

Für Nespresso steht die Qualität seiner Grands-Crus-Kaffees an allererster Stelle. Während Nespresso auf der einen Seite seinen Club-Mitgliedern nur erlesene Qualitäts-Kaffees anbietet, sorgt Nespresso andererseits dafür, dass auch die Farmer vom gemeinsamen Bekenntnis zu höchster Qualität profitieren.

Das N Magazine informiert über das „Nespresso AAA Sustainable Quality Program“ für den nachhaltigen Anbau von Gourmet-Kaffees.



QUALITÄT & MEHR



Von Qualität profitiert jeder.

Farmer, deren Kaffeebohnen den strengen Qualitätsanforderungen von Nespresso genügen, werden dafür nicht nur besser bezahlt, sondern auch zu Mitgliedern der Nespresso-Partner-Community. Das Unternehmen bietet diesen Farmern eine Langzeitpartnerschaft an, um die Qualität ihrer Erträge verbessern zu helfen. So arbeitet Nespresso an der Verwirklichung seines Grundprinzips, ausschließlich Kaffee bester Qualität anzubieten.

Die hohe Kunst des Kaffees

Das Wort Kaffee, so vermuten Sprachforscher, stammt vom arabischen „Qahwa“. Jemenitische Mönche in Äthiopien bezeichneten vor gut 500 Jahren mit diesem Wort den heißen Aufguss aus den Bohnen von wild wachsendem Kaffee. Qahwa bedeutete aber auch Wein. Die Analogie ist stimmig; sowohl Spitzenweine als auch Spitzenkaffees erfordern Hingabe und Sorgfalt in jeder Hinsicht: für den Boden und die Bäume, die Erzeugerbetriebe und ihre ökologischen Grundsätze, die Farmer und Landarbeiter, die ihre Energie in die Kultivierung und Ernte der besten Bohnen stecken.

So wie Nespresso Club-Mitglieder es verstehen, die unvergleichliche Qualität des Kaffees zu genießen, versteht es Nespresso, diese Qualität zu fördern – durch die Zusammenarbeit mit Kaffeefarmern, den Einsatz hochwertiger Materialien, technische Ressourcen und nicht zuletzt durch finanzielle Anreize. Auf diese Art können mittels nachhaltiger Anbaumethoden erstklassige Kaffeeernten mit Gourmetqualität erzielt werden. Selbstverständlich steckt in jeder Kapsel Nespresso ein wohl gehütetes Geheimnis: Nur wer die einzelne gute Bohne hegt und pflegt, ihr Raum und Sonne lässt, wird vom unnachahmlichen Aroma, dem Körper und dem Geschmack eines wirklich exquisiten Kaffees belohnt. Wenn die hohe Kunst des Weines in der Traube steckt, dann steckt die hohe Kunst des Kaffees in jeder einzelnen Bohne.

Nur die besten Bohnen kommen durch

Kaffee ist heute nach Erdöl der am meisten gehandelte Rohstoff auf den Weltmärkten. Doch Mutter Erdes Schatz an erlesenen Bohnen höchster Qualität ist leider stark begrenzt – einerseits durch die klimatischen Bedingungen, andererseits durch eine Konzentration auf große Mengen mit dem Ziel nach mehr, aber nicht nach besseren Bohnen. Die für Nespresso benötigten so genannten Specialty- oder Gourmet-Kaffees werden daher nur in sehr limitierten Mengen angebaut. Eine Untersuchung der Weltbank ergab, dass lediglich etwa zehn Prozent der gesamten Kaffeeproduktion zu diesen hochklassigen Sorten zählen. Davon entsprechen wiederum nur zehn bis zwanzig Prozent den strengen Nespresso-Qualitätsstandards. Zwischen Masse und Klasse liegen genau wie beim Wein Welten. Das fängt schon damit an, dass edle Kaffees, ähnlich wie edle Trauben, nicht nur einen guten Boden, sondern auch ganz bestimmte geografische und klimatische Bedingungen benötigen. „Spitzenqualität wächst nur im Hochland, zum Beispiel ab 1.400 Meter Seehöhe in Kolumbien oder bis zu 2.100 Meter in Kenia, in einer idealen Mischung aus Licht und Schatten“, sagt der Kolumbianer Alexis Rodriguez, einer der Nespresso-Green-Coffee-Experten, der für den Kauf der besten Kaffeebohnen verantwortlich ist. „Außerdem braucht man genug Regen – und große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, denn erst dadurch kann sich der Geschmack des Kaffees voll entwickeln.“



Nespresso-Agronom Juan Diego Roman und Expocafé-Agronom Marino Restrepo auf Kaffeeterrassen im kolumbianischen Riosucio.



Vom Kaffeebaum bis zum vollendeten Trinkgenuss muss jeder einzelne Arbeitsschritt den hohen Qualitätsanforderungen von Nespresso genügen.



Der Start des Nespresso AAA Sustainable Quality Program

Vor drei Jahren haben wir ein Programm gestartet, mit dessen Hilfe Kaffeefarmer, die hervorragende Spitzenkaffees produzieren, von ihrem Engagement für Qualität auch profitieren. Wir nennen dieses Programm das „Nespresso AAA Sustainable Quality Program“. Sustainable Quality oder nachhaltige Qualität bedeutet für uns eine Ausrichtung der Farmen auf höchste Qualität und Wirtschaftlichkeit, Umweltschutz und soziales Wohlergehen der Farmer und ihrer Gemeinden.

Das Programm hat mehrere Aspekte. Zum einen arbeiten wir eng mit den Lieferanten von grünem Kaffee zusammen. Diese Unternehmen sind uns dabei behilflich, Kaffees der erforderlichen Qualität zu finden – oft in entlegenen Bergregionen, wo hunderte oder tausende Kleinbauern Kaffee bester Qualität anbauen. Die Zusammenarbeit mit Lieferanten garantiert, dass wir die Bohnen unserer AAA-Kaffees an den Ursprungsort zurückverfolgen und dafür sorgen können, dass die Farmer einen gerechten Anteil der Premium-Preise erhalten, die wir für ihre Ware bezahlen. Heute können wir sicher sein, dass die Farmer nicht weniger als 75 Prozent des Exportpreises für ihren Kaffee bekommen. „Nespresso bietet höhere Preise und verlangt dafür absolute Transparenz“, sagt Juan Carlos Ardila, einer unserer wichtigsten Lieferanten, der für die kolumbianische Kaffee-Kooperative Expocafé arbeitet. „Wir kennen bei jeder Bohne die Farm, den Farmer, die Bodenverhältnisse und die Arbeitsverfahren.“

Der nächste Schritt im AAA-Programm war die Entwicklung eines Bewertungsverfahrens für nachhaltige Qualität: TASQ (Tool for the Assessment of Sustainable Quality). Dabei profitierten wir vom Know-how unseres Mutterkonzerns Nestlé, der auf langjährige Erfahrungen in Sachen Bewertung und Nachhaltigkeit von Farmen zurückblicken kann. Außerdem arbeiten wir eng mit der Rainforest Alliance – eine der führenden NGOs (unabhängige, nichtstaatliche Organisation) für nachhaltige tropische Landwirtschaftsformen – sowie unseren eigenen Agronomen und Lieferanten von grünem Kaffee zusammen.

Siehe Kasten:

„Die vier Schritte auf dem Weg zu nachhaltiger Qualität“

DIE VIER SCHRITTE AUF DEM WEG ZU NACHHALTIGER QUALITÄT

Für Farmen, die Bohnen mit allen Qualitätsanforderungen unserer Grands Crus anbauen, haben wir zusammen mit unseren Partnern – den Lieferanten von grünem Kaffee und der Rainforest Alliance, der führenden unabhängigen, nichtstaatlichen Organisation für nachhaltige tropische Landwirtschaft – einen Vierstufenplan entwickelt.

Schritt eins:

Sachverständige für die Bewertung von Farmen und Agronomen in neuen Anbauregionen werden von Nespresso-Experten und Rainforest-Alliance-Mitarbeitern im praktischen Umgang mit den Bewertungsverfahren für nachhaltige Qualität (TASQ) trainiert.

Schritt zwei:

Vor der offiziellen Bewertung bekommen Farmer und Kaffeepflanzer eine leicht verständliche, bebilderte Checkliste, mit deren Hilfe sie feststellen können, inwieweit ihre Betriebe den TASQ-Kriterien genügen. Zudem erhalten sie eine Einführung in den Ablauf einer Bewertung.

Schritt drei:

Die Farmen werden nach den TASQ-Kriterien bewertet. In die Bewertung finden Qualitätsaspekte (Herkunft der Kaffeepflanze, Bodentyp, Erntemethode), Umweltaspekte (Einsatz von Düngemitteln, Artenvielfalt, Wasserschutz), soziale Aspekte (Unterbringung, Schulen, medizinische Versorgung) und wirtschaftliche Aspekte (Ertrag, Produktivität, Preis) Eingang.

Schritt vier:

Sollten Farmen wegen bestimmter Praktiken wie Kinderarbeit, Abholzung oder der Verwendung gefährlicher Pestizide den Erwartungen nicht entsprechen, so kommen sie für das Programm nicht in Frage. Für alle anderen Farmen wird in Zusammenarbeit mit den Kaffeepflanzer ein konkreter Plan zum Erreichen nachhaltiger Qualität erarbeitet; die Farmer werden Partner unseres AAA-Programms und verkaufen ihren Kaffee an Nespresso.

Sustainability

„Die Kaffeebohnen, die wir für die Kreation unserer Grands-Crus-Kaffees verwenden, sind rar und nicht leicht zu bekommen. Sie gehören zu den seltensten Bohnen der Welt. Einerseits haben sie die charakteristischen Eigenschaften von Gourmet- oder Specialty-Kaffees, andererseits entsprechen sie exakt den Nespresso-Aroma- und Geschmacksprofilen, die unsere Club-Mitglieder so schätzen. Aus diesem Grunde ist es nur allzu verständlich, dass Nespresso mit den Farmern, die diese ausgewählten Bohnen anbauen, dauerhafte und für beide Seiten förderliche Beziehungen entwickelt. Die vergangenen paar Jahre waren aufgrund der Volatilität der Rohkaffeepreise auf den Weltmärkten für Kaffeefarmer bekanntlich nicht einfach. Wir von Nespresso wollen daher sicherstellen, dass sich Qualität bezahlt macht d. h. dass die Farmer, von denen wir mit höchster Qualität beliefert werden, von ihrer Ernte profitieren.“

Gerhard Berssenbrügge, CEO von Nespresso



Von links nach rechts: **Die El-Socorro-Schule** in Costa Rica. **Nespresso-CEO Gerhard Berssenbrügge** im Gespräch mit dem Gouverneur des mexikanischen Bundesstaats Veracruz bei der Einweihung der Schule in Ixhuatlán del Café. **Olivier Brunswick, Präsident von Nespresso USA**, pflanzt mit Schulkindern einen Baum für das Nespresso-Projekt in Costa Rica.

Projekte zur Verbesserung der Lebensumstände von Farmern und ihren Gemeinden

Wo auch immer TASQ zum Einsatz kommt, arbeiten wir nach einem konkreten Plan zur Verbesserung der Qualität und Nachhaltigkeit. Dieser Plan wurde von der Rainforest Alliance unabhängig auf die Übereinstimmung mit ihren bewährten Bewertungsmethoden überprüft. Wo auch immer wir unsere Bewertung und die anschließenden Maßnahmen durchführen, lässt sich eine Verbesserung der sozialen und Umweltverhältnisse feststellen. Böden werden vor schädlichen Umwelteinflüssen bewahrt, Wälder erhalten und neu gepflanzt, Flüsse und Wildtiere geschützt – und Arbeiter erfreuen sich eines besseren Lebensstandards. Das schönste Ergebnis des Programms und was uns mit Stolz erfüllt, ist zu hören, wie man über Nespresso in den Anbauländern redet. Evaristo Sanchez, einer der Farmer, die in San Ramón, Costa Rica AAA-Kaffee anbauen, sagt etwa: „Seit ich meinen Kaffee an Nespresso verkaufe, verstehe ich mehr und mehr, was Nachhaltigkeit bedeutet. Nun arbeite ich Tag für Tag daran, die Qualität meines Kaffees nach diesen Prinzipien zu verbessern. Heute begreife ich, wie wichtig nachhaltiger Kaffeeanbau sowohl in wirtschaftlicher Hinsicht als auch für die Umwelt ist – schließlich sollen in Zukunft auch meine Söhne davon profitieren.“ Die vergangenen Monate waren aufregend für mich, da ich greifbare Ergebnisse unserer ersten Investitionen in Verbesserungen für Farmen und Gemeinden sehen konnte. Im kolumbianischen Nord Caldas beispielsweise konnten die Farmer mit finanzieller Unterstützung durch Nespresso moderne Maschinen anschaffen, die zu einer merklichen Optimierung ihrer Kaffeeproduktion und ihrer wirtschaftlichen Aussichten führte. In Costa Rica, in der Region San Ramón, gibt es viele für den Kaffeeanbau notwendige kleine Bäche, doch die trockneten in der prallen Sommersonne leicht aus. Jetzt wurden mit Hilfe von Nespresso 10.000 Bäume gepflanzt, um Schatten zu spenden, die Wasserversorgung der Farmen zu sichern und die Artenvielfalt zu vergrößern. Und in Ixhuatlán del Café, einem kleinen Ort im mexikanischen Bundesstaat Veracruz, ermöglichte Nespresso die Ausstattung des Schulgebäudes, sodass nun ein wetterunabhängiger, regelmäßiger Unterricht stattfinden kann.

„Das Nespresso AAA Sustainable Quality Program für nachhaltigen Anbau von Gourmet-Kaffee ist ein innovatives Konzept.“

Die Rainforest Alliance ist eine NGO (Non-Governmental Organization; unabhängige, nichtstaatliche Organisation), die sich auf Entwicklung tropischer Landwirtschaftsformen in Einklang mit dem Umweltschutz spezialisiert hat. Chris Wille ist Chief of Sustainable Agriculture der Organisation, die Nespresso bei der Entwicklung nachhaltiger Standards für die Kaffeeproduktion unterstützt.

Was hat Sie bewogen, mit Nespresso zusammenzuarbeiten?

Die Kombination von Qualität und Nachhaltigkeit im Kaffeeanbau ist ein ungewöhnliches, innovatives Konzept. Diese Idee von Nespresso hat uns sehr gereizt. Wir wissen alle, dass wir den Farmern helfen müssen, höhere Qualität zu erzeugen. Und wenn es uns gleichzeitig gelingt, die Umwelt zu schonen und die Lebensbedingungen der Farmer und Arbeiter zu verbessern, haben wir wirklich etwas Wunderbares geschafft.

Wie unterstützt die Rainforest Alliance das Nespresso AAA Sustainable Quality Program („Programm für nachhaltige Qualität“)?

Die Rainforest Alliance kooperiert seit langem mit dem Sustainable Agriculture Network (SAN), einem Netzwerk nicht-staatlicher Organisationen in Lateinamerika. Gemeinsam haben wir schon in vielen Branchen Standards für nachhaltiges Farm-Management entwickelt; begonnen haben wir 1990 mit Bananen. Diese Erfahrung und dieses Wissen haben wir mit dem Know-how des Nestlé-Konzerns kombiniert, der ebenfalls schon seit langem Untersuchungen zur Nachhaltigkeit auf Farmen anstellt. Wir haben Nespresso geholfen, ein System zu entwickeln, mit dem jede Farm hinsichtlich der Nachhaltigkeit bewertet werden kann.

Wie sieht eine nachhaltig bewirtschaftete Kaffeefarm aus?

Kaffee ist eine der wenigen Früchte, die in perfekter Harmonie mit dem tropischen Regenwald angebaut werden können; daher ist dieses Thema für Umweltschützer auch so spannend. Eine nachhaltig bewirtschaftete Kaffeefarm hat fast dieselbe Artenvielfalt wie der natürliche Wald.

Welche Rolle spielen der Kaffeemarkt und seine Überproduktion?

Höhere Preise allein führen nicht zu mehr Umweltverträglichkeit und verbessern nicht automatisch die Lebensbedingungen der Farmer und Arbeiter. Um das zu bewirken, brauchen die Farmer Leitlinien, wie soziale und ökologische Verbesserungen erreicht werden und wie Farmen nachhaltig gemanagt werden können. Und hier setzen die Bewertungskriterien von Nespresso – wie auch die Standards der Rainforest Alliance – neue Maßstäbe.

Wie ist die Resonanz der Farmer auf das Nespresso AAA Sustainable Quality Program?

Die Farmer sind sehr interessiert daran, weil Nespresso ein Prestige-Unternehmen ist, das zudem sehr gute Preise zahlt. Alle Farmer würden gern an Nespresso verkaufen.

Quality and more

NESPRESSO AAA SUSTAINABLE QUALITY PROGRAM



Volluto: Der erste „100 % AAA Sustainable Quality“-Grand Cru

Seit diesem Monat wird Volluto – eine unserer beliebtesten Sorten, der erste Nespresso „100 % AAA Sustainable Quality“-Kaffee – von Rainforest Alliance unabhängig geprüft. Dies ist ein wichtiger Meilenstein in unserem Streben nach nachhaltiger Qualität und unsere Garantie, dass die Farmer, die diese Bohnen anbauen, von der Qualität ihrer Arbeit profitieren.

Volluto ist leicht geröstet, hat einen mittleren Körper und einen runden, frischen Geschmack mit einer leichten Getreidenote, die durch eine etwas säuerliche Note verstärkt wird. Das Aroma dieses Grand Cru zeichnet sich durch die Ausgewogenheit von Frucht- und Holznoten aus. Volluto ist eine Mischung aus – vor allem ungewaschenem – brasilianischem Arabica-Kaffee (milder Charakter, Biskuitnote) mit gewaschenem Arabica aus Kolumbien (fruchtiger Charakter). Das Ergebnis ist ein leichter, samtiger Kaffee mit der Konsistenz flüssiger Seide.



Sie haben Fragen zu Nespresso und Kaffee?
Die Nespresso-Kaffee-Experten geben Ihnen Antwort.

Was ist für die Qualität von grünem Kaffee (Rohkaffee) entscheidend?

Die Qualität eines Kaffees hängt vom Anbaugebiet ab. Die Nespresso-Kaffee-Experten achten bei jeder einzelnen Bohne auf bestimmte Geschmacks- und Aromaprofile, um diese Eigenschaften zu einem ihrer Grands Crus zu kombinieren. Verschiedene Bodentypen, klimatische Bedingungen und die Höhenlage sind für die regionalen Qualitätsmerkmale einer Kaffeebohne verantwortlich. Die fruchtbaren, torfigen Böden und üppigen Regenwälder Javas liefern beispielsweise eine weiche, große Bohne mit sehr viel Körper; die vulkanischen Böden Kolumbiens hingegen geben der Bohne fruchtigere, blumigere Obertöne. Auch starke Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht in größerer Höhe (über 1.400 Meter) haben einen Einfluss auf die Qualität der Nespresso-Bohnen. Nicht minder wichtig ist die sorgfältige Ernte der Kaffeeirschen, sobald sie reif sind – und keinen Augenblick früher. Kaffee reift auf jedem Baum viermal im Jahr. Nur durch das Pflücken von Hand ist es möglich, zwischen reifen roten Beeren und den noch unreifen grünen Kirschen zu unterscheiden. Natürlich werden bei Nespresso-Kaffee auch während des Reinigungsvorgangs (das weiche Fruchtfleisch der Kirsche wird von der Bohne gewaschen), des Trocknens der Bohnen in der Sonne und vor der Verladung des Kaffees immer wieder Qualitätskontrollen durchgeführt.

Wie wählt Nespresso die grünen Kaffeebohnen aus?

Die Kaffee-Einkäufer von Nespresso führen ausgiebige Verkostungen durch. Das beginnt mit so genannten Cupping-Sessions durch eine Expertenrunde – gewissermaßen „Kaffeekränzchen“



auf höchstem wissenschaftlichem Niveau. Mit Hilfe spezieller Computer-Software bestimmen sie die Qualität jedes Kaffees und stellen fest, ob der grüne Kaffee den Geschmacksprofilen entspricht. Danach werden Proben der ausgewählten grünen Kaffees geröstet und für die Verkostung mit Wasser aufgegossen. Und schließlich werden die gerösteten Proben, die den Test bestanden haben, in Nespresso-Kapseln gefüllt und von einer Kaffeemaschine für eine letzte Verkostung zubereitet. Dabei wird bestimmt, wie sich Kaffee und Mischung in einer realen Nespresso-Situation verhalten. Beurteilt wird der Kaffee mit den Augen – Farbe, Feinheit und Glätte der Crema (nur die Kaffees, die mit der Maschine zubereitet wurden); der Nase – der Beitrag des Aromas zum Geschmack; dem Geschmackssinn – wie der Kaffee

im Mund erlebt wird; und schließlich dem Tastsinn – der Körper des Kaffees, seine cremige Beschaffenheit und seine Glätte auf der Zunge.

Welche Kaffeesorten kauft Nespresso ein?

Nespresso kauft aus dem exklusiven und begrenzten Angebot der Specialty- und Gourmet-Kaffees nur grünen Kaffee (Rohkaffee) erster Qualität. Alle Nespresso-Kaffees stammen aus bestimmten Regionen Süd- und Zentralamerikas, Afrikas und Asiens, wo eine einzigartige Kombination aus Höhenlage, Seehöhe, klimatischen Bedingungen und Bodenbeschaffenheit genau die Voraussetzungen für die Aromaprofile unserer Grands Crus liefert.

Was ist das Besondere an Specialty- oder Gourmet-Kaffees?

Gourmet- oder Specialty-Kaffees sind Kaffees bester Qualität mit einzigartigen Geschmackseigenschaften, unter idealen Bedingungen angebaut und daher nur in limitierter Menge erhältlich. Dem Weltbankbericht „Kaffeemärkte – neue Paradigmen von globalem Angebot und Nachfrage“ zufolge machen Specialty- oder Gourmet-Kaffees nur etwa zehn Prozent der gesamten Weltproduktion aus. Davon entsprechen wiederum nur zehn bis zwanzig Prozent den strengen Nespresso-Qualitätsstandards.

Was bedeutet das für die Preise, die Nespresso für Kaffee bezahlt?

Angebot und Nachfrage, hohe Qualität und limitierte Verfügbarkeit bestimmen den Preis von Gourmet-Kaffees, die im Allgemeinen mehr kosten als durchschnittliche Kaffeesorten. Nespresso verwendet nur Kaffee bester Qualität, der durch seine Seltenheit wertvoller und daher auch teurer ist. Kaffees, die den

FRAGEN ANTWORTEN



Qualitätsanforderungen von Nespresso entsprechen („AA“, „Supremo“ oder höher, je nach Herkunft – im Gegensatz zu den Qualitätsgraden „B“ oder „C“), erzielen auf den Weltmärkten noch höhere Preise. Beläuft sich der Weltmarktpreis in New York beispielsweise auf etwa 220 Dollar für 100 Kilo Kaffee, so kostet Kaffee von Nespresso-Qualität im Durchschnitt 325 Dollar.

Was bedeutet der Begriff „Sustainability“, auf Deutsch „Nachhaltigkeit“, eigentlich?

Nach der Definition der UN-Kommission für Umwelt und Entwicklung aus dem Jahre 1987 ist „sustainable development“, also nachhaltige Entwicklung, „eine Entwicklung, die den Bedürfnissen der heutigen Generation entspricht, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu gefährden, ihre eigenen Bedürfnisse zu befriedigen“. Gemäß der Definition der Weltbank setzt sich nachhaltige Entwicklung aus wirtschaftlicher, sozialer und Umwelt-Nachhaltigkeit zusammen und kann durch eine vernünftige Verwaltung materieller, natürlicher und menschlicher Ressourcen erreicht werden.

Was unternimmt Nespresso in Sachen nachhaltige Entwicklung?

Nespresso hat den Start seines AAA Sustainable Quality Program angekündigt und eine Übereinkunft mit all seinen wichtigen Kaffeelieferanten unterzeichnet, die sämtliche Beteiligten dazu verpflichtet, nur grünen Kaffee einzukaufen, dessen Anbau den definierten Nachhaltigkeits- und Qualitätskriterien entspricht. Der Name leitet sich vom Kürzel „AA“ ab – dem Kennzeichen für Spitzenqualität bei kenianischem Kaffee. Das dritte „A“ steht bei Nespresso für „Sustainability“, also Nachhaltigkeit.

Nespresso trägt zu einem verbesserten Lebensstandard für Kaffeepflanzer und ihre Gemeinden bei, indem für höchstmögliche Qualität ein hoher Preis bezahlt wird. Die Entwicklung einer Bewertungsstrategie für nachhaltige Qualität TASQ (Tool for the Assessment of Sustainable Quality) ist der wichtigste Teil des AAA Sustainable Quality Program von Nespresso. Wir unterstützen Farmer bei der Umstellung auf nachhaltige Anbaumethoden und finanzieren Forschungsprojekte. So tragen wir zu einer allgemeinen Erhöhung der Lebensqualität in Kaffeeanbaugebieten bei und garantieren, dass Nespresso-Kaffee nach dem Prinzip der Nachhaltigkeit angebaut wird.

Wer hat dieses Programm entwickelt?

Nespresso hat das AAA Sustainable Quality Program in enger Zusammenarbeit mit Landwirtschafts- und Nachhaltigkeitsexperten aus dem Nestlé-Konzern, den wichtigsten Lieferanten sowie der Rainforest Alliance, einer der führenden NGOs (unabhängige und nichtstaatliche Organisation) für nachhaltige tropische Landwirtschaftsformen, entwickelt – vor allem im Hinblick auf die Bewertung von Farmen mit dem TASQ-System.

Wie stellt Nespresso sicher, dass es mit den richtigen Kaffeefarmern zusammenarbeitet?

Nespresso bewertet sowohl große als auch kleine Kaffeefarmen auf der ganzen Welt, stellt den Farmern die notwendigen Informationen und Mittel zur Verfügung und hilft ihnen bei der Vorbereitung auf den Bewertungsprozess. Auf Grundlage der TASQ-Bewertungsstrategie kooperiert Nespresso mit Farmern und Agronomen, um gemeinsam Mittel und Wege zur Erfüllung der Qualitäts- und Nachhaltigkeitskriterien zu finden.

Was ist das Besondere am AAA Sustainable Quality Program von Nespresso?

Das AAA Sustainable Quality Program von Nespresso kombiniert auf innovative Art die Prinzipien praktischer Nachhaltigkeit – Nachweisbarkeit der Herkunft, ökonomischer Wert, soziale Gerechtigkeit und Umweltschutz – mit dem Anspruch hoher Qualität, um die bekannte Nespresso-Perfektion zu erzielen. Im Bestreben, unseren Clubmitgliedern auch in Zukunft stets Kaffee bester Qualität zu liefern, sind wir langfristige Geschäftsbeziehungen mit Farmern und Lieferanten eingegangen, die uns auf lange Sicht Kaffee in Spitzenqualität liefern können.

Wie wirkt sich dieses Programm auf die Farmer aus?