

FRONTSEITE

REGIONALES

KULTUR

SPORT

MAGAZIN

KOLUMNE

SUCHEN

INSERTATE

TARIFE

ABONNEMENT

IMPRESSUM

PDA-VERSION

KONTAKT



WOCHEM-ZEITUNG FÜR DAS EMMENTAL UND ENTLÉBUCH

Mittwoch, 2. Juni 2010

Am Tag des Kaffees in die Bio-Kaffeerösterei

SIGNAU: «Es muss wie bei Popcorn tönen»

24.09.2009 Daniel Sutter und Christine Schürch aus Signau verarbeiten Bio-Rohkaffee zu tassenfertigen Kaffeebohnen. Viele ihrer Lieferanten kennen sie persönlich und wollen diese am Erfolg teilhaben lassen.

Cornelia Jost

Daniel Sutter holt grüne Kaffeebohnen aus dem Lager. Er und seine Partnerin, Christine Schürch, betreiben seit dem Frühjahr in Signau eine Kaffeerösterei. Im Lagerraum direkt neben der Rösterei warten tausende von grünen Rohbohnen darauf, zu Kaffee verarbeitet zu werden. Die meisten Säcke mit den Bohnen kommen direkt aus Südamerika. «Wir wollen die Menschen hinter den Bohnen am Ertrag beteiligen», sagt Daniel Sutter. Viele ihrer Lieferanten kennen sie zudem persönlich.

Dem Röstseminar sei Dank

Die Bohnen, die Sutter eben aus dem Lager holte, wandern nun in eine schwarze Röstmaschine. «Zuerst müssen wir die Bohnen akklimatisieren», erklärt er den ersten Schritt. Der allererste Schritt zur eigenen Kaffeerösterei in Signau machten die beiden vor vier Jahren. Da waren Daniel Sutter und Christine Schürch in Äthiopien und brachten von dort die grünen Kaffeebohnen nach Hause. «Nur so viel wie wir den Einheimischen «abläscheln» konnten», sagt Christine Schürch schmunzelnd. Sie hätten dann hier jemanden gesucht, der ihnen die Bohnen röstet. «Leider wollte oder konnte das niemand», erzählt Christine Schürch. «Dann besuchte Daniel Sutter ein Röstseminar in Deutschland und war sofort begeistert.»

Stundenlang getüftelt

Während fast einem Jahr hätten sie getüftelt und ausprobiert, wie man guten Kaffee macht. Rund 40 Personen haben sie gebeten, ihre Meinungen zu den Proben zu äussern, erzählt Christine Schürch. Denn sie wollten zuerst ein Sortiment aufstellen, hinter dem sie stehen und von dem sie auch schwärmen können, berichtet sie, während im Hintergrund die Bohnen in einer Art Wäschetrockner für Bohnen geröstet werden. Im Frühling dieses Jahres war es dann soweit und sie konnten ihre Röstfabrik öffnen. Jeweils am Montag wird Kaffee geröstet. «Die Mengen variieren zwischen 15 und 30 Kilos pro Rösttag», sagt Sutter.

Ein Ton wie beim Popcorn

Die Bohnen im Röstofen, der mit Gas betrieben wird, werden immer dunkler. «Um guten Kaffee herzustellen, kommt es auf die Luftzufuhr und die Temperatur an, die sogenannte Röstkurve, die jeder Röstmeister anders definiert», erklärt Daniel Sutter. Die beiden legen viel Wert auf den Umweltschutz. Deshalb beziehen sie den Strom aus der Sonnenenergie und die meisten ihrer Kaffeesorten sind Bio-Produkte. «Das macht zwar das ganze etwas komplizierter, aber es lohnt sich», fährt er fort und nimmt nach rund 20 Minuten eine Probe. «Man konnte es in der Maschine knacken hören, wie beim Popcorn. Das ist der wichtigste Moment am Rösten», erklärt er seine Kunst.

Tag der offenen Rösterei

Der Eigentest beweist: die beiden scheinen ihr Handwerk zu verstehen. Wer sich selber davon überzeugen möchte, kann dies morgen tun. Anlässlich des «Tag des Kaffees» machen sie einen «Tag der offenen Rösterei».

Tag der offenen Rösterei: Morgen Freitag, 25. September, von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr. Infos über www.derkafee.ch

nach oben



AKTUELLE ARTIKEL

DÜRRENROTH: Dürrenroth erhält nun die «Wochen-Zeitung»

THUNERSEE-HOHGANT: Wie weiter mit dem Naturpark?

OBERDIESSBACH: Wärmeverbund wird konkret



EMMENTAL: Neuer Präsident für Spitex

EMMENTAL: Emmental Tours ist 20-jährig

LANGNAU: Bushaltestelle Bärau wird umgestaltet

TRUB: «Kröbu» fährt drei weitere Jahre

TRUBSCHACHEN: Das «Himugüegli» bietet nun auch ein Dach über dem Kopf

LANGNAU: Neue Leitung für Erziehungsberatung

LANGNAU: Trottoir pflästern

LANGNAU: Ein Geburtstag, aber kein runder

SUMISWALD: Neuer Märit-Gastgeber

WASEN/SUMISWALD: Heinz Pfister leitete 35 Jahre die Geschenke der Landi

SUMISWALD: Über zwei Millionen Franken ins Unterstufenschulhaus investieren

AFFOLTERN: Eingetaucht in die afrikanische Welt

SUMISWALD: Herz sprechen lassen

WASEN: Suppentag nicht mehr durchgeführt

WASEN: Kirchgemeinde hat neu ein Sekretariat

SUMISWALD: Schwarze Zahlen für Burgergemeinde

HASLE-RÜEGSAU: Herr über 100 Kilometer Geleise

Die Wochen-Zeitung für das Emmental und Entlebuch ist ein Produkt der Herrmann AG.
 Design & Technology Copyright by ZIC internet & communication, © 2001 Zollbrueck, Switzerland.
 Alle Urheberrechte für den Inhalt © 1997 - 2001 Wochen-Zeitung, Herrmann AG, Langnau, Schweiz.

WASEN: Kirchgemeinde hat
 neu ein Sekretariat

BRENZIKOFEN: Rechnung
 ermöglicht weitere
 Abschreibungen

TRACHSELWALD:
 Gotthelfverein half 23
 Jugendlichen

HASLE: Gemeindestrassen
 werden saniert

HASLE: Positive Rechnung:
 Steuersenkung prüfen

OBERDIESSBACH: Ludothek
 feiert Jubiläum

BIGLEN: Neuer Präsident beim
 Jodlerklub

GROSSHÖCHSTETTEN:
 Kreativität statt
 Schnickschnack

SUMISWALD: Treffen des
 Arbeitgeber-Ausschusses
 Bahnhoffahren und die SCL
 Tigers

SCHLOSSWIL: Staplerfahrer
 wird freigesprochen

AMT ENTLEBUCH: Mehr
 finanzielle Probleme

AMT ENTLEBUCH:
 Solidarische Stromversorgung

KANTON LUZERN: Im Jahr
 2009 mehr als 1900 Häuser
 verhagelt

ESCHOLZMATT: Was sich die
 Parteien alles wünschen

SCHÜPFHEIM: Lebensräume
 vernetzen

KANTON LUZERN:
 Gemeinsame Feier

SCHÜPFHEIM: Wie sich das
 Dorf entwickeln soll

AMT ENTLEBUCH:
 Einheitliche Regelung

BIOSPHÄRE ENTLEBUCH:
 Regionallabel besteht seit zehn
 Jahren Bald «Echt Entlebuch»
 bei Coop?

LANGNAU: Zuerst die Arbeit,
 dann das Vergnügen

RÜEGSAU: Schwer gestürzt

KANTON: Vögel besser
 schützen

KANTON: Noch brauchts die
 Vignette

BÄRAU: Auto landet auf
 Bahngleis

