

# THE ART OF COFFEE

Kaffeegenuss wird dank einer neuen Generation von Kennern zurzeit ordentlich revolutioniert. Riesige Pappbecher, süsse Toppings, billige Bohnen und Kapselsysteme gehören vielleicht schon bald der Vergangenheit an; zumindest teilweise. Im Zuge der «Third Wave Coffee»-Bewegung sind hierzulande diverse Mikro-Röstereien mit erstklassigem Spezialitätenkaffee entstanden. Dieser wird wohl immer ein Nischenprodukt bleiben – allerdings ein beachtenswertes.

Redaktion: Christina Nali / Fotos: ViCafe, Roast Rebels, Coffee

Mit gutem Kaffee ist es wie mit Wein, vieles ist Geschmacksache.» Christian Forrer von ViCafe weiss, wovon er spricht: 2010 gründete er eine der ersten Mikroröstereien der Schweiz in Eglisau. «Wir waren hier Pioniere auf dem Gebiet. Inspiriert und beraten hat uns ein Röster aus Cape Town, wo die «Third Wave Coffee»-Bewegung schon viel weiter entwickelt war.» Diese sogenannte dritte Welle läutete vor einigen Jahren ein neues Kaffeezeitalter ein: Im Vordergrund stehen Geschmacksvielfalt, Nachhaltigkeit und schonende Röstung. «Wir begleiten unseren Kaffee von der Farm bis in die Tasse. Nur so können wir unseren hohen Qualitätsanspruch sicherstellen», so Forrer. Der Gründer von ViCafe ist in der Schweiz nicht mehr alleine, mittlerweile rösten viele kleine Betriebe in der Schweiz ihren eigenen Kaffee. Ricardo Seitz von der Traditionsrösterei Illy begrüsst diese Entwicklung: «Offenbar besteht ein Bedürfnis nach Spezialitätenkaffee und Transparenz in der Entwicklungskette, sodass der Kaffeegeniesser sich vermehrt informiert. Das Endprodukt erscheint transparent und glaubwürdig. Dafür bezahlt man gerne einen hohen Preis.» Auch wenn Illy seit Jahrzehnten vor allem für Schweizer Gastrobetriebe röstet, ist Seitz der Meinung: «Als Traditionsunternehmen im Qualitätssegment nehmen wir dieses Phänomen auf dem Markt als wertvolle Bereicherung des Wettbewerbs wahr. Bewusster Kaffeegenuss hat sich zum Lifestyle entwickelt.»



Mit dem Heimröster gelingt der eigene Kaffee auch zu Hause.

## ESSENZ DES GESCHMACKS

In der Szene ist man sich einig: Kaffee soll kein Ausbeutungsprodukt sein und Fair oder Direct Trade nicht nur eine Labelung auf der Verpackung irgendeines Multis. «Wann immer möglich besuchen wir die Plantagen, reden dort mit den Bauern und versuchen einen möglichst direkten und langfristigen Kontakt aufzubauen. Dabei



Der perfekte Espresso soll heute neben geschmacklicher Vielfalt auch nachhaltige Produktion und erstklassige Qualität aufweisen.

ist uns wichtig, dass die Bauern Interesse an der Qualitätssteigerung ihres Kaffees zeigen und ihre Plantagen nachhaltig betreiben. Im Gegenzug zahlen wir ihnen für die Bohnen einen höheren Preis», so Christian Forrer. Abgesehen von Mikroröstereien hat sich aber in den letzten Jahren noch ein anderes Konzept etabliert: das Rösten der Bohnen mit kleinen professionellen Heimröstern. So erzählt Ingo Albrecht von The Roast Rebels: «Einst wurde Kaffee zu Hause auf dem Herd geröstet; heute gibt es hochwertige Röstmaschinen für daheim. Wesentlich für den Geschmack des Kaffees ist neben der Region, dem Klima und der Sorte vor allem das Röstverfahren. Kaffee kann beispielsweise fruchtig oder bitter, ja sogar nach reifen Himbeeren, Jasmin oder Schokolade schmecken.» Laut Albrecht sind die meisten Liebhaber dieser Heimröster denn auch genau an dieser Geschmacksvielfalt interessiert und möchten nicht vom Aroma eines im Laden gekauften Kaffees abhängig sein. So verkauft er in seinem Onlineshop denn auch die rohen grünen Bohnen in Packungen à 500 Gramm. Wie aber ermittelt man seine eigenen Vorlieben? «Der schnellste Weg herauszufinden, welchen Geschmack man mag, sind Verkostungen, sogenannte Cuppings. Da kann nach Lust und Laune probiert werden», so Albrecht. Laut dem Kenner braucht man für das Rösten zu Hause kein Vorwissen. Interesse und Freude reichen. Ob man sich selbst an die Bohnen wagt, das Rösten lieber den Profis überlässt, Espresso, Cappuccino oder Filterkaffee bevorzugt, Christian Forrers Credo ist klar: «Trink Kaffee so, wie du ihn magst, nicht wie jemand sagt, dass es richtig sei!»

## BARISTI – DIE WAHREN HELDEN

Für den perfekten Espresso braucht es neben Wissen und Leidenschaft professionelles Personal, sogenannte Baristi. Ähnlich wie ein Sommelier beim Wein kennt sich der Barista mit Röst- und Mahlgraden, Durchlaufzeiten, Aromen, Herkunft und Zubereitung bestens aus und weiss, wie wichtig jeder dieser Faktoren ist. Laut Thomas Leuenberger vom kürzlich eröffneten Lokal Coffee ist die Herkunft der Bohnen sehr wichtig. «Wir servieren

nur sogenannte Terroir-Sorten. Diese stammen alle vom gleichen Ort. So bleiben die Aromenstrukturen erhalten und erkennbar.» Wichtig sei ausserdem, dass der Kaffee frisch zubereitet werde, führt Leuenberger weiter aus. Auch Christian Forrer betont: «Ein bis zwei Wochen nach dem Rösten entwickeln die Bohnen das beste Aroma – man sollte Kaffee nie auf Vorrat kaufen.» Kaffee, eine Wissenschaft für sich also? Kein Wunder gibt es heute sogar Barista-Meisterschaften. Da treten die besten Kaffeemacher in diversen Kategorien gegeneinander an, zuvor wird monatelang am perfekten Kaffee gefeilt. Shem Leupin, Geschäftspartner bei Coffee und Schweizer Barista-Meister von 2013, weiss aber auch, wie wichtig der vorangegangene Röstprozess ist. In der Zürcher Rösterei Stoll Kaffee röstet Leupin denn auch nur diejenigen Bohnen, die ihn in Sachen Aroma und Nachhaltigkeit überzeugen. In ihrem kleinen Café an der Grüngasse wird nur Spezialitätenkaffee serviert. Leuenberger erklärt: «Die Kaffeekultur in der Schweiz ist sehr traditionell, Spezialitätenkaffee wird ein Nischenprodukt bleiben. Aber es braucht immer ein paar Wegbereiter, die über das Ziel hinausschiessen, um Veränderung herbeizuführen.» Sein Lieblingskaffee zurzeit? «Unser Filterkaffee. Wenn man den ganzen Tag berufsbedingt starken Espresso probiert, ist der im Geschmack viel feinere Filterkaffee genau das Richtige.» Diesen kann man aber laut dem Experten auf keinen Fall mit der Brühe aus den 50er-Jahren vergleichen; eher sei er erstklassigem Tee ähnlich. Qualitativ kann er aber laut Leuenberger auf jeden Fall mit Espresso und Co. mithalten. Persönliche Vorliebe also. Eines haben die jungen Kaffeeliebhaber aber alle gemeinsam: Mit viel Know-how und noch mehr Leidenschaft sind sie immer – und immer wieder – auf der Suche nach dem perfekten Kaffee. /

coffeezurich.com  
roastrebels.com  
vicafe.ch





Dank Direct Trade werden die Bohnen direkt beim Bauern bezogen.

**/Trink Kaffee so, wie du ihn magst, nicht wie jemand sagt, dass es richtig sei! /**

Christian Forrer, ViCafe



Beim kurzen Röstpprozess bleiben die Bohnen hell und ihre Aromenstrukturen erhalten.



Kaffeebohnen müssen nach der Ernte erstmal trocknen.

**/Es braucht immer ein paar Wegbereiter, die über das Ziel hinausschiessen, um Veränderung herbeizuführen. /**

Thomas Leuenberger, Coffee Zürich

**DA WIRD SPEZIELL GERÖSTET, GEBRÜHT UND AUSGEBILDET:**

- Café Noir:** Zürcher Café mit eigener Rösterei.
- Cafethek:** Rösterei, Ausbildung und nachhaltige Gastronomielösungen in Bern.
- Coffee:** Spezialitätenkaffee im kleinen Lokal in Zürich.
- Coffelab Zurich:** Da werden Sie in Zürich zum Barista.
- El Impossible Roasters:** Luzerner Rösterei.
- Gipfelstürmer Kaffee:** Spezialitätenkaffee aus dem Aargau.
- Haenowitz & Page:** Mikrorösterei in Basel.
- Hässig & Hässig:** Mikrorösterei zwei Luzerner Brüder.
- Kaffezentrale.ch:** Onlinestore mit Kaffee von über 53 Röstereien aus aller Welt.
- Kaffeemacher:** Bieten das Kompletprogramm vom Rösten über Ausbildungen, Cuppings, den Genuss bis zur kompletten Liste aller Schweizer Röstereien.
- Kaffeehaus:** Café in St. Gallen mit eigener Rösterei.
- Kaffee Werk Stadt:** Alles rund um Kaffee, in Zürich.
- Kafischmütte:** Spezialitätenkaffee aus dem Emmental.
- Radical Beans:** Radikale Mischungen aus Zürich.
- Rösterei:** Begehbare Berner Rösterei mit Kaffeebar und Laden. Eventtipp: «Coffee in Good Spirits Championship», die Schweizer Meisterschaft für Kaffeegetränke mit Alkohol. 18. März 2017.
- Röstlabor:** Mikrorösterei in Zürich.
- Roastrebels.ch:** Heimröster und Rohkaffee für zu Hause.
- ViCafe:** Der eigene Kaffee wird bereits in fünf eigenen Espresso-Bars in Zürich und Eglisau serviert.
- Vorstadtkaffee:** Spezialitätenkaffee aus St. Gallen.



ViCafe Cupping vor Ort in Tansania.