

# FRAUEN LAND

## Leben für die Bohne

Wie Christine Schürch duftende Exotik ins Land bringt



**Wild und  
sehr weise**

Ein Projekt, das Junge  
von Alten lernen lässt

**Ziergehölze  
mit Mehrwert**

Wie Ziergehölze zu jeder  
Jahreszeit erfreuen

**Dossier: Wenn  
sie geht**

Warum Bäuerinnen  
sich scheiden wollen



# Wo Kaffee auch draufsteht

**Kaffeerösterei** | Mit ihren edlen Kaffeespezialitäten holen sich Christine Schürch und Daniel Sutter die ganze Welt ins Haus. Doch die kleine Biorösterei aus dem Emmental stösst bereits an Kapazitätsgrenzen.



Bild: Christoph Greiner

Daniel Sutter und Christine Schürch begutachten die Röstqualität. Wenn immer möglich, besuchen sie ihre Kaffeebauern in Afrika und Südamerika.



**A**ngefangen hat alles bei einer Zeremonie in Äthiopien. Einer Kaffee-Zeremonie. Denn wenn auch viele Äthiopier sehr arm sind, eine Handvoll Kaffeebohnen hat jeder. Als Christine Schürch und ihr Partner Daniel Sutter in einem Entwicklungsprojekt Solaranlagen bauten, wurden sie zu solchen Zeremonien eingeladen. «Eine Einladung ist ein Zeichen von Freundschaft

oder Anerkennung und ein besonderes Beispiel äthiopischer Gastfreundschaft», sagt sie. Und erzählt, wie diese aufwendige Zeremonie vor sich geht: «Der grüne Kaffee wird vor den Gästen in einer flachen Pfanne behutsam über einem kleinen Holzkohlefeuer geröstet, im Mörser zerstoßen und im typischen Tonkrug, er heisst Jebena, aufgegossen.

#### Kompetenz und Leidenschaft nach Hause gebracht

Der Kaffee wird mehrmals durch ein feines Sieb gegossen, bevor er allen, die auf diesen Augenblick gewartet und die Zeremonie während der letzten halben Stunde verfolgt haben, in kleinen Porzellantellern serviert wird. So kamen die beiden Emmentaler auf den Geschmack. «Wir wollten mehr über den Kaffeeanbau erfahren», sagt Christine Schürch in ihrem Röstraum in Signau im Emmental. Draussen vor dem Fenster weiden friedlich ein paar Schafe. Und drinnen riecht es – ja, wonach genau? Verbrannter Toast?

Das Aroma des frisch gerösteten Kaffees entwickelt sich erst durch die Lagerung. Mindestens vier Tage muss er nach dem Rösten ruhen. Christine Schürch erzählt von den beiden Kaffeepflanzen Arabica und Robusta, von Kaffeesorten mit wohlklingenden Namen wie Villa Rica, San Juan, Mandheling, Sidamo oder Malabar. Und es ist kaum zu glauben, dass im Espresso, der in winzigen Tässchen vor uns steht, vier Kaffeesorten aus vier verschiedenen Ländern drinstecken.

Zwei Kilo rohe Bohnen nahmen sie damals aus Äthiopien heim und versuchten dann, sie zu rösten. In der Bratpfanne. Das Experiment misslang gründlich. Nach einem Röstseminar wussten sie mehr, und als sie an der Messe «World of Coffee» in



Bild: Hanspeter Bärtschi

Frisch gerösteter Kaffee, der in einer bestimmten Zeit abkühlen muss.

Kopenhagen eine Röstmaschine kaufen konnten, war es um sie geschehen. «Ich habe mich gleich in die Maschine verliebt», gesteht Christine Schürch. Eine gasbetriebene 7-Kilo-Trommel-Röstmaschine. Längst sind 7 Kilo Röstmenge zu wenig, so wie auch der Lagerraum längst viel zu klein geworden ist. Doch davon später.

#### Einfach wie bestechend ist der Firmenname

Sie wählten 40 Bekannte und Freunde als Kaffeetester aus, schickten ihnen alle zwei Wochen frisch geröstete Kostproben für Espresso, für Café crème, für ein ganzes, vielfältiges Sortiment. Die Tester mussten jeweils einen Bericht abgeben. Erst nach einem halben Jahr des Experimentierens waren sie so weit, ihren ersten Kaffee zu verkaufen. Jede Kaffeesorte hat eine spezielle Röstkurve, die im Computer gespeichert wird. 19 bis 21 Minuten dauert ein Röstvorgang, am wichtigsten sind die letzten Sekunden. Den richtigen Moment für den Abschluss des Röstvorgangs zu erwischen, der je nach Wetter und Jahreszeit ein anderer sein kann, ist eine Kunst. Kaffeerösten als Kunsthandwerk.

Heute setzen sie 6 bis 8 Tonnen Kaffeebohnen pro Jahr um, wobei Daniel Sutter

vor allem der Röstmeister ist, und Christine Schürch sich um Marketing, Verkauf und Schulung kümmert. «Aber natürlich ist es in einem kleinen Unternehmen so, dass wir uns gegenseitig aushelfen.»

Zwölf Sorten umfasst das Sortiment zurzeit. Sie besuchen Wochenmärkte, liefern an Läden und einige Restaurants. Über 90 Prozent sind jedoch Privatkunden, viele mit einem Abo, die meisten Bestellungen laufen heute übers Internet.

Ganz frisch geröstet – das ist das Markenzeichen von «derkaffee». Und auf den edlen, selbst gedruckten Etiketten steht: «Kompetenz und Leidenschaft». Der Name ist einfach wie bestechend. Zuerst hätten sie an viel exotischeren Namen herumstudiert, erinnert sich Christine Schürch. In dieser Zeit absolvierte sie gerade eine Marketingausbildung, und ihre Professorin ermunterte die Studenten, bei der Namensuche authentisch zu bleiben, nicht zu sehr in die Fantasie abzuschweifen. Warum nicht einfach das draufschreiben, was auch drin ist? Und so entstand «derkaffee».

#### Ausgewählte Perlen und Spezialitäten

Im Lagerraum riecht es erst mal nach Jutesäcken. Denn dort lagert – neben den weis-







Bilder: Christoph Greuter

Ein Hauch voll Exotik: Im Schuppen lagern zahlreiche Kaffeesorten aus Ländern Südamerikas und Afrikas . . .



Bild: Hanspeter Bärtsch

. . . daraus verarbeiten Daniel Suter und Christine Schürch eine Tasse Kaffee zur Perfektion.

sen Plastikkübeln mit dem frisch geröstete Kaffee – vor allem Rohkaffee, 6 Tonnen grüne Bohnen, die aussehen wie Nüsse. «Das sind alles Spezialitäten», sagt Christine Schürch nicht ganz ohne Stolz, «alles ausgewählte Perlen.»

Wenn immer möglich besucht sie mit ihrem Partner die Kaffeebauern und kauft vor Ort ein. Vor einigen Monaten waren sie in der Dominikanischen Republik, haben die Kaffeeplantagen besucht und sogar bei der Ernte mitgeholfen, die ganze Produktion miterlebt. Sie waren auch bei der Kontrolle zur Biozertifizierung dabei. Kaffeekauf sei eine Frage des

Vertrauens. «Die Bauern testen uns auch. Erst wenn sie merken, dass wir etwas von der Sache verstehen, nehmen sie uns ernst.» Es ist ein grosser Schritt für Kaffee-Kooperativen, wenn sie ihr Produkt direkt verkaufen können. Anders als beispielsweise in der Dominikanischen Republik läuft der Einkauf in Äthiopien. Dort ist der Kaffeeanbau staatlich kontrolliert, die Bauern können ihn nicht direkt vermarkten.

#### Reisen muss sein, um neue Sorten aufzuspüren

Christine Schürch arbeitet in der Erwachsenenbildung, ihr Partner ist Elektroingenieur. Das Ziel von beiden ist es, die

Kaffeerösterei auszubauen, und die jetzigen Berufe nur noch als Teilzeitstandbein zu behalten. Ziel ist es auch, weiterhin zwei bis vier Monate im Jahr reisen zu können, um Kaffeebauern zu besuchen, direkt einzukaufen, und vor allem ihrer grössten Leidenschaft zu frönen: Neue Kaffeesorten aufzuspüren. Dieses Jahr ist im Winter eine Reise nach Äthiopien geplant, eventuell später nach Kolumbien oder Guatemala. Damit die Kunden in dieser Zeit nicht auf ihren frischen Kaffee verzichten müssen, springen zu Hause Aushilfen ein. Bisher waren es Kollegen. Doch mit der Vergrößerung des Betriebes müssen sie

langsam daran denken, jemanden fest einzustellen. «Wir haben jetzt eine kritische Grösse erreicht.»

Der Erfolg der Biorösterei erklärt sich nicht zuletzt mit dem Trend zu «klein und persönlich» anstatt «billig und anonym». Immer mehr Menschen schätzen den direkten Kontakt zum Produzenten oder Verkäufer. Nicht nur beim Besuch der Rösterei, auch auf dem Markt gibts am Stand von «derkaffee» beispielsweise immer Kaffee zum Versuchen, und der Stand wird so zu einem Treffpunkt. Doch langsam sind sie an Kapazitätsgrenzen gestossen, vor allem räumlich. Ein Neubau ist geplant. Wenn





Klein, aber extrem fein: Daniel Sutter und Christine Schürch vor ihrer bescheiden wirkenden Rösterei, die bald aber einer grösseren weichen muss.

alles klappt, wird Anfang 2012 in Rüedisbach bei Wynigen, neben dem Elternhaus von Christine Schürch, ein Neubau erstellt. Und mit der grösseren Rösterei gibt es dann auch eine grössere Röstmaschine, die grosse Schwester der jetzigen. Eine 24-Kilo-Trommel-Röstmaschine. Die kleine wollen sie aber behalten, für exklusive Spezialitäten und zum Proberösten.

#### Kaffee degustieren und philosophieren

Bereits jetzt führen sie Kaffeedegustationen mit Röstereibesichtigung durch. Am neuen Standort soll es neben der Rösterei und dem Lager auch einen Degustations-

raum und ein Büro geben. Mit Solarstrom betrieben und mit Sonnenenergie beheizt, versteht sich. «Darunter tut es mein Partner nicht...»

«Mit Kaffee kann man sich um die ganze Welt trinken», scherzt Christine Schürch. Oder man holt sich die Welt nach Hause. «Für uns ist es schön, Orte, die wir kennen, in Form von Kaffee um uns zu haben.» Dann tauchen Erinnerungen auf. Sie zeigt das eben erstellte Fotobuch von ihrer Reise in die Dominikanische Republik. Bilder aus Jarabacoa, einem Ort im fruchtbaren Hochland in den Zentralkordillern, in dem Kaffee angebaut wird. Wie Wein kann Kaffee erdig,

fruchtig, beerig oder vollmundig sein. «Es ist eine geschmackliche Welt, die sich uns hier eröffnet», sagt Christine Schürch. Und wie beim Wein gerät man auch beim Kaffeedegustieren ins Philosophieren.

Sie selbst trinkt am Morgen am liebsten einen Cappuccino (Harrar aus Äthiopien), nach dem Mittagessen einen Espresso (Mischung Nr. 3) und am Abend einen Ramirez (aus der Dominikanischen Republik). An einem gewöhnlichen Tag sind es fünf bis sechs Kaffees. Führt sie Degustationen durch oder probiert neue Muster aus, steigt der Kaffeeconsum «ins Unermessliche». Sie lacht.

«derkaffee» ist nicht nur ein Name, er ist im Moment ihr Hobby, ihre Leidenschaft. Alles andere hat an einem kleinen Ort Platz: Salsa tanzen, nähen, lesen. Die Schafe, die vor allem als «Rasenmäher» gehalten werden, lassen sie jeweils im Herbst schlachten. Die vier Hühner hingegen bekommen ein «Ferienbett» bei Bekannten, wenn Schürch/Sutter auf Reisen sind. Dies vor allem im Winter, denn die Kaffee-Ernte dauert von November bis März. Zurück in der Schweiz, werden sie ihre Kunden wieder mit Spezialitäten überraschen können.

| Renate Bigler-Nägeli  
www.derkaffee.ch