.2020

Kundeninformation

Bio, fair und lecker!

Kaffeetest „Café Orgánico“ in ZDF-Sendung WiSo vom 11.05.2020

Liebe Kundinnen und Kunden,

in der ZDF-Verbrauchersendung WiSo vom 11.05. wurde ein Beitrag zu fairem und nachhaltigem Kaffee ausgestrahlt. Insgesamt wurden sechs Kaffees nach den Kriterien Anbaubedingungen, Inhaltsstoffe (Acrylamid und Ochratoxin) sowie Geschmack bewertet, darunter der GEPA-Café Orgánico, gemahlen, 250 Gramm. Vorab hatte WiSo einen Fragenkatalog zu Anbaubedingungen an die Firmen mit der Bitte um Stellungnahme geschickt.

Anbaubedingungen: GEPA überzeugt bei Transparenz und Fairness

Neben dem Café Orgánico mit „Fair plus“-Zeichen standen vier Fairtrade-zertifizierte Kaffees und ein Kaffee mit Rainforest Alliance-Zeichen im Fokus. WiSo hob neben den garantierten Mindestpreisen und Prämien, der externen Kontrolle auch unsere langfristigen Handelsbeziehungen und Vorfinanzierung als besondere Pluspunkte hervor.

Insgesamt bewertete WiSo Fairen Handel als guten Ansatz, um den Genossenschaften in Zeiten stark schwankender Weltmarktpreise mehr Planungssicherheit zu ermöglichen.

Ausdrücklich erwähnte WiSo unser Engagement bei Transparenz aufgrund unserer Vielzahl von Belegen und Hintergrundinfos – im Gegensatz zu einem Markenanbieter, der nur eine knappe Stellungnahme abgab, was WiSo wenig überzeugte: „Nachweise Fehlanzeige“. Unsere Stellungnahme sowie die Stellungnahmen der Mitbewerber können auf der ZDF-Homepage unter folgendem Link heruntergeladen werden:

<https://www.zdf.de/verbraucher/wiso/nachhaltiger-biokaffee-im-teuer-gegen-billig-vergleich-100.html>

Werte für Acrylamid und Ochratoxin weit unter gesetzlichem Richtwert

Acrylamid entsteht bei jeder Röstung von Kaffee und kann in hohen Dosen gesundheitsschädlich sein. Um den Gehalt von Acrylamid so niedrig wie möglich zu halten, lässt die GEPA ihre Kaffees lange und konstant bei mäßigen Temperaturen rösten.

Bei der Laboruntersuchung hatte WiSo beim Café Orgánico für Acrylamid und das Schimmelpilzgift Ochratoxin folgende Werte ermittelt:

Acrylamid: 183 µg/kg	54,25 Prozent unter dem EU-Richtwert von 400 µg/kg
Ochratoxin a: < 2 µg/kg	60 Prozent unter dem EU-Richtwert von 5 µg/kg

Die Werte für Acrylamid und Ochratoxin liegen also weit unter den EU-Richtlinien und sind auch laut Experten-Meinung im Beitrag als gering einzustufen.

Letzter Platz beim Geschmackstest für uns nicht nachvollziehbar

Bei der Blindverkostung der Kaffee-Expertin und der Studierenden der Universität Mainz landete der Café Orgánico auf dem letzten Platz.

Dieses Ergebnis hat uns sehr verwundert, denn der Café Orgánico (gemahlen, 250 Gramm) ist seit Jahren das beliebteste GEPA-Produkt, wie eine Auswertung kürzlich wieder bestätigte. Dieser Kaffee gilt sowohl im Lebensmitteleinzelhandel als auch in Weltläden als Topseller und ist sicher auch deshalb beim Deutschen Nachhaltigkeitspreis als „Deutschlands nachhaltigstes Produkt 2018“ (REWE-Verbraucher-Voting) ausgezeichnet worden. Reklamationen zum Geschmack haben wir nie erhalten – das spricht alles für den Café Orgánico!

Die Begründung der Kaffee-Expertin für ihre schlechte Bewertung fällt sehr allgemein aus und ist daher aus unserer Sicht wenig aussagekräftig: Der Café Orgánico sei „keine gute Tasse im Sinne von Genuss“. Verstehen Verbraucher*innen, was damit gemeint ist? Eine Erläuterung fehlt im Beitrag.

Geschmack ist auch Geschmackssache

Geschmack ist grundsätzlich subjektiv, wie auch die Blindverkostung im Filmbeitrag zeigte: Die Kaffee-Testerin favorisierte einen Großröster aus Hamburg, die Studierenden bevorzugten dagegen mehrheitlich den Mainstream-Discounter-Kaffee. Viel hängt hier von individuellen Konsumgewohnheiten sowie der Zahlungsbereitschaft der angesprochenen Zielgruppen ab. Beim Kaffee des Marktführers handelt es sich um einen Single Origin-Kaffee aus Äthiopien, der mit anderen Blends (also Mischungen verschiedener Herkünfte) gemessen wird. Aus unserer Sicht sollte man hier nicht „Äpfel mit Birnen“ vergleichen“. Der Orgánico ist ein guter Filterkaffee für jeden Tag.

Das tun wir:

- Wir legen zur Bewertung von Geschmack transparente Standards wie Balance von Säure, Süße und Bitterkeit sowie Mundgefühl und Nachgeschmack zugrunde.
- Wir verkosten im Kaffee-Kompetenzteam jeden Wareneingang, dies gibt uns auch die Möglichkeit zur Feinsteuerung und zur Rückmeldung an den Röster
- Wir nehmen Rückmeldungen von Kund*innen auf und entwickeln bei Bedarf die Rezepturen weiter.
- Wir haben unseren lateinamerikanischen Partnergenossenschaften Schulungen zum Café Orgánico geboten; dabei haben wir den Blend „Orgánico“ noch einmal „nachgebaut“ und für gut befunden.
- Wir besorgen uns aber auch die von WiSo getesteten Kaffees im Markt, verkosten sie intern und schicken sie ebenfalls an unseren externen Verkoster, um eine marktbezogene Einschätzung von seiner Seite zu bekommen

Berlin School of Coffee: „alle geschmacklichen Attribute ausgewogen“

Der Café Orgánico entspricht der Qualität eines Spezialitätenkaffees – wie alle Arabicas der GEPA, die in allen Vertriebskanälen, z. B. Handel und Weltläden erhältlich sind. Ab einer Punktzahl von 80 Punkten spricht man von Spezialitätenkaffee. Die renommierte „Berlin School of Coffee“ bewertete unseren „Bio Café Orgánico“ mit 80,5 Punkten. Alle Rohkaffees der GEPA werden regelmäßig von einem Q-Grader getestet. (Q-Grader haben die weltweit renommierteste Kaffee-Sensorik-Ausbildung des Coffee Quality Institute durchlaufen.)

Zubereitung:

Wir stufen den Geschmack des nach frisch gerösteten Kaffee duftenden Orgánico als besonders aromatisch, mild und ausgewogen ein und empfehlen die Zubereitung als Filterkaffee. Natürlich kommt es hier auch darauf an, dass Wassertemperatur, Mahlgrad und Dosierung genau auf den Kaffee abgestimmt werden.

Fazit: Ein hochwertiger bio und fairer Qualitätskaffee als fairer Hochgenuss für jeden Tag, der in professionellen Qualitätsbeurteilungen und Verbraucher-Votings sehr gut abschneidet!

Mit herzlichen Grüßen



Dr. Peter Schaumberger
Geschäftsführer



Tobias Mehrländer
Sortimentsmanager Kaffee



Brigitte Frommeyer
Pressereferentin