

Kaffee-Check offenbart Licht und Schatten

Text Tom Nebe

Herrlich, dieser sich ausbreitende Duft im Raum, wenn sich die Kanne langsam mit Kaffee füllt – Aber nicht immer setzt sich der Genuss am Gaumen fort

Kaffee soll wach machen, aber natürlich auch gut schmecken. Doch zwischen einem aromatischen, vollen Röstgeschmack und einer bitter schmeckenden Enttäuschung ist die Bandbreite groß in den Regalen von Discountern und Supermärkten.

In einer Untersuchung der Zeitschrift „Öko-Test“ von 20 gemahlten Kaffees mit mittlerem Stärkegrad reichte das Geschmacksurteil von „sehr gut“ bis „mangelhaft“ (Ausgabe 11/2021).

Bekanntere Markennamen sind für die Qualität des Röstkaffees ebenso wenig ein sicheres Indiz wie der Preis, zeigt die Untersuchung. Doch die Sensorik war gar nicht der größte Kritikpunkt. Denn zwölf Produkte – und damit die Mehrzahl – überzeugten bei Geruch, Geschmack und Ausgewogenheit mit guten oder sehr guten Teilnoten.

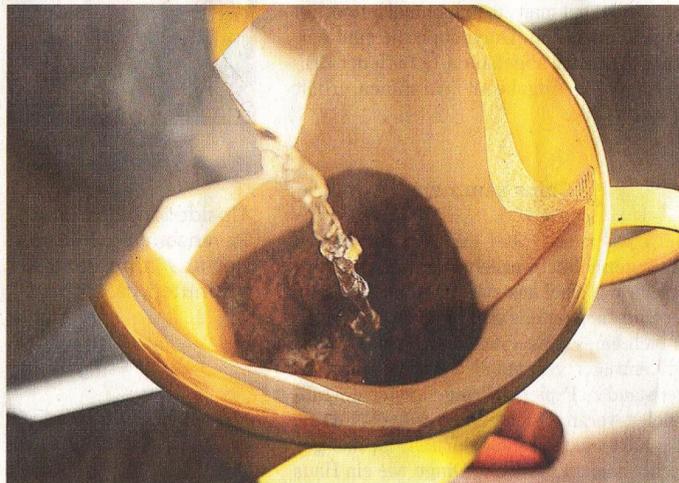
Strenge Messlatte für Acrylamid

Viel mehr auszusetzen hatte die Zeitschrift in Sachen Schadstoffe. So bewertete sie bei 13 Produkten die gemessenen Acrylamid-Werte

als erhöht. „Öko-Test“ legt allerdings eine strenge Messlatte an: Als erhöht galt es in der Untersuchung schon, wenn geltende EU-Richtwerte für Acrylamid in Röstkaffee um mehr als die Hälfte ausgeschöpft wurden.

Trifft das heiße Wasser auf das Pulver, breitet sich Kaffeeduft aus.

Foto: dpa



Der Stoff bildet sich beim Rösten der Kaffeebohnen und gilt als möglicherweise krebserregend.

Unter welchen Bedingungen wird der Kaffee angebaut?

Weiterhin bemängelte „Öko-Test“ bei vielen Röstkaffees fehlende Transparenz mit Blick auf Anbaubedingungen und Lieferketten. Die Zeitschrift hatte die Anbieter etwa gefragt, ob sie sich aktiv darum bemühen, dass die Menschen auf den Kaffeeplantagen anständig bezahlt werden. Oder ob sie nachweisen können, dass für den Anbau ihrer Kaffeebohnen die Vernichtung von Wäldern auszuschließen ist.

Die Antworten fielen dem Bericht zufolge mal umfassend und mal dürftig aus. Für Verbraucherinnen und Verbraucher lassen sich diese ökologischen Aspekte ohnehin schwer nachvollziehen.

Der Rat von „Öko-Test“: Wer darauf Wert legt, dass weder die Natur im Anbaugebiet über Gebühr geschädigt wird noch die

Menschen vor Ort für den Kaffeegenuss ausgebeutet werden, sollte darauf achten, dass sich auf der Kaffeepackung ein Bio-Label und ein Zertifikat für fairen Handel finden, zum Beispiel Fairtrade oder Hand in Hand. Das sei zumindest ein gutes Zeichen für entsprechende Bemühungen.

Die besten Produkte im Test

In allen Bereichen – Geschmack, Inhaltsstoffe, Kaffeeanbau und Transparenz – gut oder sehr gut, das war in diesem Test nur ein Produkt: „Faires Pfund Bio Kaffee aus Fairem Handel, gemahlen“ von Gepa (8,49 Euro für 500 Gramm). Es war auch das Beste unter den sechs Bio-Produkten im Test.

Unter den konventionellen Röstkaffees lag „Amaroy Extra, Röstkaffee gemahlen“ von Aldi Süd (3,59 Euro für 500 Gramm) ganz vorne. Er schnitt geschmacklich und von den Inhaltsstoffen her „gut“ ab, und wurde beim Kaffeeanbau und der Transparenz mit „befriedigend“ benotet. *dpa*