



Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

zhaw Life Sciences und
Facility Management

Mediencommuniqué

Basel, 23. November 2010

Fairtrade-Kaffee: Neuartiger Aroma-Test

In diesen Tagen startet an der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil ein bahnbrechendes Projekt zur instrumentellen Messung des Kaffee-Aromas. Das Forschungsprojekt mit dem Namen «Fair Bean» wird im Auftrag der Max Havelaar-Stiftung (Schweiz) und sieben Schweizer Kaffeeröstereien und Detailhändlern durchgeführt. Ziel des Projekts ist, die sensorische Qualität von Kaffee mess- und vergleichbar zu machen.

«Max Havelaar-Kaffee schmeckt mir nicht.» Diesen Satz hat Karin Altherr, Product und Key Account Manager Kaffee von Max Havelaar (Schweiz) schon oft gehört. Ebenso oft gab sie im Rahmen ihrer Arbeit zur Antwort, dass es nicht nur einen «Max Havelaar-zertifizierten Kaffee» gäbe, sondern alleine in der Schweiz über 60 verschiedene Mischungen in unterschiedlichen Aromen und Qualitäten. Aber über den persönlichen Geschmack lässt sich bekanntlich nicht streiten – zumindest bis heute nicht.

Die Kaffeequalität mathematisch berechnen

Der promovierte Chemiker und Kaffeespezialist Chahan Yeretzian, Dozent und Leiter der Fachgruppe „Analytische Chemie“ an der ZHAW in Wädenswil und Vorstandsmitglied der Swiss SCAE, hat zusammen mit seinen Mitarbeitenden eine wissenschaftliche Methode entwickelt, mit der die sensorische Qualität eines Kaffees, also das Aroma, instrumentell gemessen und abgebildet werden kann. In einem mehrstufigen Verfahren wird jede Kaffeemischung zuerst sensorisch erfasst, um dann anschliessend instrumentell vermessen zu werden. Aus den Resultaten der beiden Tests wird in einem nächsten Schritt ein mathematisch-statistisches Modell entwickelt. Aufgrund dessen können künftige Qualitätsmessungen rein instrumentell durchgeführt werden. Die Vorteile: Künftige Messungen sind kostengünstiger und mit den Resultaten der Vorjahre exakt vergleichbar.

Breit abgestützte Partnerschaft

Aufgrund einer Initiative von Max Havelaar (Schweiz) werden die sieben Röstereien und Detailhändler Claro Fair Trade, Coop, Delica / Migros Genossenschaftsbund, Fritz Bertschi AG, Hemmi & Baur AG, Kolanda AG, Rast Kaffee ihre Fairtrade-Kaffeemischungen bei der ZHAW im genannten mehrphasigen Modell analysieren lassen. Ziel ist, die Qualitätsmerkmale der verschiedenen Fairtrade-Kaffeemischungen wissenschaftlich so zu erfassen, dass die aromarelevanten Inhaltsstoffe in sogenannten „Geschmacksprofilen“ abgebildet und miteinander verglichen werden können. Aufgrund der Ergebnisse von «Fair Bean» können die



Stifter	Fondateurs	Fondatori	Founders
Swissaid	Swissaid	Swissaid	Swissaid
HEKS	Eper	Aces	Swiss Interchurch Aid
Helvetas	Helvetas	Helvetas	Helvetas
Fastenopfer	Action de Carême	Sacrificio Quaresimale	Swiss Catholic Lenten Fund
Caritas	Caritas	Caritas	Caritas
Brot für alle	Pain pour le prochain	Pane per tutti	Bread for All

Röstereien die Qualität ihrer Fairtrade-Kaffees noch gezielter an die Kundenwünsche anpassen. Dazu Markus Rast von Rast Kaffee: «Als Gourmet-Rösterei liegt uns natürlich viel an der perfekten Röstung. Um uns dabei weiter zu steigern, möchten wir im Rahmen von «Fair Bean» Aroma-Analysen unserer Fairtrade-Kaffees erstellen. Wir erwarten vom Projekt «Fair Bean» Transparenz und hochwertige, nachvollziehbare Analysen, die uns in der Entwicklung des Fairtrade-Kaffees weiter bringen.» Die Liebhaberinnen und Liebhaber von Fairtrade-Kaffee dürfen auf die Resultate gespannt sein.

Erste Ergebnisse der Untersuchung werden anfangs 2011 erwartet. Sie werden unter www.maxhavelaar.ch publiziert.

Facts & Figures zum Fairtrade Max Havelaar-Kaffee (Schweiz):

Lancierung: 1992

Marktanteil: Detailhandel 2009: 4.8% (Gastronomie keine Erhebung)

Absatz 2009: 1'519 Tonnen (davon in der Gastronomie 29%)

Umsatz 2009: CHF 25'278'000

Bekanntheit des Fairtrade-Labels (gestützt): 80%*

*Quelle: Globescan 2008

Weitere Informationen:

Pressebilder unter: <http://www.maxhavelaar.ch/de/medien-info/pressebilder/>

Medienstelle Max Havelaar (Schweiz): Regula Weber, Tel: 044 278 99 05, E-Mail: r.weber@maxhavelaar.ch

ZHAW, Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Chahan Yeretian, E-Mail: yere@zhaw.ch

Max Havelaar – das Gütesiegel für fairen Handel

Die Max Havelaar-Stiftung (Schweiz) wurde 1992 von den sechs Hilfswerken Brot für alle, Caritas, Fastenopfer, HEKS, Helvetas und Swissaid gegründet. Die Max Havelaar-Stiftung fördert als Labelorganisation den Konsum von zertifizierten Fairtrade-Produkten, betreibt aber selbst keinen Handel. Sie vergibt in der Schweiz das Max Havelaar-Gütesiegel an Produkte, die fair gehandelt sowie nach strengen sozialen und ökologischen Kriterien produziert wurden. Über 700 Artikel im Detailhandel und in der Gastronomie tragen heute das Fairtrade Max Havelaar-Label. www.maxhavelaar.ch