



Kaffee aus Küsnacht

## Ihre Kaffeepads sind fair gehandelt und kompostierbar

**Publiziert heute um 17:00 Uhr**

Thomas Schwegler aus Küsnacht ist Kaffeebauer und Kaffeehändler. Nun sucht er den unternehmerischen Erfolg mit einer Neuentwicklung.

In Thomas Schweglers Wohnung in Küsnacht stapeln sich derzeit die Kartons. Darin befinden sich die neuen Kaffeepads in verschiedenen Sorten. Sie heissen: Resolve, Balance, Precise oder Focus und bestehen aus fair gehandeltem Kaffee in kompostierbaren Pads. Der Clou ist: Diese Pads passen in Nespresso-Maschinen, die in Hotels, Büros oder Verwaltungsgebäuden auf der ganzen Welt stehen.

Bevor Schwegler mehr über das Produkt erzählt, geht er in die Küche – Kaffee machen. Er lebt derzeit allein, seine Frau Gisella leitet die gemeinsame Kaffeefarm in Peru. Doch bald wird sie wieder in die Schweiz kommen – das Ehepaar erwartet zum ersten Mal Nachwuchs.

### Nachhaltigkeit zieht

In Schweglers Küche stehen mehrere Kaffeemaschinen: solche, die mit Kapseln oder Pads funktionieren, und eine Siebträgermaschine, in die man das Kaffeepulver selbst portionenweise einfüllt, festdrückt und das Wasser mit hohem Druck durch den Kaffee dringt.

Hier hat er Mischungen verkostet, Aromen verglichen, Prototypen seiner kompostierbaren Pads getestet. Nun ist es so weit: Die Neuheit steht im Onlineshop seines Unternehmens im Angebot. Schon bevor die Kaffeekissen im Shop waren, hat er sie grossen Kunden angeboten: Hotelketten, internationale Unternehmen, Stadtverwaltungen.

«Überall hatte ich das Gefühl, dass man darauf gewartet habe», sagt Schwegler erfreut. Viele grosse Unternehmen und die öffentliche Hand hätten sich in den letzten Jahren Programme zur Nachhaltigkeit gegeben. «Alukapseln passen da nicht mehr hinein», sagt er. Dass der Kaffee von Produzenten stammt, zu denen Schwegler persönlich Kontakt hat und die ihre Ware nachhaltig produzieren, ist ein zusätzliches Verkaufsargument.

### Grosse Nachfrage für kleine Firma

Das ist eine gute Nachricht für den Unternehmer, denn mit der Entwicklung ist er ein Risiko eingegangen. Die Pads bestehen aus einem speziellen Papier. Einerseits muss es kompostierbar sein, andererseits soll es möglichst viel Kaffeearoma konservieren. Die Maschine, um das Kaffeepulver darin zu versiegeln, musste eigens konstruiert werden.

In der Tasse unterscheidet den Kaffee aus der Papierkapsel wenig von der Konkurrenz. Augenfällig ist, dass er keine so steife Crema hat wie die Nespresso-Kaffeess. Doch das Geheimnis dahinter wännen Experten ohnehin eher bei der Röstung und dem Mahlgrad der Bohnen als beim Material der Kapsel.

Geschmacklich hält er, was ein Kapselkaffee verspricht. Den Preis hat Schwegler in der Nähe der Nespresso-Pads angesiedelt. Die Investitionen müssen gedeckt werden und fair gehandelter Kaffee hat seinen Preis. Deshalb kostet eine Schachtel mit 50 Pads 26.30 Franken.

### Familie und Unternehmen vergrössern

Und so sitzt Thomas Schwegler auf seinem Sofa und blickt auf eine Vielzahl von Veränderungen, die auf ihn zukommen werden. Bald wird ein Kind den Tagesablauf bestimmen, die Leitung der Kaffeefarm in Peru muss weitergeführt werden und die Nachfrage nach den kompostierbaren Pads aus Papier ist gross.



Zu gross eigentlich, dass ein kleines Unternehmen wie Tropical Mountains sie bewältigen könnte. Thomas Schwegler sagt lächelnd: «Ich werde wohl jemanden einstellen müssen, um das alles zu schaffen.»

Daniel Stehula ist Redaktor im Ressort Bezirk Meilen. Er hat Germanistik und populäre Kulturwissenschaften studiert sowie die Diplombildung am Medienbildungszentrum (MAZ) absolviert. Er arbeitet seit 1998 im Journalismus.



Thomas und Gisella Schwegler aus Küsnacht bauen in Peru Kaffee an. Sie handeln auch mit Bohnen anderer Produzenten. Foto: PD