

## Kapselkaffee zu Hause: eine gefährliche Herausforderung für die Gastronomie



**Francesco Illy,  
Schweizer  
«Kaffeeguru»**

*Eins, zwei, drei und schon genießt «unser Gast» in den eigenen vier Wänden seinen mehr oder weniger exzellenten Espresso. Schnell, einfach, sauber zubereitet. Das gab es auch schon früher. Aber jetzt ist er immer frisch und fast perfekt. Wirte, die glauben, Kapselkaffee sei keine direkte Konkurrenz, werden sich*

*bald über ihre Kaffeeabsatzzahlen wundern. Denn diese Kapselsysteme prägen die Geschmacksrichtung der Konsumenten so stark, dass daraus eine neue Qualitätserwartung entsteht. Und machen wir ja nicht den Fehler, die Sensibilität unserer Gäste zu unterschätzen: Die Leute bezahlen für Kapselkaffee bis zu 100 Franken pro Kilo – also fünf- bis zwanzigmal mehr als für Bohnenkaffee. Wenn sie so tief in die Tasche greifen, dann wissen sie warum. Bis heute ist dieses Phänomen relativ bescheiden. Aber in fünf bis sieben Jahren werden*

*80 Prozent des in Haushaltungen und Büros getrunkenen Kaffees aus Kapseln kommen. Was für Gastronomen heisst: Jeder nicht perfekte Kaffee wird zurückgewiesen! Ab jetzt liegt das Problem auf dem Tisch. Die Gastronomen, Kaffeemaschinenhersteller und Röster sollten die Herausforderung annehmen und brillant gewinnen. Mein Patent zum «Schutz des Kaffees in der geschlossenen Atmosphäre» kann eine erste Antwort sein.*

Francesco Illy ist Inhaber der FrancisFrancis AG in Küsnacht am Rigi.