

RHEINISCHE POST

[Home](#) > NRW > Städte > Krefeld > Startup aus Krefeld: Die Nachhaltigkeitsrevolution in der Kaffeetasse



RP+ Startup aus Krefeld

Vom Börsenbroker zum Experten für Kaffee

Von Sven Schalljo

05.01.2026 · 17:15 Uhr



Senal Halfar und seine Mitarbeiterin Julia Krenz-Szegi präsentieren den Kaffee. Auf dem Weihnachtsmarkt hatten sie einen Stand, um ihren klimaneutralen Kaffee anzubieten.

Foto: Sven Schalljo

Krefeld · Der Krefelder Senal Halfar gründete vor fünf Jahren ein Startup für klimaneutralen Kaffee. Nach Verlusten zu Beginn ist er in der Gewinnzone angekommen. Was ihn zu dem Schritt bewegte und was er in der Zwischenzeit erlebt hat.

Wenn der Krefelder Senal Halfar über Kaffee erzählt, ist seine Begeisterung spürbar. Er reicht eine Verpackung des Kaffees, den er vertreibt. Oben ist eine kleine Öffnung. „Drück einmal kräftig drauf und riech dran“, instruiert er. Es entfaltet sich durch die „Aromaöffnung“ ein intensiver Kaffeegeruch. „Wenn man sich etwas darauf konzentriert, kann man unterschiedliche Aromen riechen. Bei dieser Sorte vor allem Schokolade“, erläutert er. Es handelt sich um besonders hochwertigen Kaffee: Er erzählt von der uniformen Größe der Premium-Kaffeebohnen und vor allem der Nachhaltigkeit.

Bundesregierung fördert Projekt

INFO

Bundesumweltministerium fördert unterschiedliche Projekte

Förderung Nach den Ergebnissen der Klimakonferenz von Paris hat die Bundesregierung ihre Budgets für die Unterstützung klimafördernder Projekte massiv ausgeweitet. Unter Umweltministerin Barbara Hendricks wurden verschiedene Programme verkündet.

Costa Rica Unter anderem enthalten war darin ein Maßnahmenpaket zur Förderung klimaneutralen Kaffeeanbaus in Costa Rica. Es ist weltweit das erste komplett CO₂-neutral produzierte landwirtschaftliche Produkt. Der erste Kaffe wurde, unterstützt durch dieses Programm, 2018 produziert. Das Projekt heißt Nama (Nationally Appropriate Mitigation Action).

„Hintergrund der Aktion ist, dass die Bundesregierung infolge des Klimaabkommens von Paris 2015 entsprechende Programme zur Förderung klimaverträglicher Produktion aufgelegt hat. Nun ist Costa Rica ein sehr fortschrittlicher Kaffeeproduzent und hat so diese Programme in Anspruch genommen. In der Folge entstand das Projekt des klimaneutralen Kaffees“, erzählt er. Zwar bleibe das Problem des Transports, der in sich zwar nicht klimaneutral sei, „aber die Emissionen bei großen Seefrachtcontainern sind sehr überschaubar und die werden über zertifizierte Aufforstungsprogramme kompensiert“, erläutert Halfar. Für ihn selbst sei das, als er davon gehört habe, der perfekte Weg gewesen.

Vom Börsenmakler zum Nachhaltigkeitsverfechter

Eigentlich sei er von der ganz anderen Seite gekommen. „Ich war vorher 17 Jahre lang Börsenmakler. Ich sage deshalb auch gern, dass ich von der dunklen Seite komme. Nachhaltigkeit spielt an der Börse erst einmal gar keine Rolle. Als ich dann eine schwere Krankheit durchgestanden habe, war das für mich der Anlass, vieles zu überdenken. Ich bin sozusagen vom Saulus zum Paulus geworden“, erzählt er augenzwinkernd.

Nach fünf Jahren in der Gewinnzone angekommen

Der Kaffee habe ihn überzeugt und so sei er an einen großen Produzenten in Hamburg herangetreten. „Das ist ein Bär von einem Mann, über zwei Meter groß. Als ich ihm von meinem Plan erzählte, trat er an mich heran, legte den Arm um mich und meinte freundlich: ‚Wenn wir das machen, wächst der Markt nicht und wir würden uns unsere eigenen Marken kannibalisieren. Aber mach Du es, und in zehn Jahren kaufen wir Dich auf, wenn es funktioniert.‘ Ich habe mir das zu Herzen genommen und einfach angefangen. Nach fünf Jahren der roten Zahlen bin ich jetzt in der Gewinnzone angekommen“, sagt der Gründer.

Kooperation mit dem Krefelder Zoo

Dabei habe er unterschiedliche Wege beschritten. „Ich habe zum Beispiel eine Kooperation mit dem Zoo gestartet. Klimaschutz ist auch Artenschutz, und da ist der Zoo ja sehr engagiert. Wir bieten darum besondere Packungen mit einer Arche darauf an. Außerdem unterstützen wir zwölf Artenschutzprojekte aktiv. Anfang war, dass ich nach dem Affenhausbrand Kaffee zum Verkauf gespendet habe“, erzählt er. So habe er langsam aber sicher einen Kundenstamm aufgebaut. Der liege aktuell bei über 2000 Kunden.

100 Tonnen Kohlendioxydeinsparung pro Jahr

Das eingesparte Kohlendioxid sei durchaus relevant. „Im Schnitt trinkt jeder Deutsche statistisch 3,6 Tassen Kaffe am Tag. Es ist das beliebteste Getränk der Deutschen. Unser Kaffee spart pro Tasse 34 Gramm CO₂. Das heißt, wir reden von rund 46 Kilogramm CO₂ pro Jahr und Kunde. Bei gut 2000 Kunden sind das also knapp 100 Tonnen CO₂ pro Jahr, die wir sparen“, erläutert er.

So wird Kaffee optimal zubereitet

Dafür gebe es nicht nur ein gutes Gefühl, sondern auch beste Qualität. Entsprechend wichtig sei es, den Kaffee richtig zuzubereiten. „Wenn man ihn einfach in die Kaffeemaschine gibt, hat man zwar den Klimavorteil, aber wir

wollen auch Genuss verkaufen. Die Aromen müssen sich entfalten, das braucht Zeit“, erzählt er. Er bezeichnet den Kaffee als Slowfood. „Am besten gibt man das Pulver in entsprechender Menge in ein Gefäß und gießt das heiße Wasser darüber. Dann wartet man etwa zwei Minuten, bis sich eine Crema bildet und das Pulver absinkt. Dann oxidiert der Kaffee, was die Säure bindet. Wenn es so weit ist, wird der Kaffee einfach durch einen normalen Kaffeefilter gefiltert. Am besten trinkt man ihn dann schwarz, ohne Milch und Zucker“, leitet er an. Es braucht ein paar Tassen, um den Geschmack zu ergründen und das Gehirn darauf anzuleiten.

Nachhaltigkeit wird zur Richtschnur des Lebens

Die Liebe zu seinem Produkt ist dabei spürbar. Generell gehe es ihm darum, sein Leben und Wirken nachhaltig zu gestalten. „Ich habe auch Bereiche meines eigenen Lebens umgestellt: Ernährung, Mobilität und so weiter“, erzählt er. Die Verbindung mit Costa Rica sei über seine Recherchen in dieser Richtung entstanden. „Tatsächlich ist der Kaffee in Costa Rica weltweit das erste klimaneutral produzierte landwirtschaftliche Produkt. Im Land wird sehr progressiv gearbeitet. Technologisch ist Costa Rica beim Kaffeeanbau ganz von, wenn auch die Mengen mit den großen Produzenten wie Brasilien oder Vietnam nicht mithalten können“, erzählt er.

Überdies sei das Land ganz auf eine Sorte festgelegt. „Aus Costa Rica gibt es ausschließlich Arabica-Kaffee. Andere Bohnen werden dort nicht angebaut“, sagt er. Erzählen kann er unglaublich viel: Über die Preisgestaltung, die Absatzstrukturen im Markt, über die Qualität der Bohnen unterschiedlicher Größe und wie heil oder beschädigt sie sind. Er doziert über Supermarkt-Kaffee und Spitzenkaffees. „Am Ende ist Kaffee für viele ein Massenprodukt. Aber man kann ihn auch als Genussmittel konsumieren“, sagt er. Diesen bewussten Konsum möchte er mit seinem Unternehmen „Don Roberto Kaffee“ stützen – und dabei dem Klima helfen.

(svs ped)