

Spitzenkaffee aus dem Emmental



Christine Schürch und Daniel Sutter rösten in Rüedisbach Spitzenkaffee aus den besten Anbaugeländen der Welt.

Quelle: Hanspeter Baertschi

In Rüedisbach bei Wynigen rösten Christine Schürch und Daniel Sutter jede Woche mit Kompetenz und Leidenschaft Kaffeebohnen aus den unterschiedlichsten Erdteilen. von Renate Bigler-nägeli

[Kommentare \(1\)](#)

Einen kleinen Moment bitte ...» Christine Schürch ist gerade am Mischen von gerösteten Kaffeebohnen, und da darf kein Fehler passieren. Die Mischung 2, die sie macht, enthält fast die ganze Welt: Robusta aus Tansania, Ramirez aus der Dominikanischen Republik, La Florida aus Peru und Mandheling aus Indonesien. Und all dies in einer Tasse Kaffee – oder «Gaffee», wie sie das Wort weich und genüsslich ausspricht.

Anfangen hat alles bei einer Kaffee-Zeremonie in Äthiopien. Als Christine Schürch und ihr Partner Daniel Sutter in einem Entwicklungsprojekt Solaranlagen bauten, wurden sie zu solchen Zeremonien eingeladen. Der grüne Kaffee wird vor den Gästen in einer flachen Pfanne behutsam über einem kleinen Holzkohlefeuer geröstet, im Mörser zerstoßen und im typischen Tonkrug aufgegossen. Der Kaffee wird mehrmals durch ein feines Sieb gegossen, bevor er allen in kleinen Porzellanschalen serviert wird. So kamen die beiden Emmentaler auf den Geschmack. Sie wollten mehr über den Kaffeeanbau erfahren, bildeten sich weiter, kauften eine Röstmaschine, wählten Bekannte als Kaffeetester aus. Der Erfolg blieb nicht aus, und bald wurde die Rösterei in Signau, wo seit 2008 geröstet wurde, zu klein. Die Emmentaler Kaffee Manufaktur mit dem einfachen wie bestechenden Namen «derkaffee» (www.derkaffee.ch) wurde vor allem durch Mund-zu-Mund-Propaganda weitherum bekannt. Ganz frisch geröstet – das ist ihr Markenzeichen. Und auf den edlen, selbst gedruckten Etiketten steht: «Kompetenz und Leidenschaft». Ihr Kaffee ist Bio- und Fairtrade-zertifiziert.

In Rüedisbach bei Wynigen, neben dem Elternhaus von Christine Schürch, konnten sie 2013 eine neue Rösterei bauen, mit einer Solaranlage auf dem Dach für Strom und Warmwasser. Die gasbetriebene 7-Kilo-Trommel-Röstmaschine erhielt eine «grosse Schwester» mit einer Kapazität von 24 kg. Im Rohkaffeelager im Erdgeschoss hat es nun Platz für eine Jahresproduktion – 15 bis 18 Tonnen Kaffeebohnen werden jährlich verarbeitet. Im Lager herrscht ein gutes Klima, da die Wand an Sandsteinfluh grenzt. Die richtige Wärme und Feuchtigkeit ist wichtig für den Kaffee. Christine Schürch erklärt den Unterschied zwischen sonnengetrockneten und gewaschenen Kaffeebohnen, und auf den vielen Fotos, die überall an den Wänden hängen, sind die grünen und roten Kaffeebohnen zu sehen. Auch Kaffeebauern an der Arbeit mit Bohnen in verschiedenen Verarbeitungsstufen. Die meisten Bilder haben Schürch und Sutter selbst gemacht, denn zu ihrer Leidenschaft für den Kaffee kommt das Reisen. Wenn immer möglich besuchen sie die Kaffeebauern, helfen bei der Ernte mit und kaufen vor Ort ein. Im März kamen sie von der Dominikanischen Republik zurück, voller Eindrücke, aber dieses Mal auch etwas traurig. Die Kaffeepflanzen auf der Insel sind krank, von einem Pilz befallen, die Ernte war katastrophal. Trotzdem kauften sie Rohkaffee, denn die Qualität der nichtbefallenen Kaffeekirschen ist nach wie vor hervorragend. Mit einem Flyer informieren sie nun ihre Kunden über den Grund der Preiserhöhung. Nach Europa kommen die Kaffeebohnen meistens im Frühling mit dem Schiff nach Rotterdam, Hamburg oder auch Basel.

Geröstet wird ein- bis zweimal pro Woche. Montags hilft eine Frau aus dem Dorf mit und verpackt den frisch gerösteten Kaffee. Daniel Sutter ist der Röstmeister. «Ich kann es auch, brauche aber viel länger», sagt Christine Schürch. Ihre Mitarbeiterin soll nun auch in die Kunst eingeführt werden, damit die Kunden nicht auf ihren Kaffee verzichten müssen, sollte der Röstmeister einmal ausfallen. Christine Schürch hat ihre Arbeit in der Erwachsenenbildung inzwischen aufgegeben, denn die Kaffeerösterei beansprucht sie zu mindestens 80 Prozent. Der Elektroingenieur Daniel Sutter arbeitet noch zeitweilig als freischaffender Energieberater. In Rüedisbach gibt es neben Führungen und Degustationen auch Kurse zur Kaffe Zubereitung. Denn es ist schade um den sorgfältig hergestellten Spitzenkaffee, wenn die eigene Kaffeemaschine nicht optimal gereinigt und eingestellt ist. Immer wieder tüfteln die beiden auch an neuen Mischungen herum. Vielleicht gibt es zu Mix No. 1, 2 oder 3 bald eine Nummer 4.

(Schweiz am Sonntag)

Albert Meier 29.06.15 | 07:23

[Kommentar melden](#)

Die Mischung Nr. 2 ist meine Lieblingsorte!
Es ist herrlicher Kaffee!

