

## Ein Blick in die Zukunft des Kapselkaffees

Wenn in der Schweiz ein Kaffee zubereitet wird, verwendet man oft eine Kapselmaschine dafür. Wir verraten, wie viele Systeme es gibt und werfen einen Blick in die Zukunft.

Wer sich Gedanken über Kaffeekonsumtrends macht, der darf ein Produkt nicht ausser Acht lassen: den Kaffee in der Kapsel. Denn der hat die Konsumgewohnheiten vieler Schweizerinnen und Schweizer in den letzten Jahren verändert. Nicht nur national ist der Kapselkaffee eine Erfolgsgeschichte, auch international ist er aus den Haushalten nicht mehr wegzudenken. So werden weltweit Jahr für Jahr rund 14 Milliarden Kapseln verwendet. Zwar entspricht dies bei total 800 Milliarden Kaffees, die jährlich getrunken werden, gerade mal einem Anteil von 1,75 Prozent, doch Branchenkenner rechnen damit, dass ein Marktanteil von zwanzig Prozent in 15 Jahren möglich sein könnte. Die Zukunft des Kaffeetrinkens könnte also durchaus verstärkt im Bereich des Kapselkaffees liegen. Erst recht, da der Branchenprimus Nespresso nun auch die Gastronomie mit Kapselkaffee als Zielmarkt entdeckt hat.

Doch neben Nespresso gibt es für die privaten Konsumenten weitere 30 Kapselsysteme auf dem Markt zur Wahl. Unter anderen folgende: Dolce Gusto, Keurig, Cecchetto, Tassimo, Cafissimo, Caffitaly, Delizio, Illy, Delta, Sara Lee und Ethical Coffee Company.



KEYSTONE

Der Trend zu Kapselsystemen wird in den nächsten Jahren mit grosser Wahrscheinlichkeit weiter anhalten.

Die grössten Player im Schweizer Kapselkaffee-Markt sind Nespresso, Delizio und Martello

Wobei Nespresso in der Schweiz gemäss Bachelor-Arbeit von Regula Heiniger «Die Wertschöpfungskette von Kaffee in der Schweiz» rund 600 Millionen Kapseln verkauft. Damit erwirtschaftet Nespresso einen Umsatz von 250 bis 300 Millionen Franken. Migros und Coop schaffen es immerhin je auf geschätzte 40 bis 50 Millionen Franken Umsatz mit Kapselkaffee. Eine

Zahl, die sich auch bei den verwendeten Kaffeezubereitungsarten zu Hause widerspiegelt. So zeigt eine Umfrage des Marktforschungsinstituts Link, dass 30 Prozent der befragten Schweizer Konsumenten eine Kapselmaschine nutzen. Auf Platz zwei folgt der Vollautomat und Platz drei belegt der Instantkaffee. Die Kapselmaschine ist also der meistgenutzte Kaffeezubereitungsgegenstand von Herrn und Frau Schweizer. Einer, der mit zu diesem Umstand beigetragen hat, ist Louis Deuber. Deuber hat als technischer Leiter für die Delica (Migros) im Jahre 2007 das Kapselsystem Delizio entwickelt. In einem Referat für die Zürcher Hochschule Wädenswil äussert er sich wie folgt zur Zukunft des Kapselkaffees: «Von den rund 30 Kapselsystemen am Markt werden sich rund 10 bis 12 durchsetzen. Die Sortenvielfalt von Kapselkaffee wird zunehmen und das Thema Ökologie wird auch bei den Kapseln an Bedeutung gewinnen.» Der Trend des Kapselkaffees geht also ungebremst weiter. Ernst Knuchel



Redakteur Ernst Knuchel schreibt in einer alle zwei Wochen erscheinenden Serie über die Welt des Kaffees. Er absolvierte das Nachdiplomstudium «The Science and Art of Coffee» an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil. Zudem ist er Geschäftsführer des Startup-Unternehmens Freshcoffee.



ZVG

## Teo Chiaravalloti ist eine Runde weiter

Der Gewinner der nationalen Ausscheidung für den Bocuse d'Or Europe Teo Chiaravalloti hat es geschafft. Der Koch der «Villa Principe Leopoldo» in Lugano ist gesetzt für das Weltfinale des Bocuse d'Or. Es findet im Januar 2013 in Lyon statt. 20 Köche aus Europa kämpften am 20./21. März am Salon Horeca-Life in Brüssel unter den Augen von 1.500 begeisterten Supportern um die Podestplätze. Zudem durften die zwölf Besten nach Lyon, darunter unser Finalist. Die Skandinavier legten wieder Spitzenleistungen hin. Nach Rasmus Kofoed 2010 gewinnt erneut ein Norweger die Europaausscheidung: Orjan Johannessen holt die 12.000 Euro Preisgeld, Zweitplatzierte ist der Schwede Adam Dahlberg, Dritter der Däne Jeppe Foldager. Zu Teo Chiaravallotis Erfolg beigetragen hat auch sein junger Helfer Lukas Gerber. Trainieren konnte Chiaravalloti am Arbeitsort, wo ihn sein Chef Dario Ranza unterstützte, sowie in der «Residenz au Lac» in Biel bei Küchenchef Beat Weibel. Der Coach des Schweizer Teams war erneut Armin Fuchs. (ben)

ANZEIGE





## KOCHEWETTBEWERB 2012

Junge wilde Küche mit zartem Schweizer Kalbfleisch.

Drück der Schweizer Kochwelt deinen Stempel auf: Überzeuge die Jury mit einer brandheissen Rezeptidee zum Motto «Wild Wild Veal – junge wilde Küche mit zartem Schweizer Kalbfleisch» und sende uns diese bis zum 6. August 2012 zu. Zum 10-Jahr-Jubiläum des Wettbewerbs kochen vier Finalisten live vor Publikum, moderiert von Sven Epiney. Gewinnst du, winken dir eine Trophäe, Ruhm und 1500 Franken.

Mitmachen können alle, die zwischen 2008 und 2012 die Lehrabschlussprüfung als Koch erfolgreich bestanden haben oder bestehen werden.

Teilnahmebedingungen und Infos: [www.lcdj.ch](http://www.lcdj.ch), [info@lcdj.ch](mailto:info@lcdj.ch) oder Telefon 031 309 41 11

**LA CUISINE DES JEUNES**

 [www.lcdj.ch/facebook](http://www.lcdj.ch/facebook)

Offizieller Medienpartner

**HOTELLERIE<sup>et</sup>**  
**GASTRONOMIE ZEITUNG**



**SCHWEIZER FLEISCH**  
Alles andere ist Beilage.

