

Press release · Pressemitteilung

Kaffee, Tee und Kakao zwischen Klimawandel und Nachhaltigkeit Internationaler Kongress zur COTECA Hamburg mit Top-Referenten

COTECA Hamburg, International Trade Show for the Coffee, Tea & Cocoa Business Vom 4. bis 6. Juni auf dem Hamburger Messegelände

CO 02, 19. Februar 2010

Der Name ist Programm: Unter dem Titel „Märkte im Wandel – Herausforderungen und Chancen für die Kaffee-, Kakao- und Teemärkte von morgen“ erörtern Experten aus aller Welt im Juni in Hamburg die Zukunft der drei Branchen. Der internationale Kongress findet anlässlich der COTECA Hamburg, The International Trade Show for the Coffee, Tea & Cocoa Business, statt. Zahlreiche Top-Referenten und Experten haben ihre Teilnahme bereits zugesagt. Die Fachmesse feiert ihre Premiere vom 4. bis 6. Juni auf dem Hamburger Messegelände. Der Kongress widmet sich am 5. und 6. Juni globalen Aspekten und Tendenzen in den drei Märkten Kaffee, Tee und Kakao.

In Vorträgen und Podiumsdiskussionen werden an diesen zwei Tagen Themen und Fragestellungen untersucht, die Marktteilnehmer der gesamten Wertschöpfungskette vom Anbau bis zum Handel betreffen wie Umwelteinflüsse, Preisschwankungen und Konsumveränderungen. Renommierete Referenten aus dem In- und Ausland zeichnen Handlungsspielräume auf und stellen zukunftssträchtige Lösungen vor.

Ein zentrales Kongressthema für alle drei Branchen bildet der globale Klimawandel mit seinen Folgen. Vor allem in den Anbaugebieten von Kaffee, Tee und Kakao stellen die Zunahme von Trockenheit, Überschwemmungen und Stürmen eine immer größere Bedrohung dar. Zu den Auswirkungen des Klimawandels auf den Kaffeeanbau sprechen unter anderem der Agrarwissenschaftler Prof. Jürgen Pohlan von der Universität Bonn, der sich mit tropischem Pflanzenbau beschäftigt, und Dr. Peter Baker vom Commonwealth Agricultural Bureaux International CABI. Die weltweit tätige Organisation hat sich der Förderung der Landwirtschaft durch Forschung, Dienstleistungen und einen intensiven Informationsaustausch verschrieben.

Anpassungsstrategien an den Klimawandel für Kleinproduzenten von Kaffee und Tee stellt Kerstin Linne von der Deutschen Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit GTZ vor, während Stefan Dierks, Senior Manager Corporate Responsibility bei Tchibo, über die Energiebilanz des Kaffees referiert.

Die steigende Bedeutung der Nachhaltigkeit beim Kaffeeanbau und die daraus erwachsenden Chancen stehen im Mittelpunkt einer hochkarätig besetzten Expertenrunde. Zu den Teilnehmern gehören unter anderem Christopher M. Wille, Leiter der Landwirtschaftssparte der internationalen Non-Profit-Organisation Rainforest Alliance, die landwirtschaftliche Farmgemeinschaften und Plantagenbetriebe gemeinsam mit ihren Partnern im Sustainable Agriculture Network SAN zertifiziert, und Dr. Bärbel Weiligmann von der Tropical Commodity Coalition TCC, einem Zusammenschluss mehrerer Nicht-Regierungs-Organisationen mit Sitz in den Niederlanden, der sich für einen nachhaltigen Anbau von Kaffee, Tee und Kakao einsetzt.

An der Podiumsdiskussion beteiligt sich außerdem Anita Aerni. Sie ist Key Account Manager Europe bei UTZ Certified, einer in der Schweiz ansässigen Organisation, die mit einem weltweiten Zertifizierungsprogramm international Standards für eine verantwortungsvolle Kaffeeproduktion gesetzt hat. Dass Nachhaltigkeit auch beim Kakaoanbau zunehmend an Gewicht gewinnt, erläutern Sabine Peters-Halfbrodt von Kraft Foods Europe sowie Carsten Schmitz-Hoffmann von der GTZ in ihren Vorträgen.

Einblicke in die globalen Konsumtrends beim Kaffee geben Nils Erichsen, Präsident des europäischen Spezialitätenkaffeeverbands SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) und Tentscho Brandenburger vom Kaffehersteller Viva Coffee. Welche Strömungen beim Tee gegenwärtig angesagt sind, stellt unter anderem Thomas Grömer dar. Er ist Geschäftsführer von Aiya Europe, Japans führendem Produzenten von Matcha Tee, dem hochwertigsten Tee aus dem asiatischen Inselstaat. Außerdem zeigt Imke van Gasselt, Program Manager Tea bei UTZ Certified, die Chancen für zertifizierten Tee auf, als Zukunftstrend über ein Nischendasein hinauszukommen.

Der internationale Kongress zur COTECA Hamburg beschäftigt sich am Freitag, 4. Juni, mit den Themenblöcken Tee und Kakao. Am Samstag, 5. Juni, dreht sich alles um den Kaffee. Die Kongresssprache ist Englisch. Die Fachmesse und der Kongress richten sich sowohl an Produzenten, Händler und Importeure als auch an Verarbeiter, den Groß- und Fachhandel, Lebensmittelkonzerne sowie an Betreiber von Coffeeshops und Teeboutiquen.

Die COTECA Hamburg, The International Trade Show for the Coffee, Tea & Cocoa Business, bildet als erste Fachmesse in Europa die vollständigen Prozessketten aller drei Heißgetränk-Segmente Kaffee, Tee und Kakao vom Rohprodukt bis zum fertigen Getränk ab. Sie feiert vom 4. bis 6. Juni auf dem Hamburger Messegelände ihre Premiere und findet alle zwei Jahre statt. Ideeller Träger ist der Deutsche Kaffeeverband.

Redaktion: Frank Bumann, Tel.: 040 8539 9891, Fax: 040 3569 2449; Mail: frank.bumann@web.de
Informationen zur COTECA Hamburg und dem Kongress unter www.coteca-hamburg.com