

# Bewusst meinen Kaffee geniessen

*Bis eine gute Tasse Kaffee bereitsteht, ist viel Arbeit nötig. Ein Kleinbetrieb konzentriert sich auf den perfekten Geschmack.*

ROBERT ALDER

Christine Schürch öffnet die Türe. Es duftet gut, verführerisch gut nach Kaffee. Ich befinde mich in Rüedisbach, einem kleinen Dorf umgeben von Bauernhöfen, mitten in der Emmentaler Hügellwelt. Christine Schürch und ihr Partner Daniel Sutter haben sich auf eine Tätigkeit fokussiert, die nicht alltäglich ist. Sie rösten Kaffeebohnen – eine Spezialitäten-Rösterei für höchste Ansprüche, wie ihr Werbeslogan lautet.

## Hohe Ansprüche

Schweizer sind ja bekannt für hohe Ansprüche. Diese stellen die beiden einerseits an sich selbst. «Von einer Kaffeeernte sind nur 10 Prozent wirklich Spitzenbohnen. Und diese gilt es perfekt zu verarbeiten», betont Schürch. Andererseits stellen sie hohe Ansprüche an die Lieferanten. Diese bestehen vorwiegend aus Kleinbauern aus Äthiopien, Bolivien, Peru, der Dominikanischen Republik, aus Indien und Indonesien, die sie persönlich kennen und vor Ort während der Erntezeit besuchen, um die Qualität zu prüfen. «Bio und fair produziert sind uns wichtig, aber die Qualität muss auch stimmen.»

Sutter arbeitete als Ingenieur in Äthiopien und lernte die Kaffeekultur in diesem Land kennen. Die Zubereitung einer Tasse Kaffee ist eine Zeremonie und dauert dort gut und gerne



**Christine Schürch im Kaffeelager. Jede Sorte wird rein geröstet und erst nachher gemischt.** (Bild: Robert Alder)

zwei Stunden. Beseelt vom Gedanken, selber einmal Kaffee zu produzieren, befasste sich Sutter immer mit Kaffee, degustierte und fachsimpelte mit Freunden.

## Begeisterter Start

«Eines Tages rief mich Daniel an und sagte: Messe die Türbreite zu unserem Schopf. Da ist ei-

ne Diedrich-Maschine, die vom Auftraggeber nicht abgeholt wurde. Die könnte ich kaufen», erzählt Christine Schürch. Sie habe gewusst, jetzt war es passiert! Der Röstapparat passte. Die beiden hatten beide einen Vollzeitjob. Voller Begeisterung und Leidenschaft begannen sie, am Feierabend Kaffee zu rösten. Das war 2009. Mittlerweile ist

daraus eine Passion geworden.

Vor zwei Jahren waren sie nach Rüedisbach umgezogen und bauten neben ihrem Bauernhaus neue Produktions- und Lagerräume. Zur kleinen 7-kg-Maschine kam noch ein weiterer Trommelröster mit 24 kg Verarbeitungsmenge pro Durchgang hinzu, «unser Herzstück». Wöchentlich wird geröstet. «Kein Kaffee darf älter als zehn Tage alt sein, wenn er uns verlässt. Eine erste Voraussetzung, um einen guten Kaffee zu erhalten. Weiter der Mahlgrad, die Wasserhärte – am idealsten 6 deutsche Härtegrade – die Brühtemperatur und eine saubere und gewartete Maschine machen es aus», so Schürch. Welche Geschmacksnuance gefällt, ist individuell. Und so tüfelt jeder Kaffeeröster an anderen Geschmacksausprägungen. Die beiden haben ihre Nische, von der sie träumen – und ihr Kaffee seine Liebhaber – gefunden.

Infos: [www.derkafee.ch](http://www.derkafee.ch)

## BRAUNE BOHNE IST NICHT GLEICH BRAUNE BOHNE

Nicht nur der Anbau der Kaffeebohnen ist wichtig. Auch wie geröstet werde, sei essenziell, um die vielfältigen Aromen aus der Bohne herauszuholen, sagt Daniel Sutter. So werden hellere Bohnen weniger lang geröstet und enthalten mehr Säure als dunklere Bohnen, die mehr Bitterstoffe aufweisen.

## Drei Röstgrade

Der Röstmeister unterscheidet 3 Röstgrade: Hell geröstet für milden und aromatischen

Café crème, mittel geröstet für Milchkaffee und Cappuccino und auch Espresso, sowie dunkel geröstet, bestens geeignet für Espresso. Durch ein Sichtfenster und anhand von Röstproben kontrolliert der Röstmeister permanent Geruch und Farbe der Bohnen. Durch die Bildung von Wasserdampf und Gas in der Bohne entsteht ein Druck in der Bohne, welcher diese mit einem kleinen Knall (Cracking) vergrößern lässt. Dieses Cracking und die Temperatur zeigen dem Röst-

meister genau, wo sich der Röstprozess gerade befindet.

## Abkühlen der Bohnen

Sobald der gewünschte Röstgrad erreicht ist, werden die Bohnen aus der heissen Trommel entleert und auf das Kühlsieb geleitet. Ein starker, kühler Luftstrom und ein Rührwerk stellen sicher, dass der Röstprozess sofort unterbrochen wird. Es ist entscheidend, dass die Bohnenkern-temperatur möglichst schnell auf Raumtemperatur absinkt.