



In Moudon VD werden die gebrauchten Kaffeekapseln recycelt.



Die Alukapseln werden eingeschmolzen, aus dem Kaffeesatz wird Heizmaterial oder Dünger.

Forschungsteam mit der Idee beschäftigt, wie Konsumenten ihren Kaffee im Stile italienischer Kaffee-Bars zu Hause in nur wenigen Sekunden zubereiten können. In den späten 80er-Jahren war es dann so weit: Nespresso brachte die erste Maschine sowie vier Grand-Cru-Kaffeevariationen auf den Markt. Das System sorgte rund um den Globus schnell für Furore. Neue Maschinen und Kaffeesorten wurden und werden entwickelt, Bestehendes weiterentwickelt. Aus Nespresso ist eine Marke geworden, die die globale Kaffeekultur massgeblich beeinflusst.

**Alu für Aroma-Schutz**

Das Kapselsystem hat den Genuss des braunen Muntermachers also nachhaltig verändert. Apropos nachhaltig: Mit den kleinen Alukapseln stellt sich auch die Frage nach deren Entsorgung: «Aluminium ist das beste Material, um die empfindlichen Aromen des Kaffees vor schädlichen Faktoren wie Licht, Sauerstoff und Feuchtigkeit zu schützen», sagt Pascal Hottinger, Direktor von Nespresso Schweiz. Entscheidend sei jedoch, dass es sich bei Aluminium um einen Wertstoff handelt, der unendlich wiederverwertet werden kann. «Nur Kapseln aus Aluminium sind rezyklierbar», so Hottinger. Betrachtet man die Ökobilanz einer Tasse Kaffee, so spielen auch der Energieverbrauch der Maschinen und die landwirtschaftliche Produktion des Kaffees eine entscheidende Rolle. Dementsprechend engagiert sich Nespresso für den nachhaltigen Anbau des Kaffees sowie bei der Entwicklung energieeffizienter Geräte.

**Vom Kaffee zum Wein**

Auch mit der Kapsel-Wiederverwertung befasst sich Nespresso bereits seit 1991. Heute existieren in der Schweiz über 2600 Sammelstellen. Der neuste Service von Nespresso Schweiz ist das System «Recycling at Home», das es dem Kunden ermöglicht, gebrauchte Kapseln kostenfrei zu Hause abholen zu lassen. Die Post holt bei der Lieferung einer ...

**KAFFEELAND SCHWEIZ: ZAHLEN UND FAKTEN**

**2 Milliarden Franken**

So viel erwirtschaftet die Schweizer Gastronomie mit Kaffee.

**1100 Tassen**

So viel Kaffee trinkt ein Schweizer pro Jahr.

**62 000 Kaffeebauern**

So viele Produzenten unterstützt Nespresso mit ihrem AAA-Programm für nachhaltige Qualität.

**66 Prozent**

So viele Deutschschweizer trinken ihren Kaffee mit Milch oder Rahm (Westschweiz: 45 Prozent).



**1100 Personen**

So viele Menschen arbeiten in den Nespresso-Produktionszentren in Avenches und Orbe.

**40 000 Tonnen**

So viel Kaffee röstet Nespresso pro Jahr (grösster Kaffeeröster der Schweiz).

Infografik: Nespresso, Crema Magazin Schweiz, watson.ch  
Fotos: Włodzja Jentsch, Fotolia, Keystone