

Beim Kaffeegenuss auch an die Umwelt denken...

Jeder Deutsche trinkt durchschnittlich 149 Liter Kaffee im Jahr (Quelle: Deutscher Kaffeeverband). Bei der gebräuchlichsten Art der Zubereitung in der **Kaffeemaschine** fällt als Abfall lediglich ein Filter aus Zellstoff an. Für die Zubereitung einer Tasse Kaffee werden ca. 6-8 g Pulver und 125 ml Wasser benötigt. Wesentlich höher ist der Anteil des Wassers, der vorab für die Produktion und Herstellung des Kaffees benötigt wird: rund 140 l „virtuelles“ Wasser wird pro Tasse verbraucht, bevor der Kaffee in der Tasse dampft.

Immer weiter auf dem Vormarsch sind **Kaffeautomaten, die portionsweise Kaffee zubereiten**. Der Vorteil: Der Kaffee ist immer frisch, schnell zur Hand und es wird weniger (k)alter Kaffee weggegossen. Der Nachteil: Die Maschinen verbrauchen in der Regel mehr Energie, sind empfindlicher, benötigen für jede Portion Kaffee Verpackungsmaterialien und hinterlassen damit deutlich mehr Abfall als der herkömmliche Kaffeefilter für 8 bis 12 Tassen.

Hier ein paar Tipps der AWA – Abfallberatung für den ungetrübten Kaffeegenuss, der Abfallaufkommen und Energieverbrauch im Rahmen hält:

- Vergewissern Sie sich vorab, wie viel Kaffee benötigt wird. Denn Kaffee, der innerhalb einer Stunde nicht getrunken wird, wird meistens weggegossen.
- Nutzen Sie die herkömmlichen Zubereitungsverfahren wie das Aufbrühen von Hand oder die Kaffeemaschine, wenn mehrere Personen gleichzeitig Kaffee trinken wollen. Das Filterpapier kann mit dem Kaffeesatz über die Biotonne oder den Komposthaufen einer Verwertung zugeführt werden. Kaffeesatz ist wertvolles Regenwurmfutter!
- Schütten Sie den Kaffee nach der Zubereitung in eine Thermoskanne und schalten die Kaffeemaschine aus. Bis zu $\frac{3}{4}$ ihres Stroms verbrauchen Kaffeemaschinen für die Heizplatten bzw. im Stand-by-Betrieb. Außerdem schmeckt Kaffee, der auf der Warmhalteplatte einkocht, bitter und findet keinen Abnehmer mehr.
- Brühen Sie kleine Mengen Kaffee mit der Hand auf oder verwenden Sie Espressokännchen oder French-Press-Kannen, die ohne Papierfilter auskommen. Das spart Abfall!
- Wer nicht auf **Portionsmaschinen** verzichten will, sollte vor dem Kauf des Gerätes an die Kosten und den Abfall pro Tasse denken: Kaffee, der in Portionsmaschinen mit Verbrauchsmaterialien (Pads, Kapseln) zubereitet wird, ist immer teurer als handgebrühter Kaffee und verursacht mehr Abfall. Bei **Kaffeepads** ist der Kaffee in Zellstoff eingefasst und kann über die Biotonne oder den eigenen Komposthaufen einer Verwertung zugeführt werden.

Kaffeekapseln dagegen sind die teuerste Wahl, nicht zuletzt, weil die Kapseln nur mit der jeweilig dazugehörigen Maschine benutzt werden können.

Kaffeekapseln bestehen aus einem Verbund aus Kunststoff und Aluminium. Schon für die Herstellung von Aluminium werden unter erheblichen Umweltbelastungen Bauxit abgebaut und große Mengen an Energie und Wasser aufgewendet.

Zwar können die Verpackungen nach der Verwendung über den Gelben Sack einer Verwertung zugeführt werden, das Recycling ist jedoch aufwendig und nicht effektiv. Bei den Kaffeekapseln wird deshalb für einen kurzen Genuss ein hoher (Umwelt)Preis fällig - ein Anlass, den Konsum kritisch zu prüfen.

- Durch eine gezielte Auswahl des Kaffees können Sie dagegen einen Beitrag zum Umweltschutz und zur Verbesserung der sozialen Bedingungen der Anbauer leisten:
 - Das **Biosiegel** steht für einen umweltschonenden Anbau der Kaffeebohnen.
 - **Fair-Trade-Kaffee** ermöglicht den Kaffeebauern durch faire Erlöse eine

menschenwürdige Existenz.

Weitere Tipps und Anregungen sind bei der Abfallberatung der AWA Entsorgung GmbH telefonisch unter:

0180 2 / 60 70 70 (6 Cent pro Anruf aus dem deutschen Festnetz und max. 42 Cent/min. Mobilfunk) oder unter der Festnetznummer: 02403 / 8766 – 353 zu erfahren.