



Kaffeegenuss ohne Reue

Tropical Mountains versorgt den Schweizer Markt mit nachhaltigem, biologischem und fair gehandeltem Kaffee – bei dem sogar die Nespresso-kompatiblen Kapseln und Pads kompostierbar sind. Dafür nehmen Thomas Schwegler und seine Frau Gisella eine Fernbeziehung in Kauf.

Text: Anita Suter



Dass er einst Kaffeebauer sein würde, hatte Thomas Schwegler nicht gedacht. Denn zum Kaffee kam der Zürcher wie die Jungfrau zum Kind. «Bis ich 30 war habe ich gar keinen Kaffee getrunken», erzählt er und lacht. Heute, so der mittlerweile 46-Jährige, ginge es nicht mehr ohne. Sagt's und greift zur zweiten Tasse an diesem Vormittag. Wir befinden uns in einem Gemeinschaftsbüro in Zug, von wo Schwegler das Geschäft rund um Tropical Mountains Coffee koordiniert. Während er sich hier um Verträge, Versand, Marketing und Co. kümmert, managt seine Frau Gisella Iriarte tausende von Kilometern entfernt die Finca Tropical Mountains, Farm und Herzstück des Kaffeeunternehmens im peruanischen Hochland. Für den gemeinsamen Traum von biologisch angebautem, ökologisch und sozial nachhaltig gehandeltem Kaffee führt das peruanisch-schweizerische Paar eine Fernbeziehung.

«Uns war nicht wirklich bewusst, dass wir uns so wenig sehen würden», sagt Schwegler. Und doch könne er, der Betriebsökonom, seinen Beitrag zum Unternehmen hier viel besser leisten als in den tropischen Bergen, wo Handy- und Internetempfang zu wünschen übrigliessen. «Und handwerklich begabt bin ich auch nicht wirklich», fügt der Unternehmer schmunzelnd hinzu. Einige Monate pro Jahr verbringt er trotzdem in einfachen Verhältnissen vor Ort in Chanchamayo, vor allem zur Erntezeit. Dann falle nämlich «ein enormer Arbeitsaufwand» an.

Tee von der Kaffeefarm

«Bio ist ein extremer Krampf», sagt Schwegler. Man produziere sehr viel weniger als herkömmliche Produzenten, Unkraut wuchere ohne Ende und es muss von Hand beseitigt werden. «Wir sind trotzdem froh, sind wir von Beginn weg sehr konsequent den Bio-Weg gegangen», betont Schwegler. Denn der Aufwand trage Früchte, ermögliche es, das volle Potential des vom Grosshandel eher stiefmütterlich behandelten peruanischen Kaffees auszuschöpfen. «Zum einen schlägt sich das in der hohen Qualität nieder, zum anderen schon der biologische Anbau die Böden und ermöglicht die Verwendung der Pflanzen über den Kaffee hinaus.» Als Beispiel präsentiert Schwegler den Tee aus Kaffeekirschen: «Das wäre beim Einsatz von Chemikalien nicht möglich.»

Tee von der Kaffeefarm? Es sind innovative Projekte wie dieses, die das kleine schweizerisch-peruanische Kaffeeunternehmen nebst dem biologischen Anbau und dem sozialen Engagement so besonders machen. Anstatt den abfallintensiven (Nespresso-kompatiblen) Kapseln komplett den Kampf anzusagen, setzt man auf eine kompostierbare Version: Die Kapseln bestehen aus dem Zellstoff Lignin, dem «Leim der Bäume», von dem die Natur enorme



Fernbeziehung | Thomas Schwegler und seine Frau Gisella Iriarte trennen den Grossteil des Jahres tausende von Kilometern.

Mengen produziert. Vertrieben werden sie in wiederverwendbaren Baumwoll-Säckchen, die in einem Familienbetrieb in Lima produziert werden, oder in einem Behälter gefertigt aus Bambus und der Casavawurzel. Auch dieser Behälter zersetzt sich im Kompost. 2019 erhielt das Unternehmen dafür den «European Business Award» in der Kategorie Ethik & Innovation, sowie den begehrten «Red Dot Design Award». Diesen Frühling lanciert Tropical Mountains mit den Nespresso-kompatible Pads nun auch eine nachhaltige Lösung für den Arbeitsplatz. «Wir sind die erste Firma überhaupt, die klimaneutrale B2B-Office-Pads fürs Büro in kompostierbarer Form anbietet», freut sich Schwegler.

Zukunft | Tropical Mountains hat in den Bau einer Vorschule investiert und eröffnet damit den Kindern im peruanischen Hochland neue Perspektiven.



Kaffee – gesund oder ungesund?

- Noch bis zum Jahr 2016 stufte die Weltgesundheitsorganisation (WHO) Kaffee als möglicherweise krebserregend ein. Doch neuere Untersuchungen zeigen, dass das so nicht stimmt. Lediglich wenn der Kaffee regelmässig zu heiss getrunken wird (>65°C), erhöht sich die Gefahr, an Speiseröhrenkrebs zu erkranken, so die Internationale Agentur für Krebsforschung. Das gilt indes für alle heissen Getränke.
- Ein moderater Kaffeekonsum (max. drei bis vier Tassen pro Tag) kann sich sogar positiv auf die Gesundheit auswirken: Laut britischen Forschenden senkt er das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Schlaganfälle und Leberkrebs. Auch ein niedrigeres Risiko für Parkinson, Diabetes, Alzheimer und Depressionen wird vermutet. Wissenschaftlich belegt ist die positive Wirkung auf den Leberstoffwechsel.
- Wer jedoch zu viel Koffein zu sich nimmt, kann Herz-Kreislauf-Probleme bekommen, Herzrasen oder Herzrhythmusstörungen. Auch Nervosität, Angstzustände, Schweißausbrüche und Schlaflosigkeit können mit einem hohen Kaffeekonsum zusammenhängen, ebenso eine Übersäuerung des Magens.
- Patient*innen, die an Osteoporose leiden und Schwangere sollten ihren Kaffeekonsum generell reduzieren.
- Espresso enthält weniger Säure als Filterkaffee, da sie beim langen Rösten verloren geht. Daher ist Espresso verträglicher für den Magen als Filterkaffee. Der Filterkaffee hat dafür weniger Cafestol und Kaherol – zwei Stoffe die sich negativ auf den Cholesterinspiegel auswirken. *krea*

Innovation und Produktdiversifizierung haben sich auch in der Pandemie ausgezahlt. Während der Verkauf von Bohnen an (geschlossene) Gastrobetriebe stagnierte, erlebte der Direktverkauf an Endkunden über den Online-Shop Hochkonjunktur. «Wegen einer Krise darf man sich nicht beirren lassen. Dann heisst es eher jetzt erst recht», meint Schwegler.

Jung, naiv, risikofreudig

Dabei war es alles andere als gewiss, dass Tropical Mountains Coffee so erfolgreich sein würde. Erst recht, wenn man bedenkt, wie zufällig Schwegler beim Kaffee gelandet ist. «Ich wollte nach dem Studium nicht gleich eine klassische Karriere einschlagen», erzählt der Betriebsökonom. Deshalb ging er erst einmal für ein halbes Jahr nach Ecuador, um Englisch zu unterrichten. Zurück in der Schweiz erkundigte er sich nach Möglichkeiten für eine NGO in Südamerika zu arbeiten. «Und zwar in einem Setting, in dem ich mein Wissen als Betriebsökonom einbringen konnte.» So landete er bei einer Kaffeekooperative in Bolivien, die er schnell erfolgreich in Sachen Logistik und Export unterstützte und sich dabei ein Netzwerk aufbaute. Dem «Gringo» schlug reges Interesse entgegen. Von regionalen Kaffeebauern, aber auch von Röstereien in Nordamerika. Daraufhin machte sich Thomas Schwegler selbständig; er reiste viel und lernte dabei seine heutige Frau Gisella in Lima kennen.

Der Kaffeehandel ist komplex, das musste der Quereinsteiger immer wieder erfahren. Etwa wenn wegen der Preisschwankungen Verträge platzten und er sich folglich oft zwischen den Stühlen wiederfand. «Als Kaffeevermittler schlägt man sich mit den Risiken eines hochvolatilen Marktes herum», erläutert Schwegler. «Warum baust du nicht deinen eigenen Kaffee an? Dann kannst du auch die Qualität von Kaffee produzieren, die deinen Vorstellungen entspricht», habe seine Frau eines Tags zu ihm gesagt. Und bald darauf kaufte sich das Paar im hügeligen, heissen peruanischen Hochland ein Stück Land und errichtete mit der Finca Tropical Mountains eine Kaffeefarm. Das Ziel: Selbst Kaffee anbauen und vertreiben – in hoher Qualität, sozial, fair und nachhaltig.

Wirtschaftlich habe das wenig Sinn gemacht, meint Schwegler rückblickend. Von Expert*innen aus seinem Netzwerk seien sie belächelt worden. «Die Kaffeespezialist*innen fanden den Plan sehr idealistisch und schön, haben mir aber davon abgeraten», erinnert er sich. Um Geld zu verdienen, sei ihr Vorgehen der falsche Ansatz: «Als Kaffeebauer bist du das schwächste Glied in der Wertschöpfungskette.» Doch das Paar liess sich nicht beirren. «Wir waren noch jünger und etwas naiver als heute», sagt er lächelnd und ergänzt: «Ausserdem hatte ich schon immer eine gewisse Risikofreude und fühlte mich von neuen Herausforderungen regelrecht angezogen.»

Gourmet-Kaffees aus aller Welt

Der Sprung ins Ungewisse hat sich gelohnt. Sinnbildlich dafür steht zum einen die auf 1600 m ü. M. gelegene Finca, wo Tropical Mountains den Mitarbeitenden nicht nur faire und existenzsichernde Löhne bezahlt, sondern beispielsweise mit dem Bau einer Vorschule auch in die Zukunft des Dorfes investiert. Ausserdem sind mittlerweile Gourmet-Kaffees aus aller Welt zum Sortiment hinzugekommen. Dabei arbeitet Tropical Mountains nur mit Partner*innen, die ebenfalls diesen nachhaltigen und gemeinschaftlichen Weg gehen wollen. CO₂-Emissionen aus der Wertschöpfungskette kompensiert das Unternehmen, indem es in unterschiedliche klimafreundliche Projekte investiert. Dazu gehören etwa ein Bambus-Aufforstungsprojekt in Nicaragua oder die Finanzierung effizienter Kochöfen in Peru. «Es ist sehr erfüllend, etwas von A bis Z zu machen», findet Thomas Schwegler. Etwas, das Sinn macht: Es gibt wohl nur Wenige, die den Weg – gemeint ist die Kombination aus Bio, Fair Trade und Klimaneutralität – so konsequent gehen wie er.

Und was bringt die Zukunft? «Wir werden innovativ bleiben», so Schwegler. Er nennt etwa einen kommenden Single Origin Kaffee aus Kolumbien, und den Café Feminino aus einer brasilianischen Frauenkooperative – ein Projekt, über das sich der Kaffeeunternehmer ganz besonders freut.

Fairtrade | Die Mitarbeiter, hier Pablo, erhalten Löhne, von denen sie auch anständig leben können.



Nachhaltig | Kapseln und Behälter sind kompostierbar.

Wo gibt's den Genuss?

Der Kaffee von Tropical Mountains findet seinen Weg als Rohbohnen zu Spezialitäten-Röstereien in Europa, oder wird in gerösteter Form an Privatkunden sowie an Hotels, Restaurants und Firmen geliefert. Die auf besonders hochwertigen Kaffee spezialisierte Speciality Coffee Association (SCA) hat sämtliche Sorten von Tropical Mountains mit über 80 von 100 möglichen Punkten ausgezeichnet.

www.tropicalmountains.com

