

Rösterland

Text – MAX WILD / Illustration – AUREL PEYER

Die Schweiz ist ein Kaffeeland. Nicht nur gehört sie – dank Nespresso – zu den grössten Kaffeexporteurinnen der Welt und ist beim Kaffeekonsum regelmässig nahe an der Spitze mit dabei: Unser Land hat mit mehr als 170 Betrieben auch eine enorme Dichte an Röstereien. Jeder Punkt auf der Karte zeigt eine dieser Werkstätten, in denen die Bohnen veredelt werden. Dabei ist die Vielfalt an unterschiedlichen Betrieben, Röstprozessen und Philosophien gross – von der Mikro-Rösterei im äussersten Zipfel Graubündens bis zum alteingesessenen Familienbetrieb im Zürcher Oberland. Wir haben einige Röstereien herausgesucht, die uns aufgefallen sind oder uns speziell gefallen haben. Die Basis für diese Karte lieferte uns eine Liste der Kaffeemacher:innen aus Basel. Wer diese Liste begutachten möchte, findet den Weg zu ihr über den folgenden QR-Code.



1 – The Goodlife Coffee, Lausanne:
2015 wurde The Goodlife Coffee Company von den Jungs Steve, Fabio und Ian lanciert. Ihre Begeisterung für fairen, nachhaltigen und hochwertigen Spezialitätenkaffee trifft den Zeitgeist; davon zeugt ihre grosse Anhängerschaft.
thegoodlifecoffee.com

2 – Café Grand-Rue, Fribourg:
Inspiriert von der italienischen Kaffeekultur – gefühlvoll und traditionell gerösteter «Caffè», natürlich stehend an der Bar zu geniessen – ist das Café Grand-Rue in Fribourg jeden Samstag am Wochenmarkt mit diversen Kaffeessorten und einer Portion «italianità» anzutreffen.
cafegrandrue.ch

3 – Cafémanufaktur, Solothurn:
Im «Altwyberhüsl» hat sich die Cafémanufaktur in Solothurn eingerichtet. Hier werden fair gehandelte Kaffeebohnen aus über 14 Ländern im handgefertigten Trom-

melröster veredelt. Die Tür steht offen: Ob zur Degustation von handgeröstetem Kaffee oder einem Workshop.
cafemanufaktur.ch



4 – Adriano's Bar & Café, Bern:
Seit 1998 wird hier Kaffee geröstet. Adriano's Bar & Café in Bern ist Kult. Auch dank der eigenen Kaffeemaschinen, mit denen man 2007 zum Angriff auf Nespresso blies. Geröstet wird möglichst direkt und ohne Zwischenhändler eingekaufter Kaffee aus verschiedensten Anbaugebieten.
adrianos.ch

6 – Vertical Coffee Roasters, Unterlunkhofen AG:
Bei Vertical Coffee Roasters hat alles eine gewisse Flughöhe: Angefangen als Gipfelstürmer-Kaffee, bedient sich die Rösterei seit 2010 im obersten Qualitätssegment. Und die Verpackung bildet die alpine Ambiance rund um das Matterhorn ab. Vertical Coffee Roasters kennt nur einen Weg: nach oben.
vertical.coffee

8 – Caffè Carlito, Losone TI:
Wer durch das Sopraceneri reist, die Sonne des Südens und dazu einen Espresso geniessen, trinkt mit hoher Wahrscheinlichkeit einen aus der hiesigen Rösterei Caffè Carlito. Wer vom Süden träumt und sich den Röstduft per Mausklick nach Hause holen möchte, findet im Onlineshop Bohnen, gemahlene Kaffee und auch Kapseln.
caffecarlito.ch

Röstereien, die in unseren Geschichten vorkommen:
A – Kaffeemacher:innen, Basel → Seite 4
B – Kaffeerösterei 13/15, Sarnen → Seite 18
C – Rast Kaffee, Ebikon → Seite 18
D – Vicafe, Eglisau, Basel, Zürich → Seite 64
E – Kolonialwaren Schwarzenbach, Zürich → Seite 28
F – Cretti&Co., Au SG → Seite 18

5 – Blasercafé, Bern:
Die Berner Kaffeerösterei ist seit 101 Jahren in Familienhand. Auch die vierte Generation setzt auf persönliche Beziehungen zu den Kaffeeproduzenten – die Rückverfolgbarkeit der Kaffeebohnen ist der Rösterei ein grosses Anliegen. Zudem setzt sich Blasercafé für faire Arbeitsbedingungen ein und unterstützte in Guatemala den Wiederaufbau eines Gesundheitszentrums.
blasercafe.ch

7 – Henauer Kaffee, Höri ZH:
Die Beziehung zu seinen Handelspartnern zeichnet Henauer Kaffee seit 1896 aus. Mit Philipp und Stefanie Henauer ist mittlerweile die vierte Generation der Familie am Ruder. Sie haben Kaffee im Blut und eine gehörige Portion Leidenschaft für die Zubereitung der Espresso und Cappuccini. So unterstützen sie Baristas bei der Ausbildung an nationalen wie auch internationalen Wettbewerben.
henauer-kaffee.ch

9 – Badilatti, Zuoz GR:
Bis vor Kurzem war die Badilatti-Kaffeerösterei in Zuoz noch die höchstgelegene in Europa. Das hat sich geändert: Kaffee Bivio ist noch einige Meter weiter oben gelegen und versprüht vom Julierpass aus feinen Kaffeeduft. Das tut der Qualität des Badilatti-Kaffees aber keinen Abbruch: Mit Gefühl werden hier charaktervolle Kaffeemischungen produziert.
cafe-badilatti.ch