



2025

TRANSPARENZBERICHT

Kaffeerösterei – Flying Roasters

WILLKOMMEN

Seit nunmehr elf Jahren veröffentlichen wir jährlich unseren Transparenzbericht* – und bleiben damit unserem Anspruch treu, unsere Arbeit so offen wie möglich darzustellen. Transparenz ist für uns kein Schlagwort, sondern ein zentraler Teil unserer Haltung – gegenüber unseren Partner:innen, unseren Kund:innen und uns selbst.

Der Transparenzbericht bündelt nicht nur alle wichtigen Informationen rund um unsere Kaffeerösterei und ergänzt die Inhalte unserer Website, sondern ist für uns auch immer ein Moment des Innehaltens: Wir schauen zurück, ordnen Entwicklungen ein und machen unsere Entscheidungen nachvollziehbar.

Während das Jahr 2024 vergleichsweise ruhig verlief, brachte das vergangene Jahr wieder neue Dynamiken und Herausforderungen mit sich – in unserer Branche ebenso wie global, auf die wir in diesem Bericht näher eingehen.

* www.flyingroasters.de/transparenzbericht



transparency
report
2025

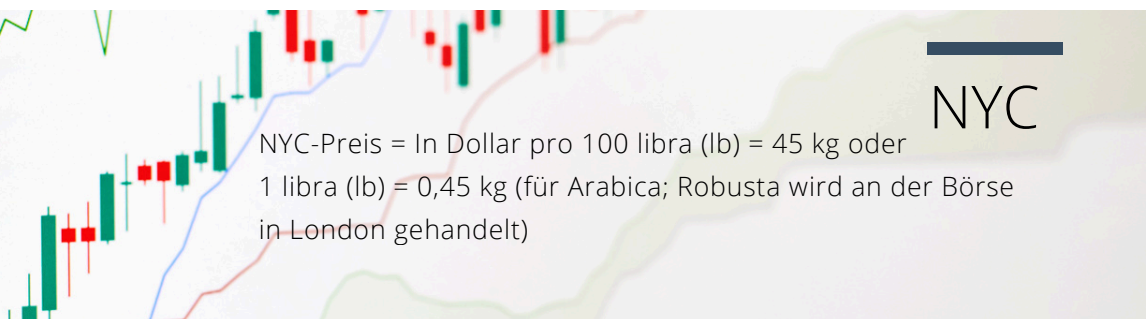
KAFFEEPREISE

Es ist auch in diesem Jahr kaum möglich, den Transparenzbericht zu schreiben, ohne auf die Entwicklungen im Rohkaffeemarkt einzugehen. Die Preise für Rohkaffee sind weiterhin sehr hoch – haben sich 2025 jedoch auf einem relativ stabilen Niveau eingependelt. Diese neue „Normalität“ rund um etwa 4,00 USD pro lb. beschäftigt sowohl uns als auch unsere Partnerkooperativen, denn sie verändert die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen dauerhaft.

Während in den vergangenen Jahren vor allem die starken Ausschläge am Markt im Vordergrund standen, ist es nun die Kombination aus hoher Preisbasis und globalem Angebotsdruck, die prägend wirkt. Der an der Börse gehandelte New-York-C-Preis liegt inzwischen dauerhaft deutlich über den Werten früherer Jahre. Gründe dafür sind nach wie vor klimabedingte Ernteeinbußen in wichtigen Anbauländern wie Brasilien und Vietnam sowie eine insgesamt steigende Nachfrage nach Kaffee – sowohl in den Ursprungsländern selbst als auch in neuen Konsumregionen, etwa in Asien.

Kaffee ist ein empfindliches landwirtschaftliches Produkt, und die Folgen des Klimawandels sind zunehmend sichtbar: Verschobene Regenzeiten, längere Trockenphasen oder Starkregenereignisse beeinträchtigen Erntemengen und Qualität*. Wenn große Produzenteländer weniger Kaffee exportieren können, wirkt sich das unmittelbar auf die weltweite Versorgungslage aus – und erhöht den Preisdruck weiter.

* www.flyingroasters.de/kaffee-blog/klimawandel-und-kaffee





Dass sich der Marktpreis nun auf einem historisch hohen Niveau stabilisiert hat, bedeutet für die Branche einen strukturellen Wandel. Die Zeiten, in denen Kaffee als vergleichsweise günstiges Agrargut gehandelt wurde, scheinen vorerst vorbei. Diese Entwicklung betrifft alle Beteiligten entlang der Wertschöpfungskette – von den Produzent:innen bis hin zu den Kaffeetrinker:innen.

Gemeinsam mit unserem Import-Netzwerk Roasters United* zahlen wir schon immer garantierte Mindestpreise, um unsere Partnerkooperativen vor den Schwankungen des Weltmarkts zu schützen. Lange lagen diese über dem Börsenpreis. Da dieser nun jedoch konstant sehr hoch bleibt, arbeiten wir zunehmend mit sogenannten Differentialen. Das bedeutet: Wir zahlen zusätzlich zum aktuellen Weltmarktpreis feste Aufschläge, damit unsere Handelspartner weiterhin verlässlich planen können und unsere Zusammenarbeit langfristig stabil bleibt.

Für unsere Kund:innen bedeutet dieses dauerhaft hohe Preisniveau des Rohkaffees, dass Kaffee insgesamt teurer geworden ist – und zwar nicht nur im Specialty-Bereich wie bei uns, sondern im gesamten Markt. Viele haben es bereits im Alltag bemerkt: Kaffee gehört inzwischen zu den hochpreisigen Lebensmitteln, in manchen Supermärkten wird er sogar in verschlossenen Regalen gelagert. Auch wir kommen nicht darum herum, steigende Rohkaffee- und Betriebskosten weiterzugeben. Uns ist dabei wichtig, transparent zu machen, warum Preise steigen – und gleichzeitig zu zeigen, dass höhere Kaffeepreise auf der Produzent:innenseite auch mehr Stabilität und Wertschätzung bedeuten können, wenn fair und langfristig gehandelt wird.

Bei unseren Kooperativenbesuchen war das Feedback der Produzent:innen eher positiv, denn die höheren Preise kommen auch wirklich bei ihnen an. Es gibt nur die Sorge, dass bei fallenden Preisen trotzdem alle Nebenkosten auf hohem Niveau verbleiben.

* www.flyingroasters.de/roasters-united

Coffee



source: tradingeconomics.com

Für das Jahr 2025 zeigte sich deutlich: alle unsere Kaffees – wurden zu historisch hohen Preisen gehandelt. Anders als in den Jahren zuvor schwankte der Markt jedoch kaum noch; die Preise hatten sich stabil um etwa 4 USD pro lb. eingependelt.

Gerade in diesem Umfeld wurde deutlich, wie tragfähig unsere Strukturen, unsere Handelsbeziehungen und unser Modell des Rohkaffee-Handels sind. Entscheidende Faktoren dafür waren:

- langfristiges Denken und vorausschauende Planung
- Loyalität in guten wie in schwierigen Zeiten
- Verlässlichkeit und gegenseitiges Vertrauen
- stabile und funktionierende Strukturen
- ausreichende Finanzierung, inklusive Vorfinanzierungen

Auch wenn der Weltmarktpreis auf einem hohen Niveau verharrte, blieb unsere Unterstützung für die Produzent:innen konstant. Die garantierten Mindestpreise boten Sicherheit und Planbarkeit – und machten gerade in einem Markt, der auch hohe Preise nicht frei von Unsicherheiten ließ, einen spürbaren Unterschied. So konnten wir die langfristige Partnerschaft mit unseren Kooperativen stärken und zugleich die Qualität und Nachhaltigkeit unserer Kaffees sichern.

Die Zukunft des Kaffees

- Wenn nicht gegengesteuert wird, haben wir bis zum Jahr 2050 eine Erderwärmung von 2,8 °C in den Kaffeeregionen der Welt.
- Bis zum Jahr 2050 werden so 75 % der Flächen, die für den Anbau von Arabica geeignet sind, verschwinden.
- Gleichzeitig wird prognostiziert, dass die internationale Nachfrage um 26 % steigen wird (bis 2030).
- Die Produktion wird sich auf große Anbauländer und Produzenten konzentrieren, was zu weniger Varietät von Anbauländern, Qualitäten und Geschmäckern führt.

JEDES KILO ZÄHLT

Im Jahr 2025 setzten wir unsere Zusammenarbeit mit unseren Partner-Kooperativen nicht nur im Handel, sondern auch über konkrete, gemeinschaftsorientierte Projekte fort – mit dem Ziel, soziale, wirtschaftliche und ökologische Perspektiven vor Ort zu stärken. Für jedes Kilo Rohkaffee, das wir gemeinsam mit Roasters United einkaufen, legen wir 5 Cent zurück, um direkt Projekte mit unseren Kooperativen zu unterstützen. Diesen Beitrag zahlen wir für gemeinsame Projekte zusätzlich zum bereits hohen Rohkaffee-Aufpreis von 2,20 USD den wir über NYC-Preis zahlen (44 Cent für Soziales, 66,2 Cent für Bio-Anbau und 110 Cent für Qualität). So wird jede Tasse Kaffee auch zu einem Beitrag für die Menschen und Gemeinschaften im Ursprung.

Ein zentrales Beispiel für sofortige, bedarfsorientierte Hilfe war die Unterstützung unserer Partner-Kooperative Permata Gayo in Sumatra. Nachdem schwere Überschwemmungen im November zu erheblichen Schäden führten, konnten wir gemeinsam mit unserem Netzwerk 13.500 USD direkt und unbürokratisch in die Region senden, um akute Herausforderungen – etwa bei Reparaturen, Notfallversorgung und Liquidität – abzufedern.



Darüber hinaus engagierten wir uns erneut im Rahmen des „Community-Led Development (CLD) Incubator“-Programms von The Chain Collaborative*, an dem wir über unser Netzwerk Roasters United beteiligt sind. Dieses Programm fördert Projekte, die von den Gemeinschaften selbst initiiert und gestaltet werden, und stärkt so lokale Selbstbestimmung und nachhaltige Entwicklung.

Ein herausragendes Beispiel dafür war das Projekt der honduranischen Kooperative Combrifol. Um den steigenden Produktionskosten entgegenzuwirken, entwickelte die Kooperative Kapazitäten zur eigenen Herstellung von organischem Dünger. So konnten nicht nur die Bodenqualität und Ernteerträge verbessert, sondern auch lokale Beschäftigung geschaffen werden: Insgesamt lernten 15 junge Menschen die Produktion von Dünger, und sechs von ihnen wurden anschließend fest angestellt.

Auch unsere Partner bei Fondo Paez in Kolumbien nutzten die Projektförderung, um neue Wege für nachhaltige Entwicklung und Beschäftigung vor Ort zu schaffen. Wie sie selbst formulierten: “Young people in our region are increasingly turning to illegal crops or seeking more lucrative opportunities outside the agricultural sector. As an organization, our goal is to provide employment opportunities for youth in our community.”

* thechaincollaborative.org



Ihre Initiative richtete sich u. a. darauf aus, sogenannte Trainingsfarmen aufzubauen, in denen Produzent:innen nachhaltige Anbaumethoden, Boden- und Biodiversitätsmanagement sowie alternative Einkommensquellen wie Bienenhaltung erlernen konnten – ein direkt wirksamer Beitrag zur Stärkung lokaler Lebensgrundlagen. Unsere Beteiligung an diesen Projekten ist Ausdruck einer Haltung, die weit über den reinen Rohkaffee-Handel hinausgeht: Gemeinsam mit den Kooperativen bauen wir Resilienz, Wissen und lokale Kapazitäten auf – und tragen dazu bei, dass Kaffeegemeinschaften ihre eigenen Zukunftsperspektiven entwickeln und verwirklichen können.

Jede Tasse Kaffee unterstützt Kaffeeproduzent:innen



Neben den großen Projekten mit Roasters United hatten wir noch ein wichtiges Projekt hier in Berlin: Noch bis Ende Mai 2025 war unsere Praktikantin von Combrifol aus Honduras zu Gast bei uns. Ossiris hat uns in der Rösterei, bei der Qualitätskontrolle und zuletzt auch als Barista im Café sehr unterstützt. Und auch wir haben noch mal viel über Honduras und den Kaffeeanbau lernen können.



Ivan von unserer kolumbianischen Partner-Kooperative Fondo Paez erläutert die Arbeit in der Trainingsfarm, die wir mit 17.000 USD gefördert haben.

NACHHALTIGKEIT UND BIO-ANBAU

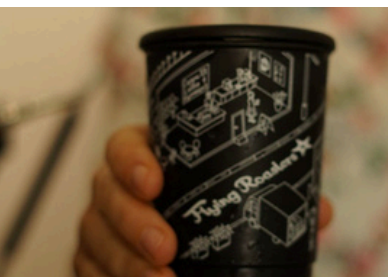
Auch 2025 haben wir unsere Partner-Kooperativen konsequent im Bio-Anbau unterstützt. Für uns ist Nachhaltigkeit kein einmaliges Projekt, sondern ein zentraler Bestandteil unserer Arbeit – von der Unterstützung der Produzent:innen über die Verarbeitung in der Rösterei bis hin zu unserem Mehrweg- und Verpackungskonzept.

Die kontinuierliche Förderung des Bio-Anbaus wirkt langfristig: Sie schützt die Böden, erhält die Biodiversität, spart Wasserressourcen und sichert gleichzeitig die hohe Qualität unserer Kaffees. In diesem Jahr konnten wir dadurch weiterhin 12 Kooperativen in ihrem Bio-Anbau stärken und eine stabile Menge an Bio-Kaffee verarbeiten.

Darüber hinaus setzen wir unsere bewährten Kreislauf-Ansätze konsequent fort. Der Mehrweg-Eimer-Service* läuft unverändert weiter, Verpackungen werden bewusst reduziert und recycelt, und Energie- und Ressourcennutzung in der Rösterei bleibt ein wichtiger Bestandteil unseres nachhaltigen Handelns.

Zum Ende des Jahres hin haben wir begonnen einen neuen Standort für unsere Rösterei auszubauen. Dort können wir dann auch unseren neuen Röster betreiben. Dieser wird weniger Energie verbrauchen und hat geringere CO₂-Emissionen.

* www.flyingroasters.de/faq/kann-ich-euren-kaffee-auch-lose-und-unverpackt-kaufen/



Mehrwegeimer



UNSER NEUES CAFÉ

Im Jahr 2025 durften wir einen weiteren wichtigen Meilenstein für Flying Roasters realisieren: Ende September eröffneten wir unseren zweiten Kaffeeladen in der Gneisenastr. 85 In Berlin-Kreuzberg. Aufbauend auf den Erfahrungen und dem positiven Feedback aus unserem ersten Café im Wedding ist dieser Standort ein weiterer Ausdruck unserer Vision, exzellenten Bio-Kaffee, fairen Handel und eine offene Kaffee-Community in Berlin erlebbar zu machen.

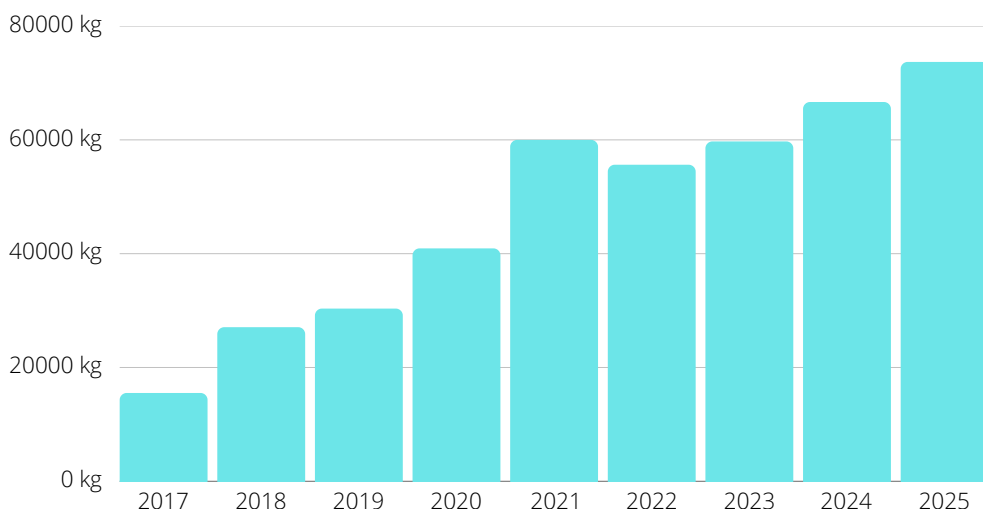
Ein Vorteil des neuen Standorts ist der zusätzliche Platz, der nicht nur mehr Auswahl bei Gebäck und Sitzgelegenheiten ermöglicht, sondern künftig auch Raum für unsere Kaffee-Workshops und Barista-Kurse bietet. Diese Angebote sollen Schritt für Schritt nach Kreuzberg umziehen, sobald die entsprechenden Räumlichkeiten fertig aufgebaut sind.

Begonnen haben wir auch mit einem neuen Standort für die Rösterei in Berlin-Lankwitz. Dort konnten wir mit den ersten Ausbauarbeiten beginnen und werden in diesem Jahr dorthin umziehen.



KAFFEE IN ZAHLEN

Im Jahr 2025 konnten wir unser Röstvolumen um 10 % erhöhen. Hier seht ihr den Verlauf der vergangenen Jahre. Unser durchschnittlich gezahlter FOB-Preis lag bei 4,26 USD pro lb: eine Steigerung von 26 % im Vergleich zum Vorjahr. Im Durchschnitt haben wir 9,17 Euro pro Kilo Rohkaffee gezahlt.



FOB

Im Rohkaffee-Vertrag wird ein FOB-Preis („free on board“) festgelegt. Dies bedeutet, dass die ProduzentInnen alle Kosten bis zur Verladung auf das Schiff tragen. Sobald der Kaffee auf dem Schiff ist, bezahlen wir Transport, Handling, Versicherungen und die Importkosten. FOB wird in USD pro lb angegeben. 1 lb = 0,45 kg

KAFFEE IN ZAHLEN

single origins – ohne Blends



Kooperative: Shilicho
Land: Äthiopien
Verarbeitung: washed
Geröstet: 1.898 kg
FOB: 4,00 USD



Kooperative: Fondo Paez
Land: Kolumbien
Verarbeitung: washed
Geröstet: 1.394 kg
FOB: 5,20 USD



Kooperative: Manos Campesinas
Land: Guatemala
Verarbeitung: washed
Geröstet: 2.314 kg
FOB: 4,70 USD



Kooperative: Rutas del Inca
Land: Peru
Verarbeitung: washed
Geröstet: 2.940 kg
FOB: 4,43 USD



Kooperative: Fondo Paez / Cosurca
Land: Kolumbien
Verarbeitung: washed
Geröstet: 4.188 kg
FOB: 4,41 USD



Kooperative: Taramesa
Land: Äthiopien
Verarbeitung: natural
Geröstet: 4.726 kg
FOB: 4,00 bis 4,20 USD



Kooperative: Rutas del Inca
Land: Peru
Verarbeitung: washed
Geröstet: 4.118 kg
FOB: 4,43 USD



Kooperative: Permata Gayo
Land: Indonesien
Verarbeitung: wet-hulled
Geröstet: 1.975 kg
FOB: 3,62 USD

Weitere Informationen zu unseren Partner-Kooperativen und Kaffees auf
www.flyingroasters.de/shop/ und www.flyingroasters.de/kooperativen/

KAFFEE IN ZAHLEN

ohne Microlots

	Äthiopien	Äthiopien	Honduras	Honduras	Brasilien
Kooperative	Shilicho	Taramesa	Combrifol	Apolma	Coopfam
Anzahl Säcke	60	133	220	67	11
FOB \$/lb	4,00	4,00 bis 4,20	4,20	4,45	3,89 bis 5,05
Partner seit	2014	2014	2016	2016	2016

	Peru	Sumatra	Kolumbien	Uganda Robusta	Guatemala
Kooperative	Cenfrocafe und Rutas	Permata Gayo	Fondo Paez / Cosurca	ACPCU	Manos Campesinas
Anzahl Säcke	162	120	79	75	183
FOB \$/lb	4,33 bis 4,43	3,62	4,41 bis 5,20	2,82 bis 3,13	4,70
Partner seit	2015	2014	2016	2023	2019



Finca
EL Tanque
Cuidemos El
Medio Ambiente
COMBRIFOL

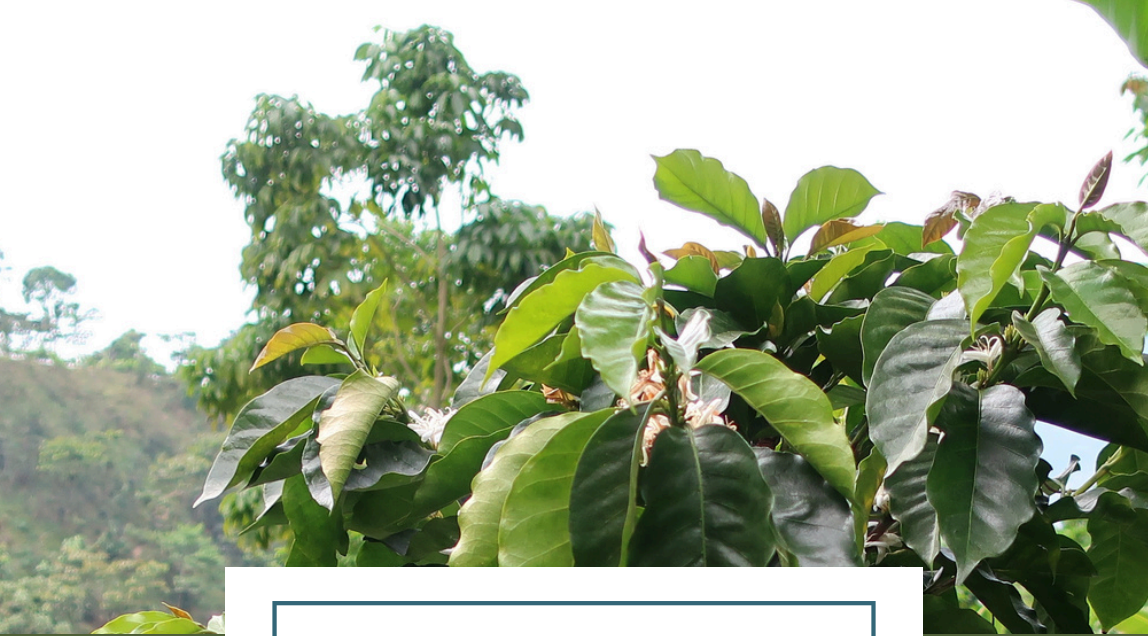
The image shows a weathered wooden sign hanging from a large tree trunk. The sign is made of two horizontal planks and features hand-painted text in green and blue. The text reads 'Finca EL Tanque', 'Cuidemos El Medio Ambiente', and 'COMBRIFOL'. There are also small painted illustrations of trees on the sign. The background is a lush tropical forest with various plants, including banana leaves and palm trees. In the foreground, there are coffee plants with green leaves and clusters of red and yellow coffee cherries.



73.697 kg

Rohkaffee haben wir 2025 eingekauft und
im Durchschnitt 9,17 € pro Kilo an die
Kooperativen gezahlt.





100 %

unserer Kaffees sind
bio-zertifiziert.



35 % mehr

entkoffeinierten Kaffee haben wir geröstet.



SLEEPY OWL

ohne Koffein, nussig-schokoladig

Omniroast No. 14 | Röstdatum: siehe Aufdruck

Honduras, washed
Frauenkooperative Arolma

Flying Roasters ★



AUSBLICK

Das Jahr 2025 hat gezeigt, wie eng soziale Gerechtigkeit, ökologische Verantwortung und wirtschaftliche Stabilität im Kaffeesektor miteinander verknüpft sind. Die strukturell hohen Rohkaffeepreise, anhaltende klimatische Risiken und die globalen politischen Spannungen fordern uns heraus – aber sie bestärken uns zugleich in unserer Überzeugung, dass fairer, transparenter und solidarischer Handel kein Luxus, sondern eine Notwendigkeit ist.

Für 2026 nehmen wir uns vor, unseren neuen Standort für die Rösterei im Süden Berlins auszubauen und fertigzustellen. Dort werden wir dann unseren neuen Loring-Röster installieren und können dann wesentlich mehr in kürzerer Zeit rösten. Mit dem neuen Röster können wir auch unseren Gasverbrauch und CO₂-Ausstoß um 70 bis 80 % im Vergleich zu unserem alten Röster reduzieren.

Mit der Eröffnung unseres zweiten Cafés in Kreuzberg haben wir zudem einen Raum geschaffen, in dem Kaffeekultur, Gemeinschaft und Wissensaustausch unmittelbar erfahrbar werden. Für 2026 möchten wir diese Begegnungsorte weiter nutzen, um noch stärker mit der lokalen Community in Austausch zu treten – etwa durch Lesungen, offene Tastings oder Diskussionsveranstaltungen zu Themen wie Fairness im Handel, Klimagerechtigkeit und globaler Verantwortung.



Wir freuen uns über Anregungen, Kritik und Rückmeldungen.
Ihr erreicht uns unter:

www.FlyingRoasters.de
mail@flyingroasters.de
030 / 41 95 39 70

