

## **Von Kaffee zu Kohle**

*Wie ein Start-Up aus der Schweiz den Kaffeeanbau in Kolumbien und damit den Kaffee der Kaufland-Eigenmarke K-Favourites mit einer innovativen Idee noch nachhaltiger gestaltet.*

Über dem Hochland von Kolumbien liegt noch leichter Nebel, wenn sich Thomas Käslin auf den Weg zur Arbeit macht. „Bei diesem Ausblick“, sagt er „kann morgens von Arbeit aber eigentlich keine Rede sein.“ Kolumbien ist für seinen besonders aromatischen Kaffee weltweit bekannt. Hier im Hochland, das von oben aussieht wie ein dichtes saftig grünes Dickicht aus Hügeln und Wäldern, wird zum Beispiel die beliebte Arabica-Bohne angebaut. Und auch Thomas' Job hängt mit dieser schwarzen Bohne zusammen. Der 30-Jährige ist Mitgründer des schweizerisch-kolumbianischen Start-ups Cotierra. 2023 hat Thomas mit seinen Kumpels Lorenz, Marcel und David das Start-up gegründet, das es sich zum Ziel gesetzt hat, Kaffeegenuss noch nachhaltiger zu gestalten. Dass Kaffee für viele Menschen morgens ein absolutes Muss ist, ist hinlänglich bekannt. 167 Liter Kaffee trinkt zum Beispiel ein Deutscher durchschnittlich pro Jahr. Damit ist Kaffee nicht nur das mit Abstand beliebteste Heißgetränk, sondern schlägt auch in Sachen Nachhaltigkeit zu Buche. Der land- und forstwirtschaftliche Bereich ist heutzutage für rund 17 Prozent der globalen Treibhausgasemissionen verantwortlich<sup>1</sup>. Zudem verschlechtert sich der Boden gerade im Globalen Süden und in den Kaffeeanbaugebieten zusehends.

Ideen, die Produktion von Kaffee nachhaltiger zu gestalten, gibt es mittlerweile viele. Thomas und seine Mitgründer haben in Zusammenarbeit mit Kaffeehändler SKN Caribecafe einen neuen Ansatz gewählt: Sie wollen das Problem von hinten angehen. „Unsere Idee ist es, das Potenzial bisher unbeachteter Restprodukte, die in der Produktion anfallen zu nutzen, auf die Felder zurückzuführen und damit die Produktionsbedingungen nachhaltig zu verbessern“, erklärt Käslin. Auch Kaffeeebäume müssen, wie normale Obstbäume, alle sechs bis acht Jahre zurückgeschnitten werden. So fallen große Mengen an Schnittholz an. Bisher wurde das Schnittholz in den Anbaugebieten in Kolumbien einfach verbrannt. Das klingt zunächst nicht sonderlich problematisch, birgt aber bei genauerem Hinsehen große Gefahren für die Umwelt: „Bäume speichern in ihrem Holz ja große Mengen an CO<sub>2</sub>. Wenn man das Holz dann in großem Stil einfach verbrennt, wird das gespeicherte CO<sub>2</sub> beim Verbrennen wieder freigesetzt. Hier setzt unser Start-up an. Wir haben gemeinsam mit Ingenieuren und Wissenschaftlern an einem mobilen und sauberen Ofen gearbeitet, der das Schnittholz in wertvolle Pflanzenkohle umwandelt und dabei CO<sub>2</sub> bindet“, erklärt Thomas Käslin.

### **Pflanzenkohle speichert CO<sub>2</sub> im Boden**

Was einfach klingt ist in Wirklichkeit das Ergebnis von Jahren intensiver Forschungsarbeit und ganz schön viel physikalischem und chemikalischem Wissen. Für den Laien erklären die Gründer von Cotierra den Prozess, der sich in dem silbernen Ofen abspielt, so: Das Holz wird bei Sauerstoffausschluss unter hohen Temperaturen erhitzt, sodass das darin enthaltene CO<sub>2</sub> fest in der Pflanzenkohle gespeichert wird und nicht in die Atmosphäre gelangt. Der Clou ist allerdings die Verwendung nach dem eigentlichen Verbrennungsprozess, denn die Kohle aus dem Ofen wird nicht einfach entsorgt. „Beim Einpflanzen neuer Kaffeeebäume wird die erkaltete Pflanzenkohle direkt in der Wurzelzone angewandt. Das hat mehrere Vorteile. Einmal wird der Kohlenstoff so über Jahrhunderte im Boden gebunden und fungiert dort wie eine Art Schwamm, der Wasser und Nährstoffe aufsaugt und sie nur bei Bedarf freisetzt. Wir haben so das Potenzial, auf lange Sicht Gigatonnen Kohlenstoff im Boden zu binden“, sagt Thomas Käslin und fährt fort: „Auf diese Weise entfernen wir CO<sub>2</sub> aus der Atmosphäre und speichern es langfristig im Boden, wo die Schwammfunktion der Kohle gleichzeitig die Bodenqualität verbessert. So müssen in den Kaffeeanbaugebieten weniger Düngemittel eingesetzt werden, was wiederum auch die Emissionen, die beim Düngen entstehen, senkt.“

Den ersten Prototyp ihres Ofens haben die vier Gründer zuerst in der Schweiz und anschließend baugleich in Kolumbien mit dem Team von SKN Caribecafe getestet und seither immer wieder daran getüftelt und verbessert. Am Anfang, erzählen sie, sei es gar nicht so einfach gewesen, die kolumbianischen Kaffeebauer von ihrer Idee zu überzeugen. Aber sie haben Taten statt Worte sprechen lassen und mittlerweile einen festen Stamm an Landwirten, die die Öfen begeistert nutzen. Mehrmals wöchentlich fährt so ein Team mit dem mobilen Gerät von Plantage zu Plantage, klärt auf und unterstützt direkt vor Ort.

### **Mit K-Favourites Kaffee das Projekt unterstützen**

Bei Kaufland konnte das Cotierra-Team schnell überzeugen. „Das sind genau die Ideen, die wir suchen“, bringt es Alexander Miller, Einkauf International, auf den Punkt. „Wir sind natürlich immer bestrebt, unser Sortiment nachhaltiger zu gestalten und offen für innovative und ungewöhnliche Projekte. Der Ansatz von Cotierra hat uns direkt überzeugt, denn er geht nicht nur dringende Umweltprobleme an, sondern hilft auch, die Arbeit der Kaffeefarmer direkt vor Ort zu verbessern.“ Dank der Pflanzenkohle können die Landwirte nun bis zu 30 Prozent weniger Düngemittel verwenden und trotzdem höhere Erträge erzielen. Das spart nicht nur das Geld für die Düngemittel, sondern führt auch langfristig zu einer besseren Bodenqualität. So sind die Bauern auch besser für die Zukunft und die sich wandelnden klimatischen Bedingungen gerüstet. „Von unserem mobilen Ofen profitieren derzeit rund 100 Kaffeebauern in Kolumbien“, sagt Thomas Käslin, während er auf dem Weg zu einer weiteren Kaffeeplantage ist. Sein Ziel: In den kommenden Jahren noch mehr Landwirte von der neuen Technologie überzeugen. Dabei hilft ihm auch, dass das Projekt nun immer bekannter wird. Ein Teil des Kaffees wird jetzt auch bei Kaufland verkauft. Für die Verpackung hat man sich dort etwas Besonderes einfallen lassen. „Unsere Kunden unterstützen mit dem Kauf des Kaffees aus Kolumbien unserer Eigenmarke K-Favourites auch das Kaffeeprojekt und damit die große Idee, die dahintersteht. Das sollte auch auf der Verpackung vermittelt werden“, sagt Alexander Miller. Neben einer kleinen Illustration von einem kolumbianischen Kaffeefarmer ist dort deshalb auch ein QR-Code zu finden. Wenn man diesen scannt, findet man weitere Informationen zum Projekt. „Nachhaltiger, sozial produzierter Kaffee aus Projekten wie unserem“, sagt Thomas Käslin zum Abschluss „ist einfach eine Win-win-Situation, von der alle profitieren: Die Umwelt und der Kunde. Denn der Geschmack, der ist am Ende natürlich auch unschlagbar.“