

Afrikanischer Kaffee: Strategische Sourcing-Chancen für globale Importeure und Lebensmittel- & Getränkehersteller

Afrika entwickelt sich zu einer immer wichtigeren Beschaffungsregion für globale Kaffeekäufer, die Zugang zu Arabica und Robusta, unterschiedlichen Aromaprofilen, wettbewerbsfähigen Beschaffungsmöglichkeiten, rückverfolgbaren Lieferketten sowie zertifizierten und spezialisierten Kaffees suchen.

Für internationale Kaffeeimporteure, Röster, Instantkaffee-Hersteller, Getränkeunternehmen, Lebensmittelhersteller und Zutatenproduzenten bietet afrikanischer Kaffee weit mehr als nur eine größere Auswahl an Ursprüngen.

Er kann eine strategische Beschaffungsoption für kommerzielle Blends, Premium- und Spezialitätenkaffee, löslichen Kaffee, Ready-to-Drink-Getränke, funktionelle Zutaten und zahlreiche Lebensmittelanwendungen darstellen.

Afrika produzierte in den vergangenen Kaffeejahren rund 19 bis 21 Millionen 60-kg-Säcke Rohkaffee – etwa 10 bis 12 Prozent der weltweiten Kaffeeproduktion.

Die Produktion konzentriert sich insbesondere auf Ostafrika, während bedeutende Robusta-Mengen aus Uganda sowie aus west- und zentralafrikanischen Ursprüngen stammen.

Die wichtigsten afrikanischen Kaffeeursprünge

Die afrikanische Kaffeeversorgung umfasst sowohl international anerkannte Arabica-Ursprünge als auch bedeutende Robusta-Produzenten.

Ursprung	Hauptkaffeetyp	Produktion 2022/23	Produktion 2023/24	Wichtigste kommerzielle Chancen
Äthiopien	Arabica	~7,3 Mio. Säcke	~9,1 Mio. Spezialitäten-, Premium- und Säcke Single-Origin-Kaffee, Blends	
Uganda	Überwiegend Robusta, etwas Arabica	~6,6 Mio. Säcke	~6,4 Mio. Instantkaffee, Espresso- Säcke Blends, kommerzieller Kaffee	
Tansania	Arabica & Robusta	~1,2 Mio. Säcke	~1,35 Mio. Spezialitätenkaffee und Säcke kommerzielle Blends	
Côte d'Ivoire	Überwiegend Robusta	~1,0 Mio. Säcke	~1,3 Mio. Löslicher Kaffee und Säcke kommerzielle Blends	
Kenia	Arabica	~0,75 Mio. Säcke	~0,83 Mio. Premium- und Säcke Spezialitätenkaffee	

Weitere relevante Produktionsländer sind Ruanda, Burundi, die Demokratische Republik Kongo, Kamerun, Madagaskar und Guinea.

Äthiopien und Uganda gehören damit zu den größten Kaffeeproduzenten Afrikas. Tansania, Côte d'Ivoire und Kenia ergänzen die Versorgung mit zusätzlichen Mengen und unterschiedlichen Ursprungsprofilen.

Für internationale Käufer bedeutet diese breite Produktionsbasis mehr Auswahl und die Möglichkeit, ihre Beschaffung über mehrere Länder, Spezies und Qualitätssegmente zu diversifizieren.

Uganda: ein wichtiger Ursprung für industrielle Abnehmer

Uganda ist für industrielle Kaffeeekäufer besonders relevant.

Im Geschäftsjahr 2024/25 erreichten die Kaffeeexporte des Landes rund **7,77 Millionen 60-kg-Säcke** mit einem Exportwert von etwa **2,22 Milliarden US-Dollar**.

Diese Entwicklung unterstreicht Ugandas wachsende Bedeutung als kommerziell relevanter Robusta-Lieferant für internationale Märkte.

Warum globale Käufer afrikanischen Kaffee in Betracht ziehen sollten

Für internationale Einkaufsteams liegt der Wert afrikanischen Kaffees nicht allein in seiner Herkunft.

Entscheidend sind die Kombination aus **Ursprungsvielfalt, Arabica- und Robusta-Versorgung, unterschiedlichen Qualitätsprofilen, Zertifizierungen, Rückverfolgbarkeit und Skalierbarkeit.**

1. Duale Versorgung mit Arabica und Robusta

Afrikanische Ursprünge können unterschiedliche Produkt- und Beschaffungsstrategien unterstützen.

Arabica

Arabica aus Äthiopien, Kenia, Tansania, Ruanda und Burundi kann für folgende Anwendungen eingesetzt werden:

- Premium-Röstkaffee
- Spezialitätenkaffee
- Single-Origin-Produkte
- Premium-Blends
- Espresso-Blends
- Filterkaffee
- Premium-Ready-to-Drink-Produkte

Robusta

Robusta, insbesondere aus Uganda und Côte d'Ivoire, ist für industrielle Käufer besonders interessant für:

- Instantkaffee
- sprühgetrockneten Kaffee
- gefriergetrockneten Kaffee
- Espresso-Blends
- kommerzielle Röstungen

- Foodservice-Kaffee
- großvolumige Blend-Produkte

Für Hersteller eröffnet dies die Möglichkeit, ihre Beschaffung über mehrere Ursprünge und Qualitätssegmente zu diversifizieren, anstatt von einem einzigen Produktionsland abhängig zu sein.

Verarbeitungsmethoden für afrikanischen Kaffee

Die Aufbereitung beeinflusst das Tassenprofil, die sensorische Charakteristik und die Eignung des Kaffees für unterschiedliche Anwendungen.

Gewaschener Kaffee

Die gewaschene beziehungsweise nasse Aufbereitung ist besonders in der ostafrikanischen Arabica-Produktion verbreitet.

Kenia und Ruanda verfügen über starke Traditionen bei gewaschenem Kaffee, während auch ein bedeutender Anteil des Arabicas aus Tansania gewaschen aufbereitet wird.

Gewaschene Kaffees werden von Spezialitäten- und Premium-Käufern häufig wegen ihrer sauberen Tassenprofile, lebendigen Säure, Klarheit und ausgeprägten sensorischen Eigenschaften geschätzt.

Damit eignen sie sich besonders für Spezialitätenröstungen, Premium-Blends und Single-Origin-Programme.

Natural-Kaffee

Die natürliche beziehungsweise trockene Aufbereitung ist insbesondere in Äthiopien sowie in vielen Robusta-Produktionsregionen von Bedeutung.

Natural-Kaffees können ausgeprägtere Frucht, Süße und Körper entwickeln und stellen gleichzeitig einen wichtigen kommerziellen Verarbeitungsweg für größere Mengen dar.

Für Hersteller können sie charakteristische sensorische Eigenschaften in Blends und differenzierten Konsumprodukten liefern.

Weitere Aufbereitungsverfahren

Auch Honey-Verarbeitung, kontrollierte Fermentation und andere experimentelle Verfahren gewinnen in ausgewählten afrikanischen Spezialitätenkaffee-Ursprüngen an Bedeutung.

Für Spezialitätenröster und Premium-Getränkehersteller können solche Verfahren differenzierte Partien mit eigenständigen sensorischen Profilen schaffen.

Kaffeequalität und Spezifikationen für Importeure

Professionelle Kaffeeekäufer bewerten afrikanischen Kaffee nicht nur nach Herkunft und Preis.

Zu den wichtigsten Parametern gehören:

- Ursprung
- Arabica oder Robusta
- Varietät
- Aufbereitung
- Grade beziehungsweise Qualitätsstufe
- Siebgröße
- Feuchtigkeit
- Fehleranteil
- Tassenprofil
- Erntejahr
- Zertifizierungsstatus
- Rückverfolgbarkeit
- Lieferkonsistenz

Je nach Anwendung können die Einkaufsspezifikationen zusätzlich umfassen:

- Rohkaffeebohnen beziehungsweise Green Coffee
- gewaschene oder Natural-Verarbeitung
- Handels- oder Spezialitätenqualität
- definierte Siebgrößen
- Feuchtespezifikation
- Fehlertoleranz
- gewünschtes Tassenprofil

- Erntejahr und Ursprungsregion
- Verpackungsspezifikationen
- Zertifizierungsnachweise
- Rückverfolgbarkeitsdokumentation
- Analysenzertifikat (COA)
- phytosanitäre Dokumente
- Vorverladungsinspektion (Pre-Shipment Inspection)

Für industrielle Abnehmer können **Konsistenz und Dokumentation genauso wichtig sein wie die Tassenqualität.**

Ein überzeugendes Muster zeigt das Potenzial eines Kaffees.

Eine reproduzierbare Spezifikation und zuverlässige Lieferung schaffen eine belastbare Lieferkette.

Zertifizierungen und verantwortungsvolles Sourcing

Nachhaltigkeit und Rückverfolgbarkeit werden für europäische und internationale Kaffeeunternehmen zunehmend zu wichtigen Einkaufskriterien.

Afrikanischer Kaffee ist über Lieferketten verfügbar, die verschiedene Zertifizierungen und Nachhaltigkeitsprogramme integrieren, darunter:

- Bio / Organic
- Fairtrade
- Rainforest Alliance
- UTZ-Legacy-Programme
- 4C
- weitere ursprungsspezifische Nachhaltigkeits- und Rückverfolgbarkeitssysteme

Die Bio-Produktion ist insbesondere in Äthiopien und Teilen Ostafrikas relevant.

Käufer sollten jedoch zwischen Kaffee aus ökologischen Anbaumethoden und **formell zertifiziertem Bio-Kaffee** unterscheiden.

Zertifizierungsanforderungen sollten deshalb bereits zu Beginn des Beschaffungsprozesses klar definiert werden.

Auch Rainforest-Alliance-zertifizierter Kaffee ist auf dem europäischen Markt kommerziell relevant. Im Jahr 2024 waren etwa **22,7 Prozent der europäischen Rohkaffeeimporte Rainforest-Alliance-zertifiziert**.

EUDR und Rückverfolgbarkeit: ein kritisches Thema für europäische Käufer

Für Unternehmen, die den europäischen Markt beliefern, wird Nachhaltigkeitsdokumentation zunehmend zu einem Bestandteil professioneller Beschaffung – und nicht nur zu einem Marketingthema.

Kaffee fällt unter die **EU-Entwaldungsverordnung (EUDR)**.

Nach dem aktuellen Umsetzungszeitplan gelten die entsprechenden Anforderungen ab dem **30. Dezember 2026** für große und mittlere Marktteilnehmer; für bestimmte kleinere Marktteilnehmer gelten zusätzliche Übergangsfristen.

Unternehmen, die Kaffee auf den EU-Markt bringen, müssen nachweisen können, dass ihre Lieferungen die Anforderungen an Entwaldungsfreiheit und Sorgfaltspflichten erfüllen.

Damit gewinnt die Fähigkeit afrikanischer Lieferanten an Bedeutung, strukturierte und belastbare Rückverfolgbarkeitsdaten bereitzustellen.

Dazu können gehören:

- Rückverfolgbarkeit auf Farm- oder Parzellenebene
- geografische Koordinaten, soweit erforderlich
- Produzenteninformationen
- Lieferkettenaufzeichnungen
- Produktions- und Ernteinformationen
- relevante Nachhaltigkeitsdokumentation
- konsistente Export- und Verladungsdokumentation

Für europäische Importeure kann die Zusammenarbeit mit Lieferanten, die Rückverfolgbarkeit und Compliance professionell unterstützen, das Beschaffungsrisiko erheblich reduzieren.

Wichtige Märkte für afrikanischen Kaffee

Afrikanischer Kaffee wird an wichtige Kaffee-, Konsum- und Verarbeitungsmärkte weltweit geliefert.

Europa

Europa bleibt einer der wichtigsten Kaffeemärkte der Welt und der größte regionale Markt für Rohkaffee.

Deutschland ist Europas führender Rohkaffeeimporteur und Handelsumschlagplatz, gefolgt von wichtigen Märkten und Handelszentren wie Italien, Spanien, Belgien, der Schweiz und den Niederlanden.

Diese sechs Märkte zusammen stehen für einen sehr großen Anteil der europäischen Kaffeeimporte aus Produktionsländern.

Deutschland ist für afrikanische Lieferanten besonders relevant.

Im Jahr 2024 importierte Deutschland rund **1,16 Millionen Tonnen Rohkaffee**, darunter bedeutende Mengen aus afrikanischen Ursprüngen.

Im Robusta-Segment gehören Deutschland und Italien zu den wichtigsten europäischen Importmärkten.

2024 importierte Deutschland etwa **251.000 Tonnen Roh-Robusta** direkt aus Produktionsländern, während Italien rund **243.000 Tonnen** importierte.

Spanien folgte mit etwa **142.000 Tonnen**.

Belgien ist ebenfalls strategisch wichtig, da das Land als bedeutender europäischer Kaffeehandels- und Re-Export-Hub fungiert.

Ein großer Teil der belgischen Rohkaffeeimporte wird in andere europäische Märkte weiterexportiert.

Nordamerika

Die USA bleiben einer der weltweit größten Kaffee- und Importmärkte.

Damit entstehen Chancen für afrikanische Ursprünge sowohl im kommerziellen als auch im Spezialitäten- und Premiumsegment.

Afrikanischer Arabica eignet sich insbesondere für Spezialitäten- und Premium-Röstprogramme.

Robusta kann in Espresso- und kommerziellen Blends sowie in Anwendungen für löslichen Kaffee eingesetzt werden.

Asien

Auch die asiatische Nachfrage gewinnt zunehmend an Bedeutung – insbesondere in Märkten mit wachsendem Kaffeekonsum und einer expandierenden Lebensmittel- und Getränkeindustrie.

China, Indien und weitere asiatische Märkte bieten Chancen für Lieferanten von Arabica und Robusta, sowohl im Industrie- als auch im Handelssegment.

Für afrikanische Exporteure kann Asien damit eine wichtige Diversifizierungsstrategie neben den traditionellen europäischen und nordamerikanischen Absatzmärkten darstellen.

Industrielle Anwendungen afrikanischen Kaffees

Afrikanischer Kaffee kann ein breites Spektrum nachgelagerter Industrien bedienen.

1. Röstkaffee

Röstereien verwenden afrikanischen Arabica und Robusta für:

- Single-Origin-Kaffees
- Espresso
- Filterkaffee
- kommerzielle Blends
- Premium-Blends
- Foodservice-Produkte
- Private-Label-Kaffee

Afrikanischer Arabica kann florale, zitrische, fruchtige und beerige Noten liefern.

Robusta kann Körper, Crema, Stärke und Kosteneffizienz zu Blends beitragen.

2. Instant- und löslicher Kaffee

Robusta ist für die lösliche Kaffeeindustrie besonders relevant.

Große Instantkaffee-Hersteller können afrikanischen Robusta einsetzen für:

- sprühgetrockneten Kaffee
- gefriergetrockneten Kaffee
- Instantkaffee-Blends
- 3-in-1-Kaffeeprodukte
- Kaffeekonzentrate
- Ready-to-Drink-Kaffee

Für großvolumige Hersteller können Uganda und Côte d'Ivoire daher strategisch wichtige Sourcing-Ursprünge darstellen.

3. Ready-to-Drink- und funktionelle Getränke

Kaffee wird zunehmend eingesetzt in:

- Ready-to-Drink-Kaffee
- Cold Brew
- Energy-Getränken
- Kaffeekonzentraten
- Protein-Getränken
- funktionellen Getränken

Je nach Rezeptur benötigen Hersteller konsistente Kaffeeextrakte, löslichen Kaffee oder standardisierte Koffeingehalte.

4. Lebensmittelherstellung

Kaffee und Kaffeeextrakte werden eingesetzt in:

- Schokolade und Süßwaren
- Speiseeis
- Desserts
- Backwaren
- Saucen
- Aromensystemen
- Milch- und pflanzenbasierten Getränken

Für Lebensmittelhersteller kann Kaffee nicht nur als Rohbohne, sondern auch als Röstkaffee, gemahlener Kaffee, Extrakt, Konzentrat oder andere verarbeitete Zutat beschafft werden.

5. Kosmetik und Körperpflege

Kaffee-basierte Zutaten finden auch in Körperpflege- und Kosmetikformulierungen Anwendung.

Kaffeeöl, Koffein und Kaffeeextrakte können beispielsweise eingesetzt werden in:

- Hautpflegeprodukten
- Körperpeelings
- Haarpflegeprodukten
- Anti-Aging-Formulierungen
- weiteren Körperpflegeprodukten

Diese Anwendungen erfordern jedoch in der Regel spezifische Anforderungen an Extraktion, Reinheit, Mikrobiologie und Formulierung und unterscheiden sich damit deutlich von klassischen Rohkaffee-Spezifikationen.

6. Nutrazeutische und funktionelle Zutaten

Koffein und Grünkaffee-Extrakte werden in ausgewählten nutrazeutischen und funktionellen Anwendungen eingesetzt.

Je nach Endprodukt benötigen Hersteller standardisierte Extrakte mit definierten Gehalten an aktiven Inhaltsstoffen anstelle konventioneller Kaffeebohnen.

7. Verwertung von Kaffee-Nebenprodukten

Die Kaffeeindustrie bietet auch Möglichkeiten für Anwendungen der Kreislaufwirtschaft.

Kaffeepulpe, Schalen, Silberhäutchen und extrahierter Kaffeesatz können potenziell zu verschiedenen Produkten weiterverarbeitet werden, darunter:

- Futtermittelzutaten
- Kompost
- biobasierte Materialien
- Extrakte
- antioxidative Inhaltsstoffe
- ballaststoffreiche Zutaten
- organische Säuren
- weitere wertschöpfende Verbindungen

Damit kann zusätzlicher wirtschaftlicher Wert entlang der Kaffee-Lieferkette geschaffen werden.

Worauf globale Kaffeeimporteure bei einem afrikanischen Lieferanten achten sollten

Für professionelle Einkaufsteams sollte die Auswahl eines afrikanischen Kaffeelieferanten auf mehr als nur dem Preis basieren.

Ursprung und Lieferkapazität

Kann der Lieferant die erforderlichen Mengen über die gesamte Vertragslaufzeit hinweg zuverlässig bereitstellen?

Qualitätskonsistenz

Kann der Lieferant die vereinbarten Spezifikationen von Lieferung zu Lieferung einhalten?

Rückverfolgbarkeit

Kann der Lieferant den Ursprung und die Lieferkette des Kaffees nachvollziehbar dokumentieren?

Zertifizierungen

Kann der Lieferant bei Bedarf Bio-, Fairtrade-, Rainforest-Alliance-, 4C- oder andere geforderte Zertifizierungen nachweisen?

Dokumentation

Kann der Lieferant COAs, phytosanitäre Dokumente, Packlisten, Ursprungszeugnisse und weitere Exportdokumente bereitstellen?

Verpackung und Logistik

Kann der Kaffee entsprechend den Anforderungen des Importeurs verpackt und zuverlässig zum Zielhafen transportiert werden?

Qualitätskontrolle vor der Verladung

Können Muster, Inspektionen und Labortests vor der Verladung organisiert werden?

Kommerzielle Zuverlässigkeit

Kann der Lieferant zunächst Testbestellungen unterstützen und anschließend auf wiederkehrende Lieferprogramme skalieren?

Langfristige Lieferfähigkeit

Kann der Lieferant die Mengen erhöhen, wenn der Bedarf des Käufers wächst?

Diese Faktoren sind besonders wichtig für Hersteller, deren Produktionslinien auf eine kontinuierliche und planbare Rohstoffversorgung angewiesen sind.

Afrikanischer Kaffee als strategische Sourcing-Chance

Für globale Kaffeeimporteure und Lebensmittel- und Getränkehersteller sollte Afrika nicht als einzelner Kaffeeursprung betrachtet werden.

Afrika ist eine Multi-Origin-Sourcing-Region.

Sie bietet unterschiedliche Kombinationen aus:

- Arabica und Robusta
- Herkunftsprofilen
- Aufbereitungsverfahren
- Qualitätsstufen
- Zertifizierungen
- Rückverfolgbarkeit
- industriellen Anwendungen

Äthiopien und Kenia bieten international anerkannte Arabica-Ursprünge für Premium- und Spezialitätenprogramme.

Uganda bietet bedeutende Robusta-Kapazitäten für kommerzielle Blends, Espresso und lösliche Kaffeeanwendungen.

Tansania bietet sowohl Arabica als auch Robusta, während Côte d'Ivoire und weitere west- und zentralafrikanische Ursprünge zusätzliche Robusta-Sourcing-Möglichkeiten schaffen.

Europa bleibt für afrikanische Kaffeelieferanten besonders attraktiv.

Deutschland ist ein führender Rohkaffeeimporteur und Handelsumschlagplatz, während Deutschland und Italien wichtige Märkte für Robusta darstellen.

Belgien und die Niederlande spielen ebenfalls eine bedeutende Rolle als Handels- und Distributionszentren.

Für globale Käufer liegt die Chance daher nicht einfach darin, afrikanischen Kaffee zu kaufen.

Die strategische Chance besteht darin, ein **diversifiziertes, rückverfolgbares und kommerziell zuverlässiges afrikanisches Sourcing-Programm** aufzubauen.

Afrikanische Kaffeelieferung von Adalidda

Adalidda unterstützt internationale Importeure, Kaffeehändler, Röster, Instantkaffee-Hersteller sowie Lebensmittel- und Getränkeunternehmen bei der Beschaffung von afrikanischem Arabica und Robusta.

Unser Ansatz richtet sich an Käufer, die eine **zuverlässige und skalierbare kommerzielle Versorgung** suchen – nicht nur einzelne Spot-Transaktionen.

Je nach Ursprung, Verfügbarkeit und Käuferspezifikation können Lieferprogramme strukturiert werden für:

- Arabica und Robusta in Handelsqualität
- Premium- und Spezialitätenkaffee
- gewaschenen und Natural-verarbeiteten Kaffee
- zertifizierte Kaffeeprogramme
- wiederkehrende Lieferverträge
- Spot-Käufe
- containerisierte Verladungen
- käuferspezifische Verpackungsanforderungen

Wir unterstützen Käufer mit Produktspezifikationen, COAs, Mustern, Ursprungsinformationen und relevanter Dokumentation sowie bei der Strukturierung von Liefergesprächen entsprechend den Anforderungen des Zielmarktes und der jeweiligen Endanwendung.

Für größere Abnehmer können Lieferprogramme ab **50 × 20-Fuß-Containern pro Monat** oder auf Spot-Basis strukturiert werden – vorbehaltlich Ursprung, Ernteverfügbarkeit, Spezifikation und vereinbarter Vertragskonditionen.

Auf der Suche nach afrikanischem Kaffee?

Ob Sie Rohkaffeeimporteur, internationaler Kaffeehändler, Röstunternehmen, Instantkaffee-Hersteller, Private-Label-Marke, Getränkeproduzent oder Lebensmittelhersteller sind:

Afrikanische Ursprünge können eine wichtige zusätzliche Sourcing-Option für Ihre globale Lieferkette darstellen.

Kontaktieren Sie Adalidda, um Ihren Bedarf hinsichtlich Ursprung, Arabica oder Robusta, Qualitätsstufe, Aufbereitung, Zertifizierung, Menge, Verpackung, Zielhafen und Lieferkonditionen zu besprechen.

Wir können verfügbare Spezifikationen bereitstellen und ein Lieferprogramm entwickeln, das auf Ihre konkreten Einkaufs- und Produktionsanforderungen abgestimmt ist.

Von der Farm bis zum Importeur.

Von der Bohne bis zur industriellen Anwendung.

Afrikanischer Kaffee als strategische Sourcing-Lösung.

Adalidda

E-Mail: sales@adalidda.com

WhatsApp: +855 69 247 974

Webseite: <https://adalidda.com/de>