

Mehr Platz, um Kaffee zu rösten

Von Lilo Lévy-Moser. Aktualisiert am 07.01.2013

Ihre Leidenschaft ist der Kaffee: Noch bis vor Kurzem hatten sie ihre kleine Biorösterei in Signau. Inzwischen rösten Christine Schürch und Daniel Sutter ihre Kaffeespezialitäten im Neubau in Rüedisbach bei Wynigen.



Christine Schürch und Daniel Sutter betreiben neu in Rüedisbach eine Kaffeerösterei. Bereits wurden die ersten 420 Kilo Bohnen geröstet.

Bild: Thomas Peter

Teilen und kommentieren

Im Kanton Bern ist es wohl eine der höchstgelegenen Kaffeerösterei, welche Daniel Sutter (47) und Christine Schürch (45) auf fast siebenhundert Metern Höhe in Rüedisbach bei Wynigen betreiben. Bis vor Kurzem waren sie damit in Signau zu Hause. Nachdem die beiden mit dem Betrieb an die Kapazitätengrenzen stiessen, errichteten sie in Rüedisbach, neben Schürchs Elternhaus, einen Neubau. Inzwischen ist auch die kleine, 7-Kilo-Trommel-Röstmaschine von Signau in den mit Solarstrom betriebenen Neubau verfrachtet worden.

Mit dieser Maschine hat vor vier Jahren alles angefangen. Heute steht die Maschine, die in der Stunde 19 Kilo Kaffeebohnen rösten kann, neben einer grossen, die die vierfache Menge verarbeitet.

Im Gegensatz zu früher stehen den Kaffeeliebhabern im neuen Betrieb gleich mehrere Räume zur Verfügung. Im Lager sind die noch grünen, gesch-macksneutralen Bohnen in Jutesäcken gestapelt. In der Aufbereitung und Rösterei erhalten sie ihr typisch würziges Aroma. Einen Stock höher, im Verpackungsraum schliesslich, werden die während fünf Tagen ausgereiften, gerösteten Bohnen verpackt und an die Kunden verschickt.

Immer wieder auf Reisen

Der Umzug sei nötig gewesen, erklärt Daniel Sutter, da sie sich in Signau aus zonentechischen Gründen baulich nicht vergrössern konnten. Während der letzten paar Jahre haben die Erwachsenenbildnerin und der selbständige Elektro-Ingenieur die Kleinstkaffeerösterei ausschliesslich nebenberuflich betrieben. Mit dem neuen Betrieb wird sich das nun ändern. Und bereits sind zusätzliche Arbeitsplätze angedacht. Nach gut sieben Monaten Bauzeit hat Röstmeister Sutter Mitte Dezember am neuen Domizil die ersten 420 Kilo Kaffeebohnen geröstet. Notabene ein Vielfaches dessen, was vorher möglich war. Gleichgeblieben ist einzig der hohe Anspruch an die Kaffeequalität. «Kompetenz und Leidenschaft» ist denn auch das gemeinsame Credo. Gepaart mit einer grossen Portion Idealismus und Fachwissen. Denn im Gegensatz zum Industriekaffee kann der Kunde jeden Schritt der Kaffeeherstellung zurückverfolgen.

Und das sind nicht wenige. Hinter der Marke «der kaffee» mit den insgesamt zwölf angebotenen Sorten steht nicht nur Bio, sondern auch fairer Handel. Um dies zu garantieren und um immer wieder neue Perlen zu entdecken, reisen die beiden Emmentaler jedes Jahr bis zu drei Monate in die jeweiligen Kaffeegebiete. Hauptsächlich nach Äthiopien, Südamerika oder in die Karibik. «Sozusagen als Dienstreise, anstatt Ferien», sagt Daniel Schürch lachend. «Dabei legen wir bei der Ernte gleich selber Hand an.» Derweil laufe der heimische Betrieb, dank einem erfahrenen Rösterkollegen weiter.

In Äthiopien fing alles an

Der direkte Kontakt mit den Kaffeebauern oder den Kooperativen ist Daniel Sutter und Christine Schürch sowohl in menschlicher Hinsicht als auch für die Qualitätssicherung wichtig. Nicht zuletzt weil in einem typischen, ländlichen Rundhaus in Äthiopien, während einer dort üblichen, langen Kaffeezeremonie Sutters Liebe zum Kaffee begann. Der Solarfachmann installierte damals für eine Hilfsorganisation Solarpanels. Inzwischen nehmen die Kaffeeröster für ihre Produktebezeichnung nicht nur exotische Gebietsnamen wie Malabar, San Juan, Yirgacheffe nach Hause, sondern auch viel Wissen um die biozertifizierte, aufwendige Kaffeeproduktion.

So ist denn ihr Gourmet-Kaffee, den sie in kleinen Mengen röstfrisch über das Internet an die Privatkundschaft in der ganzen Schweiz verschicken, vornehmlich Schattenkaffee. Dabei werden die Kaffeestauden durch dafür extra gepflanzte, hohe Bäume vor der Sonne geschützt, was eine geringere, aber dafür qualitativ hochstehende Ernte garantiere, wie der Kaffeemeister erklärt. Die beiden verkaufen ihren Kaffee mittlerweile auch an Restaurants und ausgesuchte Läden. Nicht selten verbunden mit Barista-Kursen. Denn Christine Schürch ist eine passionierte Barista und kann professionell Kaffee zubereiten. So muss dann bei Degustationen und Führungen in ihrem Betrieb der Kaffee in der Tasse besonders gut schmecken. (Berner Zeitung)

Erstellt: 07.01.2013, 06:03 Uhr

Noch keine Kommentare