

startup

Kampf für den Genuss

Roast Rebels Mehr als nur Wachmacher verspricht ein Zürcher Startup. Es vermarktet rohe Kaffeebohnen, Röster und eine Anleitung zum Selbermachen.

SIRA HUWILER

► Die Business-Idee

Der schnelle Kick am Morgen – das ist für viele der Sinn von Kaffee. «Aber immer mehr Menschen geht es um Genuss und Vielfalt», ist der Zürcher Ingo Albrecht überzeugt. Zusammen mit seiner Frau Nina Needré hat er das Startup Roast Rebels gegründet. «Wir rebellieren gegen schlechten Kaffee und für Geschmack», sagt der Gründer. Die Bohnen mahlen ambitionierte Kaffeeliebhaber schon länger selbst. Laut den beiden kommt es aber auch besonders auf die Wahl der Bohne und die Röstung an. Deshalb verkauft das Ehepaar rohe Kaffeebohnen und Röster für den Heimgebrauch und gibt auf der Internetplattform www.roastrebels.com Tipps zum Selberrösten.

► Die Gründer

Auf Reisen durch ferne Länder lernen die beiden die verschiedensten Kaffeegeschmäcker kennen und lieben: Beerige Kaffees aus Äthiopien, würzig-süsse Bohnen im vulkanischen Indonesien, nach Jasmin und Zitronengras duftender Geisha-Kaffee in Kolumbien.

Zurück in der Schweiz wollen sie ihrer neuen Leidenschaft weiter frönen – ohne Erfolg: «Wir haben nur wenige gute Kaffees gefunden und gemerkt, wie schwierig es ist, an eine kleine Röstmaschine zu kommen», sagt Albrecht. Anfangs ordern sie einen 60-Kilo-Sack Rohbohnen, weil es keine kleineren Mengen gibt, und rösten sie in der Bratpfanne. «Das war alles andere als ideal», so Albrecht, «neue Lösungen für den Heimgebrauch mussten her.» Also beschliessen sie, daraus ein Business zu machen: Mit einem Baukasten-Werkzeug erstellen sie ihre Website selbst, bauen in Absprache mit anderen Kaffeeliebhabern ein kleines Sortiment auf und gehen im Oktober 2016 auf den Markt.

► Der Markt

Acht verschiedene Sorten Rohbohnen gibt es bei den Albrechts ab 10 Franken pro Kilogramm. Und bei jeder Packung wissen die Gründer, von welcher Farm die Bohnen kommen, auf welchem Boden die Pflanzen gewachsen sind und warum die Bohne so

schmeckt, wie sie schmeckt. Industrieller Kaffee sei hingegen oft Einheitsbrei, dessen Herkunft nicht einmal deklariert sei. «Dabei kommt es, ähnlich wie beim Wein, auf so viele Faktoren an», so Albrecht. «Wir kennen heute Kaffees, die nach Schokolade, Nuss, Himbeere, Aprikose oder sogar nach Lakritze schmecken. Nicht zuletzt hat der Röstgrad Auswirkungen auf den Geschmack.» Zurzeit haben die Roast Rebels vier Röstermodelle im Angebot. Die Maschinen für den Heimgebrauch, welche die Bohnen gleichmässig in Bewegung rösten, kosten zwischen 550 und 2000 Franken. Ein Röstvorgang dauert rund 15 Minuten – je nach Vorliebe mögen es die Kunden hell und blumig oder dunkel und herb.

► Das Kapital

Die Kaffeewerkstatt in Zürich und der Chuchilade in Solothurn sind Partner-



«Wir rebellieren gegen schlechten Kaffee und für den Geschmack.»

Ingo Albrecht Roast Rebels

DAS MEINT DER EXPERTE



«Die Schweiz hat eine hohe Kaffeekultur und viele Röstereien. Deshalb wird die Herausforderung sein, den Mehrwert des Heimröstens aufzuzeigen.»

Christian Klose
Schweizer Röstergilde (SRG)

betriebe der Roast Rebels. «Hier können unsere Kunden die Röster testen», sagt Ingo Albrecht. Ausserdem bieten die Gründer in diesen Locations Workshops und Kaffeeverkostungen in Kooperationen mit den Läden an. Mit rund 15 000 Franken Eigenkapital kauften die beiden 2016 den ersten Grundstock. Im ersten Jahr haben die Gründer eine Tonne Rohbohnen und wöchentlich eine Röstmaschine über ihren Online-Shop verkauft. Im Oktober rechnet Albrecht mit schwarzen Zahlen.

► Die Chance

«Mit dem langsamen Wachstum sind wir zufrieden», sagt Albrecht, der hauptberuflich noch im Marketing einer NGO arbeitet. Ziel sei stressloses Wachstum. «Wir wollen die wichtigste Kompetenz-Plattform für Heimrösten im deutschsprachigen Raum werden.»

News

Klimastiftung Schweiz fördert Startups

Die Klimastiftung Schweiz hat neue Gelder für acht Innovationsprojekte gesprochen. Darunter sind drei Projekte von Schweizer Startups: der Unkraut-Roboter von Ecorobotix, eine Software zur Vermeidung von Foodwaste von Prognolite sowie eine Schweizer Insektenzucht von Essento. Mit dem Geld der Klimastiftung verringern Unternehmer den Energieverbrauch in ihren Betrieben oder helfen mit ihren Erfindungen mit, neue Wege für den Klimaschutz zu eröffnen.

Swiss Life steigt bei Bexio ein

Swiss Life investiert in Bexio und wird zu einem der grössten Aktionäre des führenden Schweizer Anbieters von webbasierter Business-Software für Kleinunternehmen. Über die Höhe der Beteiligung wurde Stillschweigen vereinbart. Erst im Februar hatte Bexio eine Finanzierungsrunde über 7,5 Millionen Franken abgeschlossen. Bexio zählt bereits über 10 000 Kunden und beschäftigt fünfzig Mitarbeitende am Standort Rapperswil.

Neuer Überblick über Finanzierungschancen

Dutzende Organisationen in der Schweiz bieten Startups Kredite oder finanzielle Förderung. **Startupticker.ch** listet in einem umfassenden Verzeichnis sechzig solcher Angebote aus der ganzen Schweiz. Die Verknüpfung der Beschreibungen mit den Startupticker-News ermöglicht einen einzigartigen Einblick in die Vergabepaxis. Unter der Rubrik Assets finden Gründer seit längerem eine Liste mit rund hundert Awards, die ebenfalls mit den Startupticker-News verknüpft sind. Diese Liste der Startup-Preise wurde mehrere hunderttausendmal konsultiert.

► STARTUP-BLOG

Startup-Porträts und News aus der Gründerszene:
handelszeitung.ch/blogs/startup

ANZEIGE

DIE RIVALIN BUSINESSGESCHICHTEN.CH

Erfahren Sie, wie man erfolgreich einen Webshop betreibt.

PostFinance