

# Andreas Möbius

## 10 Möglichkeiten mit Kaffee Geld zu verdienen





# **Andreas Möbius, IHK-geprüfter Hotel- und Barmeister und seit über drei Jahrzehnten in der nationalen und internationalen Hotellerie und Gastronomie tätig, zeigt in diesem e-Book-Ratgeber Möglichkeiten auf, mit und durch Kaffee Geld zu verdienen.**

Inhalt:

Kaffee ist besser als sein Ruf.....	5
Einige Fakten über Kaffee.....	5
1. Barista.....	7
Was macht eigentlich ein Barista?.....	7
2. Kaffeeinvestment.....	8
3. Gründen Sie ein Café oder Coffeeshop.....	8
4. Kaffee-Vertrieb.....	10
5. Kaffee als Affiliate Marketing Produkt über Partnerprogramme.....	11
Wie funktioniert Affiliate Marketing?.....	11
6. Verkauf von Kaffee im Strukturvertrieb in Zusammenarbeit mit einer großen Kaffeefirma.....	12
7. Werden Sie Kaffeesommelier.....	13

Was ist der Unterschied zwischen einem Kaffeesommelier und einem Barista?.....13

8. Werden Sie Kaffeetester.....15

9. Werden Sie Kaffeeröster.....16

10. Werden Sie Kaffeeagent/Kaffeemakler.....18

## **Kaffee ist besser als sein Ruf**

Ein Tag ohne Kaffee ist für viele Deutsche undenkbar.

Es ist das Lieblingsgetränk am Morgen.

Ohne eine Tasse des beliebten Heißgetränks werden viele erst gar nicht richtig wach.

Gut 150 Liter trinkt jeder Deutsche im Jahr, macht in etwa einen halben Liter pro Tag.

Dabei soll Kaffee der Gesundheit wenig zuträglich sein.

Doch immer mehr Studien legen nahe, dass Kaffee einen positiven Effekt auf die Gesundheit haben könnte - und etwa das Risiko für Herzinfarkt, Schlaganfall oder Diabetes sinkt.

### **Einige Fakten über Kaffee:**

- Kaffee ist eine Frucht
- Kaffee wurde von Ziegen „entdeckt“
- Koffein hat eine schmerzlindernde Wirkung
- Der Ursprung des Kaffees: Brasilien ist der weltweit größte Kaffeeproduzent
- Nach Erdöl ist Kaffee das zweitwichtigste Handelsgut der Welt
- Weltweit werden pro Jahr rund eine halbe Billion Tassen Kaffee getrunken. Bei einer Weltbevölkerung von knapp

sieben Milliarden sind das unglaubliche 71 Tassen für jeden Erdenbürger – Kleinkinder mit eingerechnet!

- Kaffee wirkt sich positiv auf die Stimmung aus
- Kaffee wächst auf Bäumen
- Weltweit gibt es insgesamt über 15 Milliarden Kaffeebäume.
- Kaffee ist eine Kirsche
- Milde, hell geröstete Kaffeebohnen enthalten mehr Koffein als dunkle Bohnen
- Espresso ist keine Bohne
- stillt den Appetit
- Grüner Kaffee fördert den Stoffwechsel
- Kaffee macht schön
- Kaffee in Maßen getrunken ist gesund
- Kaffee sorgt für ein besseres Gedächtnis
- Es gibt über 60 Kaffeesorten auf der Welt
- Koffein kann Ihren Stoffwechsel anregen
- Black Ivory Coffee – der exklusivste Kaffee der Welt
- George Washington erfand den Instant Kaffee

## Arbeitsplätze

Der Anbau von Kaffee erfolgt in mehr als 70 Staaten, oft Entwicklungs- und Schwellenländer. Allein in diesen Erzeugerländern hängen 20 bis 25 Millionen Arbeitsplätze am Anbau und der Verarbeitung des Kaffees. Rechnet man die Verbraucherländer dazu, so verdienen etwa **100 Millionen Menschen** weltweit ihren Lebensunterhalt mit Kaffee.

# 1. Barista

**Barista** ist eine Tätigkeitsbezeichnung für jemanden, der in einer Espressobar bzw. einem Café für die Zubereitung des Kaffees verantwortlich ist. **Barista** (m., f.) ist das italienische Wort für Barkeeper, der Plural lautet baristi (m.) bzw. bariste (f.).

## Was macht eigentlich ein Barista?

Ein Barista ist für die professionelle Zubereitung von Kaffeegetränken an der Espressomaschine zuständig.

Neben den praktischen Fähigkeiten sollte er auch theoretisches Wissen über die unterschiedlichen Getränke und die Kaffeebohnen haben, um z. B. die Kunden bei Fragen fachmännisch beraten zu können.

Er muss über die **Kaffeessorten** und **Röstverfahren** Bescheid wissen.

Zudem sollte er die Espressomaschine warten und sein Barista-Zubehör in Schuss halten können.

Zusätzlich beherrscht der Profi oftmals die sogenannte Latte Art, bei der durch das spezielle Eingießen des Milchschaums kleine Gemälde in der Kaffeetasse entstehen.

Ein ästhetisches Empfinden und Fingerfertigkeit sind hierfür Voraussetzung.

## 2. Kaffeeinvestment

Investieren Sie in Kaffee

Die Investition in Kaffee fällt unter die Kategorie „in Rohstoffe investieren“ und bildet somit einen besonderen Markt.

Kaffeehandel findet weltweit statt, sodass für beispielsweise Arabica Kaffee ein bestimmter Preis je Pfund gilt.

Dieser Preis ist unter anderem von Angebot und Nachfrage abhängig.

Sie haben das Gefühl der Preis wird demnächst steigen oder sinken?

Sie können in Kaffee investieren und dafür sorgen von dieser Änderung zu profitieren und eine ansprechende Rendite zu erzielen.



### **3. Gründen Sie ein Café oder einen Coffeeshop**

Kaffeehäuser, Cafés und Coffeeshops sind fester Bestandteil unserer gastronomischen Kultur. Bereits Mitte des 17. Jahrhunderts machten in Städten wie Venedig, London, aber auch Wien oder Bremen erste Gastronomie-Betriebe auf, die ihren Gästen Kaffee einschenkten. Heute sind auch Coffeeshops im Stil von Starbucks & Co. aus den Innenstädten nicht mehr wegzudenken. Viele Ketten bieten dabei auch Franchise-Gründern die Chance zum Start in die Selbstständigkeit.

## **4. Kaffee-Vertrieb:**

- Strategischer Vertrieb
- Internet-Vertrieb
- Online-Vertrieb
- Handel Vertrieb
- Externer Vertrieb

## 5. Kaffee als Affiliate Marketing Produkt über Partnerprogramme

### Was ist Affiliate Marketing?

- Das Bewerben von Produkten - **Kaffee** - auf Provisionsbasis
- Affiliate Marketing = Partnerprogramm des Anbieters
- Kein Eigenkapital notwendig
- Keine eigenen Produkte notwendig
- Automation möglich

### Wie funktioniert Affiliate Marketing?

- Über spezielle Links mit hinterlegter ID oder Cookie
- Kauft ein Kunde über diesen Link → Provision
- Auch wenn ein Kunde erst später kauft!
- Je nach Programm FollowUps möglich

## **6. Verkauf von Kaffee im Strukturvertrieb in Zusammenarbeit mit einer großen Kaffeefirma**

Manche Firmen haben ein großartiges Vergütungsprogramm, ist aber oft mit einem kleinen Eigenkapitaleinsatz verbunden.

Adressen bekommen Sie direkt beim Autor.

## **7. Werden Sie Kaffeesommelier**

### **Was ist ein Kaffeesommelier?**

Ein Kaffee-Sommelier ist ein Spezialist für Kaffee.

Seine Kenntnisse über das Getränk gehen hinsichtlich der Sensorik über die des Baristas hinaus.

Er kennt die Merkmale der Kaffee-Anbaugebiete und weiß, wie die individuellen Kaffees am besten geröstet und zubereitet werden sollen.

Er kann den Kaffee auf jede Art perfekt zubereiten und den Kunden die Aromen im Kaffee beschreiben.

Der Kaffeesommelier bewertet jede Tasse Kaffee nach objektiven Kriterien.

Dabei spielen neben dem Aroma das Mundgefühl und der Nachgeschmack eine entscheidende Rolle.

Um Kaffee Sommelier zu werden, braucht man keine bestimmten Voraussetzungen.

Von Vorteil ist es, wenn man sensibel für Gerüche und Geschmäcker ist.

Denn man steigt schließlich in eine Welt mit über 800 Aromen ein.

Eine exzellente Nase und die Leidenschaft und Liebe zum Kaffee – das ist zunächst das A und O eines jeden Kaffeesommeliers.

Er ist Spezialist für Kaffee und ein Experte in Sachen Sensorik und Genuss.

Der Kaffeesommelier bildet dabei den sensorischen Gegenpol zum Barista.

## **Was ist der Unterschied zwischen einem Kaffeesommelier und dem Barista?**

Ein Kaffeesommelier verfügt im Gegensatz zum Barista über tiefgründige Kenntnisse hinsichtlich der Sensorik des Kaffees.

Der Sommelier bewertet den Kaffee in Qualität und Geschmack.

Als Meister des Riechens, Schmeckens und Beurteilens des Kaffees kennt sich ein Sommelier darüber hinaus mit den unterschiedlichen Mahlgraden aus.

Ein **Barista** hingegen ist der Fachmann und Spezialist in der künstlerischen Zubereitung von verschiedenen Kaffeespezialitäten.

## 8. Werden Sie Kaffeetester

### Die fünf wichtigen Facetten des Kaffees

Punkten Sie mit Fachwissen, wenn es ans Verkosten des Kaffees geht. Und testen Sie selbst, welche Aromen-Welten Ihr Kaffee bereit hält...

- Aroma
- Säure
- Körper
- Geschmack
- Abgang

**Der geschmackliche Kaffee-Test („Cupping“) umfasst die Beurteilung von:**

- Duft/Aroma
- Geschmack
- Abgang
- Fruchtsäure
- Körper
- Ausgewogenheit
- Gleichmäßigkeit
- Klarheit
- Süße
- Defekte
- Gesamteindruck

## 9. Werden Sie Kaffeeröster

### Die verschiedenen Röstgrade – ein Überblick

- **Light Cinnamon Roast:** extrem helle Röstung, die noch vor dem first crack entsteht.
- **Light Roast (Cinnamon Roast):** helle Röstung, die auch blasse oder Zimt-Röstung genannt wird. Sie ist etwa zum Zeitpunkt des first crack fertig. Helle Röstungen schmecken eher säuerlich, jedoch kaum bitter. Oft haben sie eine deutliche Zitrusnote.
- **Medium Roast (American Roast):** mittelstarke, mittelbraune Röstung. Sie wird unter anderem als Frühstücksröstung oder amerikanische Röstung gehandelt. Sehr ausgewogen mit vollem Körper.
- **City Roast und Full City Roast:** mittel- bis dunkelbraune Farbe. Entsteht zwischen dem first und dem second crack.
- **Dark Roast (Vienna Roast):** dunkle Röstung, die man an kleinen Öltropfen erkennt, die sich auf der Kaffeebohne sammeln. Sie wird auch Wiener Röstung oder helle französische Röstung genannt. Dunklere Röstungen schmecken leicht süßlich, aber bitter. Oft haben sie kräftige und schokoladige Aromen.
- **Französische Röstung:** sehr dunkle Röstung. Sie wird auch Continental-Röstung oder doppelte Röstung genannt. Die Oberfläche der Kaffeebohne glänzt.
- **Italienische Röstung:** sehr dunkle Röstung. Sie ist übrigens auch als Espresso-Röstung bekannt. Die Oberfläche der Kaffeebohne glänzt stark
- **Spanische Röstung (Neapolitan Roast):** die dunkelste Röstung, die überhaupt noch trinkbar ist. Die Bohnen sind fast schwarz, die Oberfläche stumpf.



- **Torrefacto:** Bei dieser spanischen Röstungsart werden die Kaffeebohnen unter Beigabe von Zucker geröstet. Der Torrefacto Kaffee wird meist als Blend mit einem normal gerösteten Kaffee gemischt. Torrefacto-Anteile in Kaffeemischungen mildern Säure und Bitterkeit.

## **10. Werden Sie Kaffeeagent/Kaffeemakler**

Kaffeeagenten und Kaffeemakler sind Mittelsmänner, die zwei Vertragsparteien zusammenbringen.

Dies können zum Beispiel Exporteur und Importeur oder eine Plantage und ein Röster sein.

Sie unterhalten Geschäftskontakte und erhalten Provision für eine erfolgreiche Vermittlung.