



[1] Erstmals wurde beim diesjährigen Berlin Coffee Festival ein und derselbe Rohkaffee von zwölf teilnehmenden Röstereien aufbereitet und präsentiert.

[1]

# Einer für alle

Um Konsumenten die Wertschöpfungskette besser zu veranschaulichen, ersann der Röster Philipp Reichel das Berlin-Batch-Projekt. Auf dem Berlin Coffee Festival widmeten sich zwölf Röstereien dem besonderen Kaffee aus Costa Rica.

Philipp Reichel ist nicht nur Röster, Inhaber von Vote Coffee und Kurator des Berlin Coffee Festivals, sondern auch Ideengeber. Und er ist kommunikativ. Bereits auf dem Hamburg Coffee Festival Ende Februar dieses Jahres berichtete er uns von einem neuen Vorhaben, an dem er für das Berlin Coffee Festival 2019 arbeitete – damals noch hinter vorgehaltener Hand: Verschiedene Röstereien rösten ein und denselben Kaffee und präsentieren ihn dann auf dem Festival. Im Oktober setzten zahlreiche Beteiligte das Gemeinschaftsprojekt erfolgreich in die Tat um.

**Buntes Teilnehmerfeld.** Den Namen „Berlin Batch“ gab es zu diesem Zeitpunkt noch nicht. Reichel dazu: „Die Idee stammt tatsächlich von mir. Ich versuche dem Festival jedes Jahr ein Thema zu geben und überlege mir dazu eine Überschrift, die das gesamte Festival definiert. Für 2019 musste das für mich auf jeden Fall die Kaffeepreis-Krise sein. Mit Berlin Batch wollen wir das Thema auf die End-

Foto: Berlin Coffee Festival / Anna Warnow 2019



[2] Auf dem Großen Kaffeemarkt in der Markthalle Neun konnten sich Besucher über aktuelle Trends und Entwicklungen informieren. [3] Die Berlin-Batch-Variante von 19grams. [4] Die Flying Roasters hatten bislang keinen Kaffee aus Costa Rica im Sortiment.

Foto: AR / Melanie Böhme 2019



[3]

konsumenten-Ebene heben und Transparenz in der Wertschöpfungskette am konkreten Beispiel veranschaulichen: Ein Kaffee wird importiert, geröstet und auf dem Berlin Coffee Festival präsentiert.“ Dass hinter dem kurzen Anteausern beim Festival in Hamburg noch mehr steckt, erschloss sich für die meisten Besucher des Berlin Coffee Festivals sicherlich erst beim Verkosten einer der Kaffees und im Gespräch mit einem der teilnehmenden Röster während des Großen Kaffeemarkts in der Markthalle Neun am Festival-Sonntag. „Für Berlin Batch haben wir in erster Linie die Röstereien angesprochen, die auch beim Festival dabei waren. Neben dieser persönlichen Ansprache kamen dann noch weitere dazu, nachdem das Projekt öffentlich bekanntgegeben worden war“, so Reichel. Insgesamt rösteten den Berlin-Batch-Kaffee zwölf verschiedene Röstereien aus Deutschland und Polen, die Hälfte davon hat ihren Sitz in Berlin: 19grams, Coffee Circle, Vote Coffee, Five Elephant Coffee Roastery, The Barn Coffee Roasters und Flying Roasters. Außerdem dabei waren Aniko Coffee Roastery aus Darmstadt, Mókuska Caffè aus Stuttgart, Phoenix Coffee Roasters aus Dresden, Neues Schwarz aus Dortmund, Wood Grouse Coffee Roasters aus Hannover und Hayb Specialty Coffee aus Warschau.

**Beliebt als Omni Roast.** Wer sich beim Großen Kaffeemarkt für ein Tässchen des Berlin-Batch-Kaffees nicht bis zu den Ständen der Röstereien durchdrängeln wollte, konnte während des kom-

pletten Festivalzeitraums im Kaffee Neun die beiden von Vote Coffee aus Berlin gerösteten Kaffees sowohl als Filterkaffee als auch als Espresso in Form eines Tasting Trays verkosten. So wie Vote Coffee rösteten die meisten Teilnehmer den Berlin-Batch-Kaffee als Omni Roast, welcher sowohl als Filterkaffee als auch als Espresso gebrüht werden kann. Daniel Rindermann von Flying Roasters aus Berlin dazu: „Für uns war es spannend den Kaffee zu rösten, da wir bisher keinen aus Costa Rica im Sortiment hatten. Einen von den Naturals haben wir als Omni Roast geröstet, der kam bei unseren Kunden sehr gut an. Allerdings mussten wir ihn verhältnismäßig höher anpreisen, da der Preis für den Rohkaffee weit über dem lag, was wir sonst einkaufen.“

[4]

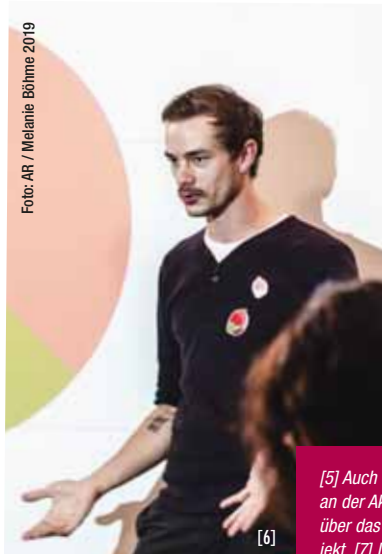


Foto: AR / Melanie Böhme 2019



Foto: AR / Melanie Böhme 2019

[5]



[6]



Foto: Berlin Coffee Festival / Anna Warmow 2019

[7]

[5] Auch die Röster von Five Elephant beteiligten sich an der Aktion. [6] Initiator Philipp Reichel freute sich über das rege Interesse an seinem Berlin-Batch-Projekt. [7] Die verschiedenen Röstungen, hier vom Coffee Circle, konnten beim Cupping verkostet werden.

**Vielfalt erwünscht.** Getreu dem Konzept zu mehr Transparenz in der Wertschöpfungskette wurden die Röstereien in die Entwicklung des Projekts eingebunden: „Aufgrund des Feedbacks der Röster haben wir uns für drei Rohkaffees statt nur für einen entschieden, um mehr Vielfalt an Qualitäten und Geschmacksnoten zu bieten. Alle Rohkaffees stammen aber vom gleichen Produzenten“, erklärte Reichel. Bei Berlin Batch handelt es sich um Micro-Lot-Kaffees der Don Sabino Micromill, die das Vater-Sohn-Gespann Hiver und Esteven Vargas, Kaffeebauern und Produzenten aus Costa Rica, seit 2011 betreibt. Zwei der Rohkaffees stammen von der Finca El Orvo: ein Black Honey, Varietät Villa Sarchi, und ein Natural, eine Mischung aus Catuai und Caturra. Der dritte Kaffee kommt von der Finca La Roca und ist ebenfalls ein Natural derselben Varietät. Importiert wurden alle drei Kaffees von Café Imports und dem in San Jose (Costa Rica) ansässigen Exporteur Oxcart Coffee, mit dem Café Imports seit diesem Jahr zusammenarbeitet. „Wir von Café Imports agieren in diesem Projekt als Importeur“, sagte Stuart Ritson, Director European Sales bei Café Imports, „das Berlin Coffee Festival ist der Dreh- und Angelpunkt, der alle Akteure zur richtigen Zeit und am richtigen Ort zusammenbringt und das Projekt bewirbt.“ Anders als beim herkömmlichen Import von Rohkaffees verkaufte Café Imports die verfügbare Menge jedoch nicht nach dem Prinzip „first come first serve“, sondern entsprechend der Präferenzen der am Berlin-Batch-Projekt beteiligten Rösterei, nachdem diese jeweils alle drei Rohkaffees als Samples zugesandt bekommen hatte und verkosten konnte. „Dieses Prozedere führte leider

dazu, dass sich einige der Röstereien umentscheiden mussten, besonders hinsichtlich der Mengen, da wir nicht von jedem Rohkaffee gleich viel vorrätig hatten,“ so Ritson.

**Anfängliche Hürden.** Auch hinsichtlich der Preisgestaltung und Kosten verlief das Berlin-Batch-Projekt entsprechend regulärer Rohkaffee-Ein- und Verkäufe, ebenso wurde die volle Marge verlangt. Aus gutem Grund, wie uns Ritson erklärte: „Wir wollten dem Konsumenten zeigen, wofür wir genau Geld verlangen, um im Geschäft zu bleiben.“ Ähnliche Kosten- und Preisstrukturen waren auch einer der Gründe, warum man sich bei Berlin Batch für das Land Costa Rica entschied. Der Lebensstandard dieses kleinen Staates in Mittelamerika kommt dem uns in Deutschland gewohnten sehr nahe, nicht wenige Kaffeebauern können sogar gut vom Kaffeeanbau leben. „Im Gegensatz zu den Entwicklungen anderer zentralamerikanischer Staaten zeigt das Beispiel Costa Rica, dass es durchaus Strukturen gibt, die für Produzenten, Importeure und Röster gleichermaßen funktionieren“, berichtete Ritson weiter. Die Voraussetzungen waren also günstig. Doch wie das bei jedem neuen und innovativen Projekt ist, läuft meistens besonders beim ersten Mal nicht alles glatt: „Die Idee ist das eine, den möglichen Partner, in dem Fall Café Imports, dazu zu animieren mitzumachen das andere. Die Aktualität des Themas hat den Importeur schließlich überzeugt und ihn dazu veranlasst, seine Zahlen offenzulegen“, so Reichel. Die konkreten Zahlen zur Kostenstruktur können auf der Projektseite [www.berlincoffeefestival.de/de/berlin-batch/](http://www.berlincoffeefestival.de/de/berlin-batch/) nachgelesen werden. Eine weitere



Foto: Berlin Coffee Festival / Anna Warnow 2019

[8]



Foto: Berlin Coffee Festival / Luis Arocha 2019

[9]

Hürde benannte Ritson: „Bei so vielen beteiligten Parteien streikt auch mal die Logistik. Angefangen damit, die richtigen Kaffees zu den richtigen Leuten auf die richtigen Paletten zu verladen, diese dann bestimmten Kunden persönlich auszuliefern, bis hin zur exakten Anzahl an speziellen Stickern, die es zu versenden gilt. Alles nicht besonders aufregend, aber das ist die Realität. Und genau das wollten wir den Leuten zeigen.“ Nach den anfänglichen Schwierigkeiten erhielten dann aber letztlich alle Röster ihre Rohkaffees und konnten ihren Berlin-Batch-Kaffee pünktlich zum Festival-Auftakt am 1. Oktober beim gemeinsamen Cupping in der Café Imports Europa-Zentrale in Berlin präsentieren und verkosten.

**Emotionale Begegnung.** Ein bewegender Moment für alle Beteiligten im Berlin-Batch-Projekt war das Interview mit Hiver und Esteven Vargas während des Großen Kaffeemarkts in der Markthalle Neun. Da Café Imports auf die Gewinn-Marge verzichtete, wurde es Vater und Sohn ermöglicht, nach Deutschland zu reisen. Café Imports zahlte Flug und Unterkunft. „Hiver hat zuvor noch nie das Land verlassen, geschweige denn in einem Flugzeug gesessen. Beide waren überwältigt zu sehen, wie viele junge Menschen sich für das Thema Kaffee begeistern. Das ist für sie ein starkes Zeichen, weiterhin besten Kaffee anzubauen, da sie auch als Farmer stärker wahrgenommen werden. Die Gespräche mit den beiden waren sehr emotional“, berichtete Reichel. Eine schöne Anekdote auch von den Flying Roasters dazu: „Richtig cool war, dass die beiden Farmer nach dem Festival bei uns im Café und in der Rösterei waren und sich anschauen konnten,

wie bei uns der Kaffee produziert und verkauft wird“, erzählte Rindermann.

**Ausblick.** Und welche Ideen hat Reichel für das nächste Berlin Coffee Festival? Wird es wieder einen Berlin-Batch-Kaffee geben? „Ja! Wir wollen im kommenden Jahr vorab noch mehr Wind machen, damit schon vor Ankunft des Kaffees in Deutschland mehr Leute wissen, worum es dabei geht. Vielleicht schaffen wir es auch, den Container des Rohkaffees vor die Halle zu fahren und dort Verkostungen und Workshops zu veranstalten“, so Reichel.

Melanie Böhme



Foto: Berlin Coffee Festival / Luis Arocha 2019

[10]



Foto: Berlin Coffee Festival / Mateusz Trzeciak 2019

[11]

[8] Bewegende Begegnung: Café Imports hatte es den Kaffeebauern Hiver und Esteven Vargas (Dritter und Zweiter von rechts) ermöglicht, nach Berlin zu reisen. [9] Vater und Sohn auf ihrer Kaffeeplantage in Costa Rica. [10] Die Rohkaffees in ausreichender Menge rechtzeitig zu den verschiedenen Röstereien zu transportieren, stellte die Logistik vor große Herausforderungen. [11] Hiver Vargas war überwältigt von der großen Begeisterung der vielen jungen Kaffeeliebhaber in Berlin.