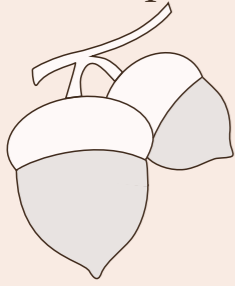
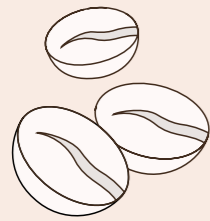


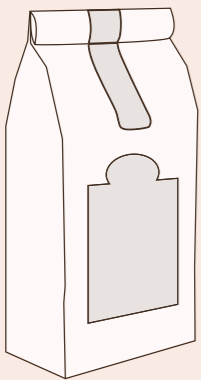
Der Rohstoff S. 14



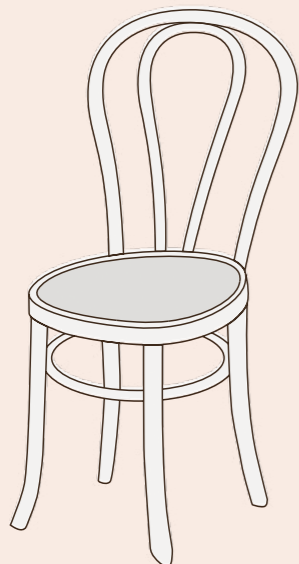
Die Rösterei S. 18



Der Händler S. 28



Das Kaffeehaus S. 36



Der Weg zum Café complet

Auf den folgenden Seiten reisen wir von der Bohne zum Café complet. Unterwegs stehen wir in einer Innerschweizer Rösterei und sitzen in einem Tessiner Café. Losgelegt wird aber mit einem Gespräch mit zwei Basler Kaffeexperten.

Text – MARTIN HOCH



BENJAMIN HOHLMANN

PHILIPP SCHALLBERGER



Schweizer trinken im Schnitt drei Tassen Kaffee pro Tag – damit nehmen wir beim Kaffeekonsum weltweit einen Spitzenplatz ein. Ein Luxus?

Benjamin Hohlmann: Ja, und zwar in diesem Sinne: Kaffee schafft Momente der Begegnung. Jeder kennt den Satz, «Komm, wir gehen einen Kaffee trinken.» Es ist eine soziale Einladung. Übersetzt bedeutet der Satz: Komm, wir kreieren einen Moment.

Wir trinken viel Kaffee, bauen wir in der Schweiz auch Kaffee an?

Philipp Schallberger: Das ist hierzulande nicht möglich. Man benötigt eine stabile Temperatur zwischen 16 – 21 Grad Celsius, je nach Gebiet. Diese klimatischen Bedingungen finden sich zwischen 23 Grad nördlich und 23 Grad südlich des Äquators, im sogenannten Kaffeegürtel. Wobei sich das durch den Klimawandel verändert – die klimatischen Bedingungen für Kaffeeanbau werden in Zukunft selbst in Portugal gegeben sein.

Benjamin Hohlmann: Hier spielt noch ein Thema rein: Was ist in Zukunft Kaffee? Aktuell fließen hohe Investitionsvolumen in die Forschung nach Alternativen zur Kaffeebohne.

Das erinnert an den Zichorienkaffee.

Philipp Schallberger: Ja, tatsächlich spielt auch die Zichorie wieder eine Rolle. So stellt das US-amerikanische Start-up Atomo aus Dattelsamen, Trauben und Zichorien Kaffee her. Die Schattenseite dieser Trends ist, dass dadurch zunehmend weniger in die zeitaufwendige und finanziell weniger lukrative Kaffeeartenforschung investiert wird. Worunter die Vielfalt leidet. Aber zurück zur Rolle der Schweiz – die ist nicht zu unterschätzen.

Inwiefern?

Philipp Schallberger: An der Genferseeküste, in Zug und in Winterthur sitzen die grössten Kaffee-Handelshäuser. Sie wickeln 70 – 80 Prozent des weltweiten Kaffeehandels ab.

Wir spielen demnach eine gewichtige Rolle.

Benjamin Hohlmann: Und diese Tradition reicht weit zurück – und wirft durchaus auch unrühmliche Schatten. In Zeiten des Kolonialismus finanzierten Schweizer Handelshäuser Schiffe, die meist in Portugal starteten, in Westafrika Sklaven aufluden, diese nach Brasilien fuhren und von dort mit Kolonialwaren nach Europa zurückkehrten. So war die Schweiz nicht direkt am Sklavenhandel beteiligt, aber durch diesen transatlantischen Dreieckshandel eben indirekt doch.

Wir bauen keinen Kaffee an, handeln aber Unmengen davon. Wie schaut es beim Rösten aus?

Benjamin Hohlmann: Wir sind ein Rösterland. Nicht zuletzt wegen Nespresso, die alle weltweit verkauften Nespressokapseln in der Schweiz produziert. Ebenso durften wir in den letzten Jahren eine erfreuliche Dynamik bei den kleineren Röstereien feststellen.

Was macht denn das Handwerk der Kaffeeröster aus – wie verpasst man einem Kaffee seine eigene Note?

Philipp Schallberger: Vergleichen wir es mit Wein. Beim Keltern eröffnen sich dem Winzer verschiedenste Möglichkeiten, sei es durch den Einsatz oder das Weglassen von Hefe oder der Wahl des Holzfasses. Rösten ist anders. Ich kann Aromen nur dann bilden, wenn sie als Vorstufe bereits in der Bohne angelegt sind. Dabei kommt es auf die Qualität der

Kaffeebohne an. Mit einer mittleren Qualität kann niemand hochwertigen Kaffee produzieren. Umgekehrt ist es einfach. Aus einer guten Bohnenqualität kann jeder einen schlechten Kaffee herstellen. Die Kunst des Röstens ist, so wenig Qualität wie möglich zu verlieren. So erkennt man die Handschrift einer Rösterei an der Auswahl der Bohnen und auch am Röstgrad. Wir beispielsweise mögen hell geröstete Filterkaffees.

Benjamin Hohlmann: Hier werfe ich gerne auch mal einen kritischen Blick auf kleine Röstereien. Hochpreisiger Kaffee kann, muss aber nicht besser sein. Wie Philipp sagt, kann man beim Rösten die Qualität nicht verbessern. Aber natürlich ist es möglich, seinen Kaffee mit einer grossen Geschichte und Philosophie zu ummanteln. Wir geben es unumwunden zu: Kaffee ist marketingtechnisch eines der überladensten Produkte.

Und während Kaffee heute hochgejubelt wird, war sein Genuss einst gar verpönt.

Benjamin Hohlmann: Ein Umstand, der gerade in der Schweiz auch auf die Monopole der Wein- und Bierproduzenten zurückzuführen war. Diese hatten wenig Interesse, dass ihnen ein neues Getränk den Rang ablaufen würde. Und noch ein Grund sollte erwähnt sein: Salopp gesagt, hatten Obrigkeiten mehr Interesse daran, dass ein Volk vom Alkohol benebelt still war. Ja, wer den ganzen Tag leicht einen sitzen hat, weil er Biersuppe isst und Wein dazu trinkt, wird kaum ein kritischer Bürger sein. Im Gegensatz dazu fand in den Kaffeehäusern ein intellektueller Austausch statt – da wurden Revolutionen geboren.

Richten wir den Blick von der Historie in die Zukunft.

Philipp Schallberger: Die aktuellen Trends geschehen da, wo man es nicht sieht: auf dem Feld, bei den Pflanzen. Das ist ein guter Trend.

Benjamin Hohlmann: Dazu werden wir bei den Kaffeemaschinen grosse Entwicklungen sehen. Denn da gibt es einen enormen Nachholbedarf. So gab es beispielsweise bei den Vollautomaten in den letzten zwanzig Jahren kaum Fortschritte – nicht zuletzt bei der Hygiene. Wollte ich Pilze züchten, würde ich diese in einem Kaffeefullautomaten kultivieren. Aber auch bei den Siebträgermaschinen entwickelte sich zu wenig – so benutzen wir heute noch vorwiegend die Brühgruppe «Faema e61», die, wie es der Name sagt, aus dem Jahr 1961 stammt. Doch es geht in der Branche etwas und ich bin überzeugt, dass wir hier noch viel sehen werden.

Von der Maschine fliesst der Kaffee in die Tasse – wie muss eine Kaffeetasse idealerweise geformt sein?

Philipp Schallberger: Die wohlriechenden Aromen befinden sich im Dampf. Damit sich dieser nicht zu schnell verflüchtigt, macht es, ähnlich wie beim Weinglas, Sinn, dass die Öffnung der Tasse schmaler als ihr Bauch ist.

Benjamin Hohlmann: Auch wichtig ist, dass der Kaffee nicht zu schnell auskühlt. Daher sollte das Gefäss die Temperatur gut halten.

Und damit der Kaffee in Perfektion in die Tasse fliesst und der Milchschaum die richtige Konsistenz hat, benötigt es einen Barista, der sein Handwerk versteht.

Benjamin Hohlmann: Da gibt es in den Gastrobetrieben tatsächlich grosse Unterschiede. Vorbildliche Betriebe schulen ihre Baristi regelmässig und anerkennen den Barista als einen Beruf.

Philipp Schallberger: Was längst noch nicht selbstverständlich ist. Die klassische Frage, die ein Barista immer wieder zu hören kriegt, ist: Und was machst du sonst noch als Beruf?

Benjamin Hohlmann: Das Thema hat tatsächlich noch Nachholbedarf. Baristi, die ihre Arbeit als ihren wahren Beruf ansehen, gibt es in der Schweiz geschätzt erst rund 250. Für die Gastronomie wird das zu einer Herausforderung. Denn das Kaffeewissen bei der Bevölkerung nimmt stark zu. Und Kaffeetrinker, die sich mit dem Thema auseinandersetzen, sehen schnell, ob man sich in einem Café mit Kaffee auskennt oder einfach nur auf einen Knopf auf einer Maschine drückt.

Letzte Frage: Wie darf man euch den Kaffee bei einem Café complet vorzugsweise servieren?

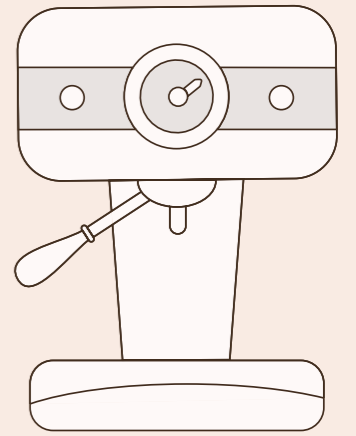
Philipp Schallberger: Mir darf man gerne einen hell gerösteten Filterkaffee hinstellen.

Benjamin Hohlmann: Dem schliesse ich mich an.

Ohne Zucker?

Benjamin Hohlmann: Klar, ich werfe ja auch nichts in den Wein rein. ●

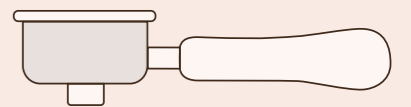
Die Maschine S. 48



Die Tasse S. 54



Der Barista S. 64



Café complet S. 70

