



Farmen liegen auf mehr als 1.000 m Seehöhe; das Gelände ist steil und somit nur mit erheblichem Arbeitsaufwand zu bewirtschaften.

Die bewirtschafteten Flächen sind klein, rund zwei Hektar pro Farm. Den Kaffeebauern fehlt es am technischen Equipment, was sich negativ auf die Qualität der Ernte auswirkt – ein Kreislauf, der dazu führt, dass die Kinder keine Perspektive im Kaffeeanbau sehen und in die Städte abwandern. Ziel von „Columbian Heritage“ ist es, das zu ändern.

„Es soll sich wieder rechnen, Kaffeebauer zu sein“, sagt Witt unter Verweis auf die Verantwortung für zukünftige Generationen. Und mit dem Hinweis auf eine Leidenschaft, die den Kaffeebauern mit Julius Meinl am meisten zusammenschweißt: jener für guten Kaffee! Ergo greift das Unternehmen seinen Lieferanten ganz direkt unter

die Arme – einerseits mit Investitionen in die Technik, weiters mit Schulungen, um u.a. sicherzustellen, dass der Boden richtig bearbeitet wird.

2019 erfolgte in diesem Sinne die Finanzierung umweltfreundlicher Solar-Kaffeetrockner sowie eines Schulungsprogramms durch einen Agronomen. „Die Trockner waren bereits im Einsatz“, berichtet Witt, „und die erste Ernte wird 2020 in der heimischen Gastronomie zu verkosten sein.“ 2020 wird auch das Programm mit der UTZ-Zertifizierung für alle Betriebe fortgesetzt – die Kosten dafür übernimmt Julius Meinl.

**Inspresso biologisch abbaubar** Neben nachhaltigen Weichenstellungen im Anbaubereich gibt es die andere, griffige Form der Nachhaltigkeit: Das Meinl Inspresso-Kaffeekapsel-Sortiment wird 2020 komplett auf biologisch abbaubare Kapseln in Bio- und Fairtrade-Qualität umgestellt. Im November kommen die ersten beiden, umweltfreundlichen Varianten in den Sorten Espresso und Lungo in den Handel.

Meinl-Marketingleiterin Tanja Falter dazu: „Wir haben festgestellt, dass viele Konsumenten beim Kaffeegenuss in Verbindung mit einem praktischen Kapselsystem ein wenig Bauchzwicken bekommen.“ Nicht weil der Kaffee speziell wirkt, sondern beim Gedanken daran: „Was passiert mit der Umwelt?“

Kapseln aus Aluminium oder Plastik – bei aller vordergründigen Recycling-Sammelfreude bleibt ein schaler Nachgeschmack. Meinl hat den eliminiert: Die neuen Inspresso gehen direkt und problemlos in den Biomüll – und selbstredend würden sie ebenso bei Müll-Banaußen im Restmüll noch eine



© Julius Meinl Int./R. Tänzer

”

*Wir sind ein Familienunternehmen und können es uns leisten, abseits vom Shareholder-Value nachhaltig zu agieren und zu wirtschaften.*

**Renata Petovska**  
Julius Meinl  
Österreich GmbH

“

umweltfreundliche Figur abgegeben.

Abgerundet wird die produktseitige Nachhaltigkeitsinitiative bei Meinl in Becherform: Die Julius Meinl Coffee-to-go-Becher bestehen aus zur Gänze industriell kompostierbaren Materialien. Konkret werden die Becher, die bisher aus Papier mit einer PE-Beschichtung sowie Deckeln aus hitzebeständigem Polyethylen (PE) bestanden, durch eine industriell kompostierbare Variante aus Bagasse sowie Deckeln aus Maisstärke

(CPLA) in Österreich und weltweit ersetzt. Darüber hinaus werden 2020 im globalen Einkauf weitere Produktgruppen auf Nachhaltigkeitskriterien überprüft und neue Richtlinien für den Einkauf festgelegt. „In Zusammenarbeit mit Lieferanten haben nachhaltige Lösungen Priorität“, so Falter.

**Klima schonen in Vicenza**

Besonders effektiv greifen klimaschonende Maßnahmen im unmittelbaren Produktionsbereich. Mit der Installation einer Energierückgewinnungsanlage in der Rösterei in Vicenza wurde der CO<sub>2</sub>-Ausstoß um 1.050 t pro Jahr reduziert, was einer Einsparung von 2,1 MWh pro Jahr entspricht.

Auch in Wien werden die Röstgase gefiltert abgeführt, und die dadurch entstandene Wärme wird zurückgeführt und so wiederverwendet. Summa summaum gilt: „Wir sind ein Familienunternehmen und können es uns leisten, nachhaltig zu agieren und zu wirtschaften“, betont Renata Petovska, Geschäftsführerin Julius Meinl Österreich.



© Julius Meinl/Katharina Schiffl

Marianne Witt ist bereits seit 17 Jahren nachhaltig bei Julius Meinl engagiert.