

A man with glasses and a dark jacket is operating a large, complex industrial coffee roasting machine. The machine is made of polished metal and has several large, cylindrical components. A stream of dark brown coffee beans is falling from the machine into a large, perforated metal tray. The scene is lit with warm, yellow light, and a hand is visible adjusting a control on the machine.

**Kaffeerösten im Emmental**

# **Den Bohnen rettungslos verfallen**

Daniel Sutters Leben hat sich gewandelt, seit er nach einer Reise mit Kaffeebohnen zurückgekommen ist. Und selbst seine Segeltörns in der Karibik erfüllen heute einen ganz anderen Zweck als früher.



**C**hräche u Höger. Wenn der Emmentaler seine Heimat charakterisieren müsste, so würden diese beiden Worte die Landschaft passend umschreiben. Täler und Hügel, die deutsche Übersetzung, trifft dies nicht halb so gut, weils zu sanft klingt. Dort, wo es «stotzig» und «gäch» ist, wohnen Daniel Sutter und Christine Schürch. In Signau, mitten im Emmental. Wer zu ihnen will, orientiert sich besser an seiner Nase als an einem Plan. Wenn es nach Kaffee riecht, dann weiss der Autofahrer, dass er sich ganz in der Nähe befindet. Zwischen Umfahrungsstrasse und Bach, aber vor allem genug weit weg vom Dorf, befindet sich ein unscheinbarer Schuppen, der für einige Kaffeeliebhaber das Paradies auf Erden ist.

Im kleinen Lager stehen Säcke, welche schon die ganze Welt gesehen haben und von denen man vermutet, dass sie sich ins Emmental verirrt haben. Äthiopien, Indien, Peru, Indonesien steht auf den Säcken geschrieben, dazu sind noch Ausdrücke wie «washed» aufgedruckt. Im vorderen Raum beherrschen Maschinen das Interieur.

---

**Das eigentliche Herz, die Röstmaschine, sieht aus wie eine kleine Lokomotive.**

---

Aber wo im wilden Westen Rauch aufsteigt, kippt Sutter die rohen Bohnen hinein. Der Rauch kommt dafür auf der Seite hinaus und wird per Rohr an die frische Luft geleitet. Eine Kaffeekolbenmaschine, eine Mühle, eine Abpackmaschine, ein Computer und noch andere Utensilien ergänzen den Raum. Hier sind die beiden Kaffeeröster jeweils am Montag in ihrem Element, wenn sie die Wünsche ihrer ständig wachsenden Kundschaft befriedigen.

Kaffee rösten ist ein Hobby der beiden Emmentaler, die Energie ist indes das Hauptmetier von Daniel Sutter. Er besitzt in Signau ein eigenes Büro für Solaranlagen, Energieberatungen und Energienachweise. Dieses gut laufende Geschäft ermöglicht ihm viel Unabhän-



**Qualität.** Für einen guten Kaffee benötigt der Geniesser nicht nur die richtigen Bohnen, sondern auch eine perfekt eingestellte Maschine.

gigkeit, nicht nur beim Kaffeerösten. Sutter und Schürch sind nämlich begeisterte Segler und im Winter nur in der Karibik zu finden. Der Ingenieur bereiste aber auch schon früher die Welt, damals aber vor allem beruflich. Im äthiopischen Hochland installierte er Solaranlagen und kam mit fünf Kilo Kaffeebohnen heim, die er dort schätzen gelernt und nun eingekauft hatte. Doch zurückgekommen, musste er feststellen, dass niemand seine Bohnen rösten wollte. Weil zu heikel, weil zu wenige Bohnen, wie man ihm beschied. Das ärgerte ihn so sehr, dass er beschloss, selber zu rösten, weil er nicht auf den Kaffee verzichten wollte. Und so begann eine Geschichte, die ihn herausforderte. Längst war der Erfinder- und Pioniergeist geweckt, der neben viel anderem eben auch in den «Höger u Chräche» zu finden ist. Kaffeerösten wollen ist ja das eine, es auch zu tun, wieder etwas ganz anderes. Bald einmal stand zwar eine funkelneue, 25.000 Franken teure Diedrich-Maschine aus den USA in seinem Haus, aber das war erst der Anfang. Weit über ein Jahr dauerten die Versuche, bis die richtige Bohne den richtigen Zustand erhalten hatte. Jeder

Röstvorgang wurde und wird heute noch im Computer aufgezeichnet, denn viele Komponenten spielen in den Prozess hinein. Temperatur, Brenndauer und Bohne sind dabei die wichtigsten. Bei Sutter ist das Rösten aber längst kein mechanischer Akt mehr, sondern hat sich verselbstständigt. «Jeder Röster hat seine eigene Philosophie», erklärt er. Die Italiener rösteten dunkler andere schwören darauf, die Bohnen möglichst

frisch zu verarbeiten. «Ich bin für die weichere Variante, dazu lagere ich die Rohbohnen mindestens ein Jahr», erläutert er.

Und dann sind da eben noch die Bohnen selber, das Mysterium in Sachen Geruch. Sie stammen aus der ganzen Welt. Kein Jahrgang und keine Herkunft sind gleich wie die anderen, von der Trocknungsart gar nicht zu reden. Sie zu rösten ist aber nur ein Schritt, es gilt nun noch den richtigen Mix und die richtige Zubereitungsart zu finden. Eine 40-köpfige Degustationsgruppe hat den Firmeneinhabern geholfen, ein Sortiment an Kaffees zu finden, welches verschiedene Geschmäcke abdecken. Seit neun Monaten liefern die beiden «Kaffeesten» unter dem Label «Der Kaffee» ihre reinen Kaffees und Mischungen an Private und Büros aus. Noch nicht in Restaurants.

---

**«Schlecht eingestellte Vollautomaten sind der Tod des Kaffees», gibt sich Sutter unversöhnlich.**

---

Wer die volle Qualität seines Kaffees nutzen wolle, müsse auch die richtige Maschine haben und sich um eine tadellose Zubereitung kümmern. Ein guter Vollautomat, eine Kolbenmaschine beispielsweise, eine Bialetti-Espressomaschine oder ein Filter. Manche Kun-



**Vorrat.** Christine Schürch und Daniel Sutter lagern die Kaffeebohnen, die aus verschiedenen Ecken der Welt stammen, bis zu drei Jahren.

### Zusammen einkaufen senkt die Transportkosten

Mindestens 70 kleinere oder grössere Röstereien befassen sich in der Schweiz mit Kaffee, und je nach Betrieb unterschiedlich sind auch die Einkaufsmethoden. Mit zwei, drei anderen Betreibern zusammen kauft der Emmentaler Daniel Sutter die Bohnen in der ganzen Welt ein, um die Transportkosten so tief wie möglich zu halten. Gewisse Sorten hat er auf seinen Reisen entdeckt, er kennt die Anbaugelände und Bauern persönlich. So produzieren Bauern auf der Dominikanischen Republik biozertifizierte Kaffeebohnen nach europäischer Norm. Der Rohkaffee lagert danach ein bis drei Jahre in seinem Lager. Dieser Kaffee mit Bio-AA-Qualität, dem höchsten Gütesiegel, hat seinen Preis. «Bei mir kostet das Kilo zwischen 24 und 30 Franken.»

den kommen vorbei, die Maschine wird eingestellt und dann wird degustiert.

Die Nachfrage nach seinem Kaffee steigt ständig. Die meisten Bestellungen laufen über Internet. Die Aufgabenteilung ist gegeben: Rösten für den Tüftler, während Schürch für Marketing und Vertrieb zuständig ist. Der Erhalt der Labels Bio und Fairtrade von Max Havelaar hat ebenfalls seine Zeit gedauert, ist den beiden aber wichtig. «Gute Lebensmittel sind uns etwas wert», sagt Sutter. Und das meint er nicht nur abstrakt oder auf den Kaffee bezogen, denn inzwischen trinkt das Personal seines Büros selber hergestellten Rahm und schmirt eigene Butter auf das Brot. Seit kurzem ist auch die erste Trockenwurst à la Sutter fertig geworden. «Das ist noch komplizierter als Kaffee rösten», sagt Sutter und lacht. Für die richtige Mischung hat er keinen Weg gescheut, das brauchbare Rezept fand er schliesslich in der schweizerischen Landesbibliothek. Anno 1955 erfunden und publiziert. Inzwischen sind Daniel Sutter und Christine Schürch wieder unterwegs in der Karibik. Aber längst segeln sie nicht zu den wildesten Buchten, verträumtesten Stränden und besten Häfen, sondern steuern in der Karibik Inseln an, auf denen Kaffee wächst. Leidenschaft kann man eben auch auf hoher See nicht ablegen.

beat.waldmeier@gastronews.ch

Fotos: Hanspeter Bärtschi

www.derkaffee.ch



**Wandel.** Aus der grünlich-gräulichen rohen wird mit dem Röstvorgang in ungefähr 15 Minuten eine braune Kaffeebohne.

CRIOLLO RO  
TOBAMERA  
VELMA  
CREMA  
CAMEL  
SUCHAMILK  
CLARISSA  
BIANCA

PREMIUM-COUVERTUREN  
JETZT ZUM  
**TOPPREIS!**



Ein aussergewöhnlicher Preisabschlag auf Suchard-Couverturen: **Profitieren Sie jetzt und sparen Sie bis zu 50 Rp. pro Kilo bei Pistor!**

www.billetdoux.ch  
Direktwahl +41 58 440 54 52  
bburri@krafteurope.com  
Kraft Foods Schweiz GmbH



  
**SUCHARD**  
COUVERTURE-CONFISEUR  
SUISSE