

Nachhaltigkeit ist kein Trend

Q KAFFEE Juli 2020

UNSERE MISSION

Nachhaltigkeit kann vieles bedeuten. Und sie muss viel bedeuten, um aktuellen Herausforderungen gerecht zu werden. Eines ist sie nicht: ein Trend. Für Q Kaffee ist sie das Framework, in dem wir uns bewegen.

Q Kaffee wurde 2016 als Rösterei mit angeschlossenem Café gegründet. Von Beginn an stehen wir für bewussten Konsum mit Respekt für Mensch und Umwelt. Und von Beginn an inspirieren wir auch andere zu einem achtsamen Lebensstil. Dazu gehört auch die Investition in hohe Qualität.

Unsere Aufgabe ist es, Kaffee auf verantwortungsvolle Art und Weise in herausragender Qualität herzustellen. Dabei steht das Sourcing des Rohkaffees am Anfang, der Ausschank der perfekten Tasse Kaffee am Ende. Dazwischen reihen sich lang anhaltende Kooperationen über Ländergrenzen hinweg und das Bemühen, Transparenz über Produktion, Lieferwege, Umweltauswirkungen, Reduktion und Recycling zu schaffen.

UNSER ENGAGEMENT

Wir investieren in faire und langfristige Partnerschaften zu Kaffeebauern und Kooperativen in Herkunftsländern. Dabei achten wir auf ökologischen Anbau, gute und faire Arbeitsbedingungen sowie soziales Engagement vor Ort, Ressourceneffizienz, Direct Trade und Transparenz entlang der gesamten Lieferkette. Für organisches Wachstum, von dem auch unsere Partner in den Kaffeeanbaugebieten profitieren.

Direct Trade

Wann immer möglich, kaufen wir Rohkaffee direkt beim Erzeuger. Dies sichert dem Kaffeebauern oder der Kaffee-Kooperative im Anbaugebiet ein wesentlich höheres Einkommen als im konventionellen Kaffeehandel, da im Direct Trade beispielsweise Zwischenhändler, Importeur und Kaffeebörse aus der Wertschöpfungskette ausgeschlossen sind.

Wir beziehen Rohkaffees von Tropical Mountains, Peru [www.tropicalmountains.ch] und der Finca Buena Vista, Honduras [www.meambar.com] im Direct Trade. Beide Plantagen sind

familiengeführt, sozial engagiert und setzen sich für ein verträgliches Miteinander von Mensch und Natur ein.

Zu unseren weiteren Partnern in einer verkürzten Handelskette zählen wir die Rainforest Alliance [www.rainforest-alliance.org] als Initiative zur Förderung verantwortungsvoller Geschäftspraktiken zwischen land- und forstwirtschaftlichen Erzeuger*innen, Unternehmen und Verbraucher*Innen. Außerdem Rehm Coffee [www.rehmcoffee.de], deren Fokus auf enge und langfristige Zusammenarbeit mit allen Partnern und insbesondere auf Projektarbeit zur Verbesserung von Arbeitsbedingungen, Gesundheit und Bildung in Kaffeeanbaugebieten liegt.

Unsere Kaffees aus diesen Kooperationen: **TM** (Kaffee | 100% Arabica). **Q Kaffee** (Kaffee | 100% Arabica). **ANK** (kräftiger Kaffee | 100% Arabica). **B3** (Kaffee | 20% Robusta, 80% Arabica). **D2** (Kaffee | 100% Arabica). **EB** (Espresso | 30% Robusta, 70% Arabica).

Bio-Qualität

Seit Juni 2020 dürfen vier unserer Kaffees neben dem nationalen auch das EU-Bio-Gütesiegel tragen. Der Rohkaffee stammt also aus kontrolliert organisch-biologischem Anbau und auch die in Transport, Weiterverarbeitung und Handel involvierten Unternehmen unterliegenden den für Bio-Qualität gültigen, strengen Rechtsvorschriften. Diese garantieren definiert hohe Standards. Ein Zeichen von Transparenz und Sicherheit für den Verbraucher. Bei den vier Bio-Röstungen handelt es sich um unsere Kaffees **TM**, **B3** und **Q Kaffee** sowie den Espresso **EB** (siehe auch unter *Direct Trade*).

Hintergrund: *Nicht jede Plantage, die nach organisch-biologischen Prinzipien Kaffee anbaut, ist finanziell in der Lage, sich gemäß der Bio-Güte-Vorgaben kontrollieren zu lassen. Auch Kaffees ohne Siegel können demnach eine entsprechend hervorragende Qualität haben. Im Q bevorzugen wir die Zusammenarbeit mit Kaffeeplantagen, die sich dem organischen Anbau verpflichtet haben.*

DIE RÖSTEREI

Q Kaffee röstet alle Kaffees im Trommelröstverfahren. Mit Fingerspitzengefühl, langsam und schonend bei Temperaturen unter 200° C. Das erlaubt ausgefeilte Röstprofile. Denn erst beim Rösten entfalten Kaffeebohnen ihre gesamte Aromenvielfalt. Jede Varietät wird von uns einzeln geröstet, damit sie ihr Potential voll entfalten kann. So kann der besondere Charakter später solo oder als Teil einer Mischung perfekt zur Geltung kommen.

Bei der Röstung vertrauen wir auf einen W15 von Giesen Coffee Roasters.

Wir arbeiten energieeffizient. Unser Kaffeeröster wird mit Propangas betrieben. Im Übrigen versorgt die regionale EnBW [Energie Baden-Württemberg] das Q mit „grünem Strom“.

DAS CAFÉ

Im Rösterei-Café kreieren wir eine Wohlfühlatmosphäre und begegnen unseren Kunden auf Augenhöhe. Immer begeistert, Kaffeewissen teilen zu dürfen. Denn auch in der Kommunikation schätzen wir Transparenz. Unserem Produkt widmen wir hier die gleiche Aufmerksamkeit wie am Röster. Die Zubereitung – ob an der Siebträgermaschine, bei verschiedenen Handfilter- oder Drip-Methoden – ist der qualitative Schlussstein in der Entwicklung unserer Spezialitätenkaffees.

Unser Café ist gleichzeitig Plattform für junge Kreative und Start-ups, die sich in ihrer Arbeit mit dem Thema Nachhaltigkeit auseinandersetzen: sei es durch die künstlerische Auseinandersetzung, durch Re- und Upcycling von Rohstoffen und Objekten, durch eine Rückbesinnung auf Handwerklichkeit und Simplizität.

UPCYCLING

Wiederverwertung mit Mehrwert. Ein Gedanke, der in vielen Bereichen von Q Kaffee sichtbar wird. Vor allem im eigenwilligen Interieur unseres Cafés in der Ottostraße mit Holz als nachwachsendem Rohstoff, jedoch auch verwertet aus Abbruchobjekten. Gebrauchten Objekten schenken wir durch Auf- und Umarbeitung ein zweites Leben. Unser Geschirr ergänzen wir um Second-Hand-Porzellan, durch dessen Kauf wir unter anderem soziale Projekte unterstützen.

BUY LOCAL

Unsere Lieferanten wählen wir nach den Gesichtspunkten lokal, organisch, nachhaltig aus. Lokal bedeutet aus der Region und für die Region. Es garantiert kurze Transportwege und – in Bezug auf Lebensmittel – Frische. Organisch, weil alles andere nicht mehr zeitgemäß ist. Von uns bezogene Produkte müssen ökologisch verträglich verpackt sein. Bevorzugt arbeiten wir mit Partnern, deren Arbeit von regenerativer Ressourcennutzung und dem Erhalt von Artenvielfalt geprägt ist.

VERPACKUNG

Wir setzen auf Mehrweg statt Einweg. Unsere Kaffeeverpackungen aus Kraftpapier mit Aromasperre sind mehrfach befüllbar. Kunden sind eingeladen, Kaffeeröstungen auch „unverpackt“ – also lose – in eigenen Gefäßen abfüllen zu lassen.

Bei Versandverpackungen setzen wir auf recyceltes und recyclebares Material aus nachwachsenden Rohstoffen. Wir optimieren unseren Materialverbrauch ständig und suchen im Markt fortwährend nach innovativen Verpackungslösungen.

TRANSPORT

Innerstädtisch ist Q Kaffee emissionsfrei auf zwei Rädern unterwegs: per Muskelkraft oder elektrisch. Kaffeebestellungen liefern wir hier per eLastenbike aus. Für außerstädtische Warenlieferungen nutzt Q Kaffee den CO²-neutralen Service von UPS.

« Q Kaffee steht für eine bewusste und andauernde Auseinandersetzung mit umwelt- und konsumrelevanten Themen. »