



Treibhausgase reduzieren



Nr. 35

Energie und Kompost aus Kaffee

2012 hat Emmi erstmals 100 Millionen Becher ihres Erfolgsprodukts Emmi Caffè Latte abgesetzt. Wichtiger Baustein des Erfolgs von Emmi Caffè Latte ist der Kaffee. Er stammt aus der Gourmet-Rösterei Rast im luzernischen Ebikon, wird dort geröstet und dann röstfrisch zu Emmi nach Ostermundigen zur Verarbeitung gebracht. Für die Produktion von 100 Millionen Bechern des kalt zu geniessenden Kaffeegetränks werden grosse Mengen Kaffee benötigt. Entsprechend grosse Mengen Kaffeeseatz – genauer gesagt rund 1900 Tonnen pro Jahr – fallen aus dem Brühprozess an. Dieser Kaffeeseatz wird im Biomassezentrum in Spiez vergärt. Beim Vergärungsprozess entstehen Energie, in Form von Fernwärme und zur Gewinnung von Strom, und Kompost.

